C/2026/2147

17.4.2026

Offentliggørelse af en ansøgning om godkendelse af en EU-ændring af produktspecifikationen for en beskyttet oprindelsesbetegnelse i vinsektoren i henhold til artikel97, stk. 3, sammenholdt med artikel 105 i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1308/2013

(C/2026/2147)

Inden for en frist på tre måneder fra datoen for denne offentliggørelse kan myndighederne i en medlemsstat eller i et tredjeland, eller en fysisk eller juridisk person med en legitim interesse, som er etableret eller har bopæl i et tredjeland, indgive en indsigelse til Kommissionen, jf. artikel 17 i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) 2024/1143 ([1]).

ANSØGNING OM EN EU-ÆNDRING AF PRODUKTSPECIFIKATIONEN

»Romagna«

PDO-IT-A0507-AM05

Ansøgningsdato: 28.4.2021

1. **Ansøger og legitim interesse**

CONSORZIO VINI DI ROMAGNA [SAMMENSLUTNINGEN AF VINPRODUCENTER I ROMAGNA]

Beskyttelsessammenslutning for den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Romagna«

2. **AFSNIT I PRODUKTSPECIFIKATIONEN, SOM BERØRES AF ÆNDRINGEN/ÆNDRINGERNE**

☐ Produktets betegnelse

☒ Vinavlsproduktets kategori

☒ Tilknytning

☐ Restriktioner for afsætningen

3. **Beskrivelse af og begrundelse for ændringen**

1. *Medtagelse af en ny kategori af vinavlsprodukter*

Kategorien af vinavlsprodukter »mousserende kvalitetsvin« er blevet tilføjet (kategori 5).

Efterspørgslen efter mousserende vin og mousserende kvalitetsvin er steget støt i det seneste årti. For at imødekomme denne efterspørgsel har producenterne fra Romagna også forsøgt at implementere og forbedre alle de tekniske og teknologiske løsninger, der er nødvendige for at fremstille disse produkttyper. Kategori 5, »mousserende kvalitetsvin«, gør det muligt at maksimere værdien af produkter med den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Romagna« af typen »mousserende vin«.

Medtagelsen af produktkategorien »mousserende kvalitetsvin« har medført en ændring af artikel 1-9 i produktspecifikationen og de relevante punkter i enhedsdokumentet.

2. *Ajourføring af beskrivelsen af tilknytningen til det geografiske område*

Der er foretaget forbedringer af beskrivelsen af de miljømæssige og historiske/kulturelle aspekter, som er afgørende for at beskrive vinenes kvalitet, når det gælder områdets jordbunds- og klimaforhold og den dyrknings- og kulturtradition, der er opstået med flere århundreders udvikling af druedyrkningen og -forarbejdningen.

Ændringen vedrører artikel 9 i produktspecifikationen og punkt 8 (»Tilknytning til det geografiske område«) i enhedsdokumentet.

([1]) Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) 2024/1143 af 11. april 2024 om geografiske betegnelser for vin, spiritus og landbrugsprodukter samt garanterede traditionelle specialiteter og fakultative kvalitetsudtryk for landbrugsprodukter, om ændring af forordning (EU) nr. 1308/2013, (EU) 2019/787 og (EU) 2019/1753 og om ophævelse af forordning (EU) nr. 1151/2012 (EUT L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

3. *Konsolidering med tidligere standardændring*

Produktspecifikationen og alle punkter i enhedsdokumentet er også blevet suppleret med den standardændring, der blev fremsendt efter denne EU-ændring, og som Kommissionen allerede har godkendt med meddelelse 2022/C 386/08, offentliggjort i *Den Europæiske Unions Tidende* C 386 af 7. oktober 2022.

Samtidig er de enkelte vinkategorier blevet opført tydeligere i punktet »Beskrivelse af vinen/vinene« i enhedsdokumentet.

ENHEDSDOKUMENT

1. **Produktets betegnelse**

Romagna

2. **Type geografisk betegnelse**

BOB – beskyttet oprindelsesbetegnelse

3. **Kategorier af vinavlsprodukter**

1) Vin

4) Mousserende vin

5) Mousserende kvalitetsvin

8) Perlevin

3.1. *Kode i den kombinerede nomenklatur*

22 – DRIKKEVARER, ETHANOL (ETHYLALKOHOL) OG EDDIKE

2204 – Vin af friske druer, herunder vin tilsat alkohol; druemost, undtagen druemost henhørende under pos. 2009

4. **Beskrivelse af vinen/vinene**

1. *»Romagna« Albana Spumante (kategori 4 – mousserende vin)*

Vin med den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Romagna« Albana Spumante er fremstillet af mosten fra delvist tørrede druer ved hjælp af gæring på flaske eller i autoklave i overensstemmelse med EU-lovgivningen. Vinen har en gyldengul farve, fint skum og langvarigt brus, en karakteristisk, delikat frugtagtig aroma, der er typisk for druesorten, god struktur og har en behagelig frisk, blød og sød smag uden dog at blive vammel.

Minimalt totalt alkoholindhold i volumen: 16,0 % vol.

Minimalt indhold af sukkerfrit ekstrakt: 21,0 g/l

De analytiske parametre, der ikke fremgår af tabellen nedenfor, er i overensstemmelse med de grænseværdier, som er fastsat i den nationale lovgivning og EU-lovgivningen.

Generelle analytiske kendetegn

— Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.): –

— Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.): –

— Minimalt totalt syreindhold: 6 gram pr. liter udtrykt i vinsyre

— Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l): –

— Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l): –

2. *»Romagna« Cagnina (kategori 1 – vin)*

Vin med den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Romagna« Cagnina, der er fremstillet af Terrano-druer, som normalt høstes i slutningen af september, er klar til at overgå til forbrug efter de første 10 dage i oktober. Den har en mørklilla farve, en intens, karakteristisk aroma med strejf af maraskakirsebær og hindbær og en sød smag, lette tanniner med en behagelig syrlig kant.

Minimalt totalt alkoholindhold i volumen: 11,5 % vol.

Minimalt indhold af sukkerfrit ekstrakt: 17,0 g/l

De analytiske parametre, der ikke fremgår af tabellen nedenfor, er i overensstemmelse med de grænseværdier, som er fastsat i den nationale lovgivning og EU-lovgivningen.

Generelle analytiske kendetegn

— Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.): –

— Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.): 8,5

— Minimalt totalt syreindhold: 5 gram pr. liter udtrykt i vinsyre

— Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l): –

— Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l): –

3. *»Romagna« Pagadebit (kategori 1 – vin, herunder den søde variant)*

Vin med den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Romagna« Pagadebit, der er fremstillet af Bombino Bianco-druer, har en strågul farve af varierende intensitet, der afhænger af alder og vinfremstillingsmetode, en frisk og parfumeret aroma med et strejf af hvidtjørn, der er typisk for druesorten, og en behagelig og delikat smag, der kan være tør til halvsød, også i den mousserende variant.

Minimalt totalt alkoholindhold i volumen: 11,5 % vol.

Minimalt indhold af sukkerfrit ekstrakt: 14,0 g/l

De analytiske parametre, der ikke fremgår af tabellen nedenfor, er i overensstemmelse med de grænseværdier, som er fastsat i den nationale lovgivning og EU-lovgivningen.

Generelle analytiske kendetegn

— Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.): –

— Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.): –

— Minimalt totalt syreindhold: 4,5 gram pr. liter udtrykt i vinsyre

— Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l): –

— Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l): –

4. *»Romagna« Pagadebit Frizzante (kategori 8 – perlevin, herunder den søde variant)*

Vin med den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Romagna« Pagadebit Frizzante, der er fremstillet af Bombino Bianco-druer, har en strågul farve af varierende intensitet, der afhænger af alder og vinfremstillingsmetode, et fint og langvarigt skum, en frisk og parfumeret aroma med et strejf af hvidtjørn, der er typisk for druesorten, og en behagelig og delikat smag, der kan være tør til halvsød.

Minimalt totalt alkoholindhold i volumen: 11,5 % vol.

Minimalt indhold af sukkerfrit ekstrakt: 14,0 g/l

De analytiske parametre, der ikke fremgår af tabellen nedenfor, er i overensstemmelse med de grænseværdier, som er fastsat i den nationale lovgivning og EU-lovgivningen.

Generelle analytiske kendetegn

— Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.): –

— Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.): –

— Minimalt totalt syreindhold: 4,5 gram pr. liter udtrykt i vinsyre

— Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l): –

— Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l): –

5. *»Romagna« Pagadebit Bertinoro (kategori 1 – vin)*

Vin med den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Romagna« Pagadebit Bertinoro, der er fremstillet af Bombino Bianco-druer i underområdet Bertinoro, har en strågul farve af varierende intensitet, der afhænger af alder og vinfremstillingsmetode, en frisk og parfumeret aroma med et strejf af hvidtjørn, der er typisk for druesorten, og en behagelig og delikat smag, der kan være tør eller halvsød, også i den mousserende variant.

Minimalt totalt alkoholindhold i volumen: 12,0 % vol.

Minimalt indhold af sukkerfrit ekstrakt: 15,0 g/l

De analytiske parametre, der ikke fremgår af tabellen nedenfor, er i overensstemmelse med de grænseværdier, som er fastsat i den nationale lovgivning og EU-lovgivningen.

Generelle analytiske kendetegn

— Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.): –

— Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.): –

— Minimalt totalt syreindhold: 5 gram pr. liter udtrykt i vinsyre

— Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l): –

— Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l): –

6. *»Romagna« Sangiovese (kategori 1 – vin)*

Vin med den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Romagna« Sangiovese, der er fremstillet af druesorten af samme navn, har en rubinrød farve med lilla glans, en bred og vinøs aroma, som er let krydret i den unge vin, evt. med strejf af viol, og en elegant og fyldig smag med kraftige tanniner i den unge vin samt en ligeledes behagelig og let bitter eftersmag.

Minimalt totalt alkoholindhold i volumen: 12,0 % vol.

Restsukkerindhold: højst 10,0 g/l

Minimalt indhold af sukkerfrit ekstrakt: 20,0 g/l

De analytiske parametre, der ikke fremgår af tabellen nedenfor, er i overensstemmelse med de grænseværdier, som er fastsat i den nationale lovgivning og EU-lovgivningen.

