C/2026/2147

17.4.2026

Δημοσίευση αίτησης για έγκριση ενωσιακής τροποποίησης των προδιαγραφών προϊόντος για προστατευόμενη ονομασία προέλευσης στον αμπελοοινικό τομέα όπως προβλέπεται στο άρθρο 97 παράγραφος 3 σε συνδυασμό με το άρθρο 105 του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1308/2013 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου

(C/2026/2147)

Εντός τριών μηνών από την ημερομηνία της παρούσας δημοσίευσης, μπορεί να υποβληθεί ένσταση στην Επιτροπή είτε από τις αρχές κράτους μέλους ή τρίτης χώρας είτε από φυσικό ή νομικό πρόσωπο που έχει έννομο συμφέρον και είναι εγκατεστημένο ή διαμένει σε τρίτη χώρα, σύμφωνα με το άρθρο 17 του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου ([1]).

ΑΙΤΗΣΗ ΓΙΑ ΕΝΩΣΙΑΚΗ ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΣΗ ΤΩΝ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ

«Romagna»

PDO-IT-A0507-AM05

Ημερομηνία υποβολής της αίτησης: 28.4.2021

1. **Αιτών και έννομο συμφέρον**

CONSORZIO VINI DI ROMAGNA [ΣΥΝΕΤΑΙΡΙΣΜΟΣ ΠΑΡΑΓΩΓΩΝ ΟΙΝΩΝ ΤΗΣ ROMAGNA]

Ένωση προστασίας της ΠΟΠ «Romagna»

2. **Κεφάλαιο των προδιαγραφών προϊόντος που αφορά/-ούν η/οι τροποποίηση/-εις**

☐ Ονομασία του προϊόντος

☒ Κατηγορία του αμπελοοινικού προϊόντος

☒ Δεσμός

☐ Περιορισμοί εμπορίας

3. **Περιγραφή και αιτιολόγηση της τροποποίησης**

1. *Προσθήκη νέας κατηγορίας αμπελοοινικού προϊόντος*

Προστίθεται η κατηγορία αμπελοοινικού προϊόντος «Αφρώδης οίνος ποιότητας» (κατηγορία 5).

Κατά την τελευταία δεκαετία η ζήτηση για αφρώδη οίνο και αφρώδη οίνο ποιότητας γνωρίζει ολοένα και μεγαλύτερη αύξηση. Προκειμένου να ανταποκριθούν στη ζήτηση, οι παραγωγοί της Romagna επιδίωξαν επίσης να εφαρμόσουν και να βελτιώσουν όλες τις τεχνικές και τεχνολογικές λύσεις που απαιτούνται για την παραγωγή των εν λόγω τύπων προϊόντος. Η κατηγορία 5 «αφρώδης οίνος ποιότητας» καθιστά δυνατή τη μεγιστοποίηση της αξίας των προϊόντων του τύπου «αφρώδης οίνος» της ΠΟΠ «Romagna».

Η προσθήκη της κατηγορίας προϊόντων «αφρώδης οίνος ποιότητας» οδήγησε στην τροποποίηση των άρθρων 1 έως 9 των προδιαγραφών προϊόντος και των σχετικών ενοτήτων του ενιαίου εγγράφου.

2. *Επικαιροποίηση της περιγραφής του δεσμού με τη γεωγραφική περιοχή*

Βελτιώνεται η περιγραφή των περιβαλλοντικών και ιστορικών/πολιτιστικών πτυχών που είναι εξαιρετικά σημαντικές για τον χαρακτηρισμό της ποιότητας των οίνων σε σχέση με τα εδαφοκλιματικά χαρακτηριστικά της περιοχής, καθώς και σε σχέση με την καλλιεργητική και πολιτιστική παράδοση που έχει καθιερωθεί με την πάροδο των αιώνων στην καλλιέργεια και μεταποίηση σταφυλιών.

Η τροποποίηση αφορά το άρθρο 9 των προδιαγραφών προϊόντος και την ενότητα 8 (Περιγραφή του/των δεσμού/-ών) του ενιαίου εγγράφου.

([1]) Κανονισμός (ΕΕ) 2024/1143 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, της 11ης Απριλίου 2024, σχετικά με τις γεωγραφικές ενδείξεις για τον οίνο, τα αλκοολούχα ποτά και τα γεωργικά προϊόντα, καθώς και σχετικά με τα εγγυημένα παραδοσιακά ιδιότυπα προϊόντα και τις προαιρετικές ενδείξεις ποιότητας για τα γεωργικά προϊόντα, ο οποίος τροποποιεί τους κανονισμούς (ΕΕ) αριθ. 1308/2013, (ΕΕ) 2019/787 και (ΕΕ) 2019/1753 και καταργεί τον κανονισμό (ΕΕ) αριθ. 1151/2012 (ΕΕ L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

3. *Ενοποίηση με προηγούμενη συνήθη τροποποίηση*

Οι προδιαγραφές προϊόντος και όλες οι ενότητες του ενιαίου εγγράφου συμπληρώνονται επίσης με τη συνήθη τροποποίηση που εστάλη μετά την παρούσα ενωσιακή τροποποίηση και έχει ήδη εγκριθεί από την Επιτροπή με την ανακοίνωση 2022/C 386/08, η οποία δημοσιεύθηκε στην Επίσημη Εφημερίδα C 386 της 7ης Οκτωβρίου 2022.

Ταυτόχρονα, οι επιμέρους κατηγορίες οίνου παρατίθενται κατά τρόπο σαφέστερο στην ενότητα «Περιγραφή των οίνων» του ενιαίου εγγράφου.

ΕΝΙΑΙΟ ΕΓΓΡΑΦΟ

1. **Ονομασια του προϊοντος**

Romagna

2. **Τυπος γεωγραφικης ενδειξης**

ΠΟΠ — Προστατευόμενη ονομασία προέλευσης

3. **Κατηγοριες αμπελοοινικων προϊοντων**

1) Οίνος

4) Αφρώδης οίνος

5) Αφρώδης οίνος ποιότητας

8) Ημιαφρώδης οίνος

3.1. *Κωδικός Συνδυασμένης Ονοματολογίας*

22 — ΠΟΤΑ, ΑΛΚΟΟΛΟΥΧΑ ΥΓΡΑ ΚΑΙ ΞΙΔΙ

2204 – Κρασιά από νωπά σταφύλια, στα οποία περιλαμβάνονται και τα εμπλουτισμένα με αλκοόλη κρασιά. Μούστος σταφυλιών άλλος από εκείνον της κλάσης 2009

4. **Περιγραφη του/των οινου/-ων**

1. *«Romagna» Albana Spumante (κατηγορία 4 — αφρώδης οίνος)*

Ο οίνος προστατευόμενης ονομασίας προέλευσης «Romagna» Albana Spumante παράγεται από το γλεύκος μερικώς λιαστών σταφυλιών με χρήση της μεθόδου ζύμωσης σε φιάλη ή σε αυτόκλειστο σύμφωνα με τη νομοθεσία της ΕΕ. Το χρώμα του είναι χρυσοκίτρινο και έχει λεπτό αφρό που διαρκεί, χαρακτηριστικό και απολαυστικό φρουτώδες άρωμα, τυπικό της ποικιλίας αμπέλου, καλή δομή και ευχάριστη φρεσκάδα καθώς και ευχάριστη, απαλή, γλυκιά, αλλά σε καμία περίπτωση γλυκερή, γεύση.

Ελάχιστος ολικός κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος: 16,0 % vol.

Ελάχιστο εκχύλισμα χωρίς σάκχαρα: 21,0 g/l

Οι αναλυτικές παράμετροι που δεν απεικονίζονται στον πίνακα που ακολουθεί τηρούν τα όρια που θεσπίζονται στην εθνική και την ενωσιακή νομοθεσία.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά

— Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο): —

— Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο): —

— Ελάχιστη ολική οξύτητα: 6 γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ

— Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο): —

— Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο): —

2. *«Romagna» Cagnina (κατηγορία 1 — οίνος)*

Ο οίνος με την προστατευόμενη ονομασία προέλευσης «Romagna» Cagnina, ο οποίος παράγεται από σταφύλια Terrano που συγκομίζονται εν γένει προς το τέλος Σεπτεμβρίου, είναι έτοιμος να διατεθεί προς κατανάλωση μετά το πρώτο δεκαήμερο του Οκτωβρίου. Το χρώμα του είναι ερυθρό ιώδες και το άρωμά του έντονο και χαρακτηριστικό με νότες βύσσινου marasca και σμέουρου, ενώ η γεύση του είναι γλυκιά, ελαφρώς τανική με ευχάριστη οξύτητα.

Ελάχιστος ολικός κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος: 11,5 % vol.

Ελάχιστο εκχύλισμα χωρίς σάκχαρα: 17,0 g/l

Οι αναλυτικές παράμετροι που δεν απεικονίζονται στον πίνακα που ακολουθεί τηρούν τα όρια που θεσπίζονται στην εθνική και την ενωσιακή νομοθεσία.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά

— Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο): —

— Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο): 8.5.

— Ελάχιστη ολική οξύτητα: 5 γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ

— Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο): —

— Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο): —

3. *«Romagna» Pagadebit (κατηγορία 1 — οίνος· συμπεριλαμβανομένης της γλυκιάς ποικιλίας)*

Ο οίνος με την προστατευόμενη ονομασία προέλευσης «Romagna» Pagadebit, που παράγεται από σταφύλια της ποικιλίας Bombino Bianco, έχει αχυροκίτρινο χρώμα ποικίλης έντασης ανάλογα με την ηλικία και τη διαδικασία οινοποίησης, φρέσκο και ευωδιαστό άρωμα με νότες κράταιγου, χαρακτηριστικές της ποικιλίας αμπέλου, ενώ η γεύση του είναι ευχάριστη και λεπτή, και μπορεί να κυμαίνεται από ξηρή έως ημίγλυκη, συμπεριλαμβανομένης της αφρώδους ποικιλίας.

Ελάχιστος ολικός κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος: 11,5 % vol.

Ελάχιστο εκχύλισμα χωρίς σάκχαρα: 14,0 g/l

Οι αναλυτικές παράμετροι που δεν απεικονίζονται στον πίνακα που ακολουθεί τηρούν τα όρια που θεσπίζονται στην εθνική και την ενωσιακή νομοθεσία.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά

— Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο): —

— Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο): —

— Ελάχιστη ολική οξύτητα: 4,5 γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ

— Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο): —

— Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο): —

4. *«Romagna» Pagadebit Frizzante (κατηγορία 8 — ημιαφρώδης οίνος· συμπεριλαμβανομένης της γλυκιάς ποικιλίας)*

Ο οίνος με την προστατευόμενη ονομασία προέλευσης «Romagna» Pagadebit Frizzante, που παράγεται από σταφύλια της ποικιλίας Bombino Bianco, έχει αχυροκίτρινο χρώμα ποικίλης έντασης ανάλογα με την ηλικία και τη διαδικασία οινοποίησης, με λεπτό και επίμονο αφρό, φρέσκο και ευωδιαστό άρωμα με νότες κράταιγου, χαρακτηριστικές της ποικιλίας αμπέλου, ενώ η γεύση του είναι ευχάριστη και λεπτή, και μπορεί να κυμαίνεται από ξηρή έως ημίγλυκη.

Ελάχιστος ολικός κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος: 11,5 % vol.

Ελάχιστο εκχύλισμα χωρίς σάκχαρα: 14,0 g/l

Οι αναλυτικές παράμετροι που δεν απεικονίζονται στον πίνακα που ακολουθεί τηρούν τα όρια που θεσπίζονται στην εθνική και την ενωσιακή νομοθεσία.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά

— Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο): —

— Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο): —

— Ελάχιστη ολική οξύτητα: 4,5 γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ

— Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο): —

— Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο): —

5. *«Romagna» Pagadebit Bertinoro (κατηγορία 1 — οίνος)*

Ο οίνος με την προστατευόμενη ονομασία προέλευσης «Romagna» Pagadebit Bertinoro, που παράγεται από σταφύλια της ποικιλίας Bombino Bianco στην υποπεριοχή Bertinoro, έχει αχυροκίτρινο χρώμα ποικίλης έντασης ανάλογα με την ηλικία και τη διαδικασία οινοποίησης, φρέσκο και ευωδιαστό άρωμα με νότες κράταιγου χαρακτηριστικές της ποικιλίας αμπέλου, ενώ η γεύση του είναι ευχάριστη και λεπτή, και μπορεί να κυμαίνεται από ξηρή έως ημίγλυκη, συμπεριλαμβανομένης της αφρώδους ποικιλίας.

Ελάχιστος ολικός κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος: 12,0 % vol.

Ελάχιστο εκχύλισμα χωρίς σάκχαρα: 15,0 g/l

Οι αναλυτικές παράμετροι που δεν απεικονίζονται στον πίνακα που ακολουθεί τηρούν τα όρια που θεσπίζονται στην εθνική και την ενωσιακή νομοθεσία.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά

— Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο): —

— Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο): —

— Ελάχιστη ολική οξύτητα: 5 γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ

— Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο): —

— Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο): —

6. *«Romagna» Sangiovese (κατηγορία 1 — οίνος)*

Ο οίνος με την προστατευόμενη ονομασία προέλευσης «Romagna» Sangiovese, που παράγεται από σταφύλια της ομώνυμης ποικιλίας αμπέλου, έχει ρουμπινί χρώμα με ιώδεις αντανακλάσεις, πλούσιο άρωμα αμπέλου, το οποίο είναι ελαφρώς χλοώδες όταν ο οίνος είναι νεαρός, με πιθανές νότες βιολέτας, και γεύση κομψή, γεμάτη, ευχάριστα τανική όταν ο οίνος είναι νεαρός, και μια εξίσου ευχάριστη και ελαφρώς πικρίζουσα επίγευση.

Ελάχιστος ολικός κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος: 12,0 % vol.

Υπολειπόμενα αναγωγικά σάκχαρα: έως 10 g/l·

Ελάχιστο εκχύλισμα χωρίς σάκχαρα: 20,0 g/l

Οι αναλυτικές παράμετροι που δεν απεικονίζονται στον πίνακα που ακολουθεί τηρούν τα όρια που θεσπίζονται στην εθνική και την ενωσιακή νομοθεσία.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά

— Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο): —

— Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο): —

— Ελάχιστη ολική οξύτητα: 4,5 γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ

— Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο): —

— Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο): —

7. *«Romagna» Sangiovese Novello (κατηγορία 1 — οίνος)*

Ο οίνος με την προστατευόμενη ονομασία προέλευσης «Romagna» Sangiovese Novello, που παράγεται από σταφύλια της ομώνυμης ποικιλίας, τα οποία οινοποιούνται με ανθρακική διαβροχή, έχει ρουμπινί χρώμα, έντονο άρωμα αμπέλου, χαρακτηριστικό των οίνων που παράγονται με αυτήν τη μέθοδο, και ξηρή ή ελαφρώς γλυκιά γεύση η οποία οφείλεται στη μέτρια περιεκτικότητά του σε υπολειμματικά σάκχαρα, σύμφωνα με τους κανόνες που διέπουν την παραγωγή του.

