C/2026/2147

17.4.2026

Erään viinialan suojatun alkuperänimityksen tuote-eritelmän unionin muutoksen hyväksymistä koskevan hakemuksen julkaiseminen Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) N:o 1308/2013 97 artiklan 3 kohdan nojalla, luettuna yhdessä sen 105 artiklan kanssa

(C/2026/2147)

Jäsenvaltion tai kolmannen maan viranomaiset taikka luonnolliset henkilöt tai oikeushenkilöt, joiden oikeutettua etua asia koskee ja jotka ovat sijoittautuneet kolmanteen maahan tai asuvat siellä, voivat kolmen kuukauden kuluessa tästä julkaisemisesta esittää komissiolle vastaväitteen Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) 2024/1143 ([1]) 17 artiklan mukaisesti.

TUOTE-ERITELMÄÄN TEHTÄVÄÄ UNIONIN MUUTOSTA KOSKEVA HAKEMUS

”Romagna”

PDO-IT-A0507-AM05

Hakemuksen jättöpäivä: 28.4.2021

1. **Hakija ja oikeutettu etu**

CONSORZIO VINI DI ROMAGNA (ROMAGNAN VIINIYHDISTYS)

SAN-nimityksen ”Romagna” suojeluyhdistys

2. **Tuote-eritelmän kohdat, joita muutos koskee / muutokset koskevat**

☐ Tuotteen nimi

☒ Rypäletuotteiden luokat

☒ Yhteys

☐ Kaupan pitämisen rajoitukset

3. **Muutoksen kuvaus ja perustelut**

1. *Uuden rypäletuoteluokan lisääminen*

Rypäletuotteiden luokkiin on lisätty luokka ”Laatukuohuviini” (luokka 5).

Kuohuviinin ja laatukuohuviinin kysyntä on kasvanut yhä enemmän viime vuosikymmenen aikana. Vastatakseen tähän kysyntään Romagnan alueen tuottajat ovat pyrkineet myös hyödyntämään ja parantamaan kaikkia teknisiä ja teknologisia ratkaisuja näiden tuotetyyppien valmistamiseksi. Luokkaan 5 kuuluvan laatukuohuviinin avulla SAN-nimityksen ”Romagna” kattamien kuohuviinityypin tuotteiden arvo voidaan maksimoida.

Laatukuohuviini-tuoteluokan lisäämisen myötä tuote-eritelmän 1–9 kohtaa ja asiaan liittyviä yhtenäisen asiakirjan kohtia on muutettu.

2. *Viinin ja maantieteellisen alueen yhteyttä koskevan kuvauksen päivittäminen*

Kuvausta ympäristöä koskevista ja historiallisista/kulttuurisista seikoista on parannettu. Nämä seikat ovat keskeisen tärkeitä, kun kuvataan viinien laadun yhteyttä alueen maaperän ja ilmaston ominaispiirteisiin sekä viljely- ja kulttuuriperinteeseen, joka on syntynyt rypäleiden viljelyn ja jalostuksen vuosisataisen kehityksen tuloksena.

Muutos koskee tuote-eritelmän 9 kohtaa ja yhtenäisen asiakirjan 8 kohtaa (Yhteyden/yhteyksien kuvaus).

([1]) Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EU) 2024/1143, annettu 11 päivänä huhtikuuta 2024, viinejä, tislattuja alkoholijuomia ja maataloustuotteita koskevista maantieteellisistä merkinnöistä sekä aidoista perinteisistä tuotteista ja maataloustuotteiden vapaaehtoisista laatumerkinnöistä, asetusten (EU) N:o 1308/2013, (EU) 2019/787 ja (EU) 2019/1753 muuttamisesta sekä asetuksen (EU) N:o 1151/2012 kumoamisesta (EUVL L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

3. *Yhdenmukaistaminen edellisen vakiomuutoksen kanssa*

Tuote-eritelmää ja kaikkia yhtenäisen asiakirjan kohtia on myös täydennetty tämän unionin muutoksen jälkeen lähetetyn vakiomuutoksen huomioon ottamiseksi (komissio on jo hyväksynyt kyseisen vakiomuutoksen tiedonannossa 2022/C 386/08, joka julkaistiin 7. lokakuuta 2022 virallisen lehden numerossa C 386).

Lisäksi yksittäiset viiniluokat on lueteltu selkeämmin yhtenäisen asiakirjan kohdassa ”Viinien kuvaus”.

YHTENÄINEN ASIAKIRJA

1. **Tuotteen nimi**

Romagna

2. **Maantieteellisen merkinnän tyyppi**

SAN – Suojattu alkuperänimitys

3. **Rypäletuotteiden luokat**

1) Viini

4) Kuohuviini

5) Laatukuohuviini

8) Helmeilevä viini

3.1 *Yhdistetyn nimikkeistön koodi*

22 – JUOMAT, ETYYLIALKOHOLI (ETANOLI) JA ETIKKA

2204 – Tuoreista rypäleistä valmistettu viini, myös väkevöity viini; rypäleen puristemehu (grape must), muu kuin nimikkeeseen 2009 kuuluva

4. **Viinin/viinien kuvaus**

1. *”Romagna” Albana Spumante (luokka 4 – kuohuviini)*

Suojatun alkuperänimityksen ”Romagna” Albana Spumante saanut viini tuotetaan osittain kuivatetuista rypäleistä valmistetusta rypälemehusta käyttämällä pullokäymistä tai käymistä autoklaavissa EU:n lainsäädännön mukaisesti. Viini on väriltään kullankeltaista ja sen vaahto on hienojakoista ja helmeily kestävää. Sen rypälelajikkeelle ominaiset aromit ovat hedelmäisiä. Viinin rakenne on hyvä ja viini on miellyttävän raikas. Viinin maku on miellyttävä, pehmeä ja makea, mutta ei koskaan liian makea.

Kokonaisalkoholipitoisuus tilavuusprosentteina vähintään: 16,0 til-%

Sokeriton uutos vähintään: 21,0 g/l

Kaikki analyyttiset parametrit, joita ei esitetä seuraavassa taulukossa, ovat kansallisessa ja EU:n lainsäädännössä asetettujen raja-arvojen mukaisia.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet

— Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%): —

— Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%): —

— Vähimmäishappopitoisuus: 6 g/l viinihappona ilmaistuna

— Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra): —

— Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra): —

2. *”Romagna” Cagnina (luokka 1 – viini)*

Yleensä syyskuun lopulla korjatuista Terrano-rypäleistä valmistettu, suojatun alkuperänimityksen ”Romagna” Cagnina saanut viini voidaan saattaa kulutukseen lokakuun ensimmäisten kymmenen päivän jälkeen. Viini on väriltään purppuranpunaista. Sen aromi on voimakas ja omaleimainen ja siinä on imeläkirsikan ja vadelmien vivahteita. Viinin maku on makea ja hieman tanniininen ja siinä on miellyttävän hapokas kärki.

Kokonaisalkoholipitoisuus tilavuusprosentteina vähintään: 11,5 til-%

Sokeriton uutos vähintään: 17,0 g/l

Kaikki analyyttiset parametrit, joita ei esitetä seuraavassa taulukossa, ovat kansallisessa ja EU:n lainsäädännössä asetettujen raja-arvojen mukaisia.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet

— Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%): —

— Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%): 8,5.

— Vähimmäishappopitoisuus: 5 g/l viinihappona ilmaistuna

— Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra): —

— Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra): —

3. *"Romagna" Pagadebit (luokka 1 – viini, mukaan lukien makea versio)*

Bombino Bianco -rypäleistä valmistettu, suojatun alkuperänimityksen "Romagna" Pagadebit saanut viini on väriltään oljenkeltaista, ja värin voimakkuus vaihtelee iän ja viinin valmistusmenetelmän mukaan. Aromi on raikas ja miellyttävä ja siinä on rypälelajikkeelle ominaisia orapihlajan vivahteita. Viinin maku on miellyttävä ja hienostunut. Viini, myös helmeilevän viinin variaatio, voi olla kuiva tai puolimakea.

Kokonaisalkoholipitoisuus tilavuusprosentteina vähintään: 11,5 til-%

Sokeriton uutos vähintään: 14,0 g/l

Kaikki analyyttiset parametrit, joita ei esitetä seuraavassa taulukossa, ovat kansallisessa ja EU:n lainsäädännössä asetettujen raja-arvojen mukaisia.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet

— Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%): —

— Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%): —

— Vähimmäishappopitoisuus: 4,5 g/l viinihappona ilmaistuna

— Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra): —

— Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra): —

4. *"Romagna" Pagadebit Frizzante (luokka 8 – helmeilevä viini, mukaan lukien makea versio)*

Bombino Bianco -rypäleistä valmistettu, suojatun alkuperänimityksen "Romagna" Pagadebit Frizzante saanut viini on väriltään oljenkeltaista, ja värin voimakkuus vaihtelee iän ja viinin valmistusmenetelmän mukaan. Vaahto on hienojakoista ja pitkäkestoista. Aromi on raikas ja miellyttävä, ja siinä on rypälelajikkeelle ominaisia orapihlajan vivahteita. Viinin maku on miellyttävä ja hienostunut, ja se voi olla kuiva tai puolimakea.

Kokonaisalkoholipitoisuus tilavuusprosentteina vähintään: 11,5 til-%

Sokeriton uutos vähintään: 14,0 g/l

Kaikki analyyttiset parametrit, joita ei esitetä seuraavassa taulukossa, ovat kansallisessa ja EU:n lainsäädännössä asetettujen raja-arvojen mukaisia.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet

— Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%): —

— Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%): —

— Vähimmäishappopitoisuus: 4,5 g/l viinihappona ilmaistuna

— Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra): —

— Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra): —

5. *”Romagna” Pagadebit Bertinoro (luokka 1 – viini)*

Bertinoron alueella Bombino Bianco -rypäleistä valmistettu, suojatun alkuperänimityksen ”Romagna” Bertinoro saanut viini on väriltään oljenkeltaista, ja värin voimakkuus vaihtelee iän ja viinin valmistusmenetelmän mukaan. Aromi on raikas ja miellyttävä, ja siinä on rypälelajikkeelle ominaisia orapihlajan vivahteita. Viinin maku on miellyttävä ja hienostunut. Viini, myös kuohuviinivariaatio, voi olla kuiva tai puolimakea.

Kokonaisalkoholipitoisuus tilavuusprosentteina vähintään: 12,0 til-%

Sokeriton uutos vähintään: 15,0 g/l

Kaikki analyyttiset parametrit, joita ei esitetä seuraavassa taulukossa, ovat kansallisessa ja EU:n lainsäädännössä asetettujen raja-arvojen mukaisia.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet

— Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%): —

— Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%): —

— Vähimmäishappopitoisuus: 5 g/l viinihappona ilmaistuna

— Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra): —

— Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra): —

6. *”Romagna” Sangiovese (luokka 1 – viini)*

Samannimisen lajikkeen rypäleistä valmistettu, suojatun alkuperänimityksen ”Romagna” Sangiovese saanut viini on väriltään rubiininpunaista, ja siinä on purppuranpunaisia vivahteita. Aromit ovat laaja-alaisia ja viinimäisiä ja nuoressa viinissä kevyen ruohomaisia. Lisäksi aromissa saattaa olla orvokin vivahteita. Viini on maultaan hienostunut ja täyteläinen sekä nuorena miellyttävän tanniininen. Samoin jälkimaku on miellyttävä ja kevyen karvas.

Kokonaisalkoholipitoisuus tilavuusprosentteina vähintään: 12,0 til-%

Pelkistävien sokerien jäämät: enintään 10,0 g/l

Sokeriton uutos vähintään: 20,0 g/l

Kaikki analyyttiset parametrit, joita ei esitetä seuraavassa taulukossa, ovat kansallisessa ja EU:n lainsäädännössä asetettujen raja-arvojen mukaisia.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet

— Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%): —

— Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%): —

— Vähimmäishappopitoisuus: 4,5 g/l viinihappona ilmaistuna

— Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra): —

— Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra): —

7. *”Romagna” Sangiovese Novello (luokka 1 – viini)*

Samannimisen lajikkeen rypäleistä valmistettu, suojatun alkuperänimityksen ”Romagna” Sangiovese Novello saanut viini on maseroitu hiilidioksidin avulla. Se on väriltään rubiininpunaista. Aromit ovat voimakkaita ja tällä menetelmällä valmistetulle viinille ominaisesti viinimäisiä. Maku on kuiva tai jäännössokerin vuoksi hieman makea, mikä on viinin valmistussääntöjen mukaan sallittua.

Kokonaisalkoholipitoisuus tilavuusprosentteina vähintään: 11,5 til-%

Pelkistävien sokerien jäämät: enintään 10 g/l

Sokeriton uutos vähintään: 18,0 g/l

Kaikki analyyttiset parametrit, joita ei esitetä seuraavassa taulukossa, ovat kansallisessa ja EU:n lainsäädännössä asetettujen raja-arvojen mukaisia.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet

— Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%): —

— Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%): —

— Vähimmäishappopitoisuus: 4,5 g/l viinihappona ilmaistuna

— Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra): —

— Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra): —

8. *”Romagna” Sangiovese Superiore (luokka 1 – viini)*

Samannimisen lajikkeen rypäleistä valmistettu, suojatun alkuperänimityksen ”Romagna” Sangiovese Superiore saanut viini on väriltään rubiininpunaista, joka taittuu granaatinpunaiseen ja jossa voi olla purppuranpunaisia vivahteita. Aromi on viinimäinen, ja siinä on hienoisia orvokin vivahteita. Viinin maku on pyöreä ja täyteläinen, mutta pehmeä ja hienostunut, nuorena kevyesti miellyttävän tanniininen. Viinin jälkimaku on miellyttävä, voimakas ja kevyesti karvas.

Kokonaisalkoholipitoisuus tilavuusprosentteina vähintään: 12,5 til-%

Pelkistävien sokerien jäämät: enintään 10,0 g/l

Sokeriton uutos vähintään: 24,0 g/l

Kaikki analyyttiset parametrit, joita ei esitetä seuraavassa taulukossa, ovat kansallisessa ja EU:n lainsäädännössä asetettujen raja-arvojen mukaisia.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet

— Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%): —

— Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%): —

— Vähimmäishappopitoisuus: 4,5 g/l viinihappona ilmaistuna

— Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra): —

— Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra): —

9. *”Romagna” Sangiovese Riserva (luokka 1 – viini)*

Samannimisen lajikkeen rypäleistä valmistettu, suojatun alkuperänimityksen ”Romagna” Sangiovese Riserva saanut viini on väriltään rubiininpunaista, joka taittuu granaatinpunaiseen ja jossa on viinin ikääntyessä purppuranpunaisia ja oransseja vivahteita. Viini on kypsytetty, ja siinä on ikääntymiselle ominainen kevyt ja monivivahteinen vaniljainen bukee. Viini on kuiva, pyöreä ja harmoninen. Viinin maku on täyteläinen, ja usein tynnyrikypsytys tuo siihen puun vivahteita.

Kokonaisalkoholipitoisuus tilavuusprosentteina vähintään: 13,0 til-%

Pelkistävien sokerien jäämät: enintään 10,0 g/l

Sokeriton uutos vähintään: 26,0 g/l

Kaikki analyyttiset parametrit, joita ei esitetä seuraavassa taulukossa, ovat kansallisessa ja EU:n lainsäädännössä asetettujen raja-arvojen mukaisia.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet

— Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%): —

— Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%): —

— Vähimmäishappopitoisuus: 4,5 g/l viinihappona ilmaistuna

— Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra): —

— Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra): —

10. *”Romagna” Sangiovese Superiore Riserva (luokka 1 – viini)*

Samannimisen lajikkeen rypäleistä valmistettu, suojatun alkuperänimityksen ”Romagna” Sangiovese Riserva saanut viini on väriltään rubiininpunaista, joka taittuu granaatinpunaiseen ja jossa on viinin ikääntyessä purppuranpunaisia ja oransseja vivahteita. Viini on kypsytetty, ja siinä on ikääntymiselle ominainen kevyt ja monivivahteinen vaniljainen bukee. Viini on kuiva, pyöreä ja harmoninen. Viinin maku on täyteläinen, ja usein tynnyrikypsytys tuo siihen puun vivahteita.

Kokonaisalkoholipitoisuus tilavuusprosentteina vähintään: 13,0 til-%

Pelkistävien sokerien jäämät: enintään 10,0 g/l

Sokeriton uutos vähintään: 26,0 g/l

Kaikki analyyttiset parametrit, joita ei esitetä seuraavassa taulukossa, ovat kansallisessa ja EU:n lainsäädännössä asetettujen raja-arvojen mukaisia.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet

— Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%): —

— Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%): —

— Vähimmäishappopitoisuus: —

— Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra): —

— Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra): —

11. *”Romagna” Sangiovese Passito (luokka 1 – viini)*

Samannimisen lajikkeen rypäleistä valmistettu, suojatun alkuperänimityksen ”Romagna” Sangiovese Passito saanut viini on väriltään rubiininpunaista, ja siinä voi olla purppuranpunaisia vivahteita. Aromi on hienostunut, ja siinä saattaa olla orvokin vivahteita. Maku on harmoninen ja miellyttävän tanniininen. Viinin jälkimaku on miellyttävä, omaleimainen ja kevyesti karvas. Tynnyrikypsytys on saattanut tuoda viiniin puun vivahteita.

Kokonaisalkoholipitoisuus tilavuusprosentteina vähintään: 12,0 til-%

Pelkistävien sokerien jäämät: 6,0–20,0 g/l Sokeriton uutos vähintään: 26 g/l

Yleiset analyyttiset ominaisuudet

— Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%): —

— Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%): —

— Vähimmäishappopitoisuus: 4,5 g/l viinihappona ilmaistuna

— Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra): —

— Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra): —

12. *”Romagna” Sangiovese, jossa on maininta osa-alueesta (luokka 1 – viini)*

Määritetyiltä alueilta kerätyistä samannimisen lajikkeen rypäleistä valmistettu, suojatun alkuperänimityksen ”Romagna” Sangiovese saanut viini, jossa on maininta osa-alueesta, on väriltään rubiininpunaista, ja siinä on purppuranpunaisia vivahteita. Aromit ovat runsaita ja viinimäisiä ja nuoressa viinissä kevyen ruohomaisia. Lisäksi aromissa saattaa olla hienoisia orvokin vivahteita. Viinissä on tuotantoalueelle tyypillinen maku, joka on nuorena miellyttävän tanniininen. Samoin jälkimaku on miellyttävä ja kevyen karvas.

Kokonaisalkoholipitoisuus tilavuusprosentteina vähintään: 12,5 til-%

Pelkistävien sokerien jäämät: enintään 4,0 g/l

Sokeriton uutos vähintään: 24,0 g/l

Kaikki analyyttiset parametrit, joita ei esitetä seuraavassa taulukossa, ovat kansallisessa ja EU:n lainsäädännössä asetettujen raja-arvojen mukaisia.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet

— Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%): —

— Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%): —

— Vähimmäishappopitoisuus: 4,5 g/l viinihappona ilmaistuna

— Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra): —

— Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra): —

13. *"Romagna" Sangiovese Riserva, jossa on maininta osa-alueesta (luokka 1 – viini)*

Määritetyiltä alueilta kerätyistä samannimisen lajikkeen rypäleistä valmistettu, suojatun alkuperänimityksen "Romagna" Sangiovese Riserva saanut viini, jossa on maininta osa-alueesta, on väriltään rubiininpunaista, joka taittuu granaatinpunaiseen ja jossa on viinin ikääntyessä purppuranpunaisia ja oransseja vivahteita. Viinissä on tuotantoalueelle tyypillinen, kuiva, pyöreä, harmoninen ja täyteläinen maku, johon tynnyrikypsytys tuo usein puun vivahteita.

Kokonaisalkoholipitoisuus tilavuusprosentteina vähintään: 13,0 til-%

Pelkistävien sokerien jäämät: enintään 4,0 g/l

Sokeriton uutos vähintään: 26,0 g/l

Kaikki analyyttiset parametrit, joita ei esitetä seuraavassa taulukossa, ovat kansallisessa ja EU:n lainsäädännössä asetettujen raja-arvojen mukaisia.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet

— Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%): —

— Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%): —

— Vähimmäishappopitoisuus: 4,5 g/l viinihappona ilmaistuna

— Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra): —

— Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra): —

14. *"Romagna" Trebbiano (luokka 1 – viini)*

Samannimisen lajikkeen rypäleistä valmistettu, suojatun alkuperänimityksen "Romagna" Trebbiano saanut viini on väriltään oljenkeltaista, ja värin voimakkuus vaihtelee. Aromi on viinimäinen, mieto ja hienostunut. Viinin maku on hento, maukas ja harmoninen.

Kokonaisalkoholipitoisuus tilavuusprosentteina vähintään: 11,5 til-%

Pelkistävien sokerien jäämät: enintään 10 g/l

Sokeriton uutos vähintään: 14,0 g/l

Kaikki analyyttiset parametrit, joita ei esitetä seuraavassa taulukossa, ovat kansallisessa ja EU:n lainsäädännössä asetettujen raja-arvojen mukaisia.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet

— Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%): —

— Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%): —

— Vähimmäishappopitoisuus: 4,5 g/l viinihappona ilmaistuna

— Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra): —

— Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra): —

15. *"Romagna" Trebbiano Spumante (luokka 4 – kuohuviini)*

Samannimisen lajikkeen rypäleistä valmistettu, suojatun alkuperänimityksen "Romagna" Trebbiano Spumante saanut viini on valmistettu luonnollisella jälkikäymismenetelmällä pullossa tai autoklaavissa EU:n lainsäädännön mukaisesti. Viini on väriltään oljenkeltaista, ja värin voimakkuus vaihtelee. Vaahto on kestävää ja helmeily hienojakoista. Aromi on hieno ja miellyttävä, ja viinin maku vaihtelee tyypin mukaan kuivasta puolikuivaan.

Kokonaisalkoholipitoisuus tilavuusprosentteina vähintään: 10,5 til-%

Sokeriton uutos vähintään: 14,0 g/l

Kaikki analyyttiset parametrit, joita ei esitetä seuraavassa taulukossa, ovat kansallisessa ja EU:n lainsäädännössä asetettujen raja-arvojen mukaisia.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet

— Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%): —

— Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%): —

— Vähimmäishappopitoisuus: 5 g/l viinihappona ilmaistuna

— Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra): —

— Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra): —

16. *"Romagna" Trebbiano Frizzante (luokka 8 – helmeilevä viini)*

Samannimisen lajikkeen rypäleistä valmistettu, suojatun alkuperänimityksen "Romagna" Trebbiano Frizzante saanut viini on valmistettu luonnollisella jälkikäymismenetelmällä EU:n lainsäädännön mukaisesti. Viini on väriltään oljenkeltaista, ja värin voimakkuus vaihtelee. Vaahto on hienojakoista ja kestävää. Viinin aromi on miellyttävä ja hento ja maku raikas ja harmoninen.

Kokonaisalkoholipitoisuus tilavuusprosentteina vähintään: 10,5 til-%

Pelkistävien sokerien jäämät: enintään 10 g/l

Sokeriton uutos vähintään: 14,0 g/l

Kaikki analyyttiset parametrit, joita ei esitetä seuraavassa taulukossa, ovat kansallisessa ja EU:n lainsäädännössä asetettujen raja-arvojen mukaisia.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet

— Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%): —

— Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%): —

— Vähimmäishappopitoisuus: 5 g/l viinihappona ilmaistuna

— Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra): —

— Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra): —

17. *"Romagna" Bianco Spumante (luokka 4 – kuohuviini)*

Suojatun alkuperänimityksen saaneen "Romagna" Bianco Spumante -viinin vaahto on hienojakoista ja kestävää. Viini on väriltään oljenkeltaista, ja värin voimakkuus vaihtelee. Viinin aromi on omaleimaisen hieno ja herkkä, ja maukas ja harmoninen maku vaihtelee sokeripitoisuuden mukaan erittäin kuivasta (brut nature) kuivaan.

Kokonaisalkoholipitoisuus tilavuusprosentteina vähintään: 10,5 til-%

Sokeriton uutos vähintään: 14 g/l

Kaikki analyyttiset parametrit, joita ei esitetä seuraavassa taulukossa, ovat kansallisessa ja EU:n lainsäädännössä asetettujen raja-arvojen mukaisia.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet

— Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%): —

— Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%): —

— Vähimmäishappopitoisuus: 5 g/l viinihappona ilmaistuna

— Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra): —

— Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra): —

18. *"Romagna" Bianco Spumante di Qualità (luokka 5 – laatukuohuviini)*

Suojatun alkuperänimityksen "Romagna" Bianco Spumante di Qualità saaneen viinin vaahto on hienojakoista, silkkisen pehmeää ja kestävää. Viini on väriltään oljenkeltaista, ja värin voimakkuus vaihtelee. Viinin aromi on omaleimaisen hieno ja herkkä, ja siinä on selkeästi erottuvia vivahteita, jotka ovat syntyneet viinin levätessä sakan päällä. Täyteläinen, maukas ja harmoninen maku vaihtelee sokeripitoisuuden mukaan erittäin kuivasta (brut nature) kuivaan.

Kokonaisalkoholipitoisuus tilavuusprosentteina vähintään: 11 til-%

Sokeriton uutos vähintään: 15 g/l

Kaikki analyyttiset parametrit, joita ei esitetä seuraavassa taulukossa, ovat kansallisessa ja EU:n lainsäädännössä asetettujen raja-arvojen mukaisia.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet

— Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%): —

— Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%): —

— Vähimmäishappopitoisuus: 5,5 g/l viinihappona ilmaistuna

— Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra): —

— Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra): —

19. *"Romagna" Rosato Spumante (luokka 4 – kuohuviini)*

Suojatun alkuperänimityksen "Romagna" Rosato Spumante saaneen viinin vaahto on hienojakoista ja kestävää. Viini on väriltään vaaleanpunertava, ja värin voimakkuus vaihtelee. Aromi on hieno ja herkkä. Viinin maukas ja harmoninen maku vaihtelee sokeripitoisuuden mukaan erittäin kuivasta (brut nature) kuivaan.

Kokonaisalkoholipitoisuus tilavuusprosentteina vähintään: 10,5 til-%

Sokeriton uutos vähintään: 15 g/l

Kaikki analyyttiset parametrit, joita ei esitetä seuraavassa taulukossa, ovat kansallisessa ja EU:n lainsäädännössä asetettujen raja-arvojen mukaisia.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet

— Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%): —

— Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%): —

— Vähimmäishappopitoisuus: 5 g/l viinihappona ilmaistuna

— Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra): —

— Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra): —

20. *"Romagna" Rosato Spumante di Qualità (luokka 5 – laatukuohuviini)*

Suojatun alkuperänimityksen "Romagna" Rosato Spumante di Qualità saaneen viinin vaahto on hienojakoista, silkkisen pehmeää ja kestävää. Viini on väriltään vaaleanpunainen, ja värin voimakkuus vaihtelee. Aromi on hieno ja herkkä, ja siinä on selkeästi erottuvia vivahteita, jotka ovat syntyneet viinin levätessä sakan päällä. Täyteläinen, maukas ja harmoninen maku vaihtelee sokeripitoisuuden mukaan erittäin kuivasta (brut nature) kuivaan.

Kokonaisalkoholipitoisuus tilavuusprosentteina vähintään: 11 til-%

Sokeriton uutos vähintään: 15 g/l

Kaikki analyyttiset parametrit, joita ei esitetä seuraavassa taulukossa, ovat kansallisessa ja EU:n lainsäädännössä asetettujen raja-arvojen mukaisia.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet

— Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%): —

— Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%): —

— Vähimmäishappopitoisuus: 5,5 g/l viinihappona ilmaistuna

— Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra): —

— Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra): —

21. *”Romagna” Bianco (luokka 1 – viini)*

Suojatun alkuperänimityksen ”Romagna” Bianco saaneiden viinien värin voimakkuus vaihtelee vaaleankeltaisesta oljenkeltaiseen, ja niiden aromi on miellyttävä, hento ja hienostunut. Maku on maukas ja harmoninen.

Kokonaisalkoholipitoisuus tilavuusprosentteina vähintään: 11,5 til-%

Pelkistävien sokerien jäämät: enintään 10 g/l

Sokeriton uutos vähintään: 14 g/l

Kaikki analyyttiset parametrit, joita ei esitetä seuraavassa taulukossa, ovat kansallisessa ja EU:n lainsäädännössä asetettujen raja-arvojen mukaisia.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet

— Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%): —

— Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%): —

— Vähimmäishappopitoisuus: 4,5 g/l viinihappona ilmaistuna

— Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra): —

— Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra): —

22. *”Romagna” Bianco Frizzante (luokka 8 – helmeilevä viini)*

Suojatun alkuperänimityksen ”Romagna” Bianco Frizzante saaneen viinin vaahto on hienojakoista ja kestävää. Värin voimakkuus vaihtelee vaaleankeltaisesta oljenkeltaiseen ja aromi on miellyttävä ja omaleimainen. Viini on maultaan harmoninen ja raikas.

Kokonaisalkoholipitoisuus tilavuusprosentteina vähintään: 10,5 til-%

Pelkistävien sokerien jäämät: enintään 10 g/l

Sokeriton uutos vähintään: 14 g/l

Kaikki analyyttiset parametrit, joita ei esitetä seuraavassa taulukossa, ovat kansallisessa ja EU:n lainsäädännössä asetettujen raja-arvojen mukaisia.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet

— Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%): —

— Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%): —

— Vähimmäishappopitoisuus: 5 g/l viinihappona ilmaistuna

— Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra): —

— Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra): —

23. *”Romagna” Rosato (luokka 1 – viini)*

Suojatun alkuperänimityksen ”Romagna” Rosato saaneiden viinien väri on vaaleanpunainen, jonka voimakkuus vaihtelee, ja niiden aromi on miellyttävä, hento ja hienostunut. Maku on harmoninen ja raikas.

Kokonaisalkoholipitoisuus tilavuusprosentteina vähintään: 11,5 til-%

Pelkistävien sokerien jäämät: enintään 10 g/l

Sokeriton uutos vähintään: 14 g/l

Kaikki analyyttiset parametrit, joita ei esitetä seuraavassa taulukossa, ovat kansallisessa ja EU:n lainsäädännössä asetettujen raja-arvojen mukaisia.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet

— Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%): —

— Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%): —

— Vähimmäishappopitoisuus: 4,5 g/l viinihappona ilmaistuna

— Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra): —

— Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra): —

24. *”Romagna” Rosato Frizzante (luokka 8 – helmeilevä viini)*

Suojatun alkuperänimityksen ”Romagna” Rosato Frizzante saaneen viinin vaahto on hienojakoista ja kestävää. Väri on voimakkuudeltaan vaihtelevan vaaleanpunaista, ja aromi miellyttävä ja omaleimainen. Maku on harmoninen ja raikas.

Kokonaisalkoholipitoisuus tilavuusprosentteina vähintään: 10,5 til-%

Pelkistävien sokerien jäämät: enintään 10 g/l

Sokeriton uutos vähintään: 14 g/l

Kaikki analyyttiset parametrit, joita ei esitetä seuraavassa taulukossa, ovat kansallisessa ja EU:n lainsäädännössä asetettujen raja-arvojen mukaisia.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet

— Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%): —

— Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%): —

— Vähimmäishappopitoisuus: 5 g/l viinihappona ilmaistuna

— Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra): —

— Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra): —

25. *”Romagna” Rosso (luokka 1 – viini)*

Suojatun alkuperänimityksen ”Romagna” Rosso saaneiden viinien väri on rubiininpunainen, jossa voi olla purppuran vivahteita. Aromi on viinimäinen ja tuoksu suoraviivainen. Maku on harmoninen, hieman tanniininen, ja jälkimaku miellyttävän karvas.

Kokonaisalkoholipitoisuus tilavuusprosentteina vähintään: 12 til-%

Pelkistävien sokerien jäämät: enintään 10 g/l

Sokeriton uutos vähintään: 19 g/l

Kaikki analyyttiset parametrit, joita ei esitetä seuraavassa taulukossa, ovat kansallisessa ja EU:n lainsäädännössä asetettujen raja-arvojen mukaisia.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet

— Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%): —

— Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%): —

— Vähimmäishappopitoisuus: 4,5 g/l viinihappona ilmaistuna

— Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra): —

— Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra): —

26. *”Romagna” Bianco Brisighella (luokka 1 – viini)*

Suojatun alkuperänimityksen ”Romagna” Bianco Brisighella saaneiden viinien värin voimakkuus vaihtelee vaaleankeltaisesta oljenkeltaiseen, ja niiden aromi on erottuva, hienostunut ja runsas. Maku on maukas, raikas ja harmoninen.

Kokonaisalkoholipitoisuus tilavuusprosentteina vähintään: 11 til-%

Pelkistävien sokerien jäämät: enintään 4 g/l

Sokeriton uutos vähintään: 19 g/l

Kaikki analyyttiset parametrit, joita ei esitetä seuraavassa taulukossa, ovat kansallisessa ja EU:n lainsäädännössä asetettujen raja-arvojen mukaisia.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet

— Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%): —

— Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%): —

— Vähimmäishappopitoisuus: 5 g/l viinihappona ilmaistuna

— Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra): —

— Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra): —

27. *”Romagna” Bianco Castrocaro (luokka 1 – viini)*

Suojatun alkuperänimityksen ”Romagna” Bianco Castrocaro saaneiden viinien värin voimakkuus vaihtelee vaaleankeltaisesta oljenkeltaiseen, ja niiden aromi on miellyttävä, voimakas ja viinimäinen. Maku on maukas ja harmoninen.

Kokonaisalkoholipitoisuus tilavuusprosentteina vähintään: 11,5 til-%

Pelkistävien sokerien jäämät: enintään 4 g/l

Sokeriton uutos vähintään: 17 g/l

Kaikki analyyttiset parametrit, joita ei esitetä seuraavassa taulukossa, ovat kansallisessa ja EU:n lainsäädännössä asetettujen raja-arvojen mukaisia.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet

— Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%): —

— Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%): —

— Vähimmäishappopitoisuus: 4,5 g/l viinihappona ilmaistuna

— Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra): —

— Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra): —

28. *”Romagna” Bianco Longiano (luokka 1 – viini)*

Suojatun alkuperänimityksen ”Romagna” Bianco Longiano saaneiden viinien värin voimakkuus vaihtelee vaaleankeltaisesta oljenkeltaiseen, ja niiden aromi on miellyttävä, voimakas ja viinimäinen. Maku on maukas ja harmoninen.

Kokonaisalkoholipitoisuus tilavuusprosentteina vähintään: 11 til-%

Pelkistävien sokerien jäämät: enintään 10 g/l

Sokeriton uutos vähintään: 19 g/l

Kaikki analyyttiset parametrit, joita ei esitetä seuraavassa taulukossa, ovat kansallisessa ja EU:n lainsäädännössä asetettujen raja-arvojen mukaisia.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet

— Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%): —

— Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%): —

— Vähimmäishappopitoisuus: 5 g/l viinihappona ilmaistuna

— Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra): —

— Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra): —

29. *”Romagna” Bianco Modigliana (luokka 1 – viini)*

Suojatun alkuperänimityksen ”Romagna” Bianco Modigliana saaneiden viinien värin voimakkuus vaihtelee vaaleankeltaisesta oljenkeltaiseen, ja niiden aromi on miellyttävä, voimakas ja viinimäinen. Maku on maukas ja harmoninen.

Kokonaisalkoholipitoisuus tilavuusprosentteina vähintään: 11 til-%

Pelkistävien sokerien jäämät: enintään 10 g/l

Sokeriton uutos vähintään: 19 g/l

Kaikki analyyttiset parametrit, joita ei esitetä seuraavassa taulukossa, ovat kansallisessa ja EU:n lainsäädännössä asetettujen raja-arvojen mukaisia.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet

— Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%): —

— Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%): —

— Vähimmäishappopitoisuus: 5 g/l viinihappona ilmaistuna

— Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra): —

— Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra): —

30. *”Romagna” Bianco Oriolo (luokka 1 – viini)*

Suojatun alkuperänimityksen ”Romagna” Bianco Oriolo saaneiden viinien värin voimakkuus vaihtelee vaaleankeltaisesta oljenkeltaiseen, ja niiden aromi on miellyttävä, voimakas ja viinimäinen. Maku on maukas ja harmoninen.

Kokonaisalkoholipitoisuus tilavuusprosentteina vähintään: 11,5 til-%

Pelkistävien sokerien jäämät: enintään 4 g/l

Sokeriton uutos vähintään: 17 g/l

Kaikki analyyttiset parametrit, joita ei esitetä seuraavassa taulukossa, ovat kansallisessa ja EU:n lainsäädännössä asetettujen raja-arvojen mukaisia.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet

— Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%): —

— Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%): —

— Vähimmäishappopitoisuus: 4,5 g/l viinihappona ilmaistuna

— Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra): —

— Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra): —

31. *”Romagna” Centesimino Oriolo (luokka 1 – viini)*

Suojatun alkuperänimityksen ”Romagna” Centesimino Oriolo saaneen viinin väri on granaatinpunainen, ja sen ominaisaromissa on ruusun ja marjojen vivahteita. Maku on samettimainen ja täyteläinen.

Kokonaisalkoholipitoisuus tilavuusprosentteina vähintään: 12 til-%

Pelkistävien sokerien jäämät: enintään 4 g/l

Sokeriton uutos vähintään: 23 g/l

Kaikki analyyttiset parametrit, joita ei esitetä seuraavassa taulukossa, ovat kansallisessa ja EU:n lainsäädännössä asetettujen raja-arvojen mukaisia.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet

— Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%): —

— Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%): —

— Vähimmäishappopitoisuus: 4,5 g/l viinihappona ilmaistuna

— Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra): —

— Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra): —

32. *"Romagna" Centesimino Oriolo Riserva (luokka 1 – viini)*

Suojatun alkuperänimityksen "Romagna" Centesimino Oriolo Riserva saanut viini on väriltään voimakkaan granaatinpunainen, ja sen ilmeikkäässä aromissa on ruusujen, kypsien hedelmien ja mausteiden vivahteita. Maku on täyteläinen, harmoninen, samettimainen ja hieman tanniininen.

Kokonaisalkoholipitoisuus tilavuusprosentteina vähintään: 13 til-%

Pelkistävien sokerien jäämät: enintään 4 g/l

Sokeriton uutos vähintään: 26 g/l

Kaikki analyyttiset parametrit, joita ei esitetä seuraavassa taulukossa, ovat kansallisessa ja EU:n lainsäädännössä asetettujen raja-arvojen mukaisia.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet

— Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%): —

— Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%): —

— Vähimmäishappopitoisuus: 4 g/l viinihappona ilmaistuna

— Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra): —

— Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra): —

33. *"Romagna" Centesimino Oriolo Passito (luokka 1 – viini)*

Suojatun alkuperänimityksen "Romagna" Centesimino Oriolo Passito saanut viini on väriltään tasaisen granaatinpunainen. Sen aromi on voimakas ja erottuva, ja siinä on ruusujen, hillon, kuivattujen rypäleiden ja mausteiden vivahteita. Maku on harmoninen ja ilmeikäs, ja sen rakenne on hyvä.

Kokonaisalkoholipitoisuus tilavuusprosentteina vähintään: 11,5 til-%

Pelkistävien sokerien jäämät: vähintään 50 g/l

Sokeriton uutos vähintään: 26 g/l

Kaikki analyyttiset parametrit, joita ei esitetä seuraavassa taulukossa, ovat kansallisessa ja EU:n lainsäädännössä asetettujen raja-arvojen mukaisia.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet

— Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%): —

— Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%): —

— Vähimmäishappopitoisuus: 4,5 g/l viinihappona ilmaistuna

— Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra): —

— Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra): —

34. *”Romagna” Centesimino Oriolo Spumante Rosé (luokka 4 – kuohuviini)*

Suojatun alkuperänimityksen ”Romagna” Centesimino Oriolo Spumante Rosé saaneen viinin vaahto on hienojakoista ja kestävää. Sen väri on voimakkuudeltaan vaihtelevan vaaleanpunainen, ja sen ominaisaromissa on selviä kukkaisia vivahteita. Viinin maku vaihtelee sokeripitoisuuden mukaan erittäin kuivasta (brut) puolikuivaan (demi-sec), se on raikas ja sen rakenne on hyvä.

Kokonaisalkoholipitoisuus tilavuusprosentteina vähintään: 11 til-%

Sokeriton uutos vähintään: 14 g/l

Kaikki analyyttiset parametrit, joita ei esitetä seuraavassa taulukossa, ovat kansallisessa ja EU:n lainsäädännössä asetettujen raja-arvojen mukaisia.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet

— Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%): —

— Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%): —

— Vähimmäishappopitoisuus: 4,5 g/l viinihappona ilmaistuna

— Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra): —

— Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra): —

35. *”Romagna” Famoso Mercato Saraceno (luokka 1 – viini)*

Suojatun alkuperänimityksen ”Romagna” Famoso Mercato Saraceno saaneiden viinien väri on voimakkuudeltaan vaihteleva oljenkeltainen, ja niiden aromi on erottuva, voimakas ja viinimäinen. Maku on kuiva, maukas ja harmoninen.

Kokonaisalkoholipitoisuus tilavuusprosentteina vähintään: 11,5 til-%

Sokeriton uutos vähintään: 17 g/l

Kaikki analyyttiset parametrit, joita ei esitetä seuraavassa taulukossa, ovat kansallisessa ja EU:n lainsäädännössä asetettujen raja-arvojen mukaisia.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet

— Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%): —

— Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%): —

— Vähimmäishappopitoisuus: 5 g/l viinihappona ilmaistuna

— Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra): —

— Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra): —

36. *”Romagna” Famoso Mercato Saraceno Spumante (luokka 4 – kuohuviini)*

Suojatun alkuperänimityksen ”Romagna” Famoso Mercato Saraceno Spumante saaneen viinin vaahto on hienojakoista ja kestävää. Viini on väriltään oljenkeltaista, ja värin voimakkuus vaihtelee. Aromi on hieno ja herkkä. Viinin maku vaihtelee sokeripitoisuuden mukaan erittäin kuivasta (brut nature) kuivaan EU:n lainsäädännössä sallituissa rajoissa.

Kokonaisalkoholipitoisuus tilavuusprosentteina vähintään: 11 til-%

Sokeriton uutos vähintään: 16 g/l

Kaikki analyyttiset parametrit, joita ei esitetä seuraavassa taulukossa, ovat kansallisessa ja EU:n lainsäädännössä asetettujen raja-arvojen mukaisia.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet

— Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%): —

— Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%): —

— Vähimmäishappopitoisuus: 5 g/l viinihappona ilmaistuna

— Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra): —

— Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra): —

5. **Viininvalmistusmenetelmät**

a) *Erityiset viininvalmistusmenetelmät*

—

b) *Enimmäistuotos*

1. Romagna Albana Spumante

45 hehtolitraa hehtaaria kohden

2. Romagna Cagnina

84,5 hehtolitraa hehtaaria kohden

3. Romagna Pagadebit ja Pagadebit Bertinoro, myös Frizzante

98 hehtolitraa hehtaaria kohden

4. Romagna Sangiovese, myös Novello ja Riserva

98 hehtolitraa hehtaaria kohden

5. Romagna Sangiovese Superiore, myös Riserva

68,25 hehtolitraa hehtaaria kohden

6. Romagna Sangiovese, jossa maantieteellinen lisämerkintä

58,5 hehtolitraa hehtaaria kohden

7. Romagna Sangiovese Riserva, mukaan lukien osa-alueet

52 hehtolitraa hehtaaria kohden

8. Romagna Sangiovese Passito

60 hehtolitraa hehtaaria kohden

9. Romagna Bianco, myös Frizzante ja Spumante

126 hehtolitraa hehtaaria kohden

10. Romagna Rosato, myös Frizzante ja Spumante

126 hehtolitraa hehtaaria kohden

11. Romagna Rosso

91 hehtolitraa hehtaaria kohden

12. Romagna Bianco, mukaan lukien Brisighellan, Castrocaron, Longianon, Modiglianan ja Oriolon osa-alueet

84 hehtolitraa hehtaaria kohden

13. Romagna Centesimino, myös Riserva, mukaan lukien Oriolon osa-alue

77 hehtolitraa hehtaaria kohden

14. Romagna Centesimino Passito, mukaan lukien Oriolon osa-alue

55 hehtolitraa hehtaaria kohden

15. Romagna Centesimino Spumante Rosé, mukaan lukien Oriolon osa-alue

91 hehtolitraa hehtaaria kohden

16. Romagna Famoso, myös Spumante, mukaan lukien Mercato Saracenon osa-alue

84 hehtolitraa hehtaaria kohden

17. Romagna Bianco Spumante di Qualità

126 hehtolitraa hehtaaria kohden

18. Romagna Rosato Spumante di Qualità

126 hehtolitraa hehtaaria kohden

6. **Rajattu maantieteellinen alue**

Suojatun alkuperänimityksen ”Romagna” saaneiden viinien valmistuksessa käytettävien rypäleiden tuotantoalueeseen kuuluu kokonaan tai osittain useita kuntia, jotka sijaitsevat Emilia Romagnan alueella Bolognan, Forlì-Cesenan, Ravennan ja Riminin maakunnissa.

1) Suojatun alkuperänimityksen ”Romagna” Albana Spumante saaneen viinin valmistuksessa käytettävien rypäleiden tuotantoalue kattaa jäljempänä luetellut kunnat tai osia niistä. Tuotantoalueen raja kulkee seuraavasti:

Forlì-Cesenan maakunta – Castrocaro Terme e Terra del Solen, Forlìn, Forlimpopolin, Meldolan, Bertinoron, Cesenan, Montianon, Roncofreddon, Savignano sul Rubiconen ja Longianon kunnat. Savignano sul Rubiconen, Cesenan, Forlimpopolin ja Forlìn kunnissa tuotantoalueen raja kulkee alajuoksulla seuraavasti: Savignano sul Rubiconen kunnassa rajana on tie SS 9 (Via Emilia). Cesenan kunnassa tuotantoalueen raja kulkee Savignanon kunnan rajalta tietä SS 9 (Via Emilia) pitkin Via Pestalozzille asti. Raja seuraa Via Pestalozzia ja sitten Via Marzolino Primoa Riminin ja Bolognan välillä kulkevalle rautatielle, jota se seuraa tielle SS 71 bis asti. Tämän jälkeen se seuraa Via Comunale Redichiaroa ja sitten Via Brisighellaa. Seuraavaksi tuotantoalueen raja yhtyy uudelleen tiehen SS 71 bis ja seuraa ensin sitä ja sen jälkeen Via Vicinale Cerchiaa, Via S. Egidiota, Via Comunale Bosconea, Via Madonna dello Schioppoa, Via Cavalcaviaa ja Via D'Altria aina Saviojoelle ja julkiselle kilparadalle saakka. Seuraavaksi (30,65 kilometrin kohdalla) raja yhtyy jälleen tiehen SS 9 (Via Emilia) ja seuraa sitä pohjoiseen Bertinoron kunnan rajalle saakka. Forlimpopolin kunnassa tuotantoalueen raja kulkee Bertinoron kunnan rajalta tietä SS 9 pitkin Via S. Leonardolle, jota se seuraa Riminin ja Bolognan välillä kulkevalle rautatielle saakka. Raja kulkee rautatietä pitkin ja yhtyy sitten tiehen SS 9, jota se seuraa Forlìn kunnan rajalle saakka. Forlìn kunnassa tuotantoalueen raja kulkee Forlimpopolin kunnan rajalta tietä SS 9 pitkin Via G. Sibonille asti. Raja seuraa ensin Via G. Sibonia ja sitten seuraavia teitä: 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 ja Via Isonzo. Via Isonzon jälkeen raja yhtyy Riminin ja Bolognan väliseen rautatiehen, jota se seuraa 59 kilometrin kohdalla sijaitsevalle rautatietyöntekijöiden talolle asti, minkä jälkeen se seuraa Via Zignolaa tielle SS 9 saakka. Tätä tietä raja seuraa pohjoiseen Faenzan kunnan rajalle saakka.

Ravennan maakunta – Castel Bolognesen, Riolo Termen, Faenzan, Casola Valsenion ja Brisighellan kunnat. Faenzan ja Castel Bolognesen kunnissa tuotantoalueen raja kulkee alajuoksulla seuraavasti: Faenzan kunnassa tuotantoalueen raja seuraa Faenzan ja Forlìn kuntien rajaa kunnanrajan ja tien SS 9 risteyskohdasta Riminin ja Bolognan välillä kulkevalle rautatielle asti. Raja kulkee rautatietä pitkin Lamonejoen vasemmanpuoleiselle rannalle, minkä jälkeen se seuraa Via San Giovannia, Via Formellinoa, Via Ravegnanaa, Via Borgo S. Roccoa, Via Granarolo Proveltaa, Via S. Silvestroa, Via Scolo Cerchiaa ja Via Convertitea. Tämän jälkeen tuotantoalueen raja yhtyy rautatiehen, jota se seuraa pohjoiseen Castel Bolognesen kunnan rajalle saakka. Castel Bolognesen kunnassa raja kulkee Riminin ja Bolognan välillä kulkevaa rautatietä pitkin.

Bolognan maakunta – Borgo Tossignanon, Casalfiumanesen, Castel San Pietro Termen, Dozza Imolesen, Fontanelicen, Imolan ja Ozzano dell'Emilian kunnat. Imolan ja Ozzano dell'Emilian kunnissa tuotantoalueen raja kulkee alajuoksulla seuraavasti: Imolan kunnassa tuotantoalueen raja seuraa Riminin ja Bolognan välillä kulkevaa rautatietä Selicen kantatien risteykseen asti ja seuraa sitten tätä tietä Via Nuovalle saakka. Raja seuraa Via Nuovaa ja yhtyy sitten uudelleen kunnan rajaan Castel Guelfon kuntaan johtavan tien alkupäässä. Ozzano dell'Emilian kunnassa raja kulkee Riminin ja Bolognan välillä kulkevaa rautatietä pitkin.

2) Suojatun alkuperänimityksen ”Romagna” Cagnina saaneen viinin valmistuksessa käytettävien rypäleiden tuotantoalueeseen kuuluvat jäljempänä luetellut kunnat.

Ravennan maakunta – Brisighellan, Casola Valsenion, Castel Bolognesen, Faenzan ja Riolo Termen kunnat.

Forlì-Cesenan maakunta – Bertinoron, Castrocaro Terme e Terra del Solen, Cesenan, Forlìn, Forlimpopolin, Longianon, Montianon, Modiglianan, Dovadolan, Predappion, Mercato Saracenon, Meldolan, Roncofreddon, Savignano sul Rubiconen, Gatteon ja San Mauro Pascolin kunnat.

3) Suojatun alkuperänimityksen ”Romagna” Pagadebit saaneen viinin valmistuksessa käytettävien rypäleiden tuotantoalue kattaa jäljempänä luetellut kunnat tai osia niistä.

Tuotantoalueen raja kulkee seuraavasti:

Ravennan maakunta – Brisighellan, Casola Valsenion, Castel Bolognesen, Faenzan ja Riolo Termen kunnat. Castel Bolognesen ja Faenzan kunnissa rajana on alajuoksulla tie SS 9 (Via Emilia).

Forlì-Cesenan maakunta – Bertinoron, Borghin, Castrocaro Terme e Terra del Solen, Cesenan, Dovadolan, Forlìn, Forlimpopolin, Longianon, Meldolan, Montianon, Predappion, Roncofreddon, Savignano sul Rubiconen ja Sogliano al Rubiconen kunnat. Bertinoron, Cesenan, Forlìn, Forlimpopolin, Longianon ja Savignano sul Rubiconen kunnissa tuotantoalueen raja kulkee alajuoksulla seuraavasti: Bertinoron kunnassa tuotantoalueen rajana on tie SS 9 (Via Emilia). Cesenan kunnassa tuotantoalueen raja kulkee Bertinoron kunnan rajan ylitettyään tietä SS 9 (Via Emilia) pitkin maakunnalliselle tielle SP 51, jota se seuraa Via San Vittorelle saakka. Raja yhtyy Via San Vittoreen liittymän 71 kohdalla ja seuraa tätä tietä San Carlon kylään asti. Tämän jälkeen raja seuraa Via Castiglionea, Via Roversano S. Carloa, Via Comunale Roversanoa ja Via IV Novembrea ja yhtyy sitten uudelleen tiehen SS 9 (Via Emilia). Seuraavaksi raja yhtyy kantatiehen, jota pitkin se kulkee Riminiin päin Via Ca' Vecchiaan asti. Tämän jälkeen raja seuraa Via Montianoa ja Via Malanottea Longianon kunnan rajalle saakka. Forlìn kunnassa tuotantoalueen raja kulkee Faenzan kunnan rajalta Via Emilialta Via Rio Cosinaa pitkin Barilettan sillalle, joka sijaitsee Via del Passolla. Tämän jälkeen raja kulkee Via del Passoa pitkin Via Castel Leonelle asti ja seuraa tätä tietä loppuun asti. Seuraavaksi raja yhtyy Via Ossiin ja seuraa sitä Villagrappaan asti, yhtyy sitten Via del Braldoon ja seuraa sitä Villa Rovereen. Seuraavaksi raja yhtyy tiehen SS 67 ja kulkee sitä pitkin Firenzen suuntaan Terra del Solen kylään asti. Raja seuraa Via Landinoa ja kääntyy sitten kulkemaan takaisin kohti Forlìa tietä SP 56 pitkin, jota se seuraa Via dell'Appenninolle (SS 9 ter) asti. Raja yhtyy tähän tiehen ja seuraa sitä San Martino in Stradan läpi. Kaupungin reunalla raja kääntyy kulkemaan ensin Via Mondaa ja sitten Via Crocettaa pitkin, kunnes tämä tie risteää tien SP 4 kanssa 4,1 kilometrin kohdalla. Tämän jälkeen raja seuraa Via Bidenteä tielle SP 37 asti. Raja kulkee tätä tietä pitkin Roncojoelle Forlìn ja Bertinoron kuntien rajalle. Forlimpopolin kunnassa tuotantoalueen raja kulkee Bertinoron ja Forlìn kuntien rajalta tietä SP 37 pitkin kohti Forlimpopolia Ausajoelle asti. Raja seuraa ensin jokea ja kääntyy sitten kulkemaan takaisin päin Bertinoron ja Forlimpopolin kuntien välistä rajaa pitkin. Longianon kunnassa tuotantoalueen raja kulkee Cesenan kunnan rajan ylitettyään Via Malanottea pitkin Via Badialle. Sen jälkeen raja kulkee Via Cesenaa, Via Badiaa ja Via Frattaa pitkin ja ohittaa Cà Turchin ja Cà Won Willerin. Tämän jälkeen raja seuraa Via Massaa, joka kulkee Massan, Bolignanon ja La Crocettan kylien läpi, Savignano sul Rubiconen kunnan rajalle asti lähelle Cà Ugolinia. Savignano sul Rubiconen kunnassa tuotantoalueen raja seuraa Longianon kunnan rajaa Via Massalta alkaen ja kulkee sitten Via Scodellaa, Via (Vecchia) Rio Saltoa ja Via Seibelle J:tä pitkin Sant'Arcangelo di Romagnan kunnan rajalle.

Riminin maakunta – Corianon, Misano Adriaticon, Morciano di Romagnan, Poggio Bernin, Riminin, Sant'Arcangelo di Romagnan, San Clementen, San Giovanni in Marignanon, Torrianan ja Verucchion kunnat. Misano Adriaticon, Riminin ja Sant'Arcangelo di Romagnan kunnissa tuotantoalueen raja kulkee alajuoksulla seuraavasti: Misano Adriaticon kunnassa tuotantoalueen raja kulkee Riccionen kunnan rajalta Via Caprontea pitkin Via Grottalle. Tämän jälkeen se seuraa Via Fontaccea Riccionesta Tavolettoon kulkevalle tielle SP 35 asti ja sen jälkeen maakunnallista tietä Cella Simbenin kylään asti. Täältä raja kulkee Via San Giovannia pitkin Concajoelle Misano Adriaticon ja San Giovanni Marignanon kuntien väliselle rajalle. Riminin kunnassa tuotantoalueen raja kulkee Sant'Arcangelo di Romagnan kunnan rajalta kantatien kohdalta Via Marecchieseä pitkin kohti Riminiä Bolognan ja Riminin väliselle moottoritielle, jota seuraa Riccionen kunnan rajalle. Sant'Arcangelo di Romagnan kunnassa tuotantoalueen raja kulkee Savignanon kunnan rajalta Via Seibelle J:tä pitkin Canonican suuntaan via Rio Saltolle ja Canonican kylään asti. Tämän jälkeen raja kulkee Via Canonicaa ja tietä SP 13 pitkin kunnan rajalle, jota se seuraa Marecchiajokea myötäillen Marecchian risteykseen asti. Seuraavaksi raja seuraa Via Marecchiaa, kunnes se saavuttaa jälleen kunnan rajan.

4) Suojatun alkuperänimityksen "Romagna" Sangiovese saaneen viinin valmistuksessa käytettävien rypäleiden tuotantoalue kattaa jäljempänä luetellut kunnat tai osia niistä. Tuotantoalueen raja kulkee seuraavasti:

Forlì-Cesenan maakunta – Bertinoron, Borghin, Castrocaro Terme e Terra del Solen, Cesenan, Civitella di Romagnan, Dovadolan, Forlìn, Forlimpopolin, Galeatan, Longianon, Meldolan, Mercato Saracenon, Modiglianan, Montianon, Portico-San Benedetton, Predappion, Rocca San Cascianon, Roncofreddon, Santa Sofian, Savignano sul Rubiconen, Sogliano al Rubiconen, Sorbano-Sarsinan ja Tredozion kunnat. Cesenan, Bertinoron, Forlimpopolin, Forlìn, Montianon ja Savignano sul Rubiconen kunnissa tuotantoalueen raja kulkee alajuoksulla seuraavasti: Cesenan kunnassa tuotantoalueen raja kulkee Savignanon kunnan rajalta tietä SS 9 pitkin Via Pestalozzin risteykseen asti. Raja seuraa Via Pestalozzia ja sitten Via Marzolino Primoa Riminin ja Bolognan välillä kulkevalle rautatielle, jota se seuraa tielle SS 71 bis asti. Tämän jälkeen se seuraa Via Comunale Redichiaroa ja sitten Via Brisighellaa. Seuraavaksi tuotantoalueen raja yhtyy uudelleen tiehen SS 71 bis ja seuraa ensin sitä ja sen jälkeen Via Vicinale Cerchiaa, Via S. Egidiota, Via Comunale Bosconea, Via Madonna dello Schioppoa, Via Cavalcaviaa ja Via D'Altria aina Saviojoelle ja julkiselle kilparadalle saakka. Tämän jälkeen raja yhtyy jälleen (30,65 kilometrin kohdalla) kantatiehen SS 9 (Via Emilia) ja seuraa sitä kohti kaupungin pohjoispuolta Bertinoron kunnan rajalle saakka. Forlimpopolin kunnassa tuotantoalueen raja kulkee Bertinoron kunnan rajalta kantatietä SS 9 pitkin Via S. Leonardolle, jota se seuraa Riminin ja Bolognan välillä kulkevalle rautatielle saakka. Raja kulkee rautatietä pitkin ja yhtyy sitten tiehen SS 9, jota se seuraa Forlìn kunnan rajalle saakka. Forlìn kunnassa tuotantoalueen raja kulkee Forlimpopolin kunnan rajalta tietä SS 9 pitkin Via G. Sibonille asti. Raja seuraa ensin Via G. Sibonia ja sitten seuraavia teitä: 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 ja Via Isonzo. Via Isonzon jälkeen raja yhtyy Riminin ja Bolognan väliseen rautatiehen, jota se seuraa 59 kilometrin kohdalla sijaitsevalle rautatietyöntekijöiden talolle asti, minkä jälkeen se seuraa Via Zignolaa tielle SS 9 saakka. Tätä tietä raja seuraa pohjoiseen Faenzan kunnan rajalle saakka. Montianon ja Savignano sul Rubiconen kunnissa tuotantoalueen rajana on tie SS 9 (Via Emilia).

Riminin maakunta – Cattolican, Corianon, Gemmanon, Misano Adriaticon, Mondainon, Monte Colombon, Montefiore Concan, Montegridolfon, Montescudon, Morciano di Romagnan, Poggio Bernin, Riccionen, Riminin, Saludecion, S. Arcangelo di Romagnan, San Clementen, San Giovanni in Marignanon, Torrianan ja Verucchion kunnat. Cattolican, Misano Adriaticon, Riccionen, Riminin ja S. Arcangelo di Romagnan kunnissa tuotantoalueen raja kulkee alajuoksulla seuraavasti: Cattolican, Misano Adriaticon ja Riccionen kunnissa tuotantoalueen rajana on tie SS 16 (Adriatica). Riminin kunnassa tuotantoalueen raja kulkee Riccionen kunnan rajalta tietä SS 16 (Adriatica) pitkin tien SS 9 (Via Emilia) risteykseen asti ja seuraa sitten Via Emiliaa S. Arcangelo di Romagnan kunnan rajalle. S. Arcangelo di Romagnan kunnassa rajana on SS 9 (Via Emilia).

Ravennan maakunta – Brisighellan, Casola Valsenion, Castel Bolognesen, Faenzan ja Riolo Termen kunnat. Faenzan ja Castel Bolognesen kunnissa tuotantoalueen raja kulkee alajuoksulla seuraavasti: Faenzan kunnassa tuotantoalueen raja seuraa Faenzan ja Forlìn kuntien rajaa kunnanrajan ja tien SS 9 risteyskohdasta Riminin ja Bolognan välillä kulkevalle rautatielle asti. Raja kulkee rautatietä pitkin Lamonejoen vasemmanpuoleiselle rannalle, minkä jälkeen se seuraa Via S. Giovannia, Via Formellinoa, Via Ravegnanaa, Via Borgo S. Roccoa, Via Granarolo Proveltaa, Via S. Silvestroa, Via Cerchiaa ja Via Convertitea. Tämän jälkeen tuotantoalueen raja yhtyy rautatiehen, jota se seuraa pohjoiseen Castel Bolognesen kunnan rajalle saakka. Castel Bolognesen kunnassa raja kulkee Riminin ja Bolognan välillä kulkevaa rautatietä pitkin.

Bolognan maakunta – Borgo Tossignanon, Casalfiumanesen, Castel San Pietro Termen, Dozza Imolesen, Fontanelicen, Imolan ja Ozzano dell'Emilian kunnat. Imolan ja Ozzano dell'Emilian kunnissa tuotantoalueen raja kulkee alajuoksulla seuraavasti: Imolan kunnassa tuotantoalueen raja seuraa Riminin ja Bolognan välillä kulkevaa rautatietä maakunnallisen tien Via Selicen risteykseen asti ja seuraa sitten tätä tietä maakunnalliselle tielle Via Nuovalle saakka. Raja seuraa Via Nuovaa kunnan rajalle, joka sijaitsee Castel Guelfon kuntaan johtavan tien alkupäässä. Ozzanon kunnassa raja kulkee Riminin ja Bolognan välillä kulkevaa rautatietä pitkin.

5) Suojatun alkuperänimityksen "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 tai "Romagna" Rosso saaneen viinin valmistuksessa käytettävien rypäleiden tuotantoalue kattaa jäljempänä luetellut kunnat tai osia niistä. Tuotantoalueen raja kulkee seuraavasti:

Bolognan maakunta – Borgo Tossignanon, Casalfiumanesen, Castel San Pietro Termen, Dozza Imolesen, Fontanelicen, Imolan, Mordanon, Medicinan ja Ozzano dell'Emilian kunnat. Ozzano dell'Emilian, Medicinan, Castel Guelfon ja Imolan kunnissa tuotantoalueen raja kulkee alajuoksulla seuraavasti: Ozzano dell'Emilian kunnassa raja kulkee Riminin ja Bolognan välillä kulkevaa rautatietä pitkin. Medicinan kunnassa tuotantoalueen raja kulkee Ozzano dell'Emilian kunnan rajalta tietä SP 253 pitkin Via del Pianon risteykseen ja seuraa ensin tätä tietä ja sitten Via del Lavoroa, Via del Canalea ja Via S. Roccoa maakunnalliselle tielle 253 (San Vitale) saakka. Castel Guelfon kunnassa tuotantoalueen rajana on maakunnallinen tie 253 (San Vitale). Imolan kunnassa tuotantoalueen rajana on maakunnallinen tie 253 (San Vitale). Fontanelicen ja Casalfiumanesen kunnissa tuotantoalueen raja kulkee yläjuoksulla seuraavasti: Fontanelicen kunnassa tuotantoalueen raja seuraa Via della Renanaa Bolognan ja Ravennan maakuntien rajalta Via D. Alighierille ja sen jälkeen Fontanelicessä sijaitsevaa tietä SP 610, kunnes se yhtyy (16,95 kilometrin kohdalla) Via Gessoon, jota se seuraa kunnan rajalle asti. Casalfiumanesen kunnassa tuotantoalueen raja seuraa Cà Salaran läpi kulkevaa vuoristopolkua Fontanelicen ja Castel San Pietro Termen rajalle.

Forlì-Cesenan maakunta – Bertinoron, Borghin, Castrocaro Terme e Terra del Solen, Cesenan, Cesenaticon, Civitella di Romagnan, Dovadolan, Forlìn, Forlimpopolin, Galeatan, Gambettolan, Gatteon, Longianon, Meldolan, Mercato Saracenon, Modiglianan, Montianon, Portico e San Benedetton, Predappion, Rocca San Cascianon, Roncofreddon, Santa Sofian, San Mauro Pascolin, Savignano sul Rubiconen, Sogliano al Rubiconen, Sorbano-Sarsinan ja Tredozion kunnat. Gatteon, San Mauro Pascolin ja Savignano sul Rubiconen kunnissa tuotantoalueen raja kulkee alajuoksulla seuraavasti: Gatteon kunnassa tuotantoalueen raja kulkee Cesenaticon kunnan rajalta Via Cesenaticoa pitkin Bolognan ja Riminin välisen A14-moottoritien risteykseen, joka sijaitsee S. Angelossa lähellä Casa Bertorria. Tämän jälkeen raja seuraa moottoritietä Savignano sul Rubiconen kunnan rajalle. San Mauro Pascolin kunnassa tuotantoalueen rajana on Bolognan ja Riminin välinen moottoritie A14. Savignano sul Rubiconen kunnassa tuotantoalueen rajana on Bolognan ja Riminin välinen moottoritie A14. Cesenaticon kunnassa tuotantoalue kattaa rajattujen alueiden yläjuoksulla olevat alueet seuraavasti: Montalettosta tuotantoalueen raja kulkee Ravennan ja Forlì-Cesenan maakuntien rajalle, minkä jälkeen se seuraa Via San Pellegrinoa ja sitten Via Campone Salaa Salan kylään asti. Tämän jälkeen se seuraa Via Cesenaticoa Savignano sul Rubiconen kunnan rajalle.

Riminin maakunta – Cattolican, Corianon, Gemmanon, Misano Adriaticon, Mondainon, Montecolombon, Montefiore Concan, Montegridolfon, Montescudon, Morciano di Romagnan, Poggio Bernin, Riccionen, Riminin, San Clementen, San Giovanni in Marignanon, Saludecion, Sant'Arcangelo di Romagnan, Torrianan ja Verucchio kunnat. Cattolican, Misano Adriaticon, Riccionen ja Riminin kunnissa tuotantoalueen raja kulkee alajuoksulla seuraavasti: Cattolican kunnassa tuotantoalueen rajana on tie SS 16 (Adriatica). Misano Adriaticon kunnassa tuotantoalueen rajana on tie SS 16 (Adriatica). Riccionen kunnassa tuotantoalueen rajana on tie SS 16 (Adriatica). Riminin kunnassa tuotantoalueen raja kulkee Bolognan ja Riminin välisen A14-moottoritien ja Usojoen (San Mauro Pascolin ja Riminin kuntien rajajoen) risteyskohdasta moottoritietä pitkin tien SS 9 (Via Emilia) risteykseen, joka sijaitsee Santa Giustinan hautausmaan lähellä. Tuotantoalueen raja kulkee tietä SS 9 pitkin Marecchiajoelle asti ja seuraa sitten tätä jokea Bolognan ja Riminin väliselle rautatielle asti. Raja seuraa ensin rautatietä Ausajoelle asti ja sitten kyseistä jokea tielle SS 16 (Adriatica) saakka. Tämän jälkeen raja seuraa tietä SS 16 Riccionen kunnan rajalle saakka. Ravennan maakunta – Bagnacavallon, Bagnara di Romagnan, Brisighellan, Casola Valsenion, Castel Bolognesen, Cotignolan, Faenzan, Lugon, Massa Lombardan, Riolo Termen, Russin, Ravennan, Sant'Agata sul Santernon ja Solarolon kunnat. Bagnacavallon, Lugon, Massa Lombardan, Russin ja S. Agata sul Santernon kunnissa tuotantoalueen raja kulkee alajuoksulla seuraavasti: Bagnacavallon kunnassa tuotantoalueen raja kulkee Lugon kunnan rajalta tietä SP 253 (San Vitale) pitkin Via Bagnoli Inferioren risteykseen. Tämän jälkeen raja kulkee Via Pieve Masieraa, Fossan rengastietä, Via Stradelloa, Via Rotondia, Via Guarnoa, Via Colombaiaa ja Via Canale Sinistra Inferiorea pitkin (17 kilometrin

kohdalle) ja sen jälkeen Via Destra Canale Inferiorea, Strada Cogolloa ja Via Formaa pitkin yksityiselle tontille, kunnes se saavuttaa tien SP 253 (San Vitale) 57 kilometrin kohdalla. Lugon kunnassa tuotantoalueen raja kulkee S. Agata sul Santernon kunnan rajalta tietä SP 253 (San Vitale) pitkin Via Bedazzon risteykseen asti. Tämän jälkeen raja kulkee Via Piratelloa, Via Delle Tombea, Via S. Andreaa, maakunnallista Quarantola-tietä ja Via Piratello Violaa pitkin tielle SP 253 (San Vitale) asti. Massa Lombardan kunnassa tuotantoalueen raja kulkee Bolognan maakunnan rajalta tietä SP 253 (San Vitale) pitkin Viale della Repubblican risteykseen. Tuotantoalueen raja seuraa ensin Viale della Repubblicaa ja sen jälkeen seuraavia teitä: Via Primo Maggio, Via Fornace, Via Punta, Via Bagnarolo, Via Nuova ja Via Cimitero. Saavutettuaan Bolognan ja Ravennan välisen rautatien raja seuraa sitä tielle SP 253 (San Vitale) asti. Russin kunnassa tuotantoalueen raja kulkee Bagnacavallon kunnan rajalta tietä SP 253 (San Vitale) pitkin Via Faentinan risteykseen, jonka jälkeen se seuraa ensin tätä tietä ja sitten Via Faentina Nordia (Godon läpi), Via Fringuellinaa, Via Del Godoa, Via Fringuellina Nuovaa, Via Naldia ja Via Molinacciota Ravennan kunnan rajalle saakka. S. Agata sul Santernon kunnassa tuotantoalueen raja kulkee Massa Lombardan kunnan rajalta tietä SP 253 (San Vitale) pitkin Via Belfioren risteykseen, minkä jälkeen se seuraa Via Angiolinaa ja Santernojoen vasenta rantaa ja yhtyy lopulta uudelleen tiehen SP 253 (San Vitale). Ravennan kunnassa tuotantoalue kattaa rajattujen alueiden yläjuoksulla olevat alueet seuraavasti: Russin kunnan rajalta tuotantoalueen raja kulkee Godon ja San Marcon välistä tietä itään tielle SS 67 (Tosco Romagnolo) saakka. Raja kulkee tietä SS 67 pitkin etelään, kunnes 207,8 kilometrin kohdalla se ylittää Roncojoen Via Gambellaraa pitkin, minkä jälkeen se seuraa tätä tietä Via San Pietrolle ja Vincoliin asti. Seuraavaksi raja seuraa Via Del Salea, yhtyy sitten maakunnalliseen Dismano-tiehen, jota se seuraa etelään, ja 20,5 kilometrin kohdalla se yhtyy ensin Via Civinelliin ja sitten Via Mensaan, jota se seuraa Matelicaan asti. Seuraavaksi raja yhtyy Via Salariaan, jonka jälkeen se seuraa Via Crociaronea Pisignanoon asti ja sitten Via Confinea Ravennan ja Forlì-Cesenan maakuntien väliselle rajalle, ja maakuntarajaa se seuraa Montalettoon asti. Tuotantoalue sisältää myös Isola di Savarnan, jonka osalta tuotantoalueen raja kulkee seuraavasti: Raja kulkee La Cilla -nimiseltä paikkakunnalta Renojoen oikealla puolella kulkevaa viemärikanavaa pitkin itään Via S. Alberto-Ravennalle asti, jonka se saavuttaa noin 13,5 kilometrin kohdalla. Tämän jälkeen raja kääntyy takaisin länteen seuraten vanhan rautatien reittiä C. Berbarellaan asti ja ylittää Valle Mezza Càssa uudelleen käyttöön otetun maa-alueen. Uudelleen käyttöön otetulta alueelta raja kulkee C. Grazianin läpi kulkevaa tietä pitkin länteen ja yhtyy sitten Mezzano-S. Alberton tiehen lähellä Grattacoppaa. Raja seuraa tätä tietä pohjoiseen La Cillaan, joka on rajan alkupiste.

7. **Rypälelajikkeet**

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. **Yhteyden/yhteyksien kuvaus**

8.1 *Luokka: Viini (1)*

Romagnan alueella on aina ollut vahvat siteet viininviljelyyn ja -valmistukseen. Tästä ovat osoituksena luonnonvaraiset viiniköynnökset, joita edelleen kasvaa mäntymetsiköissä, sekä lukuisat perinteiset paikalliset lajikkeet (esimerkiksi Albana, Cagnina (Terrano), Pagadebit (Bombino Bianco) ja Trebbiano Romagnolo) ja monet historialliset ja arkeologiset todisteet, jotka ovat säilyneet nykypäivään asti.

Romagnassa perinteisesti valmistetut eri viinityypit ovat läheisesti sidoksissa viljely-ympäristöön (maaperä ja ilmasto) sekä tuotanto- ja säilöntätekniikoiden kehittymiseen. Yksityiseen kulutukseen tarkoitettu viini säilöttiin useimmiten tynnyreissä. Se oli joko aavistuksen poreilevaa tai helmeilevää vapaasti juoksutettua viiniä (luokka 8) tai kuivaa ja hiilihapotonta viiniä (luokka 1), joka nautittiin sadonkorjuuta seuraavana kesänä.

Romagnassa on otettu 1970-luvulta lähtien avoimesti vastaan viinialalla tapahtunut edistys, mutta tämä ei ole vääristänyt vakiintunutta perinnettä. Kehityksen myötä laitteiden saatavuutta ja käyttöä on järkeistetty ja tilarakenteet ja viinikellareissa käytettävät viininvalmistustekniikat ovat parantuneet radikaalisti, mikä on kiistatta parantanut viinituotteiden laatua.

Toinen merkittävä muutos liittyy kasvuympäristövyöhykkeitä koskeviin tutkimuksiin, jotka ovat auttaneet määrittelemään eri rypälelajikkeille parhaiten sopivat maaperä- ja ilmasto-olosuhteet ja jotka ovat ennen kaikkea antaneet viininviljelijöille lisää tietoa eri lajike- ja viljelyvaihtoehdoista ja siten auttaneet heitä arvioimaan viljelymenetelmiään kriittisemmin.

Sangiovesen osalta viininviljelijöiden erilaisista (kulttuuri)ympäristöistä kerryttämä kokemus ja asiantuntemus ovat mahdollistaneet sen, että he ovat pystyneet määrittelemään tuotantoalueen sisällä tiettyjä osa-alueita, jotta niillä tuotetut tuotteet voidaan määritellä entistä tarkemmin. Pienten ja keskisuurten tilojen on selkeästi hyödyllistä tuottaa korkealaatuisempaa viiniä, joka on tiiviimmin yhteydessä tuotantoalueen erityispiirteisiin, jos se vain on mahdollista.

Sangiovesen tyypilliset tuotantoalueet lännestä itään lueteltuna ovat seuraavat:

Imola – Sangiovesen käyttö oli jo 1700-luvun lopulla Imolan viinintuotannon tunnusomaisena piirteenä, ja Sangiovese vakiinnuttikin asemansa siinä määrin, että se mainittiin eräässä vuonna 1880 tehdyssä tutkimuksessa yhdeksi yleisimmistä lajikkeista heti Albanan jälkeen, joka oli alueen suosituin lajike. Vielä nykyäänkin yli kymmenen prosenttia Emilia-Romagnassa kasvatetuista Sangiovese-rypäleistä tuotetaan Bolognan maakunnassa ja näistä 97 prosenttia Imolan alueella, jolla sitä viljellään pääasiassa Via Emilian eteläpuolella.

Serra – Castel Bolognesen, Imolan ja Riolo Termen kuntien ympäröimä Serra on muinaisista ajoista lähtien erottunut muista alueista hedelmällisen maaperänsä, terveellisen ilmastonsa ja sen ansiosta, että veden saatavuus alueella on hyvä. Näiden tekijöiden ansiosta alueen ensimmäiset ihmiset asettuivat asumaan nimenomaan Serraan. Romagnassa Serraa on historiallisesti kuvailtu erittäin suotuisaksi alueeksi. Serran alueen Sangiovese-viineissä on aistittavissa tuoreiden hedelmien vivahteita ja hienovaraisia kukkaisia aromeja, joita viiniköynnösten tarkoin valitut kasvupaikat korostavat.

Brisighella – Kuten alueen oliiviöljyn tuotantoperinne osoittaa, Brisighellassa vallitsee käytännössä Välimeren ilmasto, joka on selkeästi suosinut myös viinintuotantoa. Alueen maaperä on tyypillisesti savea ja hiekkakiveä, mutta Vena del Gesson liitukivisuonen (UNESCOn maailmanperintökohde) vaikutuksen huomaa viineissä: se antaa alueen viineille tyylikkyyttä, rakennetta ja raikkautta ja tuo esiin Sangiovesen kukkaiset ja hedelmäiset vivahteet.

Marzeno – Marzenossa maasta on paljastunut suuri kalkkipitoinen hiekkakivimuodostuma (*Spungone*), joka pilkistää esiin plio-pleistoseenikaudelta peräisin olevasta sinisestä savesta. Tässä karussa ja voimakkaassa kasvuympäristössä syntyy yleensä eloisia viinejä, joissa hedelmäiset vivahteet korostuvat ja kukkaiset jäävät useimmiten taka-alalle.

Modigliana – Modigliana on Marzenoakin karumpi kasvuympäristö, jossa kesät ovat viileämpiä. Tässä lähes apenniinimaisessa ympäristössä kasvaneista rypäleistä valmistetut viinit ovat harteikkaita, voimakkaita ja niukkoja, ja ne soveltuvat pitkään kypsytettäviksi.

Oriolo – Oriolon keskiaikaista tornia ympäröivän alueen erityispiirteitä ovat laajat ”keltaisen hiekan” alueet, joita täplittävät siellä täällä savi- ja hiesusavilaikut, sekä mikroilmasto, joka on muinaisista ajoista lähtien osoittautunut poikkeuksellisen leudoksi. Tällainen ilmasto on suosinut ihmisasutusta ja saanut maatalouden kukoistamaan. Tyypillisimpiä viljelykasveja ovat viiniköynnökset ja oliivipuut. Viiniviljelmien ilmansuunnasta ja maaperän hiekka- tai savipitoisuudesta riippuen alueella on mahdollista tuottaa sekä erittäin ryhdikkäitä viinejä, joihin kehittyy oikeanlainen pehmeys vasta tietyn kypsyttämisajan jälkeen, tai tasapainoisia hedelmäisiä ja kukkaisia viinejä, jotka soveltuvat paremmin heti nautittaviksi.

Castrocaro – Tähän Toscanan ja Romagnan rajalla sijaitsevaan alueeseen on vaikuttanut suuresti Toscanan suurherttuakunta. Sen vuoksi Castrocaron osa-aluetta määrittävät pikemminkin paikallishistoria ja paikallinen perinne, eikä tämän alueen viinit eroa merkittävästi viereisellä Oriolon alueella tuotetusta viinistä, joskin Castrocarossa maaperä on pääasiassa savipitoista.

Predappio – Predappio sijaitsee korkealla, Apenniinien vuoriston alarinteillä. Maaperä on savipitoista, ja toisinaan siinä esiintyy rikkiä. Tämän alueen Sangiovese-viinillä on aina ollut erinomainen maine sukupolvelta toiselle suullisesti siirtyneen perinteen ansiosta. Erityisesti paikallisesta biotyypistä, joka tuottaa pitkulaisia rypäleitä, saadaan erittäin hedelmäisiä viinejä, joissa on melko kovat tanniinit.

Meldola – Meldolan alueella harjoitettiin maataloutta jo Rooman valtakunnan aikaan. Sittemmin viljelytekniikat ovat kehittyneet ja ne on jäsennetty, minkä ansiota viininvalmistusalan nykyiset tulokset ovat. Viiniviljelmät sijaitsevat useimmiten luoteeseen tai koilliseen antavilla rinteillä, minkä ansiosta niillä kasvatetuista rypäleistä saadaan hienoja Sangiovese-viinejä, joiden aromaattinen profiili on hedelmäinen.

Bertinoro – Bertinoron aluetta on perinteisesti hallinnut Albana-lajike (jolla on pitkät perinteet alueella), ja vasta hiljattain on käynyt ilmi, että Bertinoron alue soveltuu hyvin myös Sangioveselle, jonka vaikuttava rakenne vaatii, että rypäleet kypsyvät melko pitkään.

Cesena – Jopa klassisten latinankielisten kirjailijoiden teoksissa mainittujen Cesenan viinien maine on aina ollut ilmeinen. Cesenan kukkuloilla kasvatetuista rypäleistä valmistettujen Sangiovese-viinien rakenne on vaikuttava mutta ei liian voimakas, ja niissä on omaleimaista kypsään kirsikkaan vivahtavaa hedelmäisyyttä. Näissä viineissä yhdistyvät rakenne ja tyylikkyys.

Mercato Saraceno – Mercato Saraceno kattaa alueen, jolla Romagnan Marnoso-Arenacea-muodostuma on parhaiten näkyvillä. Alue sijaitsee lähellä Apenniinien vuoriston huippuja, mikä vaikuttaa paikalliseen ilmastoon. Tämän alueen Sangiovese-viini on hyvin tasapainoista, ja siinä on hyvä alkoholin ja happojen suhde ja melko makeat tanniinit.

Longiano – Marnoso-Arenacea-muodostuma on nähtävillä myös tämän alueen maaperässä, mutta paikallisilmasto vaikuttaa Sangiovesen koostumukseen tekemällä viineistä toisinaan voimakkaampia, mikä saattaa heikentää tässä ympäristössä tuotettujen viinien luonnollista tyylikkyyttä. Longianossa tuotetut viinit ovat lämpimiä ja rikkaita, ne ovat sopivan hedelmäisiä, ja niissä on hyvä rakenne.

Riminin alueen erityisen geologian vuoksi se muistuttaa enemmän Emilian aluetta kuin muuta Romagnaa. Alueen lukuisien laaksojen maaperä on syntynyt eri kivilajien kehityksen lopputuloksena, mutta tätäkin tärkeämpi piirre ovat erilaiset mikroilmastot, joihin vaikuttavat ilmansuunta (merta kohti) ja/tai meren läheisyys. Sangiovesea viljeltiin alueella runsaasti vuoteen 1860 asti, ja siitä valmistettiin jopa kuohuvia versioita niiden alhaisen alkoholipitoisuuden vuoksi. Samasta syystä nämä viinit kuitenkin hylättiin myöhemmin. Ilmastonmuutoksen myötä Sangiovesen valmistus alueella on jälleen elpynyt, sillä se tuo esiin erilaisia puolia viinissä.

Coriano – Mereen rajoittuvan Corianon osa-alueen harmaasta savesta koostuva maaperä ja hyvä ilmansuunta mahdollistavat hyvärunkoisempien ja kypsytykseen paremmin soveltuvien Sangiovese-viinien valmistamisen.

San Clemente – Tämä osa-alue tunnetaan Riminin lämpimimpänä ja liitu- ja savipitoisimpana alueena, jolla tuotetuissa viineissä on hyvä rakenne ja hapokkuus.

Verucchio – Tällä Valmarecchian rinteillä sijaitsevalla alueella valmistetaan helposti juotavia viinejä.

Myös muiden rypälelajikkeiden osalta vuorovaikutus maaperän kanssa luo viineihin mielenkiintoista vaihtelua, jolla voi toisinaan olla hyvin erityistä merkitystä.

Bombino Biancon tai – Bertinoron alueella – Albanan suosion voidaan katsoa johtuvan yksiselitteisesti ravinneköyhästä kalkkikivimaaperästä. Tämä piirre on yhteydessä Spungonen geologiseen muodostamaan, joka on laajimmin näkyvillä juuri tällä alueella. Tämä maaperä hillitsee näiden rypälelajikkeiden luonnollista eloisuutta, minkä ansiosta kasvien kasvu ja rypäletuotos ovat paremmassa tasapainossa. Tämä puolestaan tasapainottaa rypälemehun koostumusta, samalla kun kalkkikivi parantaa viinien monivivahteista aromaattisuutta.

Tasangon savimaalla, joka rajoittaa Trebbiano Romagnolon eloisuutta ja tuottavuutta luonnollisesti, tuottajat onnistuvat valmistamaan viinejä, joissa on hyvä rakenne ja monivivahteista aromaattisuutta, vaikka kyseinen rypälelajike määritellään yleensä ”neutraaliksi”. Ryhdikkäämmät Trebbiano-viinit ovat peräisin kukkuloiden ravinneköyhimmiltä alueilta. Hiekkaisessa maaperässä kasvatetuista rypäleistä (esimerkiksi Terrano ja Trebbiano) valmistetut viinit ovat myös tuoksuominaisuuksiltaan monivivahteisia.

Albana-viineissä on yleensä vaihtelua, myös maaperätyypin mukaan: savisessa maaperässä kasvatetuista rypäleistä valmistetut viinit ovat hyvärakenteisia ja niissä on hunajaisia ja kuivatun aprikoosin vivahteita, kun taas Imolan alueella niissä on selvästi hedelmäisempiä aprikoosin vivahteita ja Faenzan alueella enemmän kukkaisia vivahteita.

8.2 *Kuohuviini (luokka 4):*

Suurin osa Romagnan perinteisistä rypälelajikkeista kypsyy myöhään, ja monissa määräyksissä Pyhän Mikaelin päivä (29. syyskuuta) määritettiin sadonkorjuun ensimmäiseksi päiväksi, kun nykyään se on pikemminkin sadonkorjuun viimeinen päivä. Ilmasto oli 1960-luvun loppuun asti sellainen, että sadonkorjuu saatiin päätökseen kylmänä vuodenaikana, mikä usein esti rypälemehussa olevien sokerien täydellisen käymisen. Tästä syytä viinissä oli usein pullotusvaiheessa tietty määrä jäännössokeria, ja käymisen loppuvaihe tapahtui pullossa seuraavana keväänä. Näin saatiin helmeileviä viinejä (luokka 8) ja/tai kuohuviinejä (luokka 4). Nykyään ne prosessit, jotka aiemmin tapahtuivat itsestään, voidaan nykytekniikoiden ja -teknologioiden avulla suorittaa hallitusti säilyttäen samat viinityypit, joita Romagnassa on tuotettu ja kulutettu aina. Tässä erilaisia terroir-ominaisuuksia yhdistelevässä ympäristössä ilmastolla ja asiantuntemuksella (tai viininvalmistajien kokemuksella) on merkittävä vaikutus siihen, miten maaperää hyödynnetään, ja niiden ansiosta lopputulos on perinteinen – tekniikka ja teknologia ovat vain auttaneet säilyttämään sen ja parantamaan sitä.

Albana Spumante: Albana on aina ollut juhlajuomissa suosittu rypälelajike, sillä nimenomaan ”spuma” eli vaahto tekee tästä juomasta juhlavan. Tämän rypälelajikkeen kypsymisaika on keskitasoa, ja näihin rypäleisiin muodostuu erityisen hyvin sokeria, minkä vuoksi niitä käytettiin usein lisäämään heikompien ja myöhemmin kypsyvien lajikkeiden, kuten Trebbianon ja Pagadebitin, sokeripitoisuutta. Lisäksi Albanan avulla näistä lajikkeista saatiin kuohuviinejä. Albanan rypälemehu voidaan pitää Romagnan perinteen mukaisena tirage-liuoksena.

Viininvalmistuskäytäntöihin liittyvä asiantuntemus on viime aikoina lisääntynyt, minkä myötä sekä valkoisten että roseenväristen helmeilevien viinien ja kuohuviinien tuotantoa on jalostettu ja parannettu (perinteisesti Romagnassa valmistetut viinit ovat olleet väriltään vaaleanpunaisia, usein vaalean kirsikanpunaisia). Historialliset asiakirjat osoittavat, että perinteisesti helmeilevät viinit ja kuohuviinit valmistettiin kaikkein perinteisimmistä rypälelajikkeista eli Trebbiano Romagnolosta, Bombino Biancosta, Albanasta ja jopa Sangiovesestä, kuten Mantegazzan teoksessa vuodelta 1871 todetaan. Nämä viinit kulutettiin kuitenkin yleensä paikallisesti, pääasiassa tuottajien perhepiirissä. Myytävät viinit olivat makeita suodatettuja viinejä, eivät helmeileviä tai kuohuviinejä, joita tuolloin valmistettiin. Viininvalmistusteknologian ja käytännön viljelytekniikoiden kehityksen myötä tämäntyyppisten viinien tuotanto on parantunut (kuohuviinien valmistuksessa tarvitaan laadultaan erinomaisia rypäleitä, joissa sokerit ja hapokkuus ovat oikeassa tasapainossa).

Sellaisten kuohuviinien lisäksi, joissa on maininta rypälelajikkeesta (esimerkiksi Romagna Trebbiano Spumante), tällä hetkellä painotetaan myös kuohuviinejä, jotka on valmistettu pääasiassa perinteisistä rypälelajikkeista (esimerkiksi 70 % Trebbianoa tai 70 % Sangioveseä) ja joita on täydennetty muilla rypälelajikkeilla, jotka voivat laajentaa ja/tai parantaa tuoksuprofiilia.

Viileimmissä maaperissä, korkeimmilla viljelmillä ja pohjoisimmilla rinteillä saatetaan saada kalpeampia ja hapokkaampia Sangiovese-rypäleitä, jotka soveltuvat hyvin ryhdikkäiden, raikkaiden ja tuoksuvien roseeviinien valmistukseen. Tällaisia roseeviinejä voidaan käyttää myös pohjaviininä jälkikäymisprosessissa, sillä markkinoilla on kiinnostusta erityyppisiä roseekuohuviinejä kohtaan. Näin valmistetuissa viineissä on selkeämpiä kukkaisia vivahteita, joita täydentävät tuoreiden (ei ylikypsien) hedelmien vivahteet.

Nykyaikaisten kuohuviinien tuotanto Romagnassa on siis seurausta tuotantoprosessiin liittyvästä teknologisesta innovoinnista. Tuotantoprosessin pohjana on ollut viime vuosisadalle asti käytetty ikivanha pulloissa suoritettu jälkikäyminen, ja sittemmin sitä on kehitetty ottamalla käyttöön myös autoklaavit. Näin viimeisimmät viininvalmistustekniikat on yhdistetty alueen vuosisatoja vanhaan perinteeseen.

8.3 *Laatukuohuviini (luokka 5):*

Ilmastonmuutoksen, parannettujen viljely- ja viininvalmistustekniikoiden sekä tuotantosäännösten noudattamisen myötä nykyään yhtenä painopisteenä ovat myös laadukkaat, ryhdikkäämmät ja paremmin säilyvät kuohuviinit.

Suurin osa Romagnan perinteisistä rypälelajikkeista kypsyy myöhään, ja 1960-luvun loppuun asti sadonkorjuu saatiin päätökseen syyskuun loppupuolella, jolloin kylmä sää usein esti rypäleen puristemehujen sokerien täydellisen käymisen. Tästä syytä viinissä oli usein pullotusvaiheessa tietty määrä jäännössokeria, jolloin viineistä oli seuraavaan kevääseen mennessä kehittynyt helmeileviä ja/tai kuohuviinejä. Nykyään nämä prosessit voidaan teknologian ansiosta suorittaa hallitusti niin, että perinteiset viinityypit säilyvät. Tässä erilaisia terroir-ominaisuuksia yhdistelevässä ympäristössä ilmastolla ja viljelijöiden kokemuksella on suurempi vaikutus kuin maaperällä, mutta tuloksena on perinteinen tuotanto, jota tekniikka ja teknologia ovat vain auttaneet ylläpitämään ja parantamaan.

Viininvalmistuskäytäntöihin liittyvä asiantuntemus on viime aikoina lisääntynyt, minkä myötä sekä valkoisten että roseenväristen helmeilevien viinien ja kuohuviinien tuotantoa on jalostettu ja parannettu (perinteisesti Romagnassa valmistetut viinit ovat olleet väriltään vaaleanpunaisia, usein vaalean kirsikanpunaisia). Historialliset asiakirjat osoittavat, että perinteisesti helmeilevät viinit ja kuohuviinit valmistettiin kaikkein perinteisimmistä rypälelajikkeista eli Trebbiano Romagnolosta, Bombino Biancosta, Albanasta ja jopa Sangiovesestä, kuten Mantegazzan teoksessa vuodelta 1871 todetaan. Nämä viinit kulutettiin kuitenkin yleensä paikallisesti, pääasiassa tuottajien perhepiirissä. Myytävät viinit olivat makeita suodatettuja viinejä, eivät helmeileviä tai kuohuviinejä, joita tuolloin valmistettiin. Viininvalmistusteknologian ja käytännön viljelytekniikoiden kehityksen myötä tämäntyyppisten viinien tuotanto on parantunut (kuohuviinien valmistuksessa tarvitaan laadultaan erinomaisia rypäleitä, joissa sokerit ja hapokkuus ovat oikeassa tasapainossa).

Sellaisten kuohuviinien lisäksi, joissa on maininta rypälelajikkeesta (esimerkiksi Romagna Trebbiano Spumante), tällä hetkellä painotetaan myös kuohuviinejä, jotka on valmistettu pääasiassa perinteisistä rypälelajikkeista (esimerkiksi 70 % Trebbianoa tai 70 % Sangioveseä) ja joita on täydennetty muilla rypälelajikkeilla, jotka voivat laajentaa ja/tai parantaa tuoksuprofiilia. Lisäksi täydentävien lajikkeiden avulla saadaan cuvée-eriä, joista voidaan valmistaa ryhdikkäämpiä laatukuohuviinejä, joiden kokonaisalkoholipitoisuus on vähintään 9 tilavuusprosenttia, sekä kypsytettäviksi paremmin soveltuvia ja paremmin säilyviä laatukuohuviinejä, jotka puristetaan suuremmalla paineella.

Viileimmissä maaperissä, korkeimmilla viljelmillä ja pohjoisimmilla rinteillä saatetaan saada kalpeampia ja hapokkaampia Sangiovese-rypäleitä, jotka soveltuvat hyvin ryhdikkäiden, raikkaiden ja tuoksuvien roseeviinien valmistukseen. Tällaisia roseeviinejä voidaan käyttää myös pohjaviininä jälkikäymisprosessissa, sillä markkinoilla on kiinnostusta erityyppisiä roseekuohuviinejä kohtaan. Näin valmistetuissa viineissä on selkeämpiä kukkaisia vivahteita, joita täydentävät tuoreiden (ei ylikypsien) hedelmien vivahteet.

Nykyaikaisten kuohuviinien tuotanto Romagnassa on siis seurausta tuotantoprosessiin liittyvästä teknologisesta innovoinnista. Tuotantoprosessin pohjana on ollut viime vuosisadalle asti käytetty ikivanha pulloissa suoritettu jälkikäyminen, ja sittemmin sitä on kehitetty ottamalla käyttöön myös autoklaavit. Näin viimeisimmät viininvalmistustekniikat on yhdistetty alueen vuosisatoja vanhaan perinteeseen.

8.4 *Helmeilevät viinit (luokka 8)*

Koska Romagnassa kasvatettiin myöhään tai syksyn keskivaiheilla kypsyviä rypälelajikkeita (Trebbiano ja Pagadebit), joita usein viljeltiin viljavassa maaperässä, talven ensimmäiset kylmät lämpötilat estivät käymisprosessin ja viineihin jäi enemmän tai vähemmän jäännössokeria. Näin syntyi tapa nauttia makeita tai puolimakeita viinejä syksyllä ja helmeileviä viinejä ja kuohuviinejä kesällä sadonkorjuun jälkeen. Kun jäännössokeria sisältävät viinit pullotettiin, käymisprosessi jatkui sään lämmetessä keväällä, jolloin viineistä tuli luonnollisen prosessin ansiosta helmeileviä. Näin ollen kuohuviinien ja helmeilevien viinien valmistus oli jo vanhastaan ”tahaton” perinne, jota jalostettiin viininvalmistukseen liittyvän asiantuntemuksen lisääntyessä: kellarien kylmä lämpötila säilyttää tuoksut ja aromit, ja valikoitujen hiivojen avulla käymisprosessi voidaan optimoida.

Bertinoron alueella Bombino Bianco -rypälelajike, joka tunnetaan paikallisesti nimellä Pagadebit (kuten Hohnerlein-Buchinger totesi teoksessaan vuonna 1996), on vakiinnuttanut asemansa lujasti, sillä se takaa hyvän rypäletuotannon myös epäsuotuisissa sääoloissa (erityisesti pakkaslämpötiloissa). Pagadebit-lajikkeen kaltaisia eri alueiden erilaisia lajikkeita vertailtiin ampelografian messuilla Forlìssa vuonna 1876. Bertinoron alue on historiallisesti tunnettu erityisestä ja erinomaisesta Pagadebit-perinteestään. Tätä viiniä valmistetaan Bertinorossa myös helmeilevänä. Alueen Pagadebit-perinne on todennäköisesti sen ansiota, että tätä lajikettä kasvatetaan viinitarhoissa yhdessä Albanan kanssa. Albana nimittäin antoi viinille toisen myöhään kypsyvän rypälelajikkeen alkoholipitoisuuden lisäämiseksi tarvittavan sokeripitoisuuden. Epätäydellisen käymisen ja pullotuksen jälkeen saatiin hiilihapollisia viinejä, joita nykyään kutsutaan ”muinaisella menetelmällä valmistetuiksi viineiksi”.

9. **Erityiset lisäedellytykset (pakkaaminen, merkinnät, muut vaatimukset)**

Suojattu alkuperänimitys ”Romagna” – viininvalmistusalue

Oikeudellinen kehys

EU:n lainsäädäntö

Lisäedellytyksen tyyppi

Tuotantoa rajatulla maantieteellisellä alueella koskeva poikkeus

Edellytyksen kuvaus

Viininvalmistukseen liittyviä toimenpiteitä voidaan toteuttaa koko Forlì-Cesenan, Ravennan, Bolognan ja Riminin maakuntien alueella.

Suojattu alkuperänimitys "Romagna" – helmeilevien viinien ja kuohuviinien tuotantoalue

Oikeudellinen kehys

Kansallinen lainsäädäntö

Lisäedellytyksen tyyppi

Tuotantoa rajatulla maantieteellisellä alueella koskeva poikkeus

Edellytyksen kuvaus

"Romagna" Trebbiano Frizzante-, "Romagna" Trebbiano Spumante-, "Romagna" Pagadebit Frizzante-, "Romagna" Albana Spumante-, "Romagna" Bianco Spumante- ja "Romagna" Rosato Spumante -tyyppien valmistukseen liittyviä toimenpiteitä, myös vaahdon muodostumiseen, stabilisointiin ja makeutukseen liittyviä toimenpiteitä, voidaan toteuttaa koko Emilia Romagnan, Marchen, Lombardian, Piemonten ja Veneton alueella.

Suojattu alkuperänimitys "Romagna" – helmeilevien viinien ja kuohuviinien pullotusalue

Oikeudellinen kehys

EU:n lainsäädäntö

Lisäedellytyksen tyyppi

Pullotus rajatulla maantieteellisellä alueella

Edellytyksen kuvaus

"Romagna" Trebbiano Frizzante-, "Romagna" Trebbiano Spumante-, "Romagna" Pagadebit Frizzante-, "Romagna" Albana Spumante-, "Romagna" Bianco Spumante- ja "Romagna" Rosato Spumante -viinit on pullotettava Emilia Romagnan, Marchen, Lombardian, Piemonten ja Veneton alueella. Asiassa sovellettavan EU:n ja kansallisen lainsäädännön mukaisesti pullotuksen ja pakkaamisen on tapahduttava edellä mainitulla rajatulla maantieteellisellä alueella, jotta voidaan turvata viinin laatu ja maine sekä taata sen alkuperä ja varmistaa asianmukaisten tarkastusten tehokkuus.

Osa-alueviittausten käyttö

Oikeudellinen kehys

EU:n lainsäädäntö

Lisäedellytyksen tyyppi

Merkintöihin liittyvät täydentävät määräykset

Edellytyksen kuvaus

Suojatun alkuperänimityksen "Romagna" saaneiden viinien merkinnöissä ja pakkauksissa voidaan viitata osa-alueisiin, jotka on kuvattu tuote-eritelmän asiaa koskevassa liitteessä.

Etiketissä voi olla merkintä seuraavista osa-alueista: Bertinoro, Brisighella, Castrocaro, Cesena, Longiano, Meldola, Modigliana, Marzeno, Oriolo, Predappio, Mercato Saraceno, Serra, Imola, Coriano, San Clemente ja Verucchio.

Suojattu alkuperänimitys "Romagna", johon lisätty viittaus osa-alueeseen

Oikeudellinen kehys

EU:n lainsäädäntö

Lisäedellytyksen tyyppi

Tuotantoa rajatulla maantieteellisellä alueella koskeva poikkeus

Edellytyksen kuvaus

Viininvalmistukseen liittyviä toimenpiteitä voidaan toteuttaa koko Bolognan, Ravennan, Forlì-Cesenan ja Riminin maakuntien alueella.

Suojattu alkuperänimitys "Romagna", johon lisätty viittaus osa-alueeseen

Oikeudellinen kehys

EU:n lainsäädäntö

Lisäedellytyksen tyyppi

Pullotus rajatulla maantieteellisellä alueella

Edellytyksen kuvaus

Viinit, jotka ovat saaneet suojatun alkuperänimityksen "Romagna", johon on lisätty viittaus osa-alueeseen, on pullotettava kunkin osa-alueen tuotantoalueella, mukaan lukien alue, jolla viininvalmistus sallitaan poikkeusluvan avulla. Asiassa sovellettavan EU:n ja kansallisen lainsäädännön mukaisesti pullotuksen ja pakkaamisen on tapahduttava edellä mainitulla rajatulla maantieteellisellä alueella, jotta voidaan turvata viinin laatu ja maine sekä taata sen alkuperä ja varmistaa asianmukaisten tarkastusten tehokkuus.

Linkki tuote-eritelmään

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