C/2026/2147

17.4.2026

Publication d'une demande d'approbation d'une modification, au niveau de l'Union, du cahier des charges d'une appellation d'origine protégée dans le secteur vitivinicole conformément à l'article 97, paragraphe 3, en liaison avec l'article 105 du règlement (UE) nº 1308/2013 du Parlement européen et du Conseil

(C/2026/2147)

Dans un délai de trois mois à compter de la date de la présente publication, les autorités d'un État membre ou d'un pays tiers, ou une personne physique ou morale ayant un intérêt légitime et étant établie ou résidant dans un pays tiers, peuvent, conformément à l'article 17 du règlement (UE) 2024/1143 du Parlement européen et du Conseil [1], former opposition auprès de la Commission.

DEMANDE DE MODIFICATION, AU NIVEAU DE L'UNION, DU CAHIER DES CHARGES

«Romagna»

PDO-IT-A0507-AM05

Date de la demande: 28.4.2021

1. Demandeur et intérêt légitime

CONSORZIO VINI DI ROMAGNA [ASSOCIATION VINICOLE DE ROMAGNE]

Association de protection de l'AOP «Romagna»

2. Rubrique du cahier des charges faisant l'objet de la ou des modifications

☐ Dénomination du produit

☒ Catégorie de produit de la vigne

☒ Lien

☐ Restrictions à la commercialisation

3. Description et motifs de la modification

1. *Ajout d'une nouvelle catégorie de produits de la vigne*

La catégorie de produit de la vigne «vin mousseux de qualité» (catégorie 5) a été ajoutée.

La demande en vin mousseux et vin mousseux de qualité s'est accrue au cours de la dernière décennie. Pour répondre à cette demande, les producteurs de Romagne ont aussi cherché à mettre en place et à améliorer toutes les solutions techniques et technologiques nécessaires à l'obtention de ces types de produits. La catégorie 5, «vin mousseux de qualité», permet de maximiser la valeur du type «vin mousseux» des produits bénéficiant de l'AOP «Romagna».

L'inclusion de la catégorie de produits «vin mousseux de qualité» a entraîné une modification des articles 1 à 9 du cahier des charges et des rubriques correspondantes du document unique.

2. *Mise à jour de la description du lien avec la zone géographique*

Des améliorations ont été apportées à la description des aspects environnementaux et historiques/culturels essentiels pour caractériser la qualité des vins en lien avec les caractéristiques pédoclimatiques de la zone, ainsi qu'à la description de la tradition culturale et culturelle qui s'est établie au fil des siècles autour de la culture et de la transformation du raisin.

La modification concerne l'article 9 du cahier des charges et la rubrique 8 (Description du ou des liens) du document unique.

[1] Règlement (UE) 2024/1143 du Parlement européen et du Conseil du 11 avril 2024 concernant les indications géographiques relatives au vin, aux boissons spiritueuses et aux produits agricoles, ainsi que les spécialités traditionnelles garanties et les mentions de qualité facultatives pour les produits agricoles, modifiant les règlements (UE) nº 1308/2013, (UE) 2019/787 et (UE) 2019/1753 et abrogeant le règlement (UE) nº 1151/2012 (JO L, 2024/1143 du 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

3. *Consolidation avec la modification standard précédente*

Le cahier des charges et toutes les rubriques du document unique ont également été complétés par la modification standard envoyée après la présente modification à l'échelle de l'Union et déjà approuvée par la Commission dans sa communication 2022/C 386/08, publiée au Journal officiel C 386 du 7 octobre 2022.

Par ailleurs, les différentes catégories de vins ont été plus clairement répertoriées dans la rubrique «Description du ou des vins» du document unique.

DOCUMENT UNIQUE

1. **Dénomination(s)**

Romagna

2. **Type d'indication géographique**

AOP – appellation d'origine protégée

3. **Catégories de produits de la vigne**

1) Vin

4) Vin mousseux

5) Vin mousseux de qualité

8) Vin pétillant

3.1. *Code de la nomenclature combinée*

22 – BOISSONS, LIQUIDES ALCOOLIQUES ET VINAIGRES

2204 – Vins de raisins frais, y compris les vins enrichis en alcool; Moûts de raisin, autres que ceux de la position 2009

4. **Description du ou des vins**

1. *«Romagna» Albana Spumante (catégorie 4 – vin mousseux)*

Le vin bénéficiant de l'appellation d'origine protégée «Romagna» Albana Spumante (mousseux) est obtenu à partir de moût de raisins partiellement passerillés, en bouteille ou en cuve close selon les dispositions de la législation européenne. C'est un vin à la robe jaune doré, à la mousse fine et au perlage persistant, au nez caractéristique délicieusement fruité, typique de ce cépage, et à la bouche agréable, veloutée, douce sans jamais être écœurante, qui présente une bonne structure et une fraîcheur agréable.

Titre alcoométrique volumique total minimal: 16,0 % vol.

Extrait non réducteur minimal: 21,0 g/l.

Les paramètres analytiques ne figurant pas dans le tableau ci-dessous respectent les limites fixées par la législation de l'État membre et de l'UE.

Caractéristiques analytiques générales

— Titre alcoométrique total maximal (en % du volume): —

— Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume): —

— Acidité totale minimale: 6 grammes par litre, exprimée en acide tartrique.

— Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre): —

— Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre): —

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

Le vin bénéficiant de l'appellation d'origine protégée «Romagna» Cagnina, obtenu à partir du raisin Terrano récolté en général vers la fin septembre, est un vin prêt à être mis à la consommation après le premier tiers du mois d'octobre. Il présente une robe rouge violacé, un nez intense et vineux caractéristique qui rappelle la cerise marasque et la framboise, et une bouche douce, un peu tannique, avec une agréable note aigrelette.

Titre alcoométrique volumique total minimal: 11,5 % vol.

Extrait non réducteur minimal: 17,0 g/l.

Les paramètres analytiques ne figurant pas dans le tableau ci-dessous respectent les limites fixées par la législation de l'État membre et de l'UE.

Caractéristiques analytiques générales

— Titre alcoométrique total maximal (en % du volume): —

— Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume): 8,5.

— Acidité totale minimale: 5 grammes par litre, exprimée en acide tartrique.

— Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre): —

— Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre): —

3. *«Romagna» Pagadebit (catégorie 1 – vin; y compris doux)*

Le vin bénéficiant de l'appellation d'origine protégée «Romagna» Pagadebit, obtenu à partir du raisin Bombino Bianco, est un vin à la robe jaune paille plus ou moins intense, selon l'âge et la vinification, au nez frais et parfumé d'aubépine, typique du cépage, et à la bouche pouvant aller de sèche à douce, agréable et délicate (y compris pour le cépage pétillant).

Titre alcoométrique volumique total minimal: 11,5 % vol.

Extrait non réducteur minimal: 14,0 g/l.

Les paramètres analytiques ne figurant pas dans le tableau ci-dessous respectent les limites fixées par la législation de l'État membre et de l'UE.

Caractéristiques analytiques générales

— Titre alcoométrique total maximal (en % vol.): —

— Titre alcoométrique acquis minimal (en % vol.): —

— Acidité totale minimale: 4,5 grammes par litre, exprimée en acide tartrique.

— Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre): —

— Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre): —

4. *«Romagna» Pagadebit Frizzante (catégorie 8 – vin pétillant; y compris doux)*

Le vin bénéficiant de l'appellation d'origine protégée «Romagna» Pagadebit Frizzante, obtenu à partir du raisin Bombino Bianco, est un vin à la robe jaune paille plus ou moins intense, selon l'âge et la vinification, à la mousse fine et persistante, au nez frais et parfumé d'aubépine, typique du cépage, et à la bouche pouvant aller de sèche à douce, agréable et délicate.

Titre alcoométrique volumique total minimal: 11,5 % vol.

Extrait non réducteur minimal: 14,0 g/l.

Les paramètres analytiques ne figurant pas dans le tableau ci-dessous respectent les limites fixées par la législation de l'État membre et de l'UE.

Caractéristiques analytiques générales

— Titre alcoométrique total maximal (en % vol.): —

— Titre alcoométrique acquis minimal (en % vol.): —

— Acidité totale minimale: 4,5 grammes par litre, exprimée en acide tartrique.

— Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre): —

— Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre): —

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

Le vin bénéficiant de l'appellation d'origine protégée «Romagna» Pagadebit Bertinoro, obtenu à partir du raisin Bombino Bianco produit dans la sous-zone de Bertinoro, est un vin à la robe jaune paille plus ou moins intense, selon l'âge et la vinification, au nez frais et parfumé d'aubépine, typique du cépage, et à la bouche pouvant être sèche ou douce, mais aussi pétillante, agréable et délicate.

Titre alcoométrique volumique total minimal: 12,0 % vol.

Extrait non réducteur minimal: 15,0 g/l.

Les paramètres analytiques ne figurant pas dans le tableau ci-dessous respectent les limites fixées par la législation de l'État membre et de l'UE.

Caractéristiques analytiques générales

— Titre alcoométrique total maximal (en % vol.): —

— Titre alcoométrique acquis minimal (en % vol.): —

— Acidité totale minimale: 5 grammes par litre, exprimée en acide tartrique.

— Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre): —

— Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre): —

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

Le vin bénéficiant de l'appellation d'origine protégée «Romagna» Sangiovese, obtenu à partir du cépage du même nom, est un vin à la robe rouge rubis avec des reflets violacés, au nez large et vineux enrichi d'un parfum délicat qui rappelle parfois la violette, légèrement herbacé quand il est jeune, et à la bouche élégante, pleine, agréablement tannique quand il est jeune, avec un arrière-goût légèrement amer tout aussi agréable.

Titre alcoométrique volumique total minimal: 12,0 % vol.

Sucres réducteurs résiduels: maximum 10,0 g/l.

Extrait non réducteur minimal: 20,0 g/l.

Les paramètres analytiques ne figurant pas dans le tableau ci-dessous respectent les limites fixées par la législation de l'État membre et de l'UE.

Caractéristiques analytiques générales

— Titre alcoométrique total maximal (en % vol.): —

— Titre alcoométrique acquis minimal (en % vol.): —

— Acidité totale minimale: 4,5 grammes par litre, exprimée en acide tartrique.

— Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre): —

— Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre): —

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

Le vin bénéficiant de l'appellation d'origine protégée «Romagna» Sangiovese Novello (vin nouveau), obtenu à partir du cépage du même nom et vinifié selon la technique de la macération carbonique, est un vin à la robe rouge rubis, au nez vineux et intense typique des produits vinifiés selon cette technique, et à la bouche sèche ou légèrement moelleuse en raison de la présence d'une légère quantité de sucres résiduels, autorisée en vertu des lois qui en réglementent la production.

Titre alcoométrique volumique total minimal: 11,5 % vol.

Sucres réducteurs résiduels: maximum 10 g/l.

Extrait non réducteur minimal: 18,0 g/l.

Les paramètres analytiques ne figurant pas dans le tableau ci-dessous respectent les limites fixées par la législation de l'État membre et de l'UE.

Caractéristiques analytiques générales

— Titre alcoométrique total maximal (en % vol.): —

— Titre alcoométrique acquis minimal (en % vol.): —

— Acidité totale minimale: 4,5 grammes par litre, exprimée en acide tartrique.

— Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre): —

— Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre): —

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

Le vin bénéficiant de l'appellation d'origine protégée «Romagna» Sangiovese Superiore, obtenu à partir du cépage du même nom, est un vin à la robe rouge rubis tirant sur le grenat, avec parfois des reflets violacés, au nez vineux enrichi d'un parfum délicat qui rappelle la violette et à la bouche pleine, prononcée, mais douce et élégante, légèrement et agréablement tannique quand il est jeune, avec un arrière-goût amer accentué et plaisant.

Titre alcoométrique volumique total minimal: 12,5 % vol.

Sucres réducteurs résiduels: maximum 10,0 g/l.

Extrait non réducteur minimal: 24,0 g/l.

Les paramètres analytiques ne figurant pas dans le tableau ci-dessous respectent les limites fixées par la législation de l'État membre et de l'UE.

Caractéristiques analytiques générales

— Titre alcoométrique total maximal (en % vol.): —

— Titre alcoométrique acquis minimal (en % vol.): —

— Acidité totale minimale: 4,5 grammes par litre, exprimée en acide tartrique.

— Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre): —

— Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre): —

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

Le vin bénéficiant de l'appellation d'origine protégée «Romagna» Sangiovese Riserva (réserve), obtenu à partir du cépage du même nom et vieilli, est un vin à la robe rouge rubis tirant sur le grenat, qui s'atténue avec le temps pour se teinter de nuances pourpres et orangées, au nez fin complexe de vanille, typique du vieillissement, et à la bouche pleine, sèche, équilibrée et caractéristique, dégageant souvent un parfum boisé apporté par les fûts utilisés pour l'affinage.

Titre alcoométrique volumique total minimal: 13,0 % vol.

Sucres réducteurs résiduels: maximum 10,0 g/l.

Extrait non réducteur minimal: 26,0 g/l.

Les paramètres analytiques ne figurant pas dans le tableau ci-dessous respectent les limites fixées par la législation de l'État membre et de l'UE.

Caractéristiques analytiques générales

— Titre alcoométrique total maximal (en % du volume): —

— Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume): —

— Acidité totale minimale: 4,5 grammes par litre, exprimée en acide tartrique.

— Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre): —

— Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre): —

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

Le vin bénéficiant de l'appellation d'origine protégée «Romagna» Sangiovese Riserva (réserve), obtenu à partir du cépage du même nom et vieilli, est un vin à la robe rouge rubis tirant sur le grenat, qui s'atténue avec le temps pour se teinter de nuances pourpres et orangées, au nez fin complexe de vanille, typique du vieillissement, et à la bouche pleine, sèche, équilibrée et caractéristique, dégageant souvent un parfum boisé apporté par les fûts utilisés pour l'affinage.

Titre alcoométrique volumique total minimal: 13,0 % vol.

Sucres réducteurs résiduels: maximum 10,0 g/l.

Extrait non réducteur minimal: 26,0 g/l.

Les paramètres analytiques ne figurant pas dans le tableau ci-dessous respectent les limites fixées par la législation de l'État membre et de l'UE.

Caractéristiques analytiques générales

— Titre alcoométrique total maximal (en % du volume): —

— Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume): —

— Acidité totale minimale: —

— Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre): —

— Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre): —

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

Le vin bénéficiant de l'appellation d'origine protégée «Romagna» Sangiovese Passito (vin de raisins passerillés), obtenu à partir du cépage du même nom, est un vin à la robe rouge rubis avec parfois des reflets violacés, au nez délicat pouvant rappeler la violette et à la bouche harmonieuse, agréablement tannique, avec un arrière-goût légèrement amer caractéristique et plaisant, et dégageant parfois un parfum boisé apporté par les fûts utilisés pour l'affinage.

Titre alcoométrique volumique total minimal: 12,0 % vol.

Sucres réducteurs résiduels: de 6,0 à 20,0 g/l. Extrait non réducteur minimal: 26 g/l.

Caractéristiques analytiques générales

— Titre alcoométrique total maximal (en % vol.): —

— Titre alcoométrique acquis minimal (en % vol.): —

— Acidité totale minimale: 4,5 grammes par litre, exprimée en acide tartrique.

— Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre): —

— Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre): —

12. *«Romagna» Sangiovese avec l'indication des sous-zones (catégorie 1 – vin)*

Le vin bénéficiant de l'appellation d'origine protégée «Romagna» Sangiovese suivie de l'indication de la sous-zone, obtenu à partir du cépage du même nom cultivé dans des zones bien délimitées, est un vin à la robe rouge rubis avec des reflets violacés, au nez large et vineux enrichi d'un parfum délicat qui rappelle la violette, légèrement herbacé quand il est jeune, et à la bouche typique de la zone de production, agréablement tannique quand il est jeune, avec un arrière-goût légèrement amer tout aussi agréable.

Titre alcoométrique volumique total minimal: 12,5 % vol.

Sucres réducteurs résiduels: maximum 4,0 g/l.

Extrait non réducteur minimal: 24,0 g/l.

Les paramètres analytiques ne figurant pas dans le tableau ci-dessous respectent les limites fixées par la législation de l'État membre et de l'UE.

Caractéristiques analytiques générales

— Titre alcoométrique total maximal (en % vol.): —

— Titre alcoométrique acquis minimal (en % vol.): —

— Acidité totale minimale: 4,5 grammes par litre, exprimée en acide tartrique.

— Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre): —

— Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre): —

13. *«Romagna» Sangiovese Riserva avec l'indication des sous-zones (catégorie 1 – vin)*

Le vin bénéficiant de l'appellation d'origine protégée «Romagna» Sangiovese Riserva (réserve) suivie de l'indication de la sous-zone, obtenu à partir du cépage du même nom cultivé dans des zones bien délimitées, est un vin à la robe rouge rubis tirant sur le grenat, qui s'atténue avec le temps pour se teinter de nuances pourpres et orangées, typiques du vieillissement, et à la bouche pleine, sèche, harmonieuse, caractéristique, typique de la zone de production, dégageant souvent un parfum boisé apporté par les fûts utilisés pour l'affinage.

Titre alcoométrique volumique total minimal: 13,0 % vol.

Sucres réducteurs résiduels: maximum 4,0 g/l.

Extrait non réducteur minimal: 26,0 g/l.

Les paramètres analytiques ne figurant pas dans le tableau ci-dessous respectent les limites fixées par la législation de l'État membre et de l'UE.

Caractéristiques analytiques générales

— Titre alcoométrique total maximal (en % vol.): —

— Titre alcoométrique acquis minimal (en % vol.): —

— Acidité totale minimale: 4,5 grammes par litre, exprimée en acide tartrique.

— Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre): —

— Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre): —

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

Le vin bénéficiant de l'appellation d'origine protégée «Romagna» Trebbiano, obtenu à partir du cépage du même nom, est un vin à la robe jaune paille plus ou moins intense, au nez vineux, fin et délicat, et à la bouche fine, sapide et équilibrée.

Titre alcoométrique volumique total minimal: 11,5 % vol.

Sucres réducteurs résiduels: maximum 10 g/l.

Extrait non réducteur minimal: 14,0 g/l.

Les paramètres analytiques ne figurant pas dans le tableau ci-dessous respectent les limites fixées par la législation de l'État membre et de l'UE.

Caractéristiques analytiques générales

— Titre alcoométrique total maximal (en % vol.): —

— Titre alcoométrique acquis minimal (en % vol.): —

— Acidité totale minimale: 4,5 grammes par litre, exprimée en acide tartrique.

— Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre): —

— Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre): —

15. *«Romagna» Trebbiano Spumante (catégorie 4 – vin mousseux)*

Le vin bénéficiant de l'appellation d'origine protégée «Romagna» Trebbiano Spumante (mousseux), obtenu à partir du cépage du même nom au moyen de la technique de la remise en fermentation naturelle en bouteille ou en cuve close conformément à la législation européenne, est un vin à la robe jaune paille plus ou moins intense, à la mousse persistante et au perlage fin, au nez fin, frais et agréable, et à la bouche sèche ou moelleuse selon la variété.

Titre alcoométrique volumique total minimal: 10,5 % vol.

Extrait non réducteur minimal: 14,0 g/l.

Les paramètres analytiques ne figurant pas dans le tableau ci-dessous respectent les limites fixées par la législation de l'État membre et de l'UE.

Caractéristiques analytiques générales

— Titre alcoométrique total maximal (en % vol.): —

— Titre alcoométrique acquis minimal (en % vol.): —

— Acidité totale minimale: 5 grammes par litre, exprimée en acide tartrique.

— Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre): —

— Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre): —

16. *«Romagna» Trebbiano Frizzante (catégorie 8 – vin pétillant)*

Le vin bénéficiant de l'appellation d'origine protégée «Romagna» Trebbiano Frizzante (pétillant), obtenu à partir du cépage du même nom au moyen de la technique de la remise en fermentation naturelle conformément à la législation européenne, est un vin à la robe jaune paille plus ou moins intense, à la mousse fine et persistante, au nez agréable et délicat, et à la bouche fraîche.

Titre alcoométrique volumique total minimal: 10,5 % vol.

Sucres réducteurs résiduels: maximum 10 g/l.

Extrait non réducteur minimal: 14,0 g/l.

Les paramètres analytiques ne figurant pas dans le tableau ci-dessous respectent les limites fixées par la législation de l'État membre et de l'UE.

Caractéristiques analytiques générales

— Titre alcoométrique total maximal (en % vol.): —

— Titre alcoométrique acquis minimal (en % vol.): —

— Acidité totale minimale: 5 grammes par litre, exprimée en acide tartrique.

— Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre): —

— Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre): —

17. *«Romagna» Bianco Spumante (catégorie 4 – vin mousseux)*

Le vin bénéficiant de l'appellation d'origine protégée «Romagna» Bianco Spumante (mousseux blanc) présente une mousse fine et persistante et une robe jaune paille plus ou moins intense. Il se distingue par son nez fin et délicat et, selon la teneur en sucre, par sa bouche qui varie de brut nature à sèche, sapide et équilibrée.

Titre alcoométrique volumique total minimal: 10,5 % vol.

Extrait non réducteur minimal: 14 g/l.

Les paramètres analytiques ne figurant pas dans le tableau ci-dessous respectent les limites fixées par la législation de l'État membre et de l'UE.

Caractéristiques analytiques générales

— Titre alcoométrique total maximal (en % vol.): —

— Titre alcoométrique acquis minimal (en % vol.): —

— Acidité totale minimale: 5 grammes par litre, exprimée en acide tartrique.

— Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre): —

— Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre): —

18. *«Romagna» Bianco Spumante di Qualità (catégorie 5 – vin mousseux de qualité)*

Le vin bénéficiant de l'appellation d'origine protégée «Romagna» Bianco Spumante di Qualità (mousseux blanc de qualité) présente une mousse fine, soyeuse et persistante, et une robe jaune paille plus ou moins intense. Il se distingue par son nez fin, délicat, enrichi de notes distinctives résultant du repos sur les lies. Selon la teneur en sucre, sa bouche varie de brut nature à sèche, pleine, sapide et équilibrée.

Titre alcoométrique volumique total minimal: 11 % vol.

Extrait non réducteur minimal: 15 g/l.

Les paramètres analytiques ne figurant pas dans le tableau ci-dessous respectent les limites fixées par la législation de l'État membre et de l'UE.

Caractéristiques analytiques générales

— Titre alcoométrique total maximal (en % vol.): —

— Titre alcoométrique acquis minimal (en % vol.): —

— Acidité totale minimale: 5,5 grammes par litre, exprimée en acide tartrique.

— Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre): —

— Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre): —

19. *«Romagna» Rosato Spumante (catégorie 4 – vin mousseux)*

Le vin bénéficiant de l'appellation d'origine protégée «Romagna» Rosato Spumante (mousseux rosé) présente une mousse fine et persistante, une robe rosée plus ou moins intense, un nez fin et délicat, et une bouche qui varie, selon la teneur en sucre, de brut nature à sèche, sapide et équilibrée.

Titre alcoométrique volumique total minimal: 10,5 % vol.

Extrait non réducteur minimal: 15 g/l.

Les paramètres analytiques ne figurant pas dans le tableau ci-dessous respectent les limites fixées par la législation de l'État membre et de l'UE.

Caractéristiques analytiques générales

— Titre alcoométrique total maximal (en % vol.): —

— Titre alcoométrique acquis minimal (en % vol.): —

— Acidité totale minimale: 5 grammes par litre, exprimée en acide tartrique.

— Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre): —

— Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre): —

20. *«Romagna» Rosato Spumante di Qualità (catégorie 5 – vin mousseux de qualité)*

Le vin bénéficiant de l'appellation d'origine protégée «Romagna» Rosato Spumante di Qualità (mousseux rosé de qualité) présente une mousse fine, soyeuse et persistante. Sa robe est de couleur rose plus ou moins intense et son nez est fin, délicat et enrichi de notes distinctives résultant du repos sur les lies. Selon la teneur en sucre, sa bouche varie de brut nature à sèche, pleine, sapide et équilibrée.

Titre alcoométrique volumique total minimal: 11 % vol.

Extrait non réducteur minimal: 15 g/l.

Les paramètres analytiques ne figurant pas dans le tableau ci-dessous respectent les limites fixées par la législation de l'État membre et de l'UE.

Caractéristiques analytiques générales

— Titre alcoométrique total maximal (en % vol.): —

— Titre alcoométrique acquis minimal (en % vol.): —

— Acidité totale minimale: 5,5 grammes par litre, exprimée en acide tartrique.

— Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre): —

— Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre): —

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

Le vin bénéficiant de l'appellation d'origine protégée «Romagna» Bianco (blanc) est un vin à la robe allant du jaune clair au jaune paille, plus ou moins intense, au nez agréable, fin et délicat, et à la bouche sapide et harmonieuse.

Titre alcoométrique volumique total minimal: 11,5 % vol.

Sucres réducteurs résiduels: maximum 10 g/l.

Extrait non réducteur minimal: 14 g/l.

Les paramètres analytiques ne figurant pas dans le tableau ci-dessous respectent les limites fixées par la législation de l'État membre et de l'UE.

Caractéristiques analytiques générales

— Titre alcoométrique total maximal (en % vol.): —

— Titre alcoométrique acquis minimal (en % vol.): —

— Acidité totale minimale: 4,5 grammes par litre, exprimée en acide tartrique.

— Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre): —

— Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre): —

22. *«Romagna» Bianco Frizzante (catégorie 8 – vin pétillant)*

Le vin bénéficiant de l'appellation d'origine protégée «Romagna» Bianco Frizzante (pétillant blanc) est un vin à la mousse fine et persistante, à la robe allant du jaune clair au jaune paille, plus ou moins intense, et au nez agréable et caractéristique. La bouche est fraîche et harmonieuse.

Titre alcoométrique volumique total minimal: 10,5 % vol.

Sucres réducteurs résiduels: maximum 10 g/l.

Extrait non réducteur minimal: 14 g/l.

Les paramètres analytiques ne figurant pas dans le tableau ci-dessous respectent les limites fixées par la législation de l'État membre et de l'UE.

Caractéristiques analytiques générales

— Titre alcoométrique total maximal (en % vol.): —

— Titre alcoométrique acquis minimal (en % vol.): —

— Acidité totale minimale: 5 grammes par litre, exprimée en acide tartrique.

— Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre): —

— Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre): —

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

Le vin bénéficiant de l'appellation d'origine protégée «Romagna» Rosato (rosé) est un vin à la robe rosée plus ou moins intense, au nez agréable, fin et délicat, et à la bouche fraîche et harmonieuse.

Titre alcoométrique volumique total minimal: 11,5 % vol.

Sucres réducteurs résiduels: maximum 10 g/l.

Extrait non réducteur minimal: 14 g/l.

Les paramètres analytiques ne figurant pas dans le tableau ci-dessous respectent les limites fixées par la législation de l'État membre et de l'UE.

Caractéristiques analytiques générales

— Titre alcoométrique total maximal (en % vol.): —

— Titre alcoométrique acquis minimal (en % vol.): —

— Acidité totale minimale: 4,5 grammes par litre, exprimée en acide tartrique.

— Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre): —

— Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre): —

24. *«Romagna» Rosato Frizzante (catégorie 8 – vin pétillant)*

Le vin bénéficiant de l'appellation d'origine protégée «Romagna» Rosato Frizzante (pétillant rosé) présente une mousse fine et persistante, une robe rosée plus ou moins intense, un nez agréable et caractéristique, et une bouche fraîche et harmonieuse.

Titre alcoométrique volumique total minimal: 10,5 % vol.

Sucres réducteurs résiduels: maximum 10 g/l.

Extrait non réducteur minimal: 14 g/l.

Les paramètres analytiques ne figurant pas dans le tableau ci-dessous respectent les limites fixées par la législation de l'État membre et de l'UE.

Caractéristiques analytiques générales

— Titre alcoométrique total maximal (en % vol.): —

— Titre alcoométrique acquis minimal (en % vol.): —

— Acidité totale minimale: 5 grammes par litre, exprimée en acide tartrique.

— Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre): —

— Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre): —

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

Le vin bénéficiant de l'appellation d'origine protégée «Romagna» Rosso (rouge) est un vin à la robe rouge rubis avec d'éventuels reflets violacés, au nez vineux et au parfum franc. Sa bouche est harmonieuse, légèrement tannique, avec un arrière-goût agréablement amer.

Titre alcoométrique volumique total minimal: 12 % vol.

Sucres réducteurs résiduels: maximum 10 g/l.

Extrait non réducteur minimal: 19 g/l.

Les paramètres analytiques ne figurant pas dans le tableau ci-dessous respectent les limites fixées par la législation de l'État membre et de l'UE.

Caractéristiques analytiques générales

— Titre alcoométrique total maximal (en % vol.): —

— Titre alcoométrique acquis minimal (en % vol.): —

— Acidité totale minimale: 4,5 grammes par litre, exprimée en acide tartrique.

— Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre): —

— Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre): —

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

Le vin bénéficiant de l'appellation d'origine protégée «Romagna» Bianco Brisighella (Brisighella blanc) présente une robe allant du jaune clair au jaune paille, plus ou moins intense, et un nez caractéristique, fin et large. Sa bouche est sapide, fraîche et harmonieuse.

Titre alcoométrique volumique total minimal: 11 % vol.

Sucres réducteurs résiduels: maximum 4 g/l.

Extrait non réducteur minimal: 19 g/l.

Les paramètres analytiques ne figurant pas dans le tableau ci-dessous respectent les limites fixées par la législation de l'État membre et de l'UE.

Caractéristiques analytiques générales

— Titre alcoométrique total maximal (en % vol.): —

— Titre alcoométrique acquis minimal (en % vol.): —

— Acidité totale minimale: 5 grammes par litre, exprimée en acide tartrique.

— Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre): —

— Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre): —

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

Le vin bénéficiant de l'appellation d'origine protégée «Romagna» Bianco Castrocaro (Castrocaro blanc) présente une robe allant du jaune clair au jaune paille, plus ou moins intense, un nez vineux, intense et agréable, et une bouche sapide et harmonieuse.

Titre alcoométrique volumique total minimal: 11,5 % vol.

Sucres réducteurs résiduels: maximum 4 g/l.

Extrait non réducteur minimal: 17 g/l.

Les paramètres analytiques ne figurant pas dans le tableau ci-dessous respectent les limites fixées par la législation de l'État membre et de l'UE.

Caractéristiques analytiques générales

— Titre alcoométrique total maximal (en % vol.): —

— Titre alcoométrique acquis minimal (en % vol.): —

— Acidité totale minimale: 4,5 grammes par litre, exprimée en acide tartrique.

— Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre): —

— Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre): —

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

Le vin bénéficiant de l'appellation d'origine protégée «Romagna» Bianco Longiano (Longiano blanc) est un vin à la robe allant du jaune clair au jaune paille, plus ou moins intense, au nez vineux, intense et agréable, et à la bouche sapide et harmonieuse.

Titre alcoométrique volumique total minimal: 11 % vol.

Sucres réducteurs résiduels: maximum 10 g/l.

Extrait non réducteur minimal: 19 g/l.

Les paramètres analytiques ne figurant pas dans le tableau ci-dessous respectent les limites fixées par la législation de l'État membre et de l'UE.

Caractéristiques analytiques générales

— Titre alcoométrique total maximal (en % vol.): —

— Titre alcoométrique acquis minimal (en % vol.): —

— Acidité totale minimale: 5 grammes par litre, exprimée en acide tartrique.

— Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre): —

— Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre): —

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

Le vin bénéficiant de l'appellation d'origine protégée «Romagna» Bianco Modigliana (Modigliana blanc) est un vin à la robe allant du jaune clair au jaune paille, plus ou moins intense, au nez vineux, intense et agréable, et à la bouche sapide et harmonieuse.

Titre alcoométrique volumique total minimal: 11 % vol.

Sucres réducteurs résiduels: maximum 10 g/l.

Extrait non réducteur minimal: 19 g/l.

Les paramètres analytiques ne figurant pas dans le tableau ci-dessous respectent les limites fixées par la législation de l'État membre et de l'UE.

Caractéristiques analytiques générales

— Titre alcoométrique total maximal (en % vol.): —

— Titre alcoométrique acquis minimal (en % vol.): —

— Acidité totale minimale: 5 grammes par litre, exprimée en acide tartrique.

— Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre): —

— Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre): —

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

Le vin bénéficiant de l'appellation d'origine protégée «Romagna» Bianco Oriolo (Oriolo blanc) est un vin à la robe allant du jaune clair au jaune paille, plus ou moins intense, au nez vineux, intense et agréable, et à la bouche sapide et harmonieuse.