Ελάχιστος ολικός κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος: 11,5 % vol.

Υπολειπόμενα αναγωγικά σάκχαρα: έως 10 g/l

Ελάχιστο εκχύλισμα χωρίς σάκχαρα: 18,0 g/l

Οι αναλυτικές παράμετροι που δεν απεικονίζονται στον πίνακα που ακολουθεί τηρούν τα όρια που θεσπίζονται στην εθνική και την ενωσιακή νομοθεσία.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά

— Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο): —

— Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο): —

— Ελάχιστη ολική οξύτητα: 4,5 γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ

— Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο): —

— Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο): —

8. *«Romagna» Sangiovese Superiore (κατηγορία 1 — οίνος)*

Ο οίνος με την προστατευόμενη ονομασία προέλευσης «Romagna» Sangiovese Superiore, που παράγεται από σταφύλια της ομώνυμης ποικιλίας, έχει ρουμπινί χρώμα που τείνει προς το κόκκινο του γρανάτη, ενίοτε με ιώδεις αντανακλάσεις, άρωμα αμπέλου με λεπτές νότες βιολέτας και μεστή γεύση με γεμάτο σώμα η οποία είναι ταυτόχρονα απαλή και κομψή, ελαφρώς και ευχάριστα τανική όταν ο οίνος είναι νεαρός ενώ παρουσιάζει μια ευχάριστη, έντονη, ελαφρώς πικρίζουσα επίγευση.

Ελάχιστος ολικός κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος: 12,5 % vol.

Υπολειπόμενα αναγωγικά σάκχαρα: έως 10 g/l·

Ελάχιστο εκχύλισμα χωρίς σάκχαρα: 24,0 g/l

Οι αναλυτικές παράμετροι που δεν απεικονίζονται στον πίνακα που ακολουθεί τηρούν τα όρια που θεσπίζονται στην εθνική και την ενωσιακή νομοθεσία.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά

— Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο): —

— Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο): —

— Ελάχιστη ολική οξύτητα: 4,5 γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ

— Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο): —

— Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο): —

9. *«Romagna» Sangiovese Riserva (κατηγορία 1 — οίνος)*

Ο οίνος με την προστατευόμενη ονομασία προέλευσης «Romagna» Sangiovese Riserva, που παράγεται από σταφύλια της ομώνυμης ποικιλίας και έχει παλαιωθεί, έχει ρουμπινί χρώμα που τείνει προς το κόκκινο του γρανάτη και με την πάροδο του χρόνου αποκτά ιώδεις και πορτοκαλί αποχρώσεις, λεπτό σύνθετο άρωμα βανίλιας χαρακτηριστικό της παλαίωσης, και ξηρή, μεστή, αρμονική, έντονη γεύση, η οποία συχνά παρουσιάζει νότες ξύλου που προέρχονται από τα βαρέλια στα οποία παλαιώνεται.

Ελάχιστος ολικός κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος: 13,0 % vol.

Υπολειπόμενα αναγωγικά σάκχαρα: έως 10 g/l·

Ελάχιστο εκχύλισμα χωρίς σάκχαρα: 26,0 g/l

Οι αναλυτικές παράμετροι που δεν απεικονίζονται στον πίνακα που ακολουθεί τηρούν τα όρια που θεσπίζονται στην εθνική και την ενωσιακή νομοθεσία.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά

— Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο): —

— Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο): —

— Ελάχιστη ολική οξύτητα: 4,5 γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ

— Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο): —

— Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο): —

10. *«Romagna» Sangiovese Superiore Riserva (κατηγορία 1 — οίνος)*

Ο οίνος με την προστατευόμενη ονομασία προέλευσης «Romagna» Sangiovese Riserva, που παράγεται από σταφύλια της ομώνυμης ποικιλίας και έχει παλαιωθεί, έχει ρουμπινί χρώμα που τείνει προς το κόκκινο του γρανάτη και με την πάροδο του χρόνου αποκτά ιώδεις και πορτοκαλί αποχρώσεις, λεπτό σύνθετο άρωμα βανίλιας χαρακτηριστικό της παλαίωσης, και ξηρή, μεστή, αρμονική, έντονη γεύση, η οποία συχνά παρουσιάζει νότες ξύλου που προέρχονται από τα βαρέλια στα οποία παλαιώνεται.

Ελάχιστος ολικός κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος: 13,0 % vol.

Υπολειπόμενα αναγωγικά σάκχαρα: έως 10 g/l·

Ελάχιστο εκχύλισμα χωρίς σάκχαρα: 26,0 g/l

Οι αναλυτικές παράμετροι που δεν απεικονίζονται στον πίνακα που ακολουθεί τηρούν τα όρια που θεσπίζονται στην εθνική και την ενωσιακή νομοθεσία.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά

— Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο): —

— Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο): —

— Ελάχιστη ολική οξύτητα: —

— Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο): —

— Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο): —

11. *«Romagna» Sangiovese Passito (κατηγορία 1 — οίνος)*

Ο οίνος με την προστατευόμενη ονομασία προέλευσης «Romagna» Sangiovese Passito, που παράγεται από σταφύλια της ομώνυμης ποικιλίας, έχει ρουμπινί χρώμα, ενίοτε με ιώδεις αντανακλάσεις, λεπτό άρωμα με πιθανές νότες βιολέτας και αρμονική, ευχάριστα τανική γεύση την οποία ακολουθεί μια ευχάριστη, χαρακτηριστική και ελαφρώς πικρίζουσα επίγευση· ενδέχεται επίσης να παρουσιάζει διακριτές νότες ξύλου που προέρχονται από τα βαρέλια στα οποία παλαιώνεται.

Ελάχιστος ολικός κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος: 12,0 % vol.

Υπολειπόμενα αναγωγικά σάκχαρα: από 6,0 έως 20,0 g/l Ελάχιστο εκχύλισμα χωρίς σάκχαρα: 26 g/l

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά

— Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο): —

— Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο): —

— Ελάχιστη ολική οξύτητα: 4,5 γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ

— Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο): —

— Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο): —

12. *«Romagna» Sangiovese με προσδιορισμό της υποπεριοχής (κατηγορία 1 — οίνος)*

Ο οίνος με την προστατευόμενη ονομασία προέλευσης «Romagna» Sangiovese με ένδειξη της υποπεριοχής, που παράγεται από σταφύλια της ομώνυμης ποικιλίας από σαφώς οριοθετημένες περιοχές, έχει ρουμπινί χρώμα με ιώδεις αντανακλάσεις, πλούσιο άρωμα αμπέλου, το οποίο είναι ελαφρώς χλοώδες όταν ο οίνος είναι νεαρός, με λεπτές νότες βιολέτας, ενώ η γεύση του είναι χαρακτηριστική της περιοχής παραγωγής και ευχάριστα τανική όταν ο οίνος είναι νεαρός, και παρουσιάζει μια εξίσου ευχάριστη και ελαφρώς πικρίζουσα επίγευση.

Ελάχιστος ολικός κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος: 12,5 % vol.

Υπολειπόμενα αναγωγικά σάκχαρα: έως 4 g/l·

Ελάχιστο εκχύλισμα χωρίς σάκχαρα: 24,0 g/l

Οι αναλυτικές παράμετροι που δεν απεικονίζονται στον πίνακα που ακολουθεί τηρούν τα όρια που θεσπίζονται στην εθνική και την ενωσιακή νομοθεσία.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά

— Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο): —

— Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο): —

— Ελάχιστη ολική οξύτητα: 4,5 γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ

— Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο): —

— Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο): —

13. *«Romagna» Sangiovese Riserva με προσδιορισμό της υποπεριοχής (κατηγορία 1 — οίνος)*

Ο οίνος με την προστατευόμενη ονομασία προέλευσης «Romagna» Sangiovese Riserva με ένδειξη της υποπεριοχής, που λαμβάνεται από σταφύλια της ομώνυμης ποικιλίας από σαφώς οριοθετημένες περιοχές, έχει ρουμπινί χρώμα που τείνει προς το κόκκινο του γρανάτη και με την πάροδο του χρόνου αποκτά ιώδεις και πορτοκαλί αποχρώσεις, και ξηρή, μεστή, αρμονική, έντονη γεύση, χαρακτηριστική της περιοχής παραγωγής, συχνά με νότες ξύλου που προέρχονται από τα βαρέλια στα οποία παλαιώνεται.

Ελάχιστος ολικός κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος: 13,0 % vol.

Υπολειπόμενα αναγωγικά σάκχαρα: έως 4 g/l·

Ελάχιστο εκχύλισμα χωρίς σάκχαρα: 26,0 g/l

Οι αναλυτικές παράμετροι που δεν απεικονίζονται στον πίνακα που ακολουθεί τηρούν τα όρια που θεσπίζονται στην εθνική και την ενωσιακή νομοθεσία.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά

— Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο): —

— Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο): —

— Ελάχιστη ολική οξύτητα: 4,5 γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ

— Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο): —

— Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο): —

14. *«Romagna» Trebbiano (κατηγορία 1 — οίνος)*

Ο οίνος με την προστατευόμενη ονομασία προέλευσης «Romagna» Trebbiano, που παράγεται από σταφύλια της ομώνυμης ποικιλίας, έχει αχυροκίτρινο χρώμα ποικίλης έντασης, ήπιο και διακριτικό άρωμα αμπέλου και λεπτή, γεμάτη και αρμονική γεύση.

Ελάχιστος ολικός κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος: 11,5 % vol.

Υπολειπόμενα αναγωγικά σάκχαρα: έως 10 g/l

Ελάχιστο εκχύλισμα χωρίς σάκχαρα: 14,0 g/l

Οι αναλυτικές παράμετροι που δεν απεικονίζονται στον πίνακα που ακολουθεί τηρούν τα όρια που θεσπίζονται στην εθνική και την ενωσιακή νομοθεσία.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά

— Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο): —

— Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο): —

— Ελάχιστη ολική οξύτητα: 4,5 γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ

— Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο): —

— Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο): —

15. *«Romagna» Trebbiano Spumante (κατηγορία 4 — αφρώδης οίνος)*

Ο οίνος με την προστατευόμενη ονομασία προέλευσης «Romagna» Trebbiano Spumante, που παράγεται από σταφύλια της ομώνυμης ποικιλίας με φυσική δεύτερη ζύμωση σε φιάλη ή σε αυτόκλειστα σύμφωνα με τους κανόνες της ΕΕ, έχει αχυροκίτρινο χρώμα ποικίλης έντασης, λεπτό αφρό που διαρκεί, διακριτικό, φρέσκο και ευχάριστο άρωμα και ξηρή ή ημίξηρη γεύση ανάλογα με τον τύπο.

Ελάχιστος ολικός κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος: 10,5 % vol.

Ελάχιστο εκχύλισμα χωρίς σάκχαρα: 14,0 g/l

Οι αναλυτικές παράμετροι που δεν απεικονίζονται στον πίνακα που ακολουθεί τηρούν τα όρια που θεσπίζονται στην εθνική και την ενωσιακή νομοθεσία.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά

— Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο): —

— Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο): —

— Ελάχιστη ολική οξύτητα: 5 γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ

— Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο): —

— Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο): —

16. *«Romagna» Trebbiano Frizzante (κατηγορία 8 — ημιαφρώδης οίνος)*

Ο οίνος με την προστατευόμενη ονομασία προέλευσης «Romagna» Trebbiano Frizzante, που παράγεται από σταφύλια της ομώνυμης ποικιλίας με φυσική δεύτερη ζύμωση σύμφωνα με τους κανόνες της ΕΕ, έχει αχυροκίτρινο χρώμα ποικίλης έντασης με λεπτό και επίμονο αφρό, ευχάριστο και διακριτικό άρωμα και δροσερή και αρμονική γεύση.

Ελάχιστος ολικός κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος: 10,5 % vol.

Υπολειπόμενα αναγωγικά σάκχαρα: έως 10 g/l

Ελάχιστο εκχύλισμα χωρίς σάκχαρα: 14,0 g/l

Οι αναλυτικές παράμετροι που δεν απεικονίζονται στον πίνακα που ακολουθεί τηρούν τα όρια που θεσπίζονται στην εθνική και την ενωσιακή νομοθεσία.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά

— Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο): —

— Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο): —

— Ελάχιστη ολική οξύτητα: 5 γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ

— Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο): —

— Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο): —

17. *«Romagna» Bianco Spumante (κατηγορία 4 — αφρώδης οίνος)*

Ο οίνος της προστατευόμενης ονομασίας προέλευσης «Romagna» Bianco Spumante έχει λεπτό και επίμονο αφρό και αχυροκίτρινο χρώμα ποικίλης έντασης· ξεχωρίζει για το άρωμά του που είναι λεπτό και διακριτικό, ανάλογα με την περιεκτικότητα σε σάκχαρα· έχει γεύση από brut nature έως ξηρή, έντονη και αρμονική.

Ελάχιστος ολικός κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος: 10,5 % vol.

Ελάχιστο εκχύλισμα χωρίς σάκχαρα: 14 g/l

Οι αναλυτικές παράμετροι που δεν απεικονίζονται στον πίνακα που ακολουθεί τηρούν τα όρια που θεσπίζονται στην εθνική και την ενωσιακή νομοθεσία.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά

— Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο): —

— Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο): —

— Ελάχιστη ολική οξύτητα: 5 γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ

— Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο): —

— Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο): —

18. *«Romagna» Bianco Spumante di Qualità (κατηγορία 5 — αφρώδης οίνος ποιότητας)*

Ο οίνος της προστατευόμενης ονομασίας προέλευσης «Romagna» Bianco Spumante di Qualità έχει λεπτό, μεταξένιο και επίμονο αφρό και αχυροκίτρινο χρώμα ποικίλης έντασης· ξεχωρίζει για το άρωμά του που είναι λεπτό, διακριτικό, με χαρακτηριστικές νότες που οφείλονται στην επαφή με την οινολάσπη. Ανάλογα με την περιεκτικότητα σε σάκχαρα, η γεύση του ποικίλλει από brut nature έως ξηρή, γεμάτη, έντονη και αρμονική.

Ελάχιστος ολικός κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος: 11 % vol.

Ελάχιστο εκχύλισμα χωρίς σάκχαρα: 15 g/l

Οι αναλυτικές παράμετροι που δεν απεικονίζονται στον πίνακα που ακολουθεί τηρούν τα όρια που θεσπίζονται στην εθνική και την ενωσιακή νομοθεσία.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά

— Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο): —

— Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο): —

— Ελάχιστη ολική οξύτητα: 5,5 γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ

— Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο): —

— Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο): —

19. *«Romagna» Rosato Spumante (κατηγορία 4 — αφρώδης οίνος)*

Ο οίνος με την προστατευόμενη ονομασία προέλευσης «Romagna» Rosato Spumante έχει λεπτό και επίμονο αφρό. Το χρώμα του είναι ροζ ποικίλης έντασης και το άρωμά του λεπτό και διακριτικό. Η γεύση του ποικίλλει, ανάλογα με την περιεκτικότητα σε σάκχαρα, από brut nature έως ξηρή, έντονη και αρμονική.

Ελάχιστος ολικός κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος: 10,5 % vol.

Ελάχιστο εκχύλισμα χωρίς σάκχαρα: 15 g/l

Οι αναλυτικές παράμετροι που δεν απεικονίζονται στον πίνακα που ακολουθεί τηρούν τα όρια που θεσπίζονται στην εθνική και την ενωσιακή νομοθεσία.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά

— Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο): —

— Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο): —

— Ελάχιστη ολική οξύτητα: 5 γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ

— Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο): —

— Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο): —

20. *«Romagna» Rosato Spumante di Qualità (κατηγορία 5 — αφρώδης οίνος ποιότητας)*

Ο οίνος της προστατευόμενης ονομασίας προέλευσης «Romagna» Rosato Spumante di Qualità έχει λεπτό, μεταξένιο και επίμονο αφρό. Το χρώμα είναι ρόδινο ποικίλης έντασης, με λεπτό, διακριτικό άρωμα και χαρακτηριστικές νότες που οφείλονται στην επαφή με την οινολάσπη. Ανάλογα με την περιεκτικότητα σε σάκχαρα, η γεύση του ποικίλλει από brut nature έως ξηρή, γεμάτη, έντονη και αρμονική.

Ελάχιστος ολικός κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος: 11 % vol.

Ελάχιστο εκχύλισμα χωρίς σάκχαρα: 15 g/l

Οι αναλυτικές παράμετροι που δεν απεικονίζονται στον πίνακα που ακολουθεί τηρούν τα όρια που θεσπίζονται στην εθνική και την ενωσιακή νομοθεσία.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά

— Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο): —

— Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο): —

— Ελάχιστη ολική οξύτητα: 5,5 γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ

— Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο): —

— Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο): —

21. *«Romagna» Bianco (κατηγορία 1 — οίνος)*

Οι οίνοι προστατευόμενης ονομασίας προέλευσης «Romagna» Bianco έχουν χρώμα ανοιχτό κίτρινο έως αχυροκίτρινο, ποικίλης έντασης, με ευχάριστο, λεπτό και διακριτικό άρωμα. Η γεύση είναι έντονη και αρμονική.

Ελάχιστος ολικός κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος: 11,5 % vol.

Υπολειπόμενα αναγωγικά σάκχαρα: έως 10 g/l

Ελάχιστο εκχύλισμα χωρίς σάκχαρα: 14 g/l

Οι αναλυτικές παράμετροι που δεν απεικονίζονται στον πίνακα που ακολουθεί τηρούν τα όρια που θεσπίζονται στην εθνική και την ενωσιακή νομοθεσία.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά

— Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο): —

— Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο): —

— Ελάχιστη ολική οξύτητα: 4,5 γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ

— Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο): —

— Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο): —

22. *«Romagna» Bianco Frizzante (κατηγορία 8 — ημιαφρώδης οίνος)*

Ο οίνος προστατευόμενης ονομασίας προέλευσης «Romagna» Bianco Frizzante έχει λεπτό και επίμονο αφρό. Το χρώμα κυμαίνεται από ανοιχτό κίτρινο έως αχυροκίτρινο, ποικίλης έντασης, με ευχάριστο, χαρακτηριστικό άρωμα. Η γεύση είναι αρμονική και φρέσκια.

Ελάχιστος ολικός κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος: 10,5 % vol.

Υπολειπόμενα αναγωγικά σάκχαρα: έως 10 g/l

Ελάχιστο εκχύλισμα χωρίς σάκχαρα: 14 g/l

Οι αναλυτικές παράμετροι που δεν απεικονίζονται στον πίνακα που ακολουθεί τηρούν τα όρια που θεσπίζονται στην εθνική και την ενωσιακή νομοθεσία.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά

— Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο): —

— Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο): —

— Ελάχιστη ολική οξύτητα: 5 γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ

— Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο): —

— Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο): —

23. *«Romagna» Rosato (κατηγορία 1 — οίνος)*

Οι οίνοι προστατευόμενης ονομασίας προέλευσης «Romagna» Rosato έχουν ρόδινο χρώμα ποικίλης έντασης και ευχάριστο, λεπτό και διακριτικό άρωμα. Η γεύση είναι αρμονική και φρέσκια.

Ελάχιστος ολικός κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος: 11,5 % vol.

Υπολειπόμενα αναγωγικά σάκχαρα: έως 10 g/l

Ελάχιστο εκχύλισμα χωρίς σάκχαρα: 14 g/l

Οι αναλυτικές παράμετροι που δεν απεικονίζονται στον πίνακα που ακολουθεί τηρούν τα όρια που θεσπίζονται στην εθνική και την ενωσιακή νομοθεσία.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά

— Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο): —

— Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο): —

— Ελάχιστη ολική οξύτητα: 4,5 γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ

— Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο): —

— Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο): —

24. *«Romagna» Rosato Frizzante (κατηγορία 8 — ημιαφρώδης οίνος)*

Ο οίνος προστατευόμενης ονομασίας προέλευσης «Romagna» Rosato Frizzante έχει λεπτό και επίμονο αφρό. Έχει ροζ χρώμα ποικίλης έντασης, με ευχάριστο και χαρακτηριστικό άρωμα. Η γεύση είναι αρμονική και φρέσκια.

Ελάχιστος ολικός κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος: 10,5 % vol.

Υπολειπόμενα αναγωγικά σάκχαρα: έως 10 g/l

Ελάχιστο εκχύλισμα χωρίς σάκχαρα: 14 g/l

Οι αναλυτικές παράμετροι που δεν απεικονίζονται στον πίνακα που ακολουθεί τηρούν τα όρια που θεσπίζονται στην εθνική και την ενωσιακή νομοθεσία.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά

— Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο): —

— Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο): —

— Ελάχιστη ολική οξύτητα: 5 γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ

— Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο): —

— Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο): —

25. *«Romagna» Rosato (κατηγορία 1 — οίνος)*

Ο οίνος προστατευόμενης ονομασίας προέλευσης «Romagna» Rosso έχει ρουμπινί χρώμα, ενίοτε με ιώδεις αντανακλάσεις, και εκφραστικό άρωμα αμπέλου. Η γεύση είναι αρμονική, ελαφρώς τανική, με ευχάριστα πικρή επίγευση.

Ελάχιστος ολικός κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος: 12 % vol.

Υπολειπόμενα αναγωγικά σάκχαρα: έως 10 g/l

Ελάχιστο εκχύλισμα χωρίς σάκχαρα: 19 g/l

Οι αναλυτικές παράμετροι που δεν απεικονίζονται στον πίνακα που ακολουθεί τηρούν τα όρια που θεσπίζονται στην εθνική και την ενωσιακή νομοθεσία.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά

— Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο): —

— Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο): —

— Ελάχιστη ολική οξύτητα: 4,5 γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ

— Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο): —

— Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο): —

26. *«Romagna» Bianco Brisighella (κατηγορία 1 — οίνος)*

Οι οίνοι με την προστατευόμενη ονομασία προέλευσης «Romagna» Bianco Brisighella έχουν χρώμα ανοιχτό κίτρινο έως αχυροκίτρινο ποικίλης έντασης και χαρακτηριστικό, λεπτό και ευρέος φάσματος άρωμα. Η γεύση είναι έντονη, φρέσκια και αρμονική.

Ελάχιστος ολικός κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος: 11 % vol.

Υπολειπόμενα αναγωγικά σάκχαρα: έως 4 g/l

Ελάχιστο εκχύλισμα χωρίς σάκχαρα: 19 g/l

Οι αναλυτικές παράμετροι που δεν απεικονίζονται στον πίνακα που ακολουθεί τηρούν τα όρια που θεσπίζονται στην εθνική και την ενωσιακή νομοθεσία.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά

— Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο): —

— Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο): —

— Ελάχιστη ολική οξύτητα: 5 γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ

— Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο): —

— Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο): —

27. *«Romagna» Bianco Castrocaro (κατηγορία 1 — οίνος)*

Οι οίνοι της προστατευόμενης ονομασίας προέλευσης «Romagna» Bianco Castrocaro έχουν χρώμα από ανοιχτό κίτρινο έως αχυροκίτρινο ποικίλης έντασης με έντονο και ευχάριστο άρωμα αμπέλου. Η γεύση είναι έντονη και αρμονική.

Ελάχιστος ολικός κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος: 11,5 % vol.

Υπολειπόμενα αναγωγικά σάκχαρα: έως 4 g/l

Ελάχιστο εκχύλισμα χωρίς σάκχαρα: 17 g/l

Οι αναλυτικές παράμετροι που δεν απεικονίζονται στον πίνακα που ακολουθεί τηρούν τα όρια που θεσπίζονται στην εθνική και την ενωσιακή νομοθεσία.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά

— Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο): —

— Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο): —

— Ελάχιστη ολική οξύτητα: 4,5 γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ

— Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο): —

— Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο): —

28. *«Romagna» Bianco Longiano (κατηγορία 1 — οίνος)*

Οι οίνοι της προστατευόμενης ονομασίας προέλευσης «Romagna» Bianco Longiano έχουν χρώμα από ανοιχτό κίτρινο έως αχυροκίτρινο ποικίλης έντασης με έντονο και ευχάριστο άρωμα αμπέλου. Η γεύση είναι έντονη και αρμονική.

Ελάχιστος ολικός κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος: 11 % vol.

Υπολειπόμενα αναγωγικά σάκχαρα: έως 10 g/l

Ελάχιστο εκχύλισμα χωρίς σάκχαρα: 19 g/l

Οι αναλυτικές παράμετροι που δεν απεικονίζονται στον πίνακα που ακολουθεί τηρούν τα όρια που θεσπίζονται στην εθνική και την ενωσιακή νομοθεσία.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά

— Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο): —

— Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο): —

— Ελάχιστη ολική οξύτητα: 5 γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ

— Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο): —

— Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο): —

29. *«Romagna» Bianco Modigliana (κατηγορία 1 — οίνος)*

Οι οίνοι της προστατευόμενης ονομασίας προέλευσης «Romagna» Bianco Modigliana έχουν χρώμα από ανοιχτό κίτρινο έως αχυροκίτρινο ποικίλης έντασης με έντονο και ευχάριστο άρωμα αμπέλου. Η γεύση είναι έντονη και αρμονική.

Ελάχιστος ολικός κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος: 11 % vol.

Υπολειπόμενα αναγωγικά σάκχαρα: έως 10 g/l

Ελάχιστο εκχύλισμα χωρίς σάκχαρα: 19 g/l

Οι αναλυτικές παράμετροι που δεν απεικονίζονται στον πίνακα που ακολουθεί τηρούν τα όρια που θεσπίζονται στην εθνική και την ενωσιακή νομοθεσία.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά

— Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο): —

— Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο): —

— Ελάχιστη ολική οξύτητα: 5 γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ

— Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο): —

— Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο): —

30. *«Romagna» Bianco Oriolo (κατηγορία 1 — οίνος)*

Οι οίνοι της προστατευόμενης ονομασίας προέλευσης «Romagna» Bianco Oriolo έχουν χρώμα από ανοιχτό κίτρινο έως αχυροκίτρινο ποικίλης έντασης με έντονο και ευχάριστο άρωμα αμπέλου. Η γεύση είναι έντονη και αρμονική.

Ελάχιστος ολικός κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος: 11,5 % vol.

Υπολειπόμενα αναγωγικά σάκχαρα: έως 4 g/l

Ελάχιστο εκχύλισμα χωρίς σάκχαρα: 17 g/l

Οι αναλυτικές παράμετροι που δεν απεικονίζονται στον πίνακα που ακολουθεί τηρούν τα όρια που θεσπίζονται στην εθνική και την ενωσιακή νομοθεσία.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά

— Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο): —

— Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο): —

— Ελάχιστη ολική οξύτητα: 4,5 γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ

— Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο): —

— Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο): —

31. *«Romagna» Centesimino Oriolo (κατηγορία 1 — οίνος)*

Ο οίνος της προστατευόμενης ονομασίας προέλευσης «Romagna» Centesimino Oriolo έχει χρώμα κόκκινο του γρανάτη, με χαρακτηριστικό άρωμα και νότες τριαντάφυλλου και φρούτων του δάσους. Η γεύση είναι βελούδινη και με ικανοποιητικό σώμα.

Ελάχιστος ολικός κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος: 12 % vol.

Υπολειπόμενα αναγωγικά σάκχαρα: έως 4 g/l

Ελάχιστο εκχύλισμα χωρίς σάκχαρα: 23 g/l

Οι αναλυτικές παράμετροι που δεν απεικονίζονται στον πίνακα που ακολουθεί τηρούν τα όρια που θεσπίζονται στην εθνική και την ενωσιακή νομοθεσία.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά

— Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο): —

— Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο): —

— Ελάχιστη ολική οξύτητα: 4,5 γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ

— Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο): —

— Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο): —

32. *«Romagna» Centesimino Oriolo Riserva (κατηγορία 1 — οίνος)*

Ο οίνος της προστατευόμενης ονομασίας προέλευσης «Romagna» Centesimino Oriolo Riserva έχει έντονο κόκκινο χρώμα του γρανάτη με πλούσιο άρωμα και νότες τριαντάφυλλου, ώριμων φρούτων και μπαχαρικών. Η γεύση έχει ικανοποιητικό σώμα, είναι αρμονική, βελούδινη, ελαφρώς τανική.

Ελάχιστος ολικός κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος: 13 % vol.

Υπολειπόμενα αναγωγικά σάκχαρα: έως 4 g/l

Ελάχιστο εκχύλισμα χωρίς σάκχαρα: 26 g/l

Οι αναλυτικές παράμετροι που δεν απεικονίζονται στον πίνακα που ακολουθεί τηρούν τα όρια που θεσπίζονται στην εθνική και την ενωσιακή νομοθεσία.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά

— Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο): —

— Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο): —

— Ελάχιστη ολική οξύτητα: 4 γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ

— Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο): —

— Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο): —

33. *«Romagna» Centesimino Oriolo Passito (κατηγορία 1 — οίνος)*

Ο οίνος της προστατευόμενης ονομασίας προέλευσης «Romagna» Centesimino Oriolo Passito έχει αδιαφανές κόκκινο χρώμα γρανάτη, έντονο χαρακτηριστικό άρωμα με νότες τριαντάφυλλου, μαρμελάδας, σταφίδας και μπαχαρικών. Η γεύση είναι αρμονική, πλούσια και με καλή δομή.

Ελάχιστος ολικός κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος: 11,5 % vol.

Υπολειπόμενα αναγωγικά σάκχαρα: τουλάχιστον 50 g/l·

Ελάχιστο εκχύλισμα χωρίς σάκχαρα: 26 g/l

Οι αναλυτικές παράμετροι που δεν απεικονίζονται στον πίνακα που ακολουθεί τηρούν τα όρια που θεσπίζονται στην εθνική και την ενωσιακή νομοθεσία.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά

— Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο): —

— Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο): —

— Ελάχιστη ολική οξύτητα: 4,5 γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ

— Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο): —

— Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο): —

34. *«Romagna» Centesimino Oriolo Spumante Rosé (κατηγορία 4 — αφρώδης οίνος)*

Ο οίνος της προστατευόμενης ονομασίας προέλευσης «Romagna» Centesimino Oriolo Spumante Rosé έχει λεπτό και επίμονο αφρό. Έχει ροζ χρώμα ποικίλης έντασης και άρωμα που χαρακτηρίζεται από έντονες ανθώδεις νότες. Η γεύση του ποικίλλει ανάλογα με την περιεκτικότητα σε σάκχαρα από brut σε demi-sec και είναι δροσερός με καλή δομή.

Ελάχιστος ολικός κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος: 11 % vol.

Ελάχιστο εκχύλισμα χωρίς σάκχαρα: 14 g/l

Οι αναλυτικές παράμετροι που δεν απεικονίζονται στον πίνακα που ακολουθεί τηρούν τα όρια που θεσπίζονται στην εθνική και την ενωσιακή νομοθεσία.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά

— Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο): —

— Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο): —

— Ελάχιστη ολική οξύτητα: 4,5 γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ

— Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο): —

— Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο): —

35. *«Romagna» Famoso Mercato Saraceno (κατηγορία 1 — οίνος)*

Οι οίνοι της προστατευόμενης ονομασίας προέλευσης «Romagna» Famoso Mercato Saraceno έχουν χρώμα αχυροκίτρινο ποικίλης έντασης, με χαρακτηριστικό έντονο άρωμα αμπέλου. Η γεύση είναι ξηρή, έντονη και αρμονική.

Ελάχιστος ολικός κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος: 11,5 % vol.

Ελάχιστο εκχύλισμα χωρίς σάκχαρα: 17 g/l

Οι αναλυτικές παράμετροι που δεν απεικονίζονται στον πίνακα που ακολουθεί τηρούν τα όρια που θεσπίζονται στην εθνική και την ενωσιακή νομοθεσία.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά

— Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο): —

— Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο): —

— Ελάχιστη ολική οξύτητα: 5 γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ

— Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο): —

— Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο): —

36. *«Romagna» Famoso Mercato Saraceno Spumante (κατηγορία 4 — αφρώδης οίνος)*

Ο οίνος της προστατευόμενης ονομασίας προέλευσης «Romagna» Famoso Mercato Saraceno Spumante έχει λεπτό και επίμονο αφρό. Έχει αχυροκίτρινο χρώμα ποικίλης έντασης, με λεπτό και διακριτικό άρωμα. Η γεύση του ποικίλλει, ανάλογα με την περιεκτικότητα σε σάκχαρα, από brut nature έως ξηρή, σύμφωνα με την ενωσιακή νομοθεσία.

Ελάχιστος ολικός κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος: 11 % vol.

Ελάχιστο εκχύλισμα χωρίς σάκχαρα: 16 g/l

Οι αναλυτικές παράμετροι που δεν απεικονίζονται στον πίνακα που ακολουθεί τηρούν τα όρια που θεσπίζονται στην εθνική και την ενωσιακή νομοθεσία.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά

— Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο): —

— Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο): —

— Ελάχιστη ολική οξύτητα: 5 γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ

— Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο): —

— Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο): —

5. **Οινοποιητικες πρακτικες**

α. *Ειδικές οινολογικές πρακτικές*

β. *Μέγιστες αποδόσεις*

1. Romagna Albana Spumante

45 εκατόλιτρα ανά εκτάριο

2. Romagna Cagnina

84,5 εκατόλιτρα ανά εκτάριο

3. Romagna Pagadebit και Pagadebit Bertinoro, συμπεριλαμβανομένου του τύπου Frizzante

98 εκατόλιτρα ανά εκτάριο

4. Romagna Sangiovese, συμπεριλαμβανομένων των τύπων Novello και Riserva

98 εκατόλιτρα ανά εκτάριο

5. Romagna Sangiovese Superiore, συμπεριλαμβανομένου του τύπου Riserva

68,25 εκατόλιτρα ανά εκτάριο

6. Romagna Sangiovese με πρόσθετη γεωγραφική ένδειξη

58,5 εκατόλιτρα ανά εκτάριο

7. Romagna Sangiovese Riserva με τις υποπεριοχές

52 εκατόλιτρα ανά εκτάριο

8. Romagna Sangiovese Passito

60 εκατόλιτρα ανά εκτάριο

9. Romagna Bianco συμπεριλαμβανομένων των τύπων Frizzante και Spumante

126 εκατόλιτρα ανά εκτάριο

10. Romagna Rosato συμπεριλαμβανομένων των τύπων Frizzante και Spumante

126 εκατόλιτρα ανά εκτάριο

11. Romagna Rosso

91 εκατόλιτρα ανά εκτάριο

12. Romagna Bianco με τις υποπεριοχές Brisighella, Castrocaro, Longiano, Modigliana και Oriolo

84 εκατόλιτρα ανά εκτάριο

13. Romagna Centesimino συμπεριλαμβανομένου του τύπου Riserva με την υποπεριοχή Oriolo

77 εκατόλιτρα ανά εκτάριο

14. Romagna Centesimino Passito με την υποπεριοχή Oriolo

55 εκατόλιτρα ανά εκτάριο

15. Romagna Centesimino Spumante Rosé με την υποπεριοχή Oriolo

91 εκατόλιτρα ανά εκτάριο

16. Romagna Famoso συμπεριλαμβανομένου του τύπου Spumante με την υποπεριοχή Mercato Saraceno

84 εκατόλιτρα ανά εκτάριο

17. Romagna Bianco Spumante di Qualità

126 εκατόλιτρα ανά εκτάριο

18. Romagna Rosato Spumante di Qualità

126 εκατόλιτρα ανά εκτάριο

6. **Οριοθετημενη γεωγραφικη περιοχη**

Η περιοχή παραγωγής των σταφυλιών που χρησιμοποιούνται για την παραγωγή οίνων που είναι επιλέξιμοι για την ονομασία «Romagna» καλύπτει το σύνολο ή τμήματα των διαφόρων δήμων των επαρχιών Μπολόνιας, Φορλί-Τσεζένα, Ραβένας και Ρίμινι στην περιφέρεια Εμίλια-Ρομάνια.

1) Η περιοχή παραγωγής των σταφυλιών για την παραγωγή οίνου με την προστατευόμενη ονομασία προέλευσης «Romagna» Albana Spumante καλύπτει το σύνολο ή τμήματα των δήμων που απαριθμούνται κατωτέρω. Το όριο της περιοχής αυτής καθορίζεται ως εξής:

Επαρχία Φορλί-Τσεζένα: Δήμοι Castrocaro Terme e Terra del Sole, Forlì, Forlimpopoli, Meldola, Bertinoro, Cesena, Montiano, Roncofreddo, Savignano sul Rubicone και Longiano. Για τους δήμους Savignano sul Rubicone, Cesena, Forlimpopoli και Forlì, το κατάντη όριο καθορίζεται ως εξής: Δήμος Savignano sul Rubicone: από την εθνική οδό SS 9 Via Emilia. Δήμος Cesena: από τα όρια με τον δήμο Savignano η οριογραμμή ακολουθεί την εθνική οδό SS 9 Via Emilia έως ότου συναντηθεί με την οδό Pestalozzi. Ακολουθεί την οδό αυτήν και συνεχίζει στην οδό Marzolino Primo έως τη σιδηροδρομική γραμμή Ρίμινι-Μπολόνια, την οποία ακολουθεί έως ότου συναντήσει την εθνική οδό SS 71 bis, από την οποία ακολουθεί την οδό Comunale Redichiaro και την οδό Brisighella. Στη συνέχεια, επανέρχεται στην εθνική οδό SS 71 bis και την ακολουθεί· κατόπιν συνεχίζει ακολουθώντας τις οδούς Vicinale Cerchia, S. Egidio, Comunale Boscone, Madonna dello Schioppo, Cavalcavia και D'Altri έως τον ποταμό Savio και τον δημόσιο ιππόδρομο, για να επιστρέψει στην εθνική οδό SS 9 Via Emilia προς Βορρά (στο χιλιόμετρο 30,65), την οποία ακολουθεί έως τα όρια με τον δήμο Bertinoro. Δήμος Forlimpopoli: από τα όρια του δήμου Bertinoro η οριογραμμή ακολουθεί την εθνική οδό SS 9 έως ότου συναντήσει τη Via S. Leonardo, την οποία ακολουθεί έως ότου συναντήσει τη σιδηροδρομική γραμμή Ρίμινι-Μπολόνια και κατόπιν συνεχίζει κατά μήκος της έως ότου συναντήσει την SS 9, την οποία ακολουθεί έως τα όρια με τον δήμο Forlì. Δήμος Forlì: από τα όρια με τον δήμο Forlimpopoli η οριογραμμή ακολουθεί την εθνική οδό SS 9 έως ότου συναντήσει την οδό G. Siboni την οποία ακολουθεί και κατόπιν συνεχίζει κατά μήκος των ακόλουθων οδών: 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 και via Isonzo. Από την οδό αυτήν ακολουθεί τη σιδηροδρομική γραμμή Ρίμινι-Μπολόνια έως την οικία του σταθμάρχη στο 59ο χιλιόμετρο, στη συνέχεια ακολουθεί τη via Zignola, συναντώντας την εθνική οδό SS 9 από Βορρά, την οποία ακολουθεί έως τα όρια με τον δήμο Faenza.

Επαρχία Ραβένα: Δήμοι: Castel Bolognese, Riolo Terme, Faenza, Casola Valsenio και Brisighella. Για τους δήμους Faenza και Castel Bolognese, τα κατάντη όρια καθορίζονται ως εξής: Δήμος Faenza: από το όριο με τον δήμο Forlì, στο σημείο που αυτό συναντά την εθνική οδό SS 9, η οριογραμμή ακολουθεί το όριο έως τη σιδηροδρομική γραμμή Ρίμινι-Μπολόνια, την οποία στη συνέχεια ακολουθεί έως ότου συναντήσει την αριστερή όχθη του ποταμού Lamone, και κατόπιν συνεχίζει κατά μήκος των οδών via San Giovanni, via Formellino, via Ravegnana, via Borgo S. Rocco, via Granarolo Provelta, via S. Silvestro, via Scolo Cerchia και via Convertite. Στη συνέχεια, η οριογραμμή συναντά τη σιδηροδρομική γραμμή από Βορρά, την οποία ακολουθεί έως τα όρια με τον δήμο Castel Bolognese. Δήμος Castel Bolognese: από τη σιδηροδρομική γραμμή Ρίμινι-Μπολόνια.

Επαρχία Μπολόνιας: Δήμοι: Borgo Tossignano, Casalfiumanese, Castel San Pietro Terme, Dozza Imolese, Fontanelice, Imola και Ozzano dell'Emilia. Για τους δήμους Imola και Ozzano dell' Emilia τα κατάντη όρια καθορίζονται ως εξής: Δήμος Imola: από τη σιδηροδρομική γραμμή Ρίμινι-Μπολόνια έως τη διασταύρωση με την κεντρική οδό Selice, η οριογραμμή ακολουθεί την ίδια οδό έως ότου συναντήσει τη via Nuova, την οποία ακολουθεί έως ότου επανέλθει στο όριο του δήμου στην αρχή της οδού προς τον δήμο Castel Guelfo. Δήμος Ozzano dell' Emilia: από τη σιδηροδρομική γραμμή Ρίμινι-Μπολόνια.

2) Η περιοχή παραγωγής των σταφυλιών για την παραγωγή οίνου με την προστατευόμενη ονομασία προέλευσης «Romagna» Cagnina καλύπτει τους δήμους που απαριθμούνται κατωτέρω.

Επαρχία Ραβένα: Δήμοι Brisighella, Casola Valsenio, Castel Bolognese, Faenza και Riolo Terme.

Επαρχία Φορλί-Τσεζένα: Δήμοι Bertinoro, Castrocaro Terme e Terra del Sole, Cesena, Forlì, Forlimpopoli, Longiano, Montiano, Modigliana, Dovadola, Predappio, Mercato Saraceno, Meldola, Roncofreddo, Savignano sul Rubicone, Gatteo και San Mauro Pascoli.

3) Η περιοχή παραγωγής των σταφυλιών για την παραγωγή οίνου με την προστατευόμενη ονομασία προέλευσης «Romagna» Pagadebit καλύπτει το σύνολο ή τμήματα των δήμων που απαριθμούνται κατωτέρω.

Το όριο της περιοχής αυτής καθορίζεται ως εξής:

Επαρχία Ραβένα: Δήμοι Brisighella, Casola Valsenio, Castel Bolognese, Faenza και Riolo Terme. Για τους δήμους Castel Bolognese και Faenza, τα κατάντη όρια αναφέρεται ότι ταυτίζονται με την εθνική οδό SS 9 Via Emilia.

Επαρχία Φορλί-Τσεζένα: Δήμοι Bertinoro, Borghi, Castrocaro Terme e Terra del Sole, Cesena, Dovadola, Forlì, Forlimpopoli, Longiano, Meldola, Montiano, Predappio, Roncofreddo, Savignano sul Rubicone και Sogliano al Rubicone. Τα κατάντη όρια των δήμων Bertinoro, Cesena, Forlì, Forlimpopoli, Longiano, Savignano sul Rubicone ορίζονται ως εξής: Δήμος Bertinoro: SS 9 Via Emilia. Δήμος Cesena: από τη διασταύρωση με τον δήμο Bertinoro στην εθνική οδό SS 9 Via Emilia, η οριογραμμή ακολουθεί την εθνική οδό έως ότου συναντήσει την επαρχιακή οδό SP 51, η οποία οδηγεί στην οδό San Vittore. Στη συνέχεια η οριογραμμή ακολουθεί τη San Vittore στην έξοδο 71 έως το χωριό San Carlo. Συνεχίζει μέσω των οδών via Castiglione, via Roversano S. Carlo, via Comunale Roversano και via IV Novembre έως ότου συναντήσει την εθνική οδό SS 9 Via Emilia. Συνεχίζει και πάλι κατά μήκος της κεντρικής οδού προς το Rimini έως ότου συναντήσει τη via Ca' Vecchia. Στη συνέχεια ακολουθεί τις οδούς via Montiano και via Malanotte έως τα όρια με τον δήμο Longiano. Δήμος Forlì: από τα όρια με τον δήμο Faenza στη Via Emilia, η οριογραμμή ακολουθεί τη via Rio Cosina έως τη γέφυρα Bariletta στη via del Passo. Συνεχίζει κατόπιν κατά μήκος της via del Passo έως ότου συναντήσει τη via Castel Leone, την οποία ακολουθεί μέχρι το τέλος. Στη συνέχεια, ακολουθεί τη via Ossi έως ότου φτάσει στη Villagrappa και συνεχίζει ακολουθώντας τη via del Braldo έως τη Villa Rovere. Κατόπιν, στρίβει στην εθνική οδό SS 67 με κατεύθυνση προς Φλωρεντία έως το χωριό Terra del Sole. Στη συνέχεια επιστρέφει προς το Forlì αφού ακολουθήσει τη via Landino και την επαρχιακή οδό SP 56 έως ότου συναντήσει τη via dell' Appennino (SS 9 ter), την οποία ακολουθεί, διασχίζοντας το San Martino in Strada. Κοντά στην έξοδο της πόλης στρίβει στη via Monda, στη συνέχεια ακολουθεί τη via Crocetta έως τη διασταύρωση με την επαρχιακή οδό SP 4 μέσω της via Bidente, στο χιλιόμετρο 4,1, την οποία ακολουθεί έως ότου συναντήσει την επαρχιακή οδό SP 37. Ακολουθεί την οδό αυτήν έως το όριο μεταξύ των δήμων Forlì και Bertinoro στον ποταμό Ronco. Δήμος Forlimpopoli: από το όριο μεταξύ των δήμων Bertinoro και Forlì συνεχίζει κατά μήκος της επαρχιακής οδού SP 37 με κατεύθυνση προς Forlimpopoli έως ότου συναντήσει τον ποταμό Ausa, τον οποίο ακολουθεί έως ότου επιστρέψει κατά μήκος του ορίου μεταξύ των δήμων Bertinoro και Forlimpopoli. Δήμος Longiano: από τη διασταύρωση με τον δήμο Cesena, συνεχίζει στη via Malanotte έως τη via Badia. Στη συνέχεια, μέσω των οδών via Cesena, via Badia και via Fratta, περνά από τις τοποθεσίες Cà Turchi και Cà Won Willer. Κατόπιν συνεχίζει κατά μήκος της via Massa, η οποία διασχίζει τα χωριά Massa, Bolignano και La Crocetta, έως το όριο με τον δήμο Savignano sul Rubicone, κοντά στην τοποθεσία Cà Ugolini. Δήμος Savignano sul Rubicone: Η οριογραμμή, ξεκινώντας από το όριο με τον δήμο Longiano στη via Massa, το ακολουθεί και στη συνέχεια διατρέχει τη via Scodella και τη via (Vecchia) Rio Salto έως ότου συναντήσει το όριο με τον δήμο Sant'Arcangelo di Romagna, αφού ακολουθήσει τη via Seibelle J.

Επαρχία Rimini: Δήμοι Coriano, Misano Adriatico, Morciano di Romagna, Poggio Berni, Rimini, Sant'Arcangelo di Romagna, San Clemente, San Giovanni in Marignano, Torriana και Verucchio. Τα κατάντη όρια των δήμων Misano Adriatico, Rimini και Sant'Arcangelo di Romagna καθορίζονται ως εξής: Δήμος Misano Adriatico: από το όριο με τον δήμο Riccione, η οριογραμμή ακολουθεί τη via Capronte έως τη via Grotta. Στη συνέχεια ακολουθεί τη via Fontacce έως ότου συναντήσει την επαρχιακή οδό SP 35 (Riccione-Tavoletto). Ακολουθεί την επαρχιακή οδό έως το χωριό Cella Simbeni. Στη συνέχεια ακολουθεί τη via San Giovanni έως τον ποταμό Conca στο όριο μεταξύ των δήμων Misano Adriatico και San Giovanni in Marignano. Δήμος Ρίμινι: από το όριο με τον δήμο Sant'Arcangelo di Romagna στην κεντρική οδό, ακολουθεί τη via Marecchiese με κατεύθυνση προς Ρίμινι έως ότου συναντήσει τον αυτοκινητόδρομο Μπολόνια-Ρίμινι, τον οποίο ακολουθεί έως ότου συναντήσει το όριο με τον δήμο Riccione. Δήμος Sant'Arcangelo di Romagna: από το όριο με τον δήμο Savignano, ακολουθεί τη via Seibelle J. προς την κατεύθυνση του χωριού Canonica, έως ότου συναντήσει τη via Rio Salto και το Canonica. Στη συνέχεια ακολουθεί τη via Canonica και την επαρχιακή οδό SP 13 έως ότου συναντήσει το όριο του δήμου, το οποίο ακολουθεί κατά μήκος του ποταμού Marecchia. Ακολουθεί αυτήν την πορεία έως ότου συναντήσει τη διασταύρωση της Marecchia. Στη συνέχεια ακολουθεί τη via Marecchia έως ότου συναντήσει ξανά το όριο του δήμου.

4) Η περιοχή παραγωγής των σταφυλιών για την παραγωγή οίνου με την προστατευόμενη ονομασία προέλευσης «Romagna» Sangiovese καλύπτει το σύνολο ή τμήματα των δήμων που απαριθμούνται κατωτέρω. Το όριο της περιοχής αυτής καθορίζεται ως εξής:

Επαρχία Φορλί-Τσεζένα: Δήμοι 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 και Tredozio. Για τους δήμους Cesena, Bertinoro, Forlimpopoli, Forlì, Montiano και Savignano sul Rubicone, τα κατάντη όρια καθορίζονται ως εξής: Δήμος Cesena: από το όριο με τον δήμο Savignano η οριογραμμή ακολουθεί την εθνική οδό SS 9 Via Emilia έως τη διασταύρωση με τη via Pestalozzi. Ακολουθεί τη via Pestalozzi και στη συνέχεια τη via Marzolino Primo έως τη σιδηροδρομική γραμμή Ρίμινι-Μπολόνια, την οποία ακολουθεί έως ότου συναντήσει την εθνική οδό SS 71 bis. Από το σημείο εκείνο ακολουθεί τη via Comunale Redichiaro και στη συνέχεια τη via Brisighella επιστρέφοντας ξανά στην εθνική οδό 71 bis. Κατόπιν ακολουθεί τις παρακάτω οδούς: via Vicinale Cerchia, via S. Egidio, via Comunale Boscone, via Madonna dello Schioppo, via Cavalcavia και via D'Altri. Ακολουθεί τη via D'Altri έως τον ποταμό Savio και τον δημόσιο ιππόδρομο, για να επανενωθεί με την εθνική οδό SS 9 Via Emilia με κατεύθυνση προς τα βόρεια της πόλης (χιλιόμετρο 30,65), την οποία ακολουθεί έως το όριο με τον δήμο Bertinoro. SS 9 Via Emilia. Δήμος Forlimpopoli: από το όριο του δήμου Bertinoro ακολουθεί την εθνική οδό SS 9 έως ότου συναντήσει τη via S. Leonardo, την οποία ακολουθεί έως ότου συναντήσει τη σιδηροδρομική γραμμή Ρίμινι-Μπολόνια και κατόπιν συνεχίζει κατά μήκος της έως ότου συναντήσει την εθνική οδό SS 9, την οποία ακολουθεί έως το όριο με τον δήμο Forlì. Δήμος Forlì: από το όριο με τον δήμο Forlimpopoli η οριογραμμή ακολουθεί την εθνική οδό SS 9 έως ότου συναντήσει τη via G. Siboni την οποία ακολουθεί και συνεχίζει διατρέχοντας τις εξής οδούς: 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 και via Isonzo. Από τη via Isonzo ακολουθεί τη σιδηροδρομική γραμμή Ρίμινι-Μπολόνια έως την οικία του σταθμάρχη στο 59ο χιλιόμετρο, στη συνέχεια ακολουθεί τη via Zignola και συναντά την εθνική οδό SS 9 από Βορρά, την οποία ακολουθεί έως το όριο με τον δήμο Faenza. Δήμοι Montiano και Savignano sul Rubicone: από την εθνική οδό SS 9 Via Emilia.

Επαρχία Rimini: Δήμοι 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 και Verucchio. Για τους δήμους Cattolica, Misano Adriatico, Riccione, Rimini, S. Arcangelo di Romagna, τα κατάντη όρια καθορίζονται ως εξής: Δήμοι Cattolica, Misano Adriatico και Riccione: από την εθνική οδό SS 16 Adriatica. Δήμος Ρίμινι: από το όριο με τον δήμο Riccione, η οριογραμμή ακολουθεί την εθνική οδό SS 16 Adriatica έως τη διασταύρωση με την εθνική οδό SS 9 Emilia και συνεχίζει στην οδό αυτήν έως τα όρια με τον δήμο S. Arcangelo di Romagna. Δήμος S. Arcangelo di Romagna, από την εθνική οδό SS 9 Via Emilia.

Επαρχία Ραβένα: Δήμοι Brisighella, Casola Valsenio, Castel Bolognese, Faenza και Riolo Terme. Για τους δήμους Faenza και Castel Bolognese, τα κατάντη όρια καθορίζονται ως εξής: Δήμος Faenza: από το όριο με τον δήμο Forlì, στο σημείο που αυτό συναντά την εθνική οδό SS 9, η οριογραμμή ακολουθεί το όριο έως τη σιδηροδρομική γραμμή Ρίμινι-Μπολόνια, την οποία στη συνέχεια ακολουθεί έως ότου φθάσει στην αριστερή όχθη του ποταμού Lamone, και κατόπιν συνεχίζει κατά μήκος των οδών via San Giovanni, via Formellino, via Ravegnana, via Borgo S. Rocco, via Granarolo Provelta, via S. Silvestro, via Cerchia και via Convertite. Στη συνέχεια, η οριογραμμή συναντά τη σιδηροδρομική γραμμή από Βορρά, την οποία ακολουθεί έως το όριο με τον δήμο Castel Bolognese. Δήμος Castel Bolognese: από τη σιδηροδρομική γραμμή Ρίμινι-Μπολόνια.

Επαρχία Μπολόνιας: Δήμοι Borgo Tossignano, Casalfiumanese, Castel San Pietro Terme, Dozza Imolese, Fontanelice, Imola και Ozzano dell'Emilia. Για τους δήμους Imola και Ozzano dell'Emilia τα κατάντη όρια καθορίζονται ως εξής: Δήμος Imola: από τη σιδηροδρομική γραμμή Ρίμινι-Μπολόνια έως τη διασταύρωση με την επαρχιακή οδό via Selice, στη συνέχεια η οριογραμμή ακολουθεί τη via Selice έως ότου συναντήσει την επαρχιακή οδό via Nuova, την οποία ακολουθεί έως ότου φθάσει στα όρια του δήμου στην αρχή της οδού που οδηγεί στον δήμο Castel Guelfo. Δήμος Ozzano: από τη σιδηροδρομική γραμμή Ρίμινι-Μπολόνια.

5) Η περιοχή παραγωγής σταφυλιών για την παραγωγή οίνου με τις προστατευόμενες ονομασίες προέλευσης «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 και «Romagna» Rosso καλύπτει το σύνολο ή τμήματα των δήμων που απαριθμούνται κατωτέρω. Το όριο της περιοχής αυτής καθορίζεται ως εξής:

Επαρχία Μπολόνιας: Δήμοι Borgo Tossignano, Casalfiumanese, Castel San Pietro Terme, Dozza Imolese, Fontanelice, Imola, Mordano, Medicina και Ozzano dell'Emilia. Για τους δήμους Ozzano dell'Emilia, Medicina, Castel Guelfo και Imola, τα κατάντη όρια καθορίζονται ως εξής: Δήμος Ozzano dell' Emilia: από τη σιδηροδρομική γραμμή Ρίμινι-Μπολόνια. Δήμος Medicina: από το όριο με τον δήμο Ozzano dell'Emilia η οριογραμμή ακολουθεί την επαρχιακή οδό SP 253 έως τη διασταύρωση με τη via del Piano, την οποία ακολουθεί και συνεχίζει στις οδούς via del Lavoro, via del Canale, και via S. Rocco, προτού φθάσει στην επαρχιακή οδό 253 San Vitale. Δήμος Castel Guelfo: από την επαρχιακή οδό 253 San Vitale. Δήμος Imola: από την επαρχιακή οδό 253 San Vitale. Για τους δήμους Fontanelice και Casalfiumanese τα κατάντη όρια καθορίζονται ως εξής: Δήμος Fontanelice: Η οριογραμμή ακολουθεί τη via della Renana από τη διασταύρωση των ορίων μεταξύ των επαρχιών Μπολόνια και Ραβένα έως τη via D. Alighieri· στη συνέχεια ακολουθεί την επαρχιακή οδό SP 610 στο Fontanelice έως το χιλιόμετρο 16,95, για να στρίψει κατόπιν στη via Gesso. Ακολουθεί αυτήν την οδό έως ότου συναντήσει το όριο του δήμου. Δήμος Casalfiumanese: από την ορεινή διαδρομή που διέρχεται από το Cà Salara έως τα όρια του Fontanelice και του Castel San Pietro Terme.

Επαρχία Φορλί-Τσεζένα: Δήμοι 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 και Tredozio. Για τους δήμους Gatteo, San Mauro Pascoli και Savignano sul Rubicone τα κατάντη όρια καθορίζονται ως εξής: Δήμος Gatteo: από το όριο με τον δήμο Cesenatico, η οριογραμμή ακολουθεί τη via Cesenatico έως τη διασταύρωση με τον αυτοκινητόδρομο A14 Μπολόνια-Ρίμινι στο S. Angelo κοντά στο Casa Bertorri και συνεχίζει κατά μήκος του αυτοκινητόδρομου έως ότου συναντήσει το όριο με τον δήμο Savignano sul Rubicone. Δήμος San Mauro Pascoli: από τον αυτοκινητόδρομο A14 Μπολόνια-Ρίμινι· Δήμος Savignano sul Rubicone: από τον αυτοκινητόδρομο A14 Μπολόνια-Ρίμινι. Δήμος Cesenatico: περιλαμβάνονται τα εδάφη ανάντη των ακόλουθων οριοθετημένων περιοχών: από το Montaletto έως τη διασταύρωση των επαρχιών Ραβένας και Φορλί-Τσεζένα, η οριογραμμή ακολουθεί τη via San Pellegrino και στη συνέχεια τη via Campone Sala έως το χωριό Sala· στη συνέχεια ακολουθεί τη via Cesenatico έως ότου συναντήσει ξανά το όριο του δήμου Savignano sul Rubicone.

Επαρχία Rimini: Δήμοι 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 και Verucchio. Για τους δήμους Cattolica, Misano Adriatico, Riccione και Ρίμινι τα κατάντη όρια καθορίζονται ως εξής: Δήμος Cattolica: από την εθνική οδό SS 16 Adriatica. Δήμος Misano Adriatico: από την εθνική οδό SS 16 Adriatica. Δήμος Riccione: από την εθνική οδό SS 16 Adriatica. Δήμος Ρίμινι: από τη διασταύρωση του αυτοκινητοδρόμου A14 Μπολόνια-Ρίμινι με τον ποταμό Uso (το όριο μεταξύ των δήμων San Mauro Pascoli και Ρίμινι), η οριογραμμή ακολουθεί τον αυτοκινητόδρομο έως τη διασταύρωση με την οδό SS 9 Via Emilia κοντά στο κοιμητήριο του δήμου Santa Giustina. Συνεχίζει κατά μήκος της εθνικής οδού SS 9 έως τον ποταμό Marecchia, τον οποίο ακολουθεί έως ότου συναντήσει τη σιδηροδρομική γραμμή Μπολόνια-Ρίμινι. Στη συνέχεια ακολουθεί τη γραμμή αυτήν έως ότου συναντήσει τον ποταμό Ausa, τον οποίο ακολουθεί έως ότου συναντήσει την εθνική οδό SS 16 Adriatica. Κατόπιν ακολουθεί την SS 16 έως το όριο με τον δήμο Riccione. Επαρχία Ραβένα: Δήμοι: Bagnacavallo, Bagnara di Romagna, Brisighella, Casola Valsenio, Castel Bolognese, Cotignola, Faenza, Lugo, Massa Lombarda, Riolo Terme, Russi, Ravenna, Sant'Agata sul Santerno και Solarolo. Για τους δήμους Bagnacavallo, Lugo, Massa Lombarda, Russi και S. Agata sul Santerno τα κατάντη όρια καθορίζονται ως εξής: Δήμος Bagnacavallo: από το όριο με τον δήμο Lugo η οριογραμμή ακολουθεί την επαρχιακή οδό SP 253 San Vitale έως τη διασταύρωση με τη via Bagnoli Inferiore και συνεχίζει κατά μήκος των οδών: via Pieve Masiera, περιφερειακή οδός Fossa, via Stradello, via Rotondi, via Guarno, via Colombaia και via Canale Sinistra Inferiore για 17 km και στη συνέχεια via Destra Canale Inferiore, Strada Cogollo, via Forma και

διατρέχει ιδιωτικό ακίνητο έως ότου συναντήσει την επαρχιακή οδό SP 253 San Vitale στο 57ο χιλιόμετρο. Δήμος Lugo: από το όριο με τον δήμο S. Agata sul Santerno ακολουθεί την επαρχιακή οδό SP 253 San Vitale έως τη διασταύρωση με τη via Bedazzo. και συνεχίζει κατά μήκος των οδών: via Piratello, via Delle Tombe, via S. Andrea, επαρχιακή οδός Quarantola και via Piratello Viola, έως ότου φθάσει στην επαρχιακή οδό SP 253 San Vitale. Δήμος Massa Lombarda: από το όριο με την επαρχία Μπολόνιας η οριογραμμή ακολουθεί την επαρχιακή οδό SP 253 San Vitale έως τη διασταύρωση με τη viale della Repubblica την οποία ακολουθεί και κατόπιν συνεχίζει κατά μήκος των ακόλουθων οδών: via Primo Maggio, via Fornace, via Punta, via Bagnarolo, via Nuova και via Cimitero έως τη διασταύρωση με τη σιδηροδρομική γραμμή Μπολόνια-Ραβένα, την οποία ακολουθεί έως ότου φθάσει στην επαρχιακή οδό SP 253 San Vitale. Δήμος Russi: από το όριο με τον δήμο Bagnacavallo η οριογραμμή ακολουθεί την επαρχιακή οδό SP 253 San Vitale έως τη διασταύρωση με τη via Faentina, την οποία ακολουθεί μέσω Godo (via Faentina Nord), και συνεχίζει στις οδούς via Fringuellina, via Del Godo, via Fringuellina Nuova, via Naldi και via Molinaccio έως το όριο με τον δήμο Ravenna. Δήμος S. Agata sul Santerno: από το όριο με τον δήμο Massa Lombarda, η οριογραμμή ακολουθεί την επαρχιακή οδό SP 253 San Vitale έως τη διασταύρωση με τη via Belfiore και, στη συνέχεια, ακολουθεί τη via Angiolina και την αριστερή όχθη του ποταμού Santerno, για να συναντήσει ξανά την επαρχιακή οδό SP 253 San Vitale. Δήμος Ravenna: περιλαμβάνονται τα εδάφη ανάντη των ακόλουθων οριοθετημένων περιοχών: από το όριο με τον δήμο Russi, η οριογραμμή ακολουθεί την οδό Godo-San Marco με κατεύθυνση προς ανατολικά, έως ότου φθάσει στην εθνική οδό SS 67 Tosco Romagnolo. Ακολουθεί την SS 67 προς νότο, έως το χιλιόμετρο 207,8 και στη συνέχεια διασχίζει τον ποταμό Ronco μέσω της via Gambellara έως τη via San Pietro in Vincoli. Στη συνέχεια ακολουθεί τη via Del Sale και συνεχίζει στην επαρχιακή οδό Dismano με κατεύθυνση προς Νότο έως το χιλιόμετρο 20,5, στη via Civinelli και στη via Mensa έως τη Matelica. Στη συνέχεια ακολουθεί τις οδούς via Salaria και via Crociarone έως το Pisignano, κατόπιν τη via Confine έως ότου συναντήσει το όριο μεταξύ των επαρχιών Ραβένας και Φορλί-Τσεζένα, το οποίο ακολουθεί έως το Montaletto. Η περιοχή παραγωγής περιλαμβάνει την Isola di Savarna όπως οριοθετείται κατωτέρω: ξεκινώντας από την τοποθεσία «La Cilla», η οριογραμμή ακολουθεί τη διώρυγα αποστράγγισης στα δεξιά του ποταμού Reno με κατεύθυνση προς ανατολικά, έως ότου συναντήσει τη via S. Alberto-Ravenna, κοντά στο χιλιόμετρο 13,5. Στη συνέχεια, στρίβει προς τα δυτικά και ακολουθεί τη διαδρομή της παλαιάς σιδηροδρομικής γραμμής έως τη C. Berbarella, διασχίζοντας την ανακτηθείσα έκταση στο Valle Mezza Cà. Από εδώ ακολουθεί την οδό από την ανακτηθείσα έκταση, που διέρχεται από την τοποθεσία C. Graziani, προς τα δυτικά και συναντά την οδό Mezzano-S. Alberto, κοντά στο Grattacoppa. Ακολουθεί αυτήν την οδό προς Βορρά έως ότου φθάσει στη «La Cilla», που είναι και το σημείο εκκίνησης της οριογραμμής.

7. **Οινοποιησιμη/-ες ποικιλια/-ες αμπελου**

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. **Περιγραφη του/των δεσμου/-ων**

8.1. *Κατηγορία: Οίνος (1)*

Η περιφέρεια Romagna διατηρούσε ανέκαθεν ισχυρό δεσμό με την αμπελοκαλλιέργεια και την οινοποίηση. Ο δεσμός αυτός αποδεικνύεται από τις άγριες ποικιλίες σταφυλιών που εξακολουθούν να φύονται στα πευκοδάση, από τις πολυάριθμες παραδοσιακές τοπικές ποικιλίες [Albana, Cagnina (Terrano), Pagadebit (Bombino Bianco), Trebbiano Romagnolo κ.λπ.] και από τις πολυάριθμες ιστορικές και αρχαιολογικές μαρτυρίες μέχρι σήμερα.

Οι διάφοροι τύποι οίνου που παράγονται ιστορικά στη Romagna συνδέονται στενά με το περιβάλλον καλλιέργειας (έδαφος και κλίμα), καθώς και με την εξέλιξη των τεχνικών παραγωγής και συντήρησης. Το μεγαλύτερο μέρος του οίνου για ιδιωτική κατανάλωση διατηρούταν σε βαρέλια και άλλαζε από ελαφρώς αφρώδης σε ημιαφρώδης (κατηγορία 8) κατά την πρώτη απορροή, σε ξηρός και μη αφρώδης (κατηγορία 1) κατά τη διάρκεια του καλοκαιριού μετά τη συγκομιδή.

Από τη δεκαετία του 1970, η πρόοδος στον αμπελοοινικό τομέα ενσωματώθηκε εύκολα στις χρησιμοποιούμενες πρακτικές στη Romagna, χωρίς ωστόσο να αλλοιωθούν οι καθιερωμένες παραδοσιακές μέθοδοι. Οδήγησε σε εξορθολογισμό της διαθεσιμότητας και της διαχείρισης του εξοπλισμού, καθώς και σε ριζική βελτίωση των δομών εκμετάλλευσης και των τεχνικών οινοποίησης στα οινοποιεία, με αδιαμφισβήτητη αύξηση των επιπέδων ποιότητας των αμπελοοινικών προϊόντων.

Μια άλλη σημαντική αλλαγή αφορούσε τις μελέτες καθορισμού αμπελουργικών ζωνών, οι οποίες συνέβαλαν στον καθορισμό των καλύτερα προσαρμοσμένων εδαφοκλιματικών συνθηκών για τις διάφορες ποικιλίες αμπέλου και, κυρίως, στην ευαισθητοποίηση των αμπελουργών όσον αφορά την ποικιλία και τις αγρονομικές επιλογές, γεγονός που τους ώθησε να υιοθετήσουν μια πιο κριτική στάση έναντι της αμπελοκαλλιέργειας.

Όσον αφορά την ποικιλία Sangiovese, χάρη στην πείρα και την εμπειρογνωσία που έχουν αποκτήσει πλέον οι αμπελουργοί σε σχέση με τις εκάστοτε περιβαλλοντικές συνθήκες και τα διάφορα πολιτιστικά πλαίσια κατέστη δυνατός ο ορισμός «υποπεριοχών», προκειμένου να δοθεί η δυνατότητα στα τοπικά προϊόντα να προσδιοριστούν με μεγαλύτερη ακρίβεια. Οι μικρές και μεσαίες εκμεταλλεύσεις έχουν σαφές συμφέρον να παράγουν οίνο υψηλότερης ποιότητας που συνδέεται στενότερα με τα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά της περιοχής παραγωγής, όπου είναι δυνατόν.

Από τα δυτικά προς τα ανατολικά, οι τυπικές περιοχές παραγωγής της ποικιλίας Sangiovese είναι οι εξής:

Imola. Στο τέλος του 18ου αιώνα, η ποικιλία Sangiovese ήταν ήδη χαρακτηριστική της οινοπαραγωγής στην Imola, ενώ η παρουσία της εδραιώθηκε σε τέτοιο βαθμό που μια έρευνα του 1880 την αναφέρει ως μία από τις συνηθέστερες ποικιλίες, δεύτερη μετά την Albana στην περιοχή αυτήν. Ακόμη και σήμερα, πάνω από το 10 % των σταφυλιών της ποικιλίας Sangiovese της Εμίλια-Ρομάνια καλλιεργείται στην επαρχία Μπολόνιας, ενώ το 97 % αυτών καλλιεργείται στην «περιοχή» Imola, κυρίως νότια της Via Emilia.

Serra. Πρόκειται για έναν θύλακα μεταξύ των δήμων Castel Bolognese, Imola και Riolo Terme, ο οποίος από την αρχαιότητα ξεχωρίζει από τις υπόλοιπες περιοχές όσον αφορά τα γόνιμα εδάφη, τη διαθεσιμότητα νερού και το ευνοϊκό κλίμα· χάρη στα χαρακτηριστικά αυτά η Serra φιλοξένησε τον πρώτο ανθρώπινο οικισμό στην περιοχή. Στη Romagna, η περιοχή αυτή ιστορικά περιγράφεται ως ιδιαίτερα ευνοϊκή, όπου οι οίνοι Sangiovese αποκτούν δροσερές νότες φρούτων και λεπτές ανθώδεις νότες, οι οποίες ενισχύονται από τον καλά επιλεγμένο προσανατολισμό των αμπέλων.

Brisighella. Η παράδοση στην παραγωγή ελαιολάδου της περιοχής μαρτυρά το σχεδόν μεσογειακό κλίμα της, το οποίο σίγουρα ευνόησε και την παραγωγή οίνου. Όσον αφορά το έδαφος, χαρακτηρίζεται από άργιλο και ψαμμίτη, ωστόσο γίνεται αισθητή η επίδραση της οροσειράς Vena del Gesso [φλέβα από κιμωλία] (μνημείο παγκόσμιας κληρονομιάς της UNESCO), η οποία προσδίδει στον οίνο κομψότητα, επιπλέον της δομής και της φρεσκάδας, αναδεικνύοντας τις ανθώδεις και φρουτώδεις νότες της ποικιλίας Sangiovese.

Marzeno. Στην περιοχή αυτήν απαντά σημαντικό αρχικό υπόστρωμα ασβεστολιθικών πετρωμάτων ψαμμίτη, που στην τοπική διάλεκτο ονομάζεται «Spungone», το οποίο είναι ενδιαστρωμένο με μπλε άργιλο του Πλειο-Πλειστόκαινου. Αυτή η τραχιά και εύρωστη γη επίσης συνήθως παράγει οίνους με έντονο, δυναμικό χαρακτήρα. Οι φρουτώδεις νότες συνήθως υπερτερούν των ανθωδών.

Modigliana. Η περιοχή αυτή χαρακτηρίζεται από δριμύτερες συνθήκες, τα καλοκαίρια είναι πιο δροσερά και, σε ένα περιβάλλον που προσεγγίζει τα χαρακτηριστικά της οροσειράς των Απεννίνων, οι οίνοι που παράγονται στην περιοχή έχουν στιβαρή δομή, είναι έντονοι, λιτοί και με μεγάλη διάρκεια.

Oriolo. Η ιδιαιτερότητα της περιοχής γύρω από τον μεσαιωνικό πύργο Oriolo έγκειται στην εκτεταμένη παρουσία κίτρινων αμμωδών σχηματισμών, που ενίοτε εναλλάσσονται με αργιλώδη και αργιλοπηλώδη τμήματα, και στο μικροκλίμα που έχει αποδειχθεί ιδιαίτερα ήπιο από την αρχαιότητα, καθώς ευνοεί την ανάπτυξη ανθρώπινων οικισμών και την άνθηση της γεωργίας, η οποία χαρακτηρίζεται από αμπέλια και ελαιόδεντρα. Ανάλογα με τον προσανατολισμό των αμπέλων και την επικράτηση της άμμου ή της αργίλου, είναι δυνατή η παραγωγή οίνων με άριστη δομή, που αποκτούν τη σωστή απαλότητα μόνον μετά από ορισμένη περίοδο παλαίωσης, ή πιο έτοιμων προς κατανάλωση, ισορροπημένων φρουτωδών και ανθικών οίνων.

Castrocaro. Αυτή η περιοχή της Τοσκάνης και της Romagna έχει δεχθεί σε μεγάλο βαθμό την επιρροή του Μεγάλου Δουκάτου της Τοσκάνης. Ως εκ τούτου, η υποπεριοχή καθορίζεται σε μεγαλύτερο βαθμό από την τοπική ιστορία και παράδοση απ' ό,τι από οποιαδήποτε ουσιαστική διαφορά από τον οίνο που παράγεται στη γειτονική περιοχή Oriolo, παρόλο που επικρατούν τα αργιλώδη εδάφη.

Predappio. Έκταση μεγάλου υψομέτρου, με κλίση προς τα Απέννινα, με αργιλώδη εδάφη, στα οποία ενίοτε επιδρά η παρουσία θείου. Η ποικιλία Sangiovese της περιοχής αυτής έχαιρε ανέκαθεν μεγάλης φήμης, χάρη στην παράδοση που μεταβιβάζεται από στόμα σε στόμα. Ειδικότερα, ο τοπικός βιότυπος με τα επιμήκη σταφύλια του παράγει ιδιαίτερα φρουτώδεις οίνους με σκληρές τανίνες κατά κύριο λόγο.

Meldola. Η περιοχή καλλιεργούταν ήδη κατά τη ρωμαϊκή εποχή και έκτοτε οι γεωργικές τεχνικές έχουν εξελιχθεί και χρησιμοποιούνται καταλλήλως ανάλογα με τις συνθήκες, με αποτέλεσμα τα τρέχοντα αποτελέσματα στον οινολογικό τομέα. Ο κύριος προσανατολισμός από βορειοδυτικά προς βορειοανατολικά καθιστά δυνατή την παραγωγή εκλεκτών οίνων Sangiovese με φρουτώδες αρωματικό προφίλ.

Bertinoro. Η περιοχή αυτή ήταν παραδοσιακά αφιερωμένη στην ποικιλία Albana (η οποία έχει μακρά παράδοση στην περιοχή) και μόλις πρόσφατα κατέστη εμφανές ότι είναι επίσης κατάλληλη για την ποικιλία Sangiovese, της οποίας η εντυπωσιακή δομή απαιτεί αρκετά μεγάλους χρόνους ωρίμασης.

Cesena. Οι οίνοι της Cesena, στους οποίους γίνεται αναφορά ακόμη και σε κείμενα κλασικών λατινικών συγγραφέων, ανέκαθεν έχαιραν αδιαμφισβήτητης φήμης. Η ποικιλία Sangiovese σε αυτούς τους λόφους καταφέρνει να έχει εντυπωσιακή αλλά όχι υπερβολική δομή, με χαρακτηριστικό φρουτώδες άρωμα ώριμου κερασιού, συνδυάζοντας δομή και κομψότητα.

Mercato Saraceno. Περιλαμβάνει την περιοχή στην οποία ο σχηματισμός Romagna Marnoso-Arenacea είναι πιο εμφανής και το κλίμα δέχεται την επίδραση της εγγύτητας των κορυφών των Απεννίνων. Ο εν λόγω οίνος της ποικιλίας Sangiovese είναι πολύ ισορροπημένος, με καλή αναλογία αλκοόλης προς οξύτητα και περιεκτικότητα σε τανίνες που προσδίδει ιδιαίτερη γλυκύτητα.

Longiano. Τα εδάφη της περιοχής αντανακλούν τα χαρακτηριστικά του σχηματισμού Marnoso-Arenacea, ωστόσο το κλίμα επηρεάζει τη σύνθεση της ποικιλίας Sangiovese, η οποία μπορεί να έχει ένταση διαφορετικών επιπέδων, βλάπτοντας ενδεχομένως τη φυσική κομψότητα των οίνων που παράγονται σε αυτό το περιβάλλον· θερμοί πλούσιοι οίνοι, με ικανοποιητικό φρουτώδες και καλή δομή.

Η γεωλογία της περιοχής του Ρίμινι έχει ιδιαίτερα χαρακτηριστικά τα οποία προσεγγίζουν περισσότερο την Emilia από ό,τι την υπόλοιπη Romagna. Στις διάφορες κοιλάδες, τα εδάφη είναι προϊόν της εξέλιξης διαφόρων τύπων πετρωμάτων· όμως πιο σημαντικοί είναι οι διαφορετικοί τύποι μικροκλίματος που προκύπτουν με βάση τον προσανατολισμό των εδαφών και/ή την εγγύτητά τους στη θάλασσα. Έως το 1860 η ποικιλία Sangiovese καλλιεργούταν εντατικά στην περιοχή αυτήν, ενώ παράγονταν ακόμη και αφρώδεις τύποι λόγω της χαμηλής περιεκτικότητάς τους σε αλκοόλη, οι οποίοι ωστόσο εγκαταλείφθηκαν γι' αυτόν ακριβώς τον λόγο. Η κλιματική αλλαγή έχει οδηγήσει στην αναζωογόνηση της ποικιλίας, δίνοντας έμφαση σε διάφορους παράγοντες.

Coriano. Η υποπεριοχή αυτή προσδιορίζει τη θαλάσσια περιοχή, της οποίας οι γκρίζες άργιλοι και ο ευνοϊκός προσανατολισμός καθιστούν δυνατή την παραγωγή οίνων Sangiovese που είναι πιο δομημένοι και καταλληλότεροι για παλαίωση.

San Clemente. Η εν λόγω ονομασία της υποπεριοχής προσδιορίζει τη θερμότερη περιοχή του Rimini, όπου επικρατούν τα ασβεστολιθικά και αργιλώδη εδάφη, η οποία παράγει δομημένους οίνους με καλή όξινη ένταση.

Verucchio. Η περιοχή αυτή στις πλαγιές των λόφων Valmarecchia παράγει ιδιαίτερα εύγευστους οίνους.

Και για άλλες ποικιλίες αμπέλου, η αλληλεπίδραση με το έδαφος έχει ως αποτέλεσμα ενδιαφέρουσες διακυμάνσεις, που ενίοτε αποκτούν ιδιαίτερη σημασία.

Η προτίμηση για την ποικιλία Bombino Bianco ή, επίσης, για την ποικιλία Albana στην περιοχή Bertinoro μπορεί σίγουρα να αποδοθεί στα φτωχά ασβεστολιθικά εδάφη που προέρχονται από τον γεωλογικό σχηματισμό Spungone, που είναι πιο εκτεταμένος στην επιφάνεια της περιοχής αυτής. Τα εδάφη κατορθώνουν να συγκρατήσουν τη φυσική ευρωστία των εν λόγω ποικιλιών αμπέλου, με αποτέλεσμα να επιτυγχάνεται καλύτερη ισορροπία μεταξύ της φυτικής ανάπτυξης και της απόδοσης των σταφυλιών και, κατά συνέπεια, πιο ισορροπημένη σύνθεση του γλεύκους, ενώ ο ασβεστόλιθος προσδίδει στους οίνους μεγαλύτερο βαθμό αρωματικής λεπτότητας.

Στα αργιλώδη εδάφη της πεδιάδας, τα οποία εκ φύσεως περιορίζουν την ευρωστία και την παραγωγικότητα της ποικιλίας Trebbiano Romagnolo, οι παραγωγοί είναι σε θέση να παράγουν οίνους με καλή δομή και αρωματική λεπτότητα, παρότι η ποικιλία αμπέλου ορίζεται συνήθως ως «ουδέτερη». Οι οίνοι Trebbiano, που είναι καλύτερα δομημένοι, παράγονται στα φτωχότερα εδάφη των λόφων. Οι οίνοι που παράγονται από σταφύλια που καλλιεργούνται σε αμμώδη εδάφη (Terrano και Trebbiano, για παράδειγμα) παρέχουν επίσης καλή οσφρητική λεπτότητα.

Οι οίνοι Albana συνήθως διαφέρουν ανάλογα και με τον τύπο του εδάφους: δομημένοι οίνοι με νότες μελιού και αποξηραμένου βερίκοκου σε πιο αργιλώδη εδάφη, εντονότερες φρουτώδεις νότες βερίκοκου στην περιοχή Imola και περισσότερες ανθώδεις νότες στην περιοχή Albana της Faenza.

8.2. *Κατηγορία «Αφρώδης οίνος» (4)*

Οι περισσότερες παραδοσιακές ποικιλίες αμπέλου στη Romagna ωριμάζουν όψιμα και ενώ σύμφωνα με πολυάριθμα διατάγματα η 29η Σεπτεμβρίου (ημέρα του Αγίου Μιχαήλ) ορίζεται ως η πρώτη ημέρα του τρύγου, συμβαίνει πλέον συχνότερα να είναι η τελευταία ημέρα του τρύγου. Έως το τέλος της δεκαετίας του 1960, το κλίμα ήταν τέτοιο ώστε η συγκομιδή ολοκληρωνόταν κατά τη διάρκεια της ψυχρής περιόδου, γεγονός που συχνά εμπόδιζε την πλήρη ζύμωση των σακχάρων στα γλεύκη. Κατά συνέπεια, ο οίνος συχνά εμφιαλωνόταν με ορισμένη ποσότητα υπολειμματικών σακχάρων και η ζύμωση ολοκληρωνόταν στη φιάλη την επόμενη άνοιξη, με αποτέλεσμα την παραγωγή ημιαφρωδών (κατηγορία 8) και/ή αφρωδών (κατηγορία 4) οίνων. Οι τεχνικές και η τεχνολογία σήμερα καθιστούν δυνατό τον έλεγχο μιας διαδικασίας που στο παρελθόν θα συνέβαινε αυθόρμητα· με τον τρόπο αυτόν, διατηρούνται οι τύποι που ανέκαθεν παράγονταν και καταναλώνονταν στη Romagna. Σε αυτόν τον συνδυασμό στοιχείων του οινοπεδίου, το κλίμα και η τεχνογνωσία (ή η πείρα των οινοποιών) έχουν σημαντικό αντίκτυπο σε σχέση με το έδαφος, δημιουργώντας ένα παραδοσιακό προϊόν που η τεχνική και η τεχνολογία απλώς συνέβαλαν στη διατήρηση και τη βελτίωσή του.

Albana Spumante: Οι οίνοι της ποικιλίας αμπέλου Albana ήταν ανέκαθεν αυτοί που γέμιζαν τις φιάλες που χρησιμοποιούνταν για εορταστικές εκδηλώσεις, καθώς ο αφρός («spuma») τούς προσδίδει έναν εορταστικό χαρακτήρα. Δεδομένου ότι πρόκειται για ποικιλία αμπέλου μέτριας ωρίμασης, με αξιοσημείωτη δυνατότητα συσσώρευσης σακχάρων, χρησιμοποιούταν συχνά, αφενός, για να συμπληρώσει με σάκχαρα τις πιο αδύναμες ποικιλίες οψιμότερης ωρίμασης, όπως οι ποικιλίες «Trebbiano» και «Pagadebit», και, αφετέρου, για να μεταβάλει τον τύπο τους σε αφρώδη. Το γλεύκος της ποικιλίας Albana μπορεί να θεωρηθεί ως το διάλυμα έκλυσης («liqueur de tirage») στην παράδοση της Romagna.

Προσφάτως, με την ενίσχυση της εμπειρογνωσίας στις οινοποιητικές πρακτικές, η παραγωγή τόσο λευκών όσο και ερυθρωπών ημιαφρωδών και αφρωδών οίνων βελτιώθηκε και ενισχύθηκε, δεδομένου ότι οι οίνοι που παράγονταν παραδοσιακά στη Romagna συνήθως είχαν απαλό —συχνά ανοιχτό ρόδινο του κερασιού— χρώμα. Παλαιότερα έγγραφα επιβεβαιώνουν την παράδοση των ημιαφρωδών και αφρωδών οίνων που παράγονταν με τις χαρακτηριστικότερες παραδοσιακές ποικιλίες αμπέλου: Trebbiano Romagnolo, Bombino Bianco, Albana, ακόμη και Sangiovese, όπως πιστοποιείται στη Mantegazza (1871). Ωστόσο, παρατηρούνταν η τάση οι οίνοι αυτοί να καταναλώνονται τοπικά, κυρίως από τις οικογένειες των παραγωγών, ενώ για το εμπόριο προορίζονταν οι γλυκοί οίνοι που είχαν υποβληθεί σε διήθηση και όχι οι ημιαφρώδεις και αφρώδεις οίνοι που είχαν ήδη παραχθεί. Η εξέλιξη της τεχνολογίας οινοποίησης και των τεχνικών στο πεδίο (για την παραγωγή αφρωδών οίνων απαιτούνται σταφύλια εξαιρετικής ποιότητας, με τη σωστή ισορροπία μεταξύ σακχάρων και οξύτητας) κατέστησε δυνατή τη βελτίωση της παραγωγής αυτού του τύπου.

Εκτός από τους αφρώδεις οίνους με ένδειξη της ποικιλίας αμπέλου (Romagna Trebbiano Spumante, για παράδειγμα), δίνεται πλέον έμφαση και στους αφρώδεις οίνους που παράγονται σε μεγάλο βαθμό από παραδοσιακές ποικιλίες αμπέλου (για παράδειγμα, 70 % Trebbiano ή 70 % Sangiovese), αλλά εμπλουτίζονται με άλλες ποικιλίες αμπέλου που μπορούν να διευρύνουν και/ή να βελτιώσουν το οσφρητικό προφίλ.

Στα ψυχρότερα εδάφη, στα μεγαλύτερα υψόμετρα και στις πλαγιές με τον βορειότερο προσανατολισμό, ενδέχεται να υπάρχουν πιο ανοιχτόχρωμα και όξινα σταφύλια ποικιλίας Sangiovese κατάλληλα για την παραγωγή καλά δομημένων, δροσερών, αρωματισμένων ερυθρωπών οίνων, που μπορούν επίσης να χρησιμεύσουν ως βάση για τη δεύτερη ζύμωση, δεδομένου του ενδιαφέροντος της αγοράς για τους τύπους ερυθρωπών αφρωδών οίνων. Στο πλαίσιο αυτό, οι οίνοι εκφράζουν σαφέστερα τις ανθώδεις νότες, οι οποίες συνοδεύονται από νότες φρέσκων φρούτων που δεν έχουν ωριμάσει υπερβολικά.

Ως εκ τούτου, η παραγωγή σύγχρονων αφρωδών οίνων στη Romagna είναι αποτέλεσμα της τεχνολογικής καινοτομίας στη διαδικασία παραγωγής, η οποία, με βάση τη μακραίωνη πρακτική της δεύτερης ζύμωσης στη φιάλη που εφαρμοζόταν έως τον τελευταίο αιώνα, εξελίχθηκε επίσης στη χρήση αυτόκλειστων στην παραγωγή, συνδυάζοντας τις σύγχρονες οινολογικές τεχνικές με τη μακραίωνη παράδοση της περιοχής.

8.3. *Κατηγορία «αφρώδης οίνος ποιότητας» (5):*

Η κλιματική αλλαγή, η βελτίωση στις καλλιεργητικές και οινολογικές τεχνικές, καθώς και η συμμόρφωση με τις νομοθετικές διατάξεις για την παραγωγή, καθιστούν πλέον δυνατή την εστίαση στην παραγωγή ποιοτικού, καλύτερα δομημένου αφρώδους οίνου μεγαλύτερης διάρκειας.

Η πλειονότητα των παραδοσιακών ποικιλιών αμπέλου Romagna ωριμάζει όψιμα ενώ, έως το τέλος της δεκαετίας του 1960, η συγκομιδή των σταφυλιών ολοκληρωνόταν προς το τέλος Σεπτεμβρίου και οι ψυχρές καιρικές συνθήκες συχνά εμπόδιζαν την πλήρη ζύμωση των σακχάρων των γλευκών σταφυλιών. Κατά συνέπεια, ο οίνος συχνά εμφιαλωνόταν με ορισμένη ποσότητα υπολειμματικών σακχάρων, με αποτέλεσμα την επόμενη άνοιξη να παράγονται ημιαφρώδεις και/ή αφρώδεις οίνοι. Σήμερα, η τεχνολογία καθιστά δυνατό τον έλεγχο των εν λόγω διαδικασιών, διατηρώντας παράλληλα τους παραδοσιακούς τύπους οίνου. Σε αυτόν τον συνδυασμό χαρακτηριστικών του οινοπεδίου, το κλίμα και η ανθρώπινη πείρα έχουν σημαντικό αντίκτυπο σε σχέση με το έδαφος, δημιουργώντας ένα παραδοσιακό προϊόν που η τεχνική και η τεχνολογία απλώς συνέβαλαν στη διατήρηση και τη βελτίωσή του.

Προσφάτως, με την ενίσχυση της εμπειρογνωσίας στις οινοποιητικές πρακτικές, η παραγωγή τόσο λευκών όσο και ερυθρωπών ημιαφρωδών και αφρωδών οίνων βελτιώθηκε και ενισχύθηκε, δεδομένου ότι οι οίνοι που παράγονταν παραδοσιακά στη Romagna συνήθως είχαν απαλό —συχνά ανοιχτό ρόδινο του κερασιού— χρώμα. Παλαιότερα έγγραφα επιβεβαιώνουν την παράδοση των ημιαφρωδών και αφρωδών οίνων που παράγονταν με τις χαρακτηριστικότερες παραδοσιακές ποικιλίες αμπέλου: Trebbiano Romagnolo, Bombino Bianco, Albana, ακόμη και Sangiovese, όπως πιστοποιείται στη Mantegazza (1871). Ωστόσο, παρατηρούνταν η τάση οι οίνοι αυτοί να καταναλώνονται τοπικά, κυρίως από τις οικογένειες των παραγωγών, ενώ για το εμπόριο προορίζονταν οι γλυκοί οίνοι που είχαν υποβληθεί σε διήθηση και όχι οι ημιαφρώδεις και αφρώδεις οίνοι που είχαν ήδη παραχθεί. Η εξέλιξη της τεχνολογίας οινοποίησης και των τεχνικών στο πεδίο (για την παραγωγή αφρωδών οίνων απαιτούνται σταφύλια εξαιρετικής ποιότητας, με τη σωστή ισορροπία μεταξύ σακχάρων και οξύτητας) κατέστησε δυνατή τη βελτίωση της παραγωγής αυτού του τύπου.

Εκτός από τους αφρώδεις οίνους με ένδειξη της ποικιλίας αμπέλου (Romagna Trebbiano Spumante, για παράδειγμα), δίνεται πλέον έμφαση και στους αφρώδεις οίνους που παράγονται ως επί το πλείστον από παραδοσιακές ποικιλίες αμπέλου (για παράδειγμα, 70 % Trebbiano ή 70 % Sangiovese), αλλά εμπλουτίζονται με άλλες ποικιλίες αμπέλου που μπορούν να διευρύνουν και/ή να βελτιώσουν το οσφρητικό προφίλ· οι ποικιλίες αυτές καθιστούν δυνατή την παραγωγή παρτίδων (cuvées) για την παραγωγή αφρωδών οίνων ποιότητας, πιο δομημένων και με ολικό αλκοολικό τίτλο τουλάχιστον 9 % κατ' όγκο, καθώς και την παραγωγή αφρωδών οίνων ποιότητας με μεγαλύτερη πίεση ώστε να είναι δυνατή η παλαίωση για μεγαλύτερο χρονικό διάστημα και η καλύτερη διατήρηση.

Στα ψυχρότερα εδάφη, στα μεγαλύτερα υψόμετρα και στις πλαγιές με τον βορειότερο προσανατολισμό, ενδέχεται να υπάρχουν πιο ανοιχτόχρωμα και όξινα σταφύλια ποικιλίας Sangiovese κατάλληλα για την παραγωγή καλά δομημένων, δροσερών, αρωματισμένων ερυθρωπών οίνων, που μπορούν επίσης να χρησιμεύσουν ως βάση για τη δεύτερη ζύμωση, δεδομένου του ενδιαφέροντος της αγοράς για τους τύπους ερυθρωπών αφρωδών οίνων. Στο πλαίσιο αυτό, οι οίνοι εκφράζουν σαφέστερα τις ανθώδεις νότες, οι οποίες συνοδεύονται από νότες φρέσκων φρούτων που δεν έχουν ωριμάσει υπερβολικά.

Ως εκ τούτου, η παραγωγή σύγχρονων αφρωδών οίνων στη Romagna είναι αποτέλεσμα της τεχνολογικής καινοτομίας στη διαδικασία παραγωγής, η οποία, με βάση τη μακραίωνη πρακτική της δεύτερης ζύμωσης στη φιάλη που εφαρμοζόταν έως τον τελευταίο αιώνα, εξελίχθηκε επίσης στη χρήση αυτόκλειστων στην παραγωγή, συνδυάζοντας τις σύγχρονες οινολογικές τεχνικές με τη μακραίωνη παράδοση της περιοχής.

8.4. *Κατηγορία Ημιαφρώδης οίνος (8)*

Η παρουσία στη Romagna ποικιλιών αμπέλου μέσης έως όψιμης ή όψιμης ωρίμασης (Trebbiano και Pagadebit), οι οποίες συχνά καλλιεργούνται σε γόνιμες εκτάσεις, είχε ως αποτέλεσμα η έναρξη του χειμερινού ψύχους να χρησιμοποιείται για την αναστολή της διαδικασίας ζύμωσης, δημιουργώντας τις συνθήκες για υψηλότερη ή χαμηλότερη περιεκτικότητα των οίνων σε υπολειμματικά σάκχαρα. Στην εν λόγω πρακτική έχει τις ρίζες του το έθιμο της κατανάλωσης γλυκών ή ημίγλυκων οίνων κατά τη φθινοπωρινή-χειμερινή περίοδο και ημιαφρωδών και αφρωδών οίνων το καλοκαίρι μετά τη συγκομιδή. Στις περιπτώσεις που οι οίνοι με υπολειμματικά σάκχαρα τοποθετούνταν στη φιάλη, η διαδικασία ζύμωσης ξανάρχιζε όταν ανέβαινε η θερμοκρασία και οδηγούσε σε ένα φυσικό ημιαφρώδες αποτέλεσμα. Ως εκ τούτου, υπήρχε ήδη μια «ακούσια» παράδοση παραγωγής αφρωδών και ημιαφρωδών οίνων, η οποία βελτιώθηκε καθώς ενισχύθηκε η εμπειρογνωσία στην οινοποίηση: η ρύθμιση σε χαμηλότερες θερμοκρασίες στις οιναποθήκες καθιστά δυνατή τη διατήρηση των οσμών και των αρωμάτων, ενώ η χρήση επιλεγμένων ζυμομυκήτων βελτιστοποιεί τη διαδικασία ζύμωσης.

Στην περιοχή Bertinoro, η ποικιλία αμπέλου Bombino Bianco, γνωστή τοπικά ως Pagadebit, όπως επισημαίνει ο Hohnerlein-Buchinger (1996), είναι σταθερά εδραιωμένη, χάρη στην ικανότητά της να εξασφαλίζει καλή παραγωγή ακόμη και σε δυσμενείς καιρικές συνθήκες (ιδίως στην περίπτωση όψιμων παγετών). Στην αμπελουργική έκθεση που διοργανώθηκε το 1876 στο Φορλί, πραγματοποιήθηκε σύγκριση διαφορετικών ποικιλιών αμπέλου παραπλήσιων με την ποικιλία Pagadebit από διαφορετικές περιοχές· η περιοχή Bertinoro είναι ιστορικά γνωστή για την ξεχωριστή και σπουδαία παράδοση της ποικιλίας Pagadebit, η οποία επιτάσσει και την παραγωγή ημιαφρώδους τύπου οίνου. Η παράδοση αυτή οφείλεται πιθανώς στην καλλιέργεια της ποικιλίας σε μικτούς αμπελώνες σε συνδυασμό με την ποικιλία Albana, η οποία πρόσφερε την αναγκαία περιεκτικότητα σε σάκχαρα για την αύξηση του αλκοολικού τίτλου της άλλης ποικιλίας αμπέλου όψιμης ωρίμασης: η ατελής ζύμωση και εμφιάλωση παρήγαγαν αεριούχους οίνους, οι οποίοι πλέον αναφέρονται ως οίνοι που παρασκευάζονται με την «πατροπαράδοτη μέθοδο».

9. **Άλλες ειδικές προϋποθεσεις (συσκευασία, επισήμανση, λοιπές προϋποθέσεις)**

ΠΟΠ «Romagna» — Περιοχή οινοποίησης

Νομικό πλαίσιο

Νομοθεσία της ΕΕ

Τύπος επιπλέον προϋπόθεσης

Παρέκκλιση από την παραγωγή στην οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή

Περιγραφή της προϋπόθεσης

Οι εργασίες οινοποίησης μπορούν να εκτελούνται σε ολόκληρη την επικράτεια των επαρχιών Φορλί-Τσεζένα, Ραβέννας, Μπολόνιας και Ρίμινι.

ΠΟΠ «Romagna» — Περιοχή παραγωγής για τους ημιαφρώδεις και αφρώδεις τύπους

Νομικό πλαίσιο

Στην εθνική νομοθεσία

Τύπος επιπλέον προϋπόθεσης

Παρέκκλιση από την παραγωγή στην οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή

Περιγραφή της προϋπόθεσης

Οι εργασίες για την παραγωγή των τύπων «Romagna» Trebbiano Frizzante, «Romagna» Trebbiano Spumante, «Romagna» Pagadebit Frizzante, «Romagna» Albana Spumante, «Romagna» Bianco Spumante και «Romagna» Rosato Spumante, συμπεριλαμβανομένων των οινοποιητικών πρακτικών για τον σχηματισμό αφρού, τη σταθεροποίηση και τη γλύκανση, μπορούν να εκτελούνται σε ολόκληρη την επικράτεια των περιφερειών Εμίλια-Ρομάνια, Μάρκε, Λομβαρδίας, Πεδεμοντίου και Βένετο.

ΠΟΠ «Romagna» — Περιοχή εμφιάλωσης για τους ημιαφρώδεις και αφρώδεις τύπους

Νομικό πλαίσιο

Νομοθεσία της ΕΕ

Τύπος επιπλέον προϋπόθεσης

Εμφιάλωση εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής

Περιγραφή της προϋπόθεσης

Οι τύποι «Romagna» Trebbiano Frizzante, «Romagna» Trebbiano Spumante, «Romagna» Pagadebit Frizzante, «Romagna» Albana Spumante, «Romagna» Bianco Spumante και «Romagna» Rosato Spumante πρέπει να εμφιαλώνονται στην επικράτεια των περιφερειών Εμίλια-Ρομάνια, Μάρκε, Λομβαρδίας, Πεδεμοντίου και Βένετο. Σύμφωνα με την εφαρμοστέα ενωσιακή και εθνική νομοθεσία, η εμφιάλωση ή συσκευασία πρέπει να πραγματοποιείται στην προαναφερθείσα οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή προκειμένου να διαφυλάσσεται η ποιότητα και η φήμη και να διασφαλίζεται η προέλευση και η αποτελεσματικότητα των ελέγχων.

Χρήση αναφορών σε υποπεριοχές

Νομικό πλαίσιο

Νομοθεσία της ΕΕ

Τύπος επιπλέον προϋπόθεσης

Συμπληρωματικές διατάξεις σχετικά με την επισήμανση

Περιγραφή της προϋπόθεσης

Οι επισημάνσεις και οι συσκευασίες των οίνων που καλύπτονται από την ΠΟΠ Romagna μπορούν να περιλαμβάνουν αναφορές στις υποπεριοχές που περιγράφονται στα αντίστοιχα παραρτήματα των προδιαγραφών του προϊόντος.

Οι υποπεριοχές που μπορούν να συμπεριληφθούν στην επισήμανση είναι οι εξής: «Bertinoro», «Brisighella», «Castrocaro», «Cesena», «Longiano», «Meldola», «Modigliana», «Marzeno», «Oriolo», «Predappio», «Mercato Saraceno», «Serra», «Imola», «Coriano», «San Clemente» και «Verucchio».

ΠΟΠ «Romagna» με ένδειξη της υποπεριοχής

Νομικό πλαίσιο

Νομοθεσία της ΕΕ

Τύπος επιπλέον προϋπόθεσης

Παρέκκλιση από την παραγωγή στην οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή

Περιγραφή της προϋπόθεσης

Οι εργασίες οινοποίησης μπορούν να εκτελούνται σε ολόκληρη την επικράτεια των επαρχιών Μπολόνιας, Ραβέννας, Φορλί-Τσεζένα και Ρίμινι.

ΠΟΠ «Romagna» με ένδειξη της υποπεριοχής

Νομικό πλαίσιο

Νομοθεσία της ΕΕ

Τύπος επιπλέον προϋπόθεσης

Εμφιάλωση εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής

Περιγραφή της προϋπόθεσης

Η εμφιάλωση των οίνων που καλύπτονται από την ΠΟΠ «Romagna» με την ένδειξη της υποπεριοχής πρέπει να πραγματοποιείται εντός της περιοχής παραγωγής κάθε υποπεριοχής, συμπεριλαμβανομένης της περιοχής στην οποία επιτρέπεται η οινοποίηση βάσει παρέκκλισης. Σύμφωνα με την εφαρμοστέα ενωσιακή και εθνική νομοθεσία, η εμφιάλωση ή συσκευασία πρέπει να πραγματοποιείται στην προαναφερθείσα οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή προκειμένου να διαφυλάσσεται η ποιότητα και η φήμη και να διασφαλίζεται η προέλευση και η αποτελεσματικότητα των ελέγχων.

Συνδεσμος προς τις προδιαγραφες προϊοντος

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