Generelle analytiske kendetegn

— Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.): –

— Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.): –

— Minimalt totalt syreindhold: 4,5 gram pr. liter udtrykt i vinsyre

— Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l): –

— Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l): –

7. *»Romagna« Sangiovese Novello (kategori 1 – vin)*

Vin med den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Romagna« Sangiovese Novello er fremstillet af druesorten af samme navn ved udblødning under kulsyretryk, har en rubinrød farve, en intens, vinøs aroma, der er typisk for vine fremstillet med denne metode, og en tør eller let sødlig smag, der skyldes sukkerrester, hvilket er tilladt i henhold til bestemmelserne, der regulerer fremstillingen.

Minimalt totalt alkoholindhold i volumen: 11,5 % vol.

Restsukkerindhold: højst 10 g/l

Minimalt indhold af sukkerfrit ekstrakt: 18,0 g/l

De analytiske parametre, der ikke fremgår af tabellen nedenfor, er i overensstemmelse med de grænseværdier, som er fastsat i den nationale lovgivning og EU-lovgivningen.

Generelle analytiske kendetegn

— Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.): –

— Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.): –

— Minimalt totalt syreindhold: 4,5 gram pr. liter udtrykt i vinsyre

— Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l): –

— Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l): –

8. *»Romagna« Sangiovese Superiore (kategori 1 – vin)*

Vin med den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Romagna« Sangiovese Superiore, der er fremstillet af druesorten af samme navn, har en rubinrød farve i retning af granatrød med lilla glans, en vinøs aroma med strejf af viol og en rund, fyldig, men blød og elegant smag, lette tanniner i den unge vin samt en behagelig, lang eftersmag, der er let bitter.

Minimalt totalt alkoholindhold i volumen: 12,5 % vol.

Restsukkerindhold: højst 10,0 g/l

Minimalt indhold af sukkerfrit ekstrakt: 24,0 g/l

De analytiske parametre, der ikke fremgår af tabellen nedenfor, er i overensstemmelse med de grænseværdier, som er fastsat i den nationale lovgivning og EU-lovgivningen.

Generelle analytiske kendetegn

— Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.): –

— Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.): –

— Minimalt totalt syreindhold: 4,5 gram pr. liter udtrykt i vinsyre

— Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l): –

— Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l): –

9. *»Romagna« Sangiovese Riserva (kategori 1 – vin)*

Vin med den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Romagna« Sangiovese Riserva er fremstillet af druesorten af samme navn, er lagret og har en rubinrød farve i retning af granatrød og næsten lilla med orange skygger med alderen, en fin, flygtig bouquet af vanilje, der er typisk for lagring, samt en tør, rund, harmonisk solid smag, ofte med strejf af træ fra de tønder, den er lagret på.

Minimalt totalt alkoholindhold i volumen: 13,0 % vol.

Restsukkerindhold: højst 10,0 g/l

Minimalt indhold af sukkerfrit ekstrakt: 26,0 g/l

De analytiske parametre, der ikke fremgår af tabellen nedenfor, er i overensstemmelse med de grænseværdier, som er fastsat i den nationale lovgivning og EU-lovgivningen.

Generelle analytiske kendetegn

— Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.): –

— Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.): –

— Minimalt totalt syreindhold: 4,5 gram pr. liter udtrykt i vinsyre

— Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l): –

— Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l): –

10. *»Romagna« Sangiovese Superiore Riserva (kategori 1 – vin)*

Vin med den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Romagna« Sangiovese Riserva er fremstillet af druesorten af samme navn, er lagret og har en rubinrød farve i retning af granatrød og næsten lilla med orange skygger med alderen, en fin, flygtig bouquet af vanilje, der er typisk for lagring, samt en tør, rund, harmonisk solid smag, ofte med strejf af træ fra de tønder, den er lagret på.

Minimalt totalt alkoholindhold i volumen: 13,0 % vol.

Restsukkerindhold: højst 10,0 g/l

Minimalt indhold af sukkerfrit ekstrakt: 26,0 g/l

De analytiske parametre, der ikke fremgår af tabellen nedenfor, er i overensstemmelse med de grænseværdier, som er fastsat i den nationale lovgivning og EU-lovgivningen.

Generelle analytiske kendetegn

— Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.): –

— Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.): –

— Minimalt totalt syreindhold: –

— Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l): –

— Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l): –

11. *»Romagna« Sangiovese Passito (kategori 1 – vin)*

Vin med den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Romagna« Sangiovese Passito, der er fremstillet af druesorten af samme navn, har en rubinrød farve, til tider med lilla glans, en delikat aroma med lette strejf af viol og en harmonisk smag, lette tanniner, der efterfølges af en behagelig, karakteristisk eftersmag, som er let bitter. Den kan have registrerbare strejf af træ fra de tønder, den blev lagret på.

Minimalt totalt alkoholindhold i volumen: 12,0 % vol.

Restsukkerindhold: fra 6,0 til 20,0 g/l Minimalt indhold af sukkerfrit ekstrakt: 26 g/l

Generelle analytiske kendetegn

— Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.): –

— Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.): –

— Minimalt totalt syreindhold: 4,5 gram pr. liter udtrykt i vinsyre

— Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l): –

— Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l): –

12. *»Romagna« Sangiovese med angivelse af underområde (kategori 1 – vin)*

Vin med den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Romagna« Sangiovese med underområdebetegnelse, der er fremstillet af druesorten af samme navn fra tydeligt afgrænsede områder, har en rubinrød farve med lilla glans, en bred og vinøs aroma, som er let krydret i den unge vin, med lette strejf af viol og en smag, der er typisk for produktionsområdet og lette tanniner i den unge vin, samt en ligeledes behagelig og let bitter eftersmag.

Minimalt totalt alkoholindhold i volumen: 12,5 % vol.

Restsukkerindhold: højst 4,0 g/l

Minimalt indhold af sukkerfrit ekstrakt: 24,0 g/l

De analytiske parametre, der ikke fremgår af tabellen nedenfor, er i overensstemmelse med de grænseværdier, som er fastsat i den nationale lovgivning og EU-lovgivningen.

Generelle analytiske kendetegn

— Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.): –

— Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.): –

— Minimalt totalt syreindhold: 4,5 gram pr. liter udtrykt i vinsyre

— Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l): –

— Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l): –

13. *»Romagna« Sangiovese Riserva med angivelse af underområde (kategori 1 – vin)*

Vin med den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Romagna« Sangiovese Riserva med underområdebetegnelse er fremstillet af druesorten af samme navn fra tydeligt afgrænsede områder og har en rubinrød farve i retning af granatrød og næsten lilla med orange skygger med alderen, samt en tør, rund, harmonisk, solid smag, der er typisk for produktionsområdet, ofte med strejf af træ fra de tønder, den er lagret på.

Minimalt totalt alkoholindhold i volumen: 13,0 % vol.

Restsukkerindhold: højst 4,0 g/l

Minimalt indhold af sukkerfrit ekstrakt: 26,0 g/l

De analytiske parametre, der ikke fremgår af tabellen nedenfor, er i overensstemmelse med de grænseværdier, som er fastsat i den nationale lovgivning og EU-lovgivningen.

Generelle analytiske kendetegn

— Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.): –

— Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.): –

— Minimalt totalt syreindhold: 4,5 gram pr. liter udtrykt i vinsyre

— Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l): –

— Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l): –

14. *»Romagna« Trebbiano (kategori 1 – vin)*

Vin med den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Romagna« Trebbiano, der er fremstillet af druesorten af samme navn, har en stråguI farve af varierende intensitet, en vinøs, mild og delikat aroma samt en fin, aromatisk og harmonisk smag.

Minimalt totalt alkoholindhold i volumen: 11,5 % vol.

Restsukkerindhold: højst 10 g/l

Minimalt indhold af sukkerfrit ekstrakt: 14,0 g/l

De analytiske parametre, der ikke fremgår af tabellen nedenfor, er i overensstemmelse med de grænseværdier, som er fastsat i den nationale lovgivning og EU-lovgivningen.

Generelle analytiske kendetegn

— Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.): –

— Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.): –

— Minimalt totalt syreindhold: 4,5 gram pr. liter udtrykt i vinsyre

— Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l): –

— Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l): –

15. *»Romagna« Trebbiano Spumante (kategori 4 – mousserende vin)*

Vin med den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Romagna« Trebbiano Spumante, der er fremstillet af druesorten af samme navn ved naturlig fornyet gæring på flaske eller i autoklave i overensstemmelse med EU-reglerne, har en strågul farve af varierende intensitet, langvarigt skum og let brus, en fin, frisk og behagelig aroma samt en tør eller halvtør smag afhængigt af typen.

Minimalt totalt alkoholindhold i volumen: 10,5 % vol.

Minimalt indhold af sukkerfrit ekstrakt: 14,0 g/l

De analytiske parametre, der ikke fremgår af tabellen nedenfor, er i overensstemmelse med de grænseværdier, som er fastsat i den nationale lovgivning og EU-lovgivningen.

Generelle analytiske kendetegn

— Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.): –

— Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.): –

— Minimalt totalt syreindhold: 5 gram pr. liter udtrykt i vinsyre

— Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l): –

— Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l): –

16. *»Romagna« Trebbiano Frizzante (kategori 8 – perlevin)*

Vin med den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Romagna« Trebbiano Frizzante er fremstillet af druesorten af samme navn ved naturlig eftergæring i overensstemmelse med EU-reglerne og har en strågul farve af varierende intensitet med et fint og langvarigt skum, en behagelig og delikat aroma samt en frisk, harmonisk smag.

Minimalt totalt alkoholindhold i volumen: 10,5 % vol.

Restsukkerindhold: højst 10 g/l

Minimalt indhold af sukkerfrit ekstrakt: 14,0 g/l

De analytiske parametre, der ikke fremgår af tabellen nedenfor, er i overensstemmelse med de grænseværdier, som er fastsat i den nationale lovgivning og EU-lovgivningen.

Generelle analytiske kendetegn

— Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.): –

— Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.): –

— Minimalt totalt syreindhold: 5 gram pr. liter udtrykt i vinsyre

— Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l): –

— Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l): –

17. *»Romagna« Bianco Spumante (kategori 4 – mousserende vin)*

Vin med den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Romagna« Bianco Spumante har et skum, der er fint og langvarigt, og en strågul farve af varierende intensitet. Den udmærker sig ved sin aroma, som er fin og delikat, og afhængigt af sukkerindholdet varierer smagen fra brut nature til tør, smagsrig og harmonisk.

Minimalt totalt alkoholindhold i volumen: 10,5 % vol.

Minimalt indhold af sukkerfrit ekstrakt: 14 g/l

De analytiske parametre, der ikke fremgår af tabellen nedenfor, er i overensstemmelse med de grænseværdier, som er fastsat i den nationale lovgivning og EU-lovgivningen.

Generelle analytiske kendetegn

— Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.): –

— Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.): –

— Minimalt totalt syreindhold: 5 gram pr. liter udtrykt i vinsyre

— Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l): –

— Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l): –

18. *»Romagna« Bianco Spumante di Qualità (kategori 5 – mousserende kvalitetsvin)*

Vin med den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Romagna« Bianco Spumante di Qualità har et skum, der er fint, silkeagtigt og langvarigt, og en strågul farve af varierende intensitet. Den udmærker sig ved sin aroma, som er fin og delikat, med karakteristiske noter fra lagring på bærmen. Afhængigt af sukkerindholdet varierer smagen fra brut nature til tør, fyldig, smagsrig og harmonisk.

Minimalt totalt alkoholindhold i volumen: 11 % vol.

Minimalt indhold af sukkerfrit ekstrakt: 15 g/l

De analytiske parametre, der ikke fremgår af tabellen nedenfor, er i overensstemmelse med de grænseværdier, som er fastsat i den nationale lovgivning og EU-lovgivningen.

Generelle analytiske kendetegn

— Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.): –

— Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.): –

— Minimalt totalt syreindhold: 5,5 gram pr. liter udtrykt i vinsyre

— Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l): –

— Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l): –

19. *»Romagna« Rosato Spumante (kategori 4 – mousserende vin)*

Vin med den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Romagna« Rosato Spumante har et fint, langvarigt skum. Farven er let rosa af varierende intensitet, og aromaen er fin og delikat. Smagen varierer afhængigt af sukkerindholdet fra brut nature til tør, smagsrig og harmonisk.

Minimalt totalt alkoholindhold i volumen: 10,5 % vol.

Minimalt indhold af sukkerfrit ekstrakt: 15 g/l

De analytiske parametre, der ikke fremgår af tabellen nedenfor, er i overensstemmelse med de grænseværdier, som er fastsat i den nationale lovgivning og EU-lovgivningen.

Generelle analytiske kendetegn

— Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.): –

— Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.): –

— Minimalt totalt syreindhold: 5 gram pr. liter udtrykt i vinsyre

— Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l): –

— Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l): –

20. *»Romagna« Rosato Spumante di Qualità (kategori 5 – mousserende kvalitetsvin)*

Vin med den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Romagna« Rosato Spumante di Qualità har et fint, silkeagtigt og langvarigt skum. Farven er rosa af varierende intensitet, og den har en fin, delikat aroma og karakteristiske noter fra lagring på bærmen. Afhængigt af sukkerindholdet varierer smagen fra brut nature til tør, fyldig, smagsrig og harmonisk.

Minimalt totalt alkoholindhold i volumen: 11 % vol.

Minimalt indhold af sukkerfrit ekstrakt: 15 g/l

De analytiske parametre, der ikke fremgår af tabellen nedenfor, er i overensstemmelse med de grænseværdier, som er fastsat i den nationale lovgivning og EU-lovgivningen.

Generelle analytiske kendetegn

— Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.): –

— Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.): –

— Minimalt totalt syreindhold: 5,5 gram pr. liter udtrykt i vinsyre

— Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l): –

— Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l): –

21. *»Romagna« Bianco (kategori 1 – vin)*

Vin med den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Romagna« Bianco har en lysegul til strågul farve af varierende intensitet og en behagelig, fin og delikat aroma. Smagen er aromatisk og harmonisk.

Minimalt totalt alkoholindhold i volumen: 11,5 % vol.

Restsukkerindhold: højst 10 g/l

Minimalt indhold af sukkerfrit ekstrakt: 14 g/l

De analytiske parametre, der ikke fremgår af tabellen nedenfor, er i overensstemmelse med de grænseværdier, som er fastsat i den nationale lovgivning og EU-lovgivningen.

Generelle analytiske kendetegn

— Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.): –

— Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.): –

— Minimalt totalt syreindhold: 4,5 gram pr. liter udtrykt i vinsyre

— Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l): –

— Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l): –

22. *»Romagna« Bianco Frizzante (kategori 8 – perlevin)*

Vin med den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Romagna« Bianco Frizzante har et fint, langvarigt skum. Farven varierer fra lysegul til strågul af varierende intensitet, og aromaen er behagelig og karakteristisk. Smagen er harmonisk og frisk.

Minimalt totalt alkoholindhold i volumen: 10,5 % vol.

Restsukkerindhold: højst 10 g/l

Minimalt indhold af sukkerfrit ekstrakt: 14 g/l

De analytiske parametre, der ikke fremgår af tabellen nedenfor, er i overensstemmelse med de grænseværdier, som er fastsat i den nationale lovgivning og EU-lovgivningen.

Generelle analytiske kendetegn

— Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.): –

— Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.): –

— Minimalt totalt syreindhold: 5 gram pr. liter udtrykt i vinsyre

— Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l): –

— Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l): –

23. *»Romagna« Rosato (kategori 1 – vin)*

Vin med den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Romagna« Rosato har en rosa farve af varierende intensitet og en behagelig, fin og delikat aroma. Smagen er harmonisk og frisk.

Minimalt totalt alkoholindhold i volumen: 11,5 % vol.

Restsukkerindhold: højst 10 g/l

Minimalt indhold af sukkerfrit ekstrakt: 14 g/l

De analytiske parametre, der ikke fremgår af tabellen nedenfor, er i overensstemmelse med de grænseværdier, som er fastsat i den nationale lovgivning og EU-lovgivningen.

Generelle analytiske kendetegn

— Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.): –

— Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.): –

— Minimalt totalt syreindhold: 4,5 gram pr. liter udtrykt i vinsyre

— Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l): –

— Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l): –

24. *»Romagna« Rosato Frizzante (kategori 8 – perlevin)*

Vin med den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Romagna« Rosato Frizzante har et fint, langvarigt skum. Farven er rosa af varierende intensitet, og aromaen er behagelig og karakteristisk. Smagen er harmonisk og frisk.

Minimalt totalt alkoholindhold i volumen: 10,5 % vol.

Restsukkerindhold: højst 10 g/l

Minimalt indhold af sukkerfrit ekstrakt: 14 g/l

De analytiske parametre, der ikke fremgår af tabellen nedenfor, er i overensstemmelse med de grænseværdier, som er fastsat i den nationale lovgivning og EU-lovgivningen.

Generelle analytiske kendetegn

— Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.): –

— Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.): –

— Minimalt totalt syreindhold: 5 gram pr. liter udtrykt i vinsyre

— Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l): –

— Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l): –

25. *»Romagna« Rosso (kategori 1 – vin)*

Vin med den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Romagna« Rosso har en rubinrød farve, undertiden med violette toner, og en vinøs og åben aroma. Smagen er harmonisk og let tannisk med en behagelig og let bitter eftersmag.

Minimalt totalt alkoholindhold i volumen: 12 % vol.

Restsukkerindhold: højst 10 g/l

Minimalt indhold af sukkerfrit ekstrakt: 19 g/l

De analytiske parametre, der ikke fremgår af tabellen nedenfor, er i overensstemmelse med de grænseværdier, som er fastsat i den nationale lovgivning og EU-lovgivningen.

Generelle analytiske kendetegn

— Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.): –

— Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.): –

— Minimalt totalt syreindhold: 4,5 gram pr. liter udtrykt i vinsyre

— Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l): –

— Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l): –

26. *»Romagna« Bianco Brisighella (kategori 1 – vin)*

Vin med den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Romagna« Bianco Brisighella har en lysegul til strågul farve af varierende intensitet og en karakteristisk, fin og bred aroma. Smagen er aromatisk, frisk og harmonisk.

Minimalt totalt alkoholindhold i volumen: 11 % vol.

Restsukkerindhold: højst 4 g/l

Minimalt indhold af sukkerfrit ekstrakt: 19 g/l

De analytiske parametre, der ikke fremgår af tabellen nedenfor, er i overensstemmelse med de grænseværdier, som er fastsat i den nationale lovgivning og EU-lovgivningen.

Generelle analytiske kendetegn

— Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.): –

— Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.): –

— Minimalt totalt syreindhold: 5 gram pr. liter udtrykt i vinsyre

— Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l): –

— Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l): –

27. *»Romagna« Bianco Castrocaro (kategori 1 – vin)*

Vin med den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Romagna« Bianco Castrocaro har en lysegul til strågul farve af varierende intensitet og en vinøs, intens og behagelig aroma. Smagen er aromatisk og harmonisk.

Minimalt totalt alkoholindhold i volumen: 11,5 % vol.

Restsukkerindhold: højst 4 g/l

Minimalt indhold af sukkerfrit ekstrakt: 17 g/l

De analytiske parametre, der ikke fremgår af tabellen nedenfor, er i overensstemmelse med de grænseværdier, som er fastsat i den nationale lovgivning og EU-lovgivningen.

Generelle analytiske kendetegn

— Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.): –

— Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.): –

— Minimalt totalt syreindhold: 4,5 gram pr. liter udtrykt i vinsyre

— Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l): –

— Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l): –

28. *»Romagna« Bianco Longiano (kategori 1 – vin)*

Vin med den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Romagna« Bianco Longiano har en lysegul til strågul farve af varierende intensitet og en vinøs, intens og behagelig aroma. Smagen er aromatisk og harmonisk.

Minimalt totalt alkoholindhold i volumen: 11 % vol.

Restsukkerindhold: højst 10 g/l

Minimalt indhold af sukkerfrit ekstrakt: 19 g/l

De analytiske parametre, der ikke fremgår af tabellen nedenfor, er i overensstemmelse med de grænseværdier, som er fastsat i den nationale lovgivning og EU-lovgivningen.

Generelle analytiske kendetegn

— Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.): –

— Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.): –

— Minimalt totalt syreindhold: 5 gram pr. liter udtrykt i vinsyre

— Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l): –

— Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l): –

29. *»Romagna« Bianco Modigliana (kategori 1 – vin)*

Vin med den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Romagna« Bianco Modigliana har en lysegul til strågul farve af varierende intensitet og en vinøs, intens og behagelig aroma. Smagen er aromatisk og harmonisk.

Minimalt totalt alkoholindhold i volumen: 11 % vol.

Restsukkerindhold: højst 10 g/l

Minimalt indhold af sukkerfrit ekstrakt: 19 g/l

De analytiske parametre, der ikke fremgår af tabellen nedenfor, er i overensstemmelse med de grænseværdier, som er fastsat i den nationale lovgivning og EU-lovgivningen.

Generelle analytiske kendetegn

— Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.): –

— Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.): –

— Minimalt totalt syreindhold: 5 gram pr. liter udtrykt i vinsyre

— Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l): –

— Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l): –

30. *»Romagna« Bianco Oriolo (kategori 1 – vin)*

Vin med den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Romagna« Bianco Oriolo har en lysegul til strågul farve af varierende intensitet og en vinøs, intens og behagelig aroma. Smagen er aromatisk og harmonisk.

Minimalt totalt alkoholindhold i volumen: 11,5 % vol.

Restsukkerindhold: højst 4 g/l

Minimalt indhold af sukkerfrit ekstrakt: 17 g/l

De analytiske parametre, der ikke fremgår af tabellen nedenfor, er i overensstemmelse med de grænseværdier, som er fastsat i den nationale lovgivning og EU-lovgivningen.

Generelle analytiske kendetegn

— Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.): –

— Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.): –

— Minimalt totalt syreindhold: 4,5 gram pr. liter udtrykt i vinsyre

— Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l): –

— Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l): –

31. *»Romagna« Centesimino Oriolo (kategori 1 – vin)*

Vin med den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Romagna« Centesimino Oriolo har en granatrød farve og en karakteristisk aroma med noter af roser og skovbær. Smagen er fløjlsagtig og fyldig.

Minimalt totalt alkoholindhold i volumen: 12 % vol.

Restsukkerindhold: højst 4 g/l

Minimalt indhold af sukkerfrit ekstrakt: 23 g/l

De analytiske parametre, der ikke fremgår af tabellen nedenfor, er i overensstemmelse med de grænseværdier, som er fastsat i den nationale lovgivning og EU-lovgivningen.

Generelle analytiske kendetegn

— Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.): –

— Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.): –

— Minimalt totalt syreindhold: 4,5 gram pr. liter udtrykt i vinsyre

— Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l): –

— Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l): –

32. *»Romagna« Centesimino Oriolo Riserva (kategori 1 – vin)*

Vin med den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Romagna« Centesimino Oriolo Riserva har en intens granatrød farve og en omsluttende aroma med noter af roser, moden frugt og krydderier. Smagen er fyldig, harmonisk, fløjlsagtig og let tannisk.

Minimalt totalt alkoholindhold i volumen: 13 % vol.

Restsukkerindhold: højst 4 g/l

Minimalt indhold af sukkerfrit ekstrakt: 26 g/l

De analytiske parametre, der ikke fremgår af tabellen nedenfor, er i overensstemmelse med de grænseværdier, som er fastsat i den nationale lovgivning og EU-lovgivningen.

Generelle analytiske kendetegn

— Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.): –

— Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.): –

— Minimalt totalt syreindhold: 4 gram pr. liter udtrykt i vinsyre

— Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l): –

— Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l): –

33. *»Romagna« Centesimino Oriolo Passito (kategori 1 – vin)*

Vin med den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Romagna« Centesimino Oriolo Passito har en komplet granatrød farve og en intens aroma kendetegnet ved noter af roser, marmelade, tørrede druer og krydderier. Smagen er harmonisk og fyldig med en god struktur.

Minimalt totalt alkoholindhold i volumen: 11,5 % vol.

Restsukkerindhold: mindst 50 g/l

Minimalt indhold af sukkerfrit ekstrakt: 26 g/l

De analytiske parametre, der ikke fremgår af tabellen nedenfor, er i overensstemmelse med de grænseværdier, som er fastsat i den nationale lovgivning og EU-lovgivningen.

Generelle analytiske kendetegn

— Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.): –

— Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.): –

— Minimalt totalt syreindhold: 4,5 gram pr. liter udtrykt i vinsyre

— Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l): –

— Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l): –

34. *»Romagna« Centesimino Oriolo Spumante Rosé (kategori 4 – mousserende vin)*

Vin med den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Romagna« Centesimino Oriolo Spumante Rosé har et fint, langvarigt skum. Farven er rosa af varierende intensitet, og aromaen er kendetegnet ved markante blomsternoter. Smagen varierer afhængigt af sukkerindholdet fra brut til halvtør og er frisk med en god struktur.

Minimalt totalt alkoholindhold i volumen: 11 % vol.

Minimalt indhold af sukkerfrit ekstrakt: 14 g/l

De analytiske parametre, der ikke fremgår af tabellen nedenfor, er i overensstemmelse med de grænseværdier, som er fastsat i den nationale lovgivning og EU-lovgivningen.

Generelle analytiske kendetegn

— Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.): –

— Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.): –

— Minimalt totalt syreindhold: 4,5 gram pr. liter udtrykt i vinsyre

— Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l): –

— Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l): –

35. *»Romagna« Famoso Mercato Saraceno (kategori 1 – vin)*

Vin med den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Romagna« Famoso Mercato Saraceno har en stråguI farve af varierende intensitet og en vinøs, intens og karakteristisk aroma. Smagen er tør, aromatisk og harmonisk.

Minimalt totalt alkoholindhold i volumen: 11,5 % vol.

Minimalt indhold af sukkerfrit ekstrakt: 17 g/l

De analytiske parametre, der ikke fremgår af tabellen nedenfor, er i overensstemmelse med de grænseværdier, som er fastsat i den nationale lovgivning og EU-lovgivningen.

Generelle analytiske kendetegn

— Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.): –

— Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.): –

— Minimalt totalt syreindhold: 5 gram pr. liter udtrykt i vinsyre

— Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l): –

— Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l): –

36. *»Romagna« Famoso Mercato Saraceno Spumante (kategori 4 – mousserende vin)*

Vin med den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Romagna« Famoso Mercato Saraceno Spumante har et fint, langvarigt skum. Farven er stråguI af varierende intensitet, og aromaen er fin og delikat. Smagen varierer afhængigt af sukkerindholdet inden for rammerne af EU-reglerne fra brut nature til tør.

Minimalt totalt alkoholindhold i volumen: 11 % vol.

Minimalt indhold af sukkerfrit ekstrakt: 16 g/l

De analytiske parametre, der ikke fremgår af tabellen nedenfor, er i overensstemmelse med de grænseværdier, som er fastsat i den nationale lovgivning og EU-lovgivningen.

Generelle analytiske kendetegn

— Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.): –

— Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.): –

— Minimalt totalt syreindhold: 5 gram pr. liter udtrykt i vinsyre

— Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l): –

— Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l): –

5. **Vinfremstillingsmetoder**

a. *Væsentlige ønologiske fremgangsmåder*

—

b. *Maksimale udbytter*

1. Romagna Albana Spumante

45 hektoliter pr. hektar

2. Romagna Cagnina

84,5 hektoliter pr. hektar

3. Romagna Pagadebit og Pagadebit Bertinoro, herunder Frizzante

98 hektoliter pr. hektar

4. Romagna Sangiovese, herunder Novello og Riserva

98 hektoliter pr. hektar

5. Romagna Sangiovese Superiore, herunder Riserva

68,25 hektoliter pr. hektar

6. Romagna Sangiovese med en supplerende geografisk betegnelse

58,5 hektoliter pr. hektar

7. Romagna Sangiovese Riserva med underområdebetegnelse

52 hektoliter pr. hektar

8. Romagna Sangiovese Passito

60 hektoliter pr. hektar

9. Romagna Trebbiano, herunder Frizzante og Spumante

126 hektoliter pr. hektar

10. Romagna Rosato, herunder Frizzante og Spumante

126 hektoliter pr. hektar

11. Romagna Rosso

91 hektoliter pr. hektar

12. Romagna Bianco med underområdebetegnelse: Brisighella, Castrocaro, Longiano, Modigliana og Oriolo

84 hektoliter pr. hektar

13. Romagna Centesimino, herunder Riserva, med underområdebetegnelsen Oriolo

77 hektoliter pr. hektar

14. Romagna Centesimino Passito med underområdebetegnelsen Oriolo

55 hektoliter pr. hektar

15. Romagna Centesimino Spumante Rosé med underområdebetegnelsen Oriolo

91 hektoliter pr. hektar

16. Romagna Famoso, herunder Spumante, med underområdebetegnelsen Mercato Saraceno

84 hektoliter pr. hektar

17. Romagna Bianco Spumante di Qualità

126 hektoliter pr. hektar

18. Romagna Rosato Spumante di Qualità

126 hektoliter pr. hektar

6. **Afgrænset geografisk område**

Produktionsområdet for druer til fremstilling af vine, der er berettiget til betegnelsen »Romagna«, omfatter hele eller dele af flere kommuner i provinserne Bologna, Forlì-Cesena, Ravenna og Rimini i regionen Emilia-Romagna.

1) Produktionsområdet for druer til fremstilling af vin med den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Romagna« Albana Spumante omfatter hele eller dele af de nedenfor anførte kommuner. Dette område afgrænses som følger:

Provinsen Forlì-Cesena: Kommunerne Castrocaro Terme e Terra del Sole, Forlì, Forlimpopoli, Meldola, Bertinoro, Cesena, Montiano, Roncofreddo, Savignano sul Rubicone og Longiano. For kommunerne Savignano sul Rubicone, Cesena, Forlimpopoli og Forlì afgrænses området nedadtil som følger: Kommunen Savignano sul Rubicone: fra SS 9 Via Emilia. Kommunen Cesena: Fra grænsen til kommunen Savignano følger den SS 9 Via Emilia, indtil den møder via Pestalozzi. Den følger via Pestalozzi og derefter via Marzolino Primo indtil jernbanelinjen Rimini-Bologna, som den følger, indtil den møder SS 71a, hvorfra den følger via Comunale Redichiaro og via Brisighella. Derefter går den tilbage på SS 71a og følger denne vej og siden via Vicinale Cerchia, via S. Egidio, via Comunale Boscone, via Madonna dello Schioppo, via Cavalcavia og via D'Altri indtil floden Savio og den offentlige væddeløbsbane, hvorefter den igen går tilbage på SS 9 Via Emilia i nordgående retning (ved 30,65 km), som den følger indtil grænsen til kommunen Bertinoro. Kommunen Forlimpopoli: Fra grænsen til kommunen Bertinoro følger den SS 9, indtil den møder Via S. Leonardo, som den følger, indtil den møder jernbanelinjen Rimini-Bologna, som den fortsætter langs med, indtil den går ind på SS 9, som den følger indtil grænsen til kommunen Forlì. Kommunen Forlì: Fra grænsen til kommunen Forlimpopoli følger den SS 9, indtil den møder via G. Siboni. Den følger denne vej og fortsætter så ad følgende veje: 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 og via Isonzo. Fra denne vej følger den jernbanelinjen Rimini-Bologna indtil jernbanearbejderens hus ved 59 km, og den følger derefter via Zignola og går ind på SS 9 i nordgående retning, som den følger indtil grænsen til kommunen Faenza.

Provinsen Ravenna: Kommunerne Castel Bolognese, Riolo Terme, Faenza, Casola Valsenio og Brisighella. For kommunerne Faenza og Castel Bolognese afgrænses området nedadtil som følger: Kommunen Faenza: Fra grænsen til kommunen Forlì, hvor den møder SS 9, går den langs med grænsen indtil jernbanelinjen Rimini-Bologna, som den så følger, indtil den møder floden Lamones venstre bred, hvorefter den fortsætter ad via San Giovanni, via Formellino, via Ravegnana, via Borgo S. Rocco, via Granarolo Provelta, via S. Silvestro, via Scolo Cerchia og via Convertite. Den går så ind på jernbanelinjen i nordgående retning, som den følger indtil grænsen til kommunen Castel Bolognese. Kommunen Castel Bolognese: fra jernbanelinjen Rimini-Bologna.

Provinsen Bologna: Kommunerne Borgo Tossignano, Casalfiumanese, Castel San Pietro Terme, Dozza Imolese, Fontanelice, Imola og Ozzano dell'Emilia. For kommunerne Imola og Ozzano dell'Emilia afgrænses området nedadtil som følger: Kommunen Imola: fra jernbanelinjen Rimini-Bologna indtil skæringspunktet med Selice-hovedvejen følger den samme vej, indtil den møder via Nuova, som den følger, indtil den går tilbage på kommunegrænsen ved vejens begyndelse ind i kommunen Castel Guelfo. Kommunen Ozzano dell'Emilia: fra jernbanelinjen Rimini-Bologna.

2) Produktionsområdet for druer til fremstilling af vin med den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Romagna« Cagnina omfatter de nedenfor anførte kommuner.

Provinsen Ravenna: Kommunerne Brisighella, Casola Valsenio, Castel Bolognese, Faenza og Riolo Terme.

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

3) Produktionsområdet for druer til fremstilling af vin med den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Romagna« Pagadebit omfatter hele eller dele af de nedenfor anførte kommuner.

Dette område afgrænses som følger:

Provinsen Ravenna: Kommunerne Brisighella, Casola Valsenio, Castel Bolognese, Faenza og Riolo Terme. For kommunerne Castel Bolognese og Faenza afgrænses området nedadtil ved SS 9 Via Emilia.

Provinsen Forlì-Cesena: Kommunerne Bertinoro, Borghi, Castrocaro Terme e Terra del Sole, Cesena, Dovadola, Forlì, Forlimpopoli, Longiano, Meldola, Montiano, Predappio, Roncofreddo, Savignano sul Rubicone og Sogliano al Rubicone. For kommunerne Bertinoro, Cesena, Forlì, Forlimpopoli, Longiano og Savignano sul Rubicone afgrænses området nedadtil som følger: Kommunen Bertinoro: SS 9 Via Emilia. Kommunen Cesena: Fra skæringspunktet med kommunen Bertinoro på SS 9 Via Emilia følger den denne vej, indtil den møder provinsvej SP 51, som fører til via San Vittore. Derefter følger den via San Vittore ved afkørsel 71 indtil landsbyen San Carlo. Den fortsætter langs med via Castiglione, via Roversano S. Carlo, via Comunale Roversano og via IV Novembre, indtil den går tilbage på SS 9 Via Emilia. Den fortsætter igen langs hovedvejen mod Rimini, indtil den møder via Ca' Vecchia. Derefter følger den via Montiano og via Malanotte indtil grænsen til kommunen Longiano. Kommunen Forlì: Fra grænsen til kommunen Faenza på Via Emilia følger den via Rio Cosina indtil Bariletta-broen på via del Passo. Derefter fortsætter den langs med via del Passo, indtil den møder via Castel Leone, som den følger til vejens afslutning. Den følger så via Ossi, indtil den når Villagrappa, og derefter via del Braldo indtil Villa Rovere. Derefter drejer den ind på SS 67 mod Firenze indtil landsbyen Terra del Sole. Den vender så tilbage mod Forlì efter at have fulgt via Landino og løber langs med SP 56, indtil den møder via dell'Appennino (SS 9b), som den følger, og krydser så San Martino in Strada. Nær afkørslen fra byen drejer den ind på via Monda og går derefter videre ad via Crocetta indtil krydset med SP 4 ved via Bidente (ved 4,1 km), som den følger, indtil den møder SP 37. Den følger denne vej indtil grænsen mellem kommunerne Forlì og Bertinoro ved floden Ronco. Kommunen Forlimpopoli: Fra grænsen til kommunerne Bertinoro og Forlì fortsætter den langs med SP 37 mod Forlimpopoli, indtil den møder floden Ausa, som den følger, indtil den vender tilbage langs med grænsen mellem kommunerne Bertinoro og Forlimpopoli. Kommunen Longiano: fra skæringspunktet med kommunen Cesena fortsætter den på via Malanotte indtil via Badia. Derefter går den langs med via Cesena, via Badia og via Fratta og passerer Cà Turchi og Cà Won Willer. Derefter fortsætter den langs med via Massa, som går igennem landsbyerne Massa, Bolignano og La Crocetta, indtil grænsen til kommunen Savignano sul Rubicone nær Cà Ugolini. Kommunen Savignano sul Rubicone: Fra grænsen til kommunen Longiano på via Massa følger den grænsen og går så langs med via Scodella og via (Vecchia) Rio Salto, indtil den møder grænsen til kommunen Sant'Arcangelo di Romagna efter at have fulgt via Seibelle J.

Provinsen Rimini: Kommunerne Coriano, Misano Adriatico, Morciano di Romagna, Poggio Berni, Rimini, Sant'Arcangelo di Romagna, San Clemente, San Giovanni in Marignano, Torriana og Verucchio. For kommunerne Misano Adriatico, Rimini og Sant'Arcangelo di Romagna afgrænses området nedadtil som følger: Kommunen Misano Adriatico: Fra grænsen til kommunen Riccione følger den via Capronte indtil via Grotta. Derefter følger den via Fontacce, indtil den møder SP 35 (Riccione-Tavoletto). Den følger provinsvejen indtil landsbyen Cella Simbeni. Derefter følger den via San Giovanni indtil floden Conca på grænsen mellem kommunerne Misano Adriatico og San Giovanni in Marignano. Kommunen Rimini: Fra grænsen til kommunen Sant'Arcangelo di Romagna på hovedvejen følger den via Marecchiese mod Rimini, indtil den møder motorvejen Bologna-Rimini, som den følger, indtil den når grænsen til kommunen Riccione. Kommunen Sant'Arcangelo di Romagna: Fra grænsen til kommunen Savignano følger den via Seibelle J. i retning af Canonica, indtil den møder via Rio Salto og landsbyen Canonica. Derefter følger den via Canonica, SP 13, indtil den når kommunegrænsen, som den følger langs med floden Marecchia. Den følger denne kurs, indtil den møder skæringspunktet med Marecchia. Derefter følger den via Marecchia, indtil den igen møder kommunegrænsen.

4) Produktionsområdet for druer til fremstilling af vin med den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Romagna« Sangiovese omfatter hele eller dele af de nedenfor anførte kommuner. Dette område afgrænses som følger:

Provinsen Forlì-Cesena: Kommunerne 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 og Tredozio. For kommunerne Cesena, Bertinoro, Forlimpopoli, Forlì, Montiano og Savignano sul Rubicone afgrænses området nedadtil som følger: Kommunen Cesena: Fra grænsen til kommunen Savignano følger den SS 9 indtil krydset med via Pestalozzi. Den følger denne vej og fortsætter derefter på via Marzolino Primo indtil jernbanelinjen Rimini-Bologna, som den følger, indtil den møder SS 71a. Den går så ind på via Comunale Redichiaro og derefter på via Brisighella, hvor den igen følger SS 71a. Derefter går den ind på følgende veje: via Vicinale Cerchia, via S. Egidio, via Comunale Boscone, via Madonna dello Schioppo, via Cavalcavia og via D'Altri. Den følger sidstnævnte vej indtil floden Savio og den offentlige væddeløbsbane, hvorefter den igen går tilbage på SS 9 Via Emilia-hovedvejen mod den nordlige del af byen (30,65 km), som den følger indtil grænsen til kommunen Bertinoro. SS 9 Via Emilia. Kommunen Forlimpopoli: Fra grænsen til kommunen Bertinoro følger den hovedvej SS 9, indtil den møder via S. Leonardo, som den følger, indtil den møder jernbanelinjen Rimini-Bologna, som den fortsætter langs med, indtil den går ind på SS 9, som den løber langs med indtil grænsen til kommunen Forlì. Kommunen Forlì: Fra grænsen til kommunen Forlimpopoli følger den SS 9, indtil den møder via G. Siboni, hvorefter den følger denne vej og de følgende veje: 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 og via Isonzo. Derfra følger den jernbanelinjen Rimini-Bologna indtil jernbanearbejderens hus ved 59 km, og den følger derefter via Zignola og går ind på SS 9 i nordgående retning, som den følger indtil grænsen til kommunen Faenza. Kommunerne Montiano og Savignano sul Rubicone: fra SS 9 Via Emilia.

Provinsen Rimini: Kommunerne 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 og Verucchio. For kommunerne Cattolica, Misano Adriatico, Riccione, Rimini og S. Arcangelo di Romagna afgrænses området nedadtil som følger: Kommunerne Cattolica, Misano Adriatico og Riccione: fra SS 16 Adriatica. Kommunen Rimini: Fra grænsen til kommunen Riccione følger den SS 16 Adriatica indtil krydset med SS 9 Emilia og følger denne vej indtil grænsen til kommunen S. Arcangelo di Romagna. Kommunen S. Arcangelo di Romagna, fra SS 9 Via Emilia.

Provinsen Ravenna: Kommunerne Brisighella, Casola Valsenio, Castel Bolognese, Faenza og Riolo Terme. For kommunerne Faenza og Castel Bolognese afgrænses området nedadtil som følger: Kommunen Faenza: Fra grænsen til kommunen Forlì, hvor den møder SS 9, går den langs med grænsen indtil jernbanelinjen Rimini-Bologna, som den følger, indtil den når floden Lamones venstre bred, hvorefter den fortsætter ad via S. Giovanni, via Formellino, via Ravegnana, via Borgo S. Rocco, via Granarolo Provelta, via S Silvestro, via Cerchia og via Convertite. Den går så ind på jernbanelinjen mod nord, som den følger indtil grænsen til kommunen Castel Bolognese. Kommunen Castel Bolognese: fra jernbanelinjen Rimini-Bologna.

Provinsen Bologna: Kommunerne Borgo Tossignano, Casalfiumanese, Castel San Pietro Terme, Dozza Imolese, Fontanelice, Imola og Ozzano dell'Emilia. For kommunerne Imola og Ozzano dell'Emilia afgrænses området nedadtil som følger: Kommunen Imola: Fra jernbanelinjen Rimini-Bologna til skæringspunktet med provinsvejen via Selice følger den denne vej, indtil den møder provinsvejen via Nuova, som den følger, indtil den når kommunegrænsen ved vejens begyndelse ind i kommunen Castel Guelfo. Kommunen Ozzano: fra jernbanelinjen Rimini-Bologna.

5) Produktionsområdet for druer til fremstilling af vin med de beskyttede oprindelsesbetegnelser »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 og »Romagna« Rosso omfatter hele eller dele af de nedenfor anførte kommuner. Dette område afgrænses som følger:

Provinsen Bologna: Kommunerne Borgo Tossignano, Casalfiumanese, Castel San Pietro Terme, Dozza Imolese, Fontanelice, Imola, Mordano, Medicina og Ozzano dell'Emilia. For kommunerne Ozzano dell'Emilia, Medicina, Castel Guelfo og Imola afgrænses området nedadtil som følger: Kommunen Ozzano dell'Emilia: fra jernbanelinjen Rimini-Bologna. Kommunen Medicina: Fra grænsen til kommunen Ozzano dell'Emilia følger den SP 253 indtil krydset med via del Piano, hvorefter den følger denne vej og derefter via del Lavoro, via del Canale og via S. Rocco, inden den når provinsvej 253 San Vitale. Kommunen Castel Guelfo: fra provinsvej 253 San Vitale. Kommunen Imola: fra provinsvej 253 San Vitale. For kommunerne Fontanelice og Casalfiumanese afgrænses området opadtil som følger: Kommunen Fontanelice: Den følger via della Renana fra skæringspunktet på grænsen mellem provinserne Bologna og Ravenna til via D. Alighieri. Derefter følger den SP 610 i Fontanelice indtil 16,95 km for derefter at dreje ind på via Gesso. Den følger denne vej, indtil den når kommunegrænsen. Kommunen Casalfiumanese: fra bjergstien gennem Cà Salara til det sted, hvor grænserne for Fontanelice og Castel San Pietro Terme mødes.

Provinsen Forlì-Cesena: Kommunerne 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 og Tredozio. For kommunerne Gatteo, San Mauro Pascoli og Savignano sul Rubicone afgrænses området nedadtil som følger: Kommunen Gatteo: Fra grænsen til kommunen Cesenatico følger den via Cesenatico indtil krydset med motorvej A14 Bologna-Rimini i S. Angelo nær Casa Bertorri, hvorefter den går langs med motorvejen, indtil den når grænsen til kommunen Savignano sul Rubicone. Kommunen San Mauro Pascoli: fra motorvej A14 Bologna-Rimini. Kommunen Savignano sul Rubicone: fra motorvej A14 Bologna-Rimini. Kommunen Cesenatico: Dette omfatter områderne oven for følgende afgrænsede områder: Fra Montaletto til skæringspunktet mellem provinserne Ravenna og Forlì-Cesena følger den via San Pellegrino og derefter via Campone Sala indtil landsbyen Sala. Derefter følger den via Cesenatico, indtil den møder grænsen til kommunen Savignano sul Rubicone.

Provinsen Rimini: Kommunerne 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 og Verucchio. For kommunerne Cattolica, Misano Adriatico, Riccione og Rimini afgrænses området nedadtil som følger: Kommunen Cattolica: fra SS 16 Adriatica. Kommunen Misano Adriatico: fra SS 16 Adriatica. Kommunen Riccione: fra SS 16 Adriatica. Kommunen Rimini: Fra skæringspunktet mellem motorvej A14 Bologna-Rimini og floden Uso (kommunegrænsen mellem San Mauro Pascoli og Rimini) følger den motorvejen indtil krydset med SS 9 Via Emilia nær kirkegården Santa Giustina. Den fortsætter langs med SS 9 indtil floden Marecchia, som den følger, indtil den møder jernbanelinjen Bologna-Rimini. Den følger så denne linje, indtil den møder floden Ausa, som den følger, indtil den møder SS 16 Adriatica. Derefter følger den SS 16 indtil grænsen til kommunen Riccione. Provinsen Ravenna: Kommunerne Bagnacavallo, Bagnara di Romagna, Brisighella, Casola Valsenio, Castel Bolognese, Cotignola, Faenza, Lugo, Massa Lombarda, Riolo Terme, Russi, Ravenna, Sant'Agata sul Santerno og Solarolo. For kommunerne Bagnacavallo, Lugo, Massa Lombarda, Russi og S. Agata sul Santerno afgrænses området nedadtil som følger: Kommunen Bagnacavallo: Fra grænsen til kommunen Lugo følger den SP 253 San Vitale indtil krydset med via Bagnoli Inferiore. Derefter fortsætter den ad følgende veje: via Pieve Masiera, Fossa-ringvejen, via Stradello, via Rotondi, via Guarno, via Colombaia og via Canale Sinistra Inferiore i 17 km og derefter via Destra Canale Inferiore, Strada Cogollo, via Forma og ind

på en privat ejendom, inden den når SP 253 San Vitale ved 57 km. Kommunen Lugo: Fra grænsen til kommunen S. Agata sul Santerno følger den SP 253 San Vitale indtil krydset med via Bedazzo. Derefter fortsætter den ad følgende veje: via Piratello, via Delle Tombe, via S. Andrea, provinsvejen Quarantola og via Piratello Viola, indtil den når SP 253 San Vitale. Kommunen Massa Lombarda: Fra grænsen til provinsen Bologna følger den SP 253 San Vitale indtil krydset med viale della Repubblica. Den følger denne vej og derefter følgende veje: via Primo Maggio, via Fornace, via Punta, via Bagnarolo, via Nuova og via Cimitero indtil skæringspunktet med jernbanelinjen Bologna-Ravenna, som den følger, indtil den når SP 253 San Vitale. Kommunen Russi: Fra grænsen til kommunen Bagnacavallo følger den SP 253 San Vitale indtil krydset med via Faentina, som den følger igennem Godo (via Faentina Nord), og derefter via Fringuellina, via Del Godo, via Fringuellina Nuova, via Naldi og via Molinaccio, indtil den når grænsen til kommunen Ravenna. Kommunen S. Agata sul Santerno: Fra grænsen til kommunen Massa Lombarda følger den SP 253 San Vitale indtil krydset med via Belfiore og følger derefter via Angiolina og floden Santernos venstre bred, hvorefter den igen går tilbage på SP 253 San Vitale. Kommunen Ravenna: Dette omfatter områderne oven for følgende afgrænsede områder: Fra grænsen til kommunen Russi følger den Godo-San Marco-vejen i østgående retning, indtil den når SS 67 Tosco Romagnolo. Den følger SS 67 sydpå indtil 207,8 km, og derefter krydser den floden Ronco ved via Gambellara indtil via San Pietro in Vincoli. Den følger så via Del Sale ad Dismano-provinsvejen i sydgående retning indtil 20,5 km og derefter via Civinelli og via Mensa indtil Matelica. Derefter følger den via Salaria og via Crociarone indtil Pisignano og så via Confine, indtil den når grænsen mellem provinserne Ravenna og Forlì-Cesena, som den følger indtil Montaletto. Produktionsområdet omfatter Isola di Savarna som afgrænset nedenfor: Fra lokaliteten »La Cilla« følger grænsen afvandingskanalen til højre for floden Reno i østgående retning, indtil den når via S. Alberto-Ravenna tæt på 13,5 km. Derefter drejer den tilbage mod vest og følger den gamle jernbanestrækning indtil C. Berbarella, hvor den krydser den inddæmmede jord ved Valle Mezza Cà. Herfra følger den vejen fra det inddæmmede område, der passerer igennem C. Graziani i vestgående retning, og går ind på Mezzano-S. Alberto-vejen tæt på Grattacoppa. Den følger denne vej i nordgående retning, indtil den når »La Cilla«, som er grænsens udgangspunkt.

7. **Druesort(Er)**

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. **Tilknytning til det geografiske område**

8.1. *Kategori: vin (1)*

Regionen Romagna har altid haft en stærk tilknytning til vindyrkning og vinfremstilling. Det fremgår af de vilde vinstokke, der stadig findes i fyrreskovene, de mange traditionelle lokale sorter (Albana, Cagnina (Terrano), Pagadebit (Bombino Bianco), Trebbiano Romagnolo osv.) og de talrige historiske og arkæologiske vidnesbyrd indtil i dag.

De forskellige vintyper, der historisk set er fremstillet i Romagna, hænger tæt sammen med dyrkningsmiljøet (jordbund og klima) og med produktions- og lagringsteknikkernes udvikling. Størstedelen af vinen til privat forbrug blev lagret i tønder og ændrede sig fra let mousserende vin til perlevin (kategori 8) ved den første aftapning og til tør og stille vin (kategori 1) i løbet af sommeren efter høsten.

Fra 1970'erne blev fremskridtene inden for vinsektoren hurtigt accepteret i Romagna, men uden at det gik ud over den etablerede tradition. Det førte til en rationalisering af tilgængeligheden og forvaltningen af udstyr samt en gennemgribende forbedring af vingårdenes struktur og vinfremstillingsteknikkerne i vinkældrene, som medførte en ubestridelig stigning i vinprodukternes kvalitetsniveau.

En anden væsentlig ændring vedrørte undersøgelserne af terroirinddeling, som bidrog til at definere de mest velegnede jordbunds- og klimaforhold for de forskellige druesorter og, vigtigst af alt, gjorde vinavlerne mere bevidste om sortsmulighederne og de agronomiske muligheder, hvilket gav dem en mere kritisk holdning til vindyrkning.

For Sangiovese har den erfaring og ekspertise, som vinavlerne nu har opnået med hensyn til de forskellige miljømæssige og kulturelle sammenhænge, gjort det muligt at definere »underområder«, så de lokale produkter kan identificeres mere præcist. Små og mellemstore vingårde har en klar interesse i at producere vin af højere kvalitet, der er tættere knyttet til produktionsområdets særlige karakteristika, hvor det er muligt.

Fra vest mod øst er de områder, der er typiske for produktion af Sangiovese, følgende:

Imola. I slutningen af det 18. århundrede var Sangiovese allerede et karakteristisk træk ved vinproduktionen i Imola, og dens tilstedeværelse var så udbredt, at en undersøgelse fra 1880 viste, at den var en af de mest almindelige sorter i dette område, kun overgået af Albana. Selv i dag dyrkes over 10 % af Sangiovese-druerne i Emilia-Romagna i provinsen Bologna, og 97 % heraf dyrkes i »distriktet« Imola, hvor de hovedsagelig dyrkes syd for Via Emilia.

Serra. Der er tale om en enklave mellem kommunerne Castel Bolognese, Imola og Riolo Terme, som siden oldtiden har skilt sig ud fra resten af områderne på grund af den frugtbare jord, vandtilgængeligheden og det sunde klima, hvilket gjorde, at den første menneskelige bosættelse i området opstod her. I Romagna er dette historisk set blevet beskrevet som et meget gunstigt område, hvor Sangiovese-vinene har friske frugtagtige noter og delikate blomsteragtige noter, der bliver mere markante som følge af vinstokkenes velvalgte eksponering.

Brisighella. Områdets tradition for produktion af olivenolie vidner om det nærmest middelhavsagtige klima, der så afgjort også har begunstiget vinproduktionen. Hvad jordbunden angår, er den præget af ler og sandsten, men indflydelsen fra Vena del Gesso-kridtåren (som er et UNESCO-verdensarvssted) er tydelig og tilfører vinen elegance såvel som struktur og friskhed, der fremhæver Sangiovese-vinenes blomster- og frugtagtige noter.

Marzeno. I dette område er der en betydelig blotning af den kalkholdige sandstensformation »Spungone«, som er indlejret i blåt ler fra Plio-Pleistocæn. Dette barske og markante område har også en tendens til at give kraftige vine. De frugtagtige noter er som regel mere fremtrædende end de blomsteragtige noter.

Modigliana. Dette område er endnu barskere, somrene er køligere, og i de næsten appenninеragtige omgivelser har de vine, der fremstilles her, en robust struktur og er kraftige og enkle med en lang levetid.

Oriolo. Det særlige ved området omkring middelaldertårnet i Oriolo er den udbredte tilstedeværelse af »gule sandarter«, hvor der undertiden ligger spredte pletter med ler og siltholdig lerjord, samt et mikroklima, der har vist sig at være særlig mildt siden oldtiden, hvilket har fremmet menneskelig bosættelse og et blomstrende landbrug, der er kendetegnet ved vinstokke og oliventræer. Afhængigt af vinstokkenes eksponering og forekomsten af sand eller ler er det muligt at opnå vine med stor struktur, der først opnår den rette blødhed efter en vis lagringsperiode, eller mere drikkeklare, velafbalancerede frugt- og blomsteragtige vine.

Castrocaro. Dette »toscanske Romagna«-område har været under stærk indflydelse af Storhertugdømmet Toscana. Derfor er underområdet mere præget af den lokale historie og tradition end af en væsentlig forskel fra vin produceret i det nærliggende Oriolo-område, selv om lerjord er dominerende.

Predappio. Et højt område med lerjord, som skråner op mod Appenninerne, og som undertiden er påvirket af tilstedeværelsen af svovl. Sangiovese-vine fra dette område har altid haft et godt omdømme på grund af en tradition, der er blevet overleveret mundtligt. Navnlig giver den lokale biotype med sine aflange druer meget frugtagtige vine med forholdsvis barske tanniner.

Meldola. Området blev allerede opdyrket i romertiden, og siden da er landbrugsteknikkerne blevet udviklet og stratificeret, hvilket har ført til de nuværende resultater i den ønologiske sektor. Den primære eksponering fra nordvest til nordøst gør det muligt at fremstille fine Sangiovese-vine med en frugtagtig aromatisk profil.

Bertinoro. Dette område var traditionelt tilegnet Albana (som har en lang tradition på stedet), og det er først for nylig blevet tydeligt, at det også er særdeles velegnet til Sangiovese, hvis imponerende struktur kræver forholdsvis lange modningstider.

Cesena. Vinene fra Cesena, som selv de klassiske latinske forfattere omtalte, har altid nydt stor berømmelse. På disse bakker får Sangiovese-vinene en imponerende, men ikke overdreven struktur, med en karakteristisk moden kirsebæragtig frugtkarakter, der kombinerer struktur og elegance.

Mercato Saraceno. Dette omfatter det område, hvor Romagnas Marnoso-Arenacea-formation er mest tydelig, og hvor klimaet påvirkes af nærheden til Appenninernes bjergtoppe. Denne Sangiovese-vin er meget velafbalanceret med et godt forhold mellem alkohol og syre og et forholdsvis sødt tanninindhold.

Longiano. Jordbunden i dette område afspejler også Marnoso-Arenacea-formationen, men klimaet påvirker sammensætningen af Sangiovese-vinene, som kan blive kraftigere, hvilket potentielt kan gå ud over den naturlige elegance i de vine, som dette miljø giver, nemlig varme og fyldige vine med en god frugtagtig karakter og struktur.

Rimini-området har en karakteristisk geologi, som giver det en større lighed med Emilia end resten af Romagna. I de forskellige dale er jordbunden et resultat af udviklingen af forskellige bjergarter, men endnu vigtigere er de forskellige mikroklimaer, der opstår på grund af deres eksponering og/eller nærhed til havet. Sangiovese blev dyrket intensivt i området indtil 1860, og der blev endda fremstillet mousserende udgaver på grund af deres lave alkoholindhold, men de blev opgivet netop af samme grund. Klimaforandringerne har genoplivet den og fremhævet de forskellige facetter.

Coriano. Dette underområde omfatter det område ud mod havet, hvis grå ler og gode eksponering gør det muligt at fremstille Sangiovese-vine, der er mere strukturerede og mere velegnede til lagring.

San Clemente. Denne underområdebetegnelse omfatter det varmeste område i Rimini, som har de mest udtalte kridt- og lerforekomster, og som giver strukturerede vine med et godt syreindhold.

Verucchio. Dette område på skråningerne af Valmarecchia-bakkerne giver meget letdrikkelige vine.

Også for andre druesorter resulterer samspillet med jordbunden i interessante variationer, som undertiden er af særlig betydning.

At Bombino Bianco eller for den sags skyld Albana foretrækkes i Bertinoro-området kan utvivlsomt tilskrives den næringsfattige kalkstensjord, der stammer fra den geologiske formation Spungone, som kommer mest frem til overfladen i netop dette område. Jordbunden er i stand til at begrænse disse druesorters naturlige kraft, hvilket giver en bedre balance mellem plantevækst og drueudbytte og dermed en mere afbalanceret mostsammensætning. Samtidig giver kalkstensjorden vinene en større aromatisk finesse.

På slettens lerjord, som naturligt begrænser Trebbiano Romagnolos kraft og produktivitet, kan producenterne fremstille vine med en god struktur og aromatisk finesse, selv om druesorten normalt betegnes som »neutral«. Der fremstilles Trebbiano-vine med mere struktur på den mere magre jord på bakkerne. Vine fremstillet af druer dyrket på sandjord (f.eks. Terrano og Trebbiano) har ligeledes en god olfaktorisk finesse.

Albana-vine har også en tendens til at variere alt efter jordtypen: strukturerede vine med et strejf af honning og tørrede abrikoser på mere lerholdig jord, mere markante frugtagtige strejf af abrikos i Imola-området og mere blomsteragtige strejf i Albana-vine fra Faenza-området.

8.2. *Kategori: mousserende vin (4)*

De fleste af de traditionelle druesorter i Romagna modner sent, og i mange kundgørelser er Mikkelsdag (den 29. september) fastsat som den første høstdag, mens det nu oftere er den sidste dag. Indtil slutningen af 1960'erne gjorde klimaet, at høsten blev afsluttet i den kolde periode, hvilket ofte forhindrede en fuldstændig gæring af sukkeret i mosten. Derfor blev vinen ofte aftappet med en vis mængde restsukker, og gæringen blev afsluttet på flaske det efterfølgende forår, hvilket resulterede i perlevin (kategori 8) og/eller mousserende vin (kategori 4). Teknikkerne og teknologien i dag gør det muligt at kontrollere det, der tidligere ville være sket spontant, og at bevare de vintyper, der altid er blevet produceret og drukket i Romagna. I denne kombination af terroirelementer har klimaet og ekspertisen (eller vinproducenternes erfaring) stor indflydelse i forhold til jordbunden, hvilket giver en traditionel produktion, som teknik og teknologi blot har bidraget til at bevare og forbedre.

Albana Spumante: Albana har altid været den druesort, der blev anvendt til flasker til festlige lejligheder, da det er vinens »spuma« (skum), som gør den festlig. Da det er en druesort med moderat modningstid, der er særlig god til at akkumulere sukker, blev den ofte brugt til at tilføre sukker til svagere og senere modne sorter såsom Trebbiano og Pagadebit og til at gøre dem mousserende. Albana-most kan betragtes som »tiragelikør« i Romagna-traditionen.

For nylig er produktionen af både hvide og rosé perlevine og mousserende vine blevet finpudset og forbedret takket være den øgede ekspertise inden for vinfremstillingsmetoder, idet de vine, der traditionelt blev fremstillet i Romagna, normalt havde en lys – ofte lys kirsebærrosa – farve. Dokumenter fra tidligere tider vidner om en tradition for perlevin og mousserende vin fremstillet af de mest traditionelle druesorter, nemlig Trebbiano Romagnolo, Bombino Bianco, Albana og endda Sangiovese, sådan som det fremgår af Mantegazza (1871). Disse vine blev dog normalt drukket lokalt, hovedsagelig af producenternes familier. Det var de søde filtrerede vine snarere end de allerede fremstillede perlevine og mousserende vine, der var bestemt til handel. Udviklingen inden for vinfremstillingsteknologi og markteknikker (fremstilling af mousserende vine kræver druer af fremragende kvalitet og med den rette balance mellem sukker- og syreindholdet) har gjort det muligt at genoptage en forbedret produktion af denne type.

Ud over mousserende vine med angivelse af druesorten (f.eks. Romagna Trebbiano Spumante) fokuseres der nu også på mousserende vine, som hovedsagelig er fremstillet af traditionelle druesorter (f.eks. 70 % Trebbiano eller 70 % Sangiovese), men som er beriget med andre druesorter, der kan udvide og/eller forbedre duftprofilen.

På de køligste jorde, i de højeste højder og på de mest nordvendte skråninger kan der være blegere og mere syrlige Sangiovese-druer, som egner sig til fremstilling af velstrukturerede, friske og parfumerede rosévine, der også kan anvendes som basisvin til eftergæring, i betragtning af markedets interesse for mousserende rosévinstyper. I den forbindelse kommer de blomsteragtige noter, som ledsages af et strejf af frisk, ikke overmoden frugt, tydeligere til udtryk i vinene.

Fremstillingen af moderne mousserende vine i Romagna er således resultatet af teknologisk innovation i fremstillingsprocessen, som med udgangspunkt i den århundredgamle metode med eftergæring på flaske, der blev praktiseret indtil det forrige århundrede, også har udviklet sig til anvendelse af autoklaver i produktionen og dermed kombinerer de mest avancerede ønologiske teknikker med områdets mangeårige tradition.

8.3. *Kategori: mousserende kvalitetsvin (5)*

Klimaændringer, forbedrede dyrkningsmetoder og ønologiske fremgangsmåder samt overholdelsen af lovbestemmelserne om produktion gør det nu også muligt at fokusere på at fremstille mousserende vin af højere kvalitet med en bedre struktur og længere holdbarhed.

De fleste af de traditionelle druesorter i Romagna modner sent, og indtil slutningen af 1960'erne blev druehøsten afsluttet ved udgangen af september, og det kolde vejr forhindrede ofte en fuldstændig gæring af sukkeret i druemosten. Derfor blev vinen ofte aftappet med en vis mængde restsukker, som det efterfølgende forår resulterede i perlevin og/eller mousserende vin. I dag gør teknologien det muligt at kontrollere disse processer, samtidig med at de traditionelle vintyper bevares. I denne kombination af terroirelementer har klimaet og den menneskelige erfaring stor indflydelse i forhold til jordbunden, hvilket giver en traditionel produktion, som teknik og teknologi blot har bidraget til at bevare og forbedre.

For nylig er produktionen af både hvide og rosé perlevine og mousserende vine blevet finpudset og forbedret takket være den øgede ekspertise inden for vinfremstillingsmetoder, idet de vine, der traditionelt blev fremstillet i Romagna, normalt havde en lys – ofte lys kirsebærrosa – farve. Dokumenter fra tidligere tider vidner om en tradition for perlevin og mousserende vin fremstillet af de mest traditionelle druesorter, nemlig Trebbiano Romagnolo, Bombino Bianco, Albana og endda Sangiovese, sådan som det fremgår af Mantegazza (1871). Disse vine blev dog normalt drukket lokalt, hovedsagelig af producenternes familier. Det var de søde filtrerede vine snarere end de allerede fremstillede perlevine og mousserende vine, der var bestemt til handel. Udviklingen inden for vinfremstillingsteknologi og markteknikker (fremstilling af mousserende vine kræver druer af fremragende kvalitet og med den rette balance mellem sukker- og syreindholdet) har gjort det muligt at genoptage en forbedret produktion af denne type.

Ud over mousserende vine med angivelse af druesorten (f.eks. Romagna Trebbiano Spumante) fokuseres der nu også på mousserende vine, som hovedsagelig er fremstillet af traditionelle druesorter (f.eks. 70 % Trebbiano eller 70 % Sangiovese), men som er beriget med andre druesorter, der kan udvide og/eller forbedre duftprofilen, og som gør det muligt at fremstille partier (cuvéer) til produktion af mousserende kvalitetsvine, der er mere strukturerede og har et totalt alkoholindhold på mindst 9 % vol., samt at fremstille mousserende kvalitetsvine med et højere tryk for at muliggøre en længere lagring og bedre konservering.

På de køligste jorde, i de højeste højder og på de mest nordvendte skråninger kan der være blegere og mere syrlige Sangiovese-druer, som egner sig til fremstilling af velstrukturerede, friske og parfumerede rosévine, der også kan anvendes som basisvin til eftergæring, i betragtning af markedets interesse for mousserende rosévinstyper. I den forbindelse kommer de blomsteragtige noter, som ledsages af et strejf af frisk, ikke overmoden frugt, tydeligere til udtryk i vinene.

Fremstillingen af moderne mousserende vine i Romagna er således resultatet af teknologisk innovation i fremstillingsprocessen, som med udgangspunkt i den århundredgamle metode med eftergæring på flaske, der blev praktiseret indtil det forrige århundrede, også har udviklet sig til anvendelse af autoklaver i produktionen og dermed kombinerer de mest avancerede ønologiske teknikker med områdets mangeårige tradition.

8.4. *Kategori: perlevin (8)*

Tilstedeværelsen i Romagna af moderat til sent eller sent modne druesorter (Trebbiano og Pagadebit), som ofte blev dyrket på frugtbar jord, betød, at vinterkulden plejede at standse gæringsprocessen, hvilket efterlod et større eller mindre restsukkerindhold i vinene. Dette gav anledning til skikken med at drikke søde eller halvsøde vine i efterårs- og vinterperioden og perlevin og mousserende vin om sommeren efter høsten. Når vine med restsukker blev aftappet, blev gæringsprocessen genoptaget, når vejret blev varmere igen, hvilket resulterede i en naturlig perlevinseffekt. Der var således allerede en »ufrivillig« tradition for at fremstille mousserende vin og perlevin, som blev finpudset, efterhånden som ekspertisen inden for vinfremstilling blev større. Anvendelsen af kolde temperaturer i kældrene gør det nemlig muligt at bevare duft og aromaer, og brugen af udvalgt gær optimerer gæringsprocessen.

I Bertinoro-området har druesorten Bombino Bianco, der lokalt er kendt som Pagadebit, sådan som det blev bemærket af Hohnerlein-Buchinger (1996), opnået en solid position takket være sin evne til at sikre en god produktion selv under ugunstige vejrforhold (navnlig sen frost). Forskellige druesorter svarende til Pagadebit fra forskellige områder blev sammenlignet på den ampelografiske messe i Forlì i 1876. Bertinoro-området har historisk set været kendt for sin særlige, fremragende Pagadebit-tradition, hvor der også fremstilles en perlevinsudgave. Denne tradition skyldes sandsynligvis sortens dyrkning på blandede vinmarker i kombination med Albana, som gav det sukkerindhold, der var nødvendigt for at øge alkoholindholdet i den anden sent modne druesort. Ufuldstændig gæring og aftapning gav således mousserende vine, som nu blev kaldt vine efter »den gamle metode«.

9. **Andre vigtige betingelser (emballering, mærkning, andre krav)**

BOB »Romagna« – vinfremstillingsområde

Retlig ramme

EU-lovgivningen

Type yderligere betingelse

Undtagelse vedrørende produktion i det afgrænsede geografiske område

Beskrivelse af betingelsen

Vinfremstillingsaktiviteter kan udføres på hele området i provinserne Forlì-Cesena, Ravenna, Bologna og Rimini.

BOB »Romagna« – fremstillingsområde for perlevin og mousserende vin

Retlig ramme

National lovgivning

Type yderligere betingelse

Undtagelse vedrørende produktion i det afgrænsede geografiske område

Beskrivelse af betingelsen

Aktiviteterne til fremstilling af typerne »Romagna« Trebbiano Frizzante, »Romagna« Trebbiano Spumante, »Romagna« Pagadebit Frizzante, »Romagna« Albana Spumante, »Romagna« Bianco Spumante og »Romagna« Rosato Spumante, herunder vinfremstillingsmetoder til dannelse af skum, stabilisering og sødning, kan udføres i hele området i regionen Emilia-Romagna, regionen Marche, regionen Lombardiet, regionen Piemonte og regionen Veneto.

BOB »Romagna« – aftapningsområde for perlevin og mousserende vin

Retlig ramme

EU-lovgivningen

Type yderligere betingelse

Aftapning inden for det afgrænsede geografiske område

Beskrivelse af betingelsen

»Romagna« Trebbiano Frizzante, »Romagna« Trebbiano Spumante, »Romagna« Pagadebit Frizzante, »Romagna« Albana Spumante, »Romagna« Bianco Spumante og »Romagna« Rosato Spumante skal aftappes i regionen Emilia-Romagna, regionen Marche, regionen Lombardiet, regionen Piemonte eller regionen Veneto. I overensstemmelse med gældende EU-lovgivning og national lovgivning skal aftapning og emballering finde sted i det ovenfor nævnte afgrænsede geografiske område for at sikre kvalitet og omdømme, garantere oprindelse og sikre effektivitet af kontroller.

Anvendelse af henvisninger til underområder

Retlig ramme

EU-lovgivningen

Type yderligere betingelse

Supplerende bestemmelser om mærkning

Beskrivelse af betingelsen

Etiketter på og emballering af vine, der er omfattet af BOB »Romagna«, kan indeholde henvisninger til de underområder, der er beskrevet i de respektive bilag til produktspecifikationen.

Følgende underområdebetegnelser kan nævnes på etiketten: »Bertinoro«, »Brisighella«, »Castrocaro«, »Cesena«, »Longiano«, »Meldola«, »Modigliana«, »Marzeno«, »Oriolo«, »Predappio«, »Mercato Saraceno«, »Serra«, »Imola«, »Coriano«, »San Clemente« og »Verucchio«.

BOB »Romagna« efterfulgt af angivelsen af underområdet

Retlig ramme

EU-lovgivningen

Type yderligere betingelse

Undtagelse vedrørende produktion i det afgrænsede geografiske område

Beskrivelse af betingelsen

Vinfremstillingsaktiviteterne kan udføres på hele området i provinserne Bologna, Ravenna, Forlì-Cesena og Rimini.

BOB »Romagna« efterfulgt af angivelsen af underområdet

Retlig ramme

EU-lovgivningen

Type yderligere betingelse

Aftapning inden for det afgrænsede geografiske område

Beskrivelse af betingelsen

Aftapning af vin, der er omfattet af den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Romagna« med angivelse af underområdet, skal finde sted i fremstillingsområdet for hvert underområde, herunder områder, hvor vinfremstilling er autoriseret ved undtagelse. I overensstemmelse med gældende EU-lovgivning og national lovgivning skal aftapning og emballering finde sted i det ovenfor nævnte afgrænsede geografiske område for at sikre kvalitet og omdømme, garantere oprindelse og sikre effektivitet af kontroller.

Link til produktspecifikationen

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