Titre alcoométrique volumique total minimal: 11,5 % vol.

Sucres réducteurs résiduels: maximum 4 g/l.

Extrait non réducteur minimal: 17 g/l.

Les paramètres analytiques ne figurant pas dans le tableau ci-dessous respectent les limites fixées par la législation de l'État membre et de l'UE.

Caractéristiques analytiques générales

— Titre alcoométrique total maximal (en % vol.): —

— Titre alcoométrique acquis minimal (en % vol.): —

— Acidité totale minimale: 4,5 grammes par litre, exprimée en acide tartrique.

— Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre): —

— Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre): —

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

Le vin bénéficiant de l'appellation d'origine protégée «Romagna» Centesimino Oriolo présente une robe rouge grenat, un nez caractéristique avec des notes de rose et de fruits des bois, et une bouche veloutée et charpentée.

Titre alcoométrique volumique total minimal: 12 % vol.

Sucres réducteurs résiduels: maximum 4 g/l.

Extrait non réducteur minimal: 23 g/l.

Les paramètres analytiques ne figurant pas dans le tableau ci-dessous respectent les limites fixées par la législation de l'État membre et de l'UE.

Caractéristiques analytiques générales

— Titre alcoométrique total maximal (en % vol.): —

— Titre alcoométrique acquis minimal (en % vol.): —

— Acidité totale minimale: 4,5 grammes par litre, exprimée en acide tartrique.

— Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre): —

— Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre): —

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

Le vin bénéficiant de l'appellation d'origine protégée «Romagna» Centesimino Oriolo Riserva (réserve) présente une robe rouge grenat intense, un nez enveloppant, avec des notes de rose, de fruits mûrs et d'épices. La bouche est charpentée, harmonieuse, veloutée et légèrement tannique.

Titre alcoométrique volumique total minimal: 13 % vol.

Sucres réducteurs résiduels: maximum 4 g/l.

Extrait non réducteur minimal: 26 g/l.

Les paramètres analytiques ne figurant pas dans le tableau ci-dessous respectent les limites fixées par la législation de l'État membre et de l'UE.

Caractéristiques analytiques générales

— Titre alcoométrique total maximal (en % vol.): —

— Titre alcoométrique acquis minimal (en % vol.): —

— Acidité totale minimale: 4 grammes par litre, exprimée en acide tartrique.

— Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre): —

— Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre): —

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

Le vin bénéficiant de l'appellation d'origine protégée «Romagna» Centesimino Oriolo Passito (vin de raisins passerillés) présente une robe rouge grenat impénétrable, un nez intense, caractérisé par des notes de rose, de confiture, de raisins passerillés et d'épices. La bouche est harmonieuse, enveloppante et de bonne structure.

Titre alcoométrique volumique total minimal: 11,5 % vol.

Sucres réducteurs résiduels: minimum 50 g/l.

Extrait non réducteur minimal: 26 g/l.

Les paramètres analytiques ne figurant pas dans le tableau ci-dessous respectent les limites fixées par la législation de l'État membre et de l'UE.

Caractéristiques analytiques générales

— Titre alcoométrique total maximal (en % vol.): —

— Titre alcoométrique acquis minimal (en % vol.): —

— Acidité totale minimale: 4,5 grammes par litre, exprimée en acide tartrique.

— Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre): —

— Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre): —

34. *«Romagna» Centesimino Oriolo Spumante Rosé (catégorie 4 – vin mousseux)*

Le vin bénéficiant de l'appellation d'origine protégée «Romagna» Centesimino Oriolo Spumante Rosé (mousseux rosé) présente une mousse fine et persistante, une robe rosée plus ou moins intense, un nez caractérisé par des notes florales marquées, et une bouche fraîche, de bonne structure, qui varie, selon la teneur en sucre, de brut nature à demi-sec.

Titre alcoométrique volumique total minimal: 11 % vol.

Extrait non réducteur minimal: 14 g/l.

Les paramètres analytiques ne figurant pas dans le tableau ci-dessous respectent les limites fixées par la législation de l'État membre et de l'UE.

Caractéristiques analytiques générales

— Titre alcoométrique total maximal (en % vol.): —

— Titre alcoométrique acquis minimal (en % vol.): —

— Acidité totale minimale: 4,5 grammes par litre, exprimée en acide tartrique.

— Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre): —

— Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre): —

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

Le vin bénéficiant de l'appellation d'origine protégée «Romagna» Famoso Mercato Saraceno présente une robe jaune paille plus ou moins intense, un nez vineux, intense et caractéristique, et une bouche sèche, sapide et harmonieuse.

Titre alcoométrique volumique total minimal: 11,5 % vol.

Extrait non réducteur minimal: 17 g/l.

Les paramètres analytiques ne figurant pas dans le tableau ci-dessous respectent les limites fixées par la législation de l'État membre et de l'UE.

Caractéristiques analytiques générales

— Titre alcoométrique total maximal (en % vol.): —

— Titre alcoométrique acquis minimal (en % vol.): —

— Acidité totale minimale: 5 grammes par litre, exprimée en acide tartrique.

— Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre): —

— Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre): —

36. *«Romagna» Famoso Mercato Saraceno Spumante (catégorie 4 – vin mousseux)*

Le vin bénéficiant de l'appellation d'origine protégée «Romagna» Famoso Mercato Saraceno Spumante (mousseux) présente une mousse fine et persistante, une robe jaune paille plus ou moins intense et un nez fin et délicat. Sa bouche varie, selon la teneur en sucre, de brut nature à sèche, dans le respect de la législation européenne.

Titre alcoométrique volumique total minimal: 11 % vol.

Extrait non réducteur minimal: 16 g/l.

Les paramètres analytiques ne figurant pas dans le tableau ci-dessous respectent les limites fixées par la législation de l'État membre et de l'UE.

Caractéristiques analytiques générales

— Titre alcoométrique total maximal (en % vol.): —

— Titre alcoométrique acquis minimal (en % vol.): —

— Acidité totale minimale: 5 grammes par litre, exprimée en acide tartrique.

— Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre): —

— Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre): —

5. **Pratiques vitivinicoles**

a. *Pratiques œnologiques spécifiques*

—

b. *Rendements maximaux*

1. «Romagna» Albana Spumante

45 hectolitres par hectare

2. «Romagna» Cagnina

84,5 hectolitres par hectare

3. «Romagna» Pagadebit et Pagadebit Bertinoro, y compris Frizzante

98 hectolitres par hectare

4. «Romagna» Sangiovese, y compris Novello et Riserva

98 hectolitres par hectare

5. «Romagna» Sangiovese Superiore, y compris Riserva

68,25 hectolitres par hectare

6. «Romagna» Sangiovese avec une mention géographique supplémentaire

58,5 hectolitres par hectare

7. «Romagna» Sangiovese Riserva avec l'indication des sous-zones

52 hectolitres par hectare

8. «Romagna» Sangiovese Passito

60 hectolitres par hectare

9. «Romagna» Bianco, y compris Frizzante et Spumante

126 hectolitres par hectare

10. «Romagna» Rosato, y compris Frizzante et Spumante

126 hectolitres par hectare

11. «Romagna» Rosso

91 hectolitres par hectare

12. «Romagna» Bianco, avec l'indication des sous-zones Brisighella, Castrocaro, Longiano, Modigliana et Oriolo

84 hectolitres par hectare

13. «Romagna» Centesimino, y compris Riserva avec l'indication de la sous-zone Oriolo

77 hectolitres par hectare

14. «Romagna» Centesimino Passito avec l'indication de la sous-zone Oriolo

55 hectolitres par hectare

15. «Romagna» Centesimino Spumante Rosé avec l'indication de la sous-zone Oriolo

91 hectolitres par hectare

16. «Romagna» Famoso, y compris Spumante avec l'indication de la sous-zone Mercato Saraceno

84 hectolitres par hectare

17. «Romagna» Bianco Spumante di Qualità

126 hectolitres par hectare

18. «Romagna» Rosato Spumante di Qualità

126 hectolitres par hectare

6. **Zone géographique délimitée**

La zone de production des raisins destinés aux vins aptes à être désignés par l'appellation «Romagna» comprend, en tout ou en partie, plusieurs communes des provinces de Bologne, Forlì-Cesena, Ravenne et Rimini, dans la région d'Émilie-Romagne.

1) La zone de production des raisins destinés aux vins bénéficiant de l'appellation d'origine protégée «Romagna» Albana Spumante couvre la totalité ou une partie des communes énumérées ci-dessous. La zone est délimitée comme suit:

Dans la province de Forlì-Cesena: les communes de Castrocaro Terme e Terra del Sole, Forlì, Forlimpopoli, Meldola, Bertinoro, Cesena, Montiano, Roncofreddo, Savignano sul Rubicone et Longiano. Pour les communes de Savignano sul Rubicone, Cesena, Forlimpopoli et Forlì, la limite en aval est définie comme suit: commune de Savignano sul Rubicone: à partir de la SS 9 Via Emilia. Commune de Cesena: à partir de la frontière avec la commune de Savignano, la limite suit la SS 9 Via Emilia jusqu'à ce qu'elle rencontre la via Pestalozzi. Elle suit cette rue puis la via Marzolino Primo jusqu'à la ligne ferroviaire Rimini-Bologne, qu'elle longe jusqu'à atteindre la SS 71 bis, à partir de laquelle elle continue sur la via Comunale Redichiaro et la via Brisighella. Elle rejoint ensuite la SS 71 bis, suit cette route puis continue sur la via Vicinale Cerchia, la via S. Egidio, la via Comunale Boscone, la via Madonna dello Schioppo, la via Cavalcavia et la via D'Altri jusqu'à la rivière Savio et le circuit public, pour atteindre la SS 9 Via Emilia vers le nord (au kilomètre 30,65), qu'elle longe jusqu'à la frontière avec la commune de Bertinoro. Commune de Forlimpopoli: depuis la frontière de la commune de Bertinoro, la limite suit la SS 9 jusqu'à rejoindre la Via S. Leonardo, qu'elle suit jusqu'à retrouver la ligne ferroviaire Rimini-Bologne, puis continue le long de celle-ci jusqu'à atteindre la SS 9, qu'elle longe jusqu'à la frontière avec la commune de Forlì. Commune de Forlì: à partir de la frontière avec la commune de Forlimpopoli, la limite suit la SS 9 jusqu'à rejoindre la via G. Siboni. Elle poursuit sur cette voie et continue le long des routes suivantes: 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, et via Isonzo. À partir de la via Isonzo, elle suit la ligne ferroviaire Rimini-Bologne jusqu'au poste de garde au kilomètre 59, puis suit la via Zignola, rejoignant la SS 9 vers le nord, qu'elle longe jusqu'à la frontière avec la commune de Faenza.

Dans la province de Ravenne: les communes de Castel Bolognese, Riolo Terme, Faenza, Casola Valsenio et Brisighella. Pour les communes de Faenza et Castel Bolognese, la limite en aval est définie comme suit: commune de Faenza: à partir de la frontière avec la commune de Forlì, à l'endroit où la délimitation du territoire communal rencontre la SS 9, la limite suit la frontière jusqu'à la ligne ferroviaire Rimini-Bologne, qu'elle longe jusqu'à rejoindre la rive gauche du fleuve Lamone, puis continue le long de la via San Giovanni, la via Formellino, la via Ravegnana, la via Borgo S. Rocco, la via Granarolo Provelta, la via S. Silvestro, la via Scolo Cerchia et la via Convertite. Elle rejoint ensuite la ligne de chemin de fer vers le nord, qu'elle suit jusqu'à la frontière avec la commune de Castel Bolognese. Commune de Castel Bolognese: à partir de la ligne ferroviaire Rimini-Bologne.

Dans la province de Bologne: les communes de Borgo Tossignano, Casalfiumanese, Castel San Pietro Terme, Dozza Imolese, Fontanelice, Imola et Ozzano dell'Emilia. Pour les communes d'Imola et d'Ozzano dell'Emilia, la limite en aval est définie comme suit: commune d'Imola: à partir de la ligne ferroviaire Rimini-Bologne jusqu'à l'intersection avec la route principale de Selice, elle longe cette même route jusqu'à rejoindre la via Nuova, qu'elle suit jusqu'à atteindre la frontière communale au début de la route menant à la commune de Castel Guelfo. Commune d'Ozzano dell'Emilia: à partir de la ligne ferroviaire Rimini-Bologne.

2) La zone de production des raisins destinés aux vins bénéficiant de l'appellation d'origine protégée «Romagna» Cagnina comprend les communes énumérées ci-dessous.

Dans la province de Ravenne: les communes de Brisighella, Casola Valsenio, Castel Bolognese, Faenza et Riolo Terme.

Dans la province de Forlì-Cesena: les communes de Bertinoro, Castrocaro Terme e Terra del Sole, Cesena, Forlì, Forlimpopoli, Longiano, Montiano, Modigliana, Dovadola, Predappio, Mercato Saraceno, Meldola, Roncofreddo, Savignano sul Rubicone, Gatteo et San Mauro Pascoli.

3) La zone de production des raisins destinés aux vins bénéficiant de l'appellation d'origine protégée «Romagna» Pagadebit couvre la totalité ou une partie des communes énumérées ci-dessous.

La zone est délimitée comme suit.

Dans la province de Ravenne: les communes de Brisighella, Casola Valsenio, Castel Bolognese, Faenza et Riolo Terme. Pour les communes de Castel Bolognese et Faenza, la limite en aval correspond à la SS 9 Via Emilia.

Dans la province de Forlì-Cesena: les communes de Bertinoro, Borghi, Castrocaro Terme e Terra del Sole, Cesena, Dovadola, Forlì, Forlimpopoli, Longiano, Meldola, Montiano, Predappio, Roncofreddo, Savignano sul Rubicone et Sogliano al Rubicone. La limite en aval pour les communes de Bertinoro, Cesena, Forlì, Forlimpopoli, Longiano, Savignano sul Rubicone est définie comme suit: commune de Bertinoro: SS 9 Via Emilia. Commune de Cesena: à partir de l'intersection avec la commune de Bertinoro sur la SS 9 Via Emilia, la limite suit cette voie jusqu'à rejoindre la route provinciale SP 51, qui mène à la via San Vittore. Elle suit ensuite la via San Vittore à la sortie 71 jusqu'au village de San Carlo. Elle se poursuit le long de la via Castiglione, la via Roversano S. Carlo, la via Comunale Roversano, et la via IV Novembre jusqu'à ce qu'elle rejoigne la SS 9 Via Emilia. La limite continue le long de la route principale vers Rimini jusqu'à ce qu'elle rencontre la via Ca' Vecchia. Elle suit ensuite la via Montiano et la via Malanotte jusqu'à la frontière avec la commune de Longiano. Commune de Forlì: à partir de la frontière avec la commune de Faenza sur la Via Emilia, la limite suit la via Rio Cosina jusqu'au pont de Bariletta sur la via del Passo. Elle continue ensuite le long de la via del Passo jusqu'à ce qu'elle rencontre la via Castel Leone, qu'elle longe jusqu'à son extrémité. Elle suit ensuite la via Ossi jusqu'à atteindre Villagrappa, puis longe la via del Braldo jusqu'à Villa Rovere. Elle tourne ensuite sur la SS 67 vers Florence jusqu'au village de Terra del Sole. Elle retourne ensuite vers Forlì après avoir suivi la via Landino puis la SP 56 jusqu'à ce qu'elle rejoigne la via dell'Appennino (SS 9 ter), qu'elle suit en croisant San Martino in Strada. Près de la sortie de la ville, elle tourne sur la via Monda, puis longe la via Crocetta jusqu'à l'intersection entre la SP 4 et la via Bidente, au kilomètre 4,1, et suit cette dernière voie jusqu'à rejoindre la SP 37. Elle continue sur cette route jusqu'à la frontière entre les communes de Forlì et Bertinoro sur le fleuve Ronco. Commune de Forlimpopoli: depuis la frontière avec les communes de Bertinoro et de Forlì, la limite continue le long de la SP 37 vers Forlimpopoli jusqu'à rejoindre la rivière Ausa, qu'elle suit jusqu'à revenir le long de la frontière entre les communes de Bertinoro et de Forlimpopoli. Commune de Longiano: depuis l'intersection avec la commune de Cesena, la limite continue sur la via Malanotte jusqu'à la via Badia. Puis, à partir de la via Cesena, la via Badia et la via Fratta, elle passe par Cà Turchi et Cà Won Willer. Elle se poursuit ensuite le long de la via Massa, qui traverse les villages de Massa, Bolignano et La Crocetta, jusqu'à la frontière avec la commune de Savignano sul Rubicone, près de Cà Ugolini. Commune de Savignano sul Rubicone: depuis la frontière avec la commune de Longiano sur la via Massa, la limite suit la frontière, puis longe la via Scodella et la via (Vecchia) Rio Salto jusqu'à la frontière avec la commune de Sant'Arcangelo di Romagna, après avoir suivi la via Seibelle J.

Dans la province de Rimini: les communes de Coriano, Misano Adriatico, Morciano di Romagna, Poggio Berni, Rimini, Sant'Arcangelo di Romagna, San Clemente, San Giovanni in Marignano, Torriana et Verucchio. La limite en aval pour les communes de Misano Adriatico, Rimini et Sant'Arcangelo di Romagna est définie comme suit: commune de Misano Adriatico: depuis la frontière avec la commune de Riccione, la limite suit la via Capronte jusqu'à la via Grotta. Elle continue sur la via Fontacce jusqu'à ce qu'elle rejoigne la SP 35 (Riccione-Tavoletto). Elle suit la route provinciale jusqu'au village de Cella Simbeni. Elle se poursuit sur la via San Giovanni jusqu'au fleuve Conca, à la frontière entre les communes de Misano Adriatico et San Giovanni in Marignano. Commune de Rimini: depuis la frontière avec la commune de Sant'Arcangelo di Romagna sur la route principale, la limite suit la via Marecchiese vers Rimini jusqu'à rejoindre l'autoroute Bologne-Rimini, qu'elle suit jusqu'à atteindre la frontière avec la commune de Riccione. Commune de Sant'Arcangelo di Romagna: depuis la frontière avec la commune de Savignano, la limite suit la via Seibelle J. en direction de Canonica jusqu'à rejoindre la via Rio Salto et le village de Canonica. Elle continue sur la via Canonica, la SP 13, jusqu'à rejoindre la frontière de la commune, qu'elle suit le long du fleuve Marecchia. Elle suit son cours jusqu'à l'intersection de Marecchia. Elle continue sur la via Marecchia jusqu'à ce qu'elle atteigne de nouveau la frontière de la commune.

4) La zone de production des raisins destinés aux vins bénéficiant de l'appellation d'origine protégée «Romagna» Sangiovese couvre la totalité ou une partie des communes énumérées ci-dessous. La zone est délimitée comme suit.

Dans la province de Forlì-Cesena: les communes de 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 et Tredozio. Pour les communes de Cesena, Bertinoro, Forlimpopoli, Forlì, Montiano et Savignano sul Rubicone, la limite en aval est définie comme suit: commune de Cesena: à partir de la frontière avec la commune de Savignano, elle suit la SS 9 jusqu'à l'intersection avec la via Pestalozzi. Elle longe cette rue puis continue sur la via Marzolino Primo jusqu'à la ligne ferroviaire Rimini-Bologne, qu'elle suit jusqu'à atteindre la SS 71 bis. À partir de là, elle prend la via Comunale Redichiaro, puis la via Brisighella, rejoignant de nouveau la SS 71 bis. Elle continue ensuite sur les routes suivantes: via Vicinale Cerchia, via S. Egidio, via Comunale Boscone, via Madonna dello Schioppo, via Cavalcavia et via D'Altri. Elle suit cette dernière rue jusqu'au fleuve Savio et le circuit public pour rejoindre la route principale SS 9 Via Emilia vers le nord de la ville (au kilomètre 30,65), qu'elle suit jusqu'à la frontière avec la commune de Bertinoro. SS 9 Via Emilia. Commune de Forlimpopoli: depuis la frontière de la commune de Bertinoro, la limite suit la route principale SS 9 jusqu'à son intersection avec la via S. Leonardo, qu'elle longe jusqu'à rejoindre la ligne ferroviaire Rimini-Bologne, puis continue le long de celle-ci jusqu'à son intersection avec la SS 9, qu'elle suit jusqu'à la frontière avec la commune de Forlì. Commune de Forlì: depuis la frontière avec la commune de Forlimpopoli, la limite suit la SS 9 jusqu'à atteindre la via G. Siboni, qu'elle longe avant de poursuivre sur les routes suivantes: 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 et via Isonzo. De là, elle suit la ligne ferroviaire Rimini-Bologne jusqu'au poste de garde au kilomètre 59, puis suit la via Zignola, en rejoignant la SS 9 au nord, qu'elle longe jusqu'à la frontière avec la commune de Faenza. Communes de Montiano et Savignano sul Rubicone: à partir de la SS 9 Via Emilia.

Dans la province de Rimini: les communes de 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 et Verucchio. Pour les communes de Cattolica, Misano Adriatico, Riccione, Rimini, S. Arcangelo di Romagna, la limite en aval est définie comme suit: communes de Cattolica, Misano Adriatico et Riccione: à partir de la SS 16 Adriatica. Commune de Rimini: depuis la frontière avec la commune de Riccione, la limite suit la SS 16 Adriatica jusqu'à l'intersection avec la SS 9 Via Emilia, continuant sur cette route jusqu'à la frontière avec la commune de S. Arcangelo di Romagna. Commune de S. Arcangelo di Romagna, à partir de la SS 9 Via Emilia.

Dans la province de Ravenne: les communes de Brisighella, Casola Valsenio, Castel Bolognese, Faenza et Riolo Terme. Pour les communes de Faenza et Castel Bolognese, la limite en aval est définie comme suit: commune de Faenza: depuis la frontière avec la commune de Forlì, où elle rejoint la SS 9, la limite longe la frontière jusqu'à la ligne ferroviaire Rimini-Bologne, qu'elle suit jusqu'à atteindre la rive gauche du fleuve Lamone, puis continue le long des routes suivantes: via S. Giovanni, via Formellino, via Ravegnana, via Borgo S. Rocco, via Granarolo Provelta, via S. Silvestro, via Cerchia et via Convertite. Elle rejoint ensuite la ligne de chemin de fer au nord, qu'elle suit jusqu'à la frontière avec la commune de Castel Bolognese. Commune de Castel Bolognese: à partir de la ligne ferroviaire Rimini-Bologne.

Dans la province de Bologne: les communes de Borgo Tossignano, Casalfiumanese, Castel San Pietro Terme, Dozza Imolese, Fontanelice, Imola, et Ozzano dell'Emilia. Pour les communes d'Imola et d'Ozzano dell' Emilia, la limite en aval est définie comme suit: commune d'Imola: la limite longe la ligne ferroviaire Rimini-Bologne jusqu'à son intersection avec la route provinciale via Selice, qu'elle suit jusqu'à rejoindre la route provinciale via Nuova. Elle longe ensuite cette route jusqu'à atteindre la frontière de la commune au début de la route menant à la commune de Castel Guelfo. Commune d'Ozzano: à partir de la ligne ferroviaire Rimini-Bologne.

5) La zone de production des raisins destinés aux vins bénéficiant des appellations d'origine protégée «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 et «Romagna» Rosso couvre la totalité ou une partie des communes énumérées ci-dessous. La zone est délimitée comme suit.

Dans la province de Bologne: les communes de Borgo Tossignano, Casalfiumanese, Castel San Pietro Terme, Dozza Imolese, Fontanelice, Imola, Mordano, Medicina et Ozzano dell'Emilia. Pour les communes d'Ozzano dell'Emilia, Medicina, Castel Guelfo et Imola, la limite en aval est définie comme suit: commune d'Ozzano dell'Emilia: à partir de la ligne ferroviaire Rimini-Bologne. Commune de Medicina: depuis la frontière avec la commune d'Ozzano dell'Emilia, la limite suit la SP 253 jusqu'à l'intersection avec la via del Piano, suivant cette route puis la via del Lavoro, la via del Canale et la via S. Rocco, avant d'atteindre la route provinciale 253 San Vitale. Commune de Castel Guelfo: à partir de la route provinciale 253 San Vitale. Commune d'Imola: à partir de la route provinciale 253 San Vitale. Pour les communes de Fontanelice et Casalfiumanese, la limite en amont est définie comme suit: commune de Fontanelice: la limite suit la via della Renana à partir de l'intersection à la frontière entre les provinces de Bologne et de Ravenne jusqu'à rejoindre la via D. Alighieri, puis longe la SP 610 à Fontanelice jusqu'au kilomètre 16,95, pour tourner ensuite sur la via Gesso. Elle suit cette route jusqu'à la frontière communale. Commune de Casalfiumanese: depuis le chemin de montagne passant à travers Cà Salara jusqu'au point où se rejoignent les frontières entre Fontanelice et Castel San Pietro Terme.

Dans la province de Forlì-Cesena: les communes de 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 et Tredozio. Pour les communes de Gatteo, San Mauro Pascoli et Savignano sul Rubicone, la limite en aval est définie comme suit: commune de Gatteo: à partir de la frontière avec la commune de Cesenatico, la limite suit la via Cesenatico jusqu'à l'intersection avec l'autoroute A14 Bologne-Rimini à S. Angelo près de Casa Bertorri, puis longe l'autoroute jusqu'à atteindre la frontière avec la commune de Savignano sul Rubicone. Commune de San Mauro Pascoli: à partir de l'autoroute A14 Bologne-Rimini, Commune de Savignano sul Rubicone: à partir de l'autoroute A14 Bologne-Rimini. Commune de Cesenatico: comprend les territoires situés en amont des zones délimitées suivantes: de Montaletto jusqu'à l'intersection des provinces de Ravenne et de Forlì-Cesena, la limite suit la via San Pellegrino, puis la via Campone Sala jusqu'au village de Sala; elle longe ensuite la via Cesenatico jusqu'à rejoindre la frontière avec la commune de Savignano sul Rubicone.

Dans la province de Rimini: les communes de 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 et Verucchio. Pour les communes de Cattolica, Misano Adriatico, Riccione et Rimini, la limite en aval est définie comme suit: commune de Cattolica: à partir de la SS 16 Adriatica. Commune de Misano Adriatico: à partir de la SS 16 Adriatica. Commune de Riccione: à partir de la SS 16 Adriatica. Commune de Rimini: à partir de l'intersection de l'autoroute A14 Bologne-Rimini avec le fleuve Uso (frontière communale entre San Mauro Pascoli et Rimini), la limite suit l'autoroute jusqu'à l'intersection avec la SS 9 Via Emilia près du cimetière de Santa Giustina. Elle continue le long de la SS 9 jusqu'au fleuve Marecchia, qu'elle suit jusqu'à atteindre la ligne ferroviaire Bologne-Rimini. Elle longe ensuite cette ligne jusqu'à la rivière Ausa, dont elle suit le cours jusqu'à la SS 16 Adriatica. Elle continue sur la SS 16 jusqu'à la frontière avec la commune de Riccione. Dans la province de Ravenne: les communes de Bagnacavallo, Bagnara di Romagna, Brisighella, Casola Valsenio, Castel Bolognese, Cotignola, Faenza, Lugo, Massa Lombarda, Riolo Terme, Russi, Ravenne, Sant'Agata sul Santerno et Solarolo. Pour les communes de Bagnacavallo, Lugo, Massa Lombarda, Russi, et S. Agata sul Santerno, la limite en aval est définie comme suit: commune de Bagnacavallo: depuis la frontière avec la commune de Lugo, la limite suit la SP 253 San Vitale jusqu'à l'intersection avec la via Bagnoli Inferiore. Elle continue ensuite le long des routes suivantes: la via Pieve Masiera, le périphérique de Fossa, la via Stradello, la via Rotondi, la via Guarno, la via Colombaia et la via Canale Sinistra Inferiore sur 17 km, puis la via Destra

Canale Inferiore, Strada Cogollo, la via Forma, et une ruelle privée, avant d'atteindre la SP 253 San Vitale au kilomètre 57. Commune de Lugo: depuis la frontière avec la commune de S. Agata sul Santerno, la limite suit la SP 253 San Vitale jusqu'à l'intersection avec la via Bedazzo. Elle continue ensuite le long des routes suivantes: la via Piratello, la via Delle Tombe, la via S. Andrea, la route provinciale Quarantola et la via Piratello Viola, jusqu'à la SP 253 San Vitale. Commune de Massa Lombarda: depuis la frontière avec la province de Bologne, la limite suit la SP 253 San Vitale jusqu'à l'intersection avec la viale della Repubblica. Elle suit cette route, puis les routes suivantes: la via Primo Maggio, la via Fornace, la via Punta, la via Bagnarolo, la via Nuova et la via Cimitero jusqu'à l'intersection avec la ligne ferroviaire Bologne-Ravenne, qu'elle longe jusqu'à la SP 253 San Vitale. Commune de Russi: depuis la frontière avec la commune de Bagnacavallo, la limite longe la SP 253 San Vitale jusqu'à l'intersection avec la via Faentina, qu'elle suit à travers Godo (via Faentina Nord), puis continue sur la via Fringuellina, la via Del Godo, la via Fringuellina Nuova, la via Naldi et la via Molinaccio, jusqu'à la frontière avec la commune de Ravenne. Commune de S. Agata sul Santerno: depuis la frontière avec la commune de Massa Lombarda, la limite suit la SP 253 San Vitale jusqu'à l'intersection avec la via Belfiore, puis continue sur la via Angiolina et la rive gauche de la rivière Santerno, pour rejoindre la SP 253 San Vitale. Commune de Ravenne: comprend les territoires situés en amont des zones délimitées suivantes: depuis la frontière avec la commune de Russi, la limite suit la route Godo-San Marco vers l'est, jusqu'à la SS 67 Tosco Romagnolo. Elle se poursuit sur la SS 67 vers le sud, jusqu'au kilomètre 207,8, puis traverse le fleuve Ronco en passant par la via Gambellara jusqu'à la via San Pietro in Vincoli. Elle suit ensuite la via Del Sale, continue sur la route provinciale Dismano vers le sud jusqu'au kilomètre 20,5, puis sur la via Civinelli et la via Mensa jusqu'à Matelica. Elle longe ensuite la via Salaria et la via Crociarone jusqu'à Pisignano, puis continue sur la via Confine jusqu'à la frontière entre les provinces de Ravenne et de Forlì-Cesena, qu'elle suit jusqu'à Montaletto. La zone de production comprend Isola di Savarna délimitée comme suit: au départ de la localité de «La Cilla», la limite suit le canal d'assainissement à droite du fleuve Reno vers l'est, jusqu'à atteindre la via S. Alberto-Ravenna, près du kilomètre 13,5. Elle retourne ensuite vers l'ouest et suit l'itinéraire de l'ancienne ligne de chemin de fer jusqu'à C. Berbarella, en traversant les terres assainies à Valle Mezza Cà. À partir de là, la limite longe la route à partir de la zone assainie qui passe par C. Graziani vers l'ouest, en rejoignant la route de Mezzano-S. Alberto, près de Grattacoppa. Elle suit cette route vers le nord jusqu'à atteindre «La Cilla», point de départ de la limite.

7. **Cépages**

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. **Description du ou des liens**

8.1. *Catégorie: vin (1)*

La région de Romagne a toujours eu un lien étroit avec la viticulture et la vinification. En attestent les vignes sauvages encore présentes dans les pinèdes, les nombreux cépages traditionnels locaux [Albana, Cagnina (Terrano), Pagadebit (Bombino Bianco), Trebbiano Romagnolo, etc.] et les multiples témoignages historiques et archéologiques à ce jour.

Les différents types de vin historiquement produits en Romagne sont étroitement liés au milieu de culture (sol et climat), ainsi qu'à l'évolution des techniques d'élaboration et de conservation. La majorité du vin destiné à la consommation privée était conservée en fûts et passait d'un vin légèrement effervescent ou pétillant (catégorie 8) lors du premier écoulage à un vin sec et tranquille (catégorie 1) durant l'été suivant la vendange.

À partir des années 1970, les progrès dans le secteur vitivinicole ont été rapidement adoptés en Romagne, sans toutefois dénaturer la tradition établie. Cela a donné lieu à une rationalisation de la disponibilité et de la gestion des équipements, ainsi qu'à une amélioration radicale des structures de stockage et des techniques de vinification dans les caves à vin, avec une augmentation indéniable des niveaux de qualité des produits vinicoles.

Un autre changement majeur est lié aux études de zonage viticole, qui ont contribué à définir les conditions pédoclimatiques les plus adaptées aux différents cépages et, surtout, ont sensibilisé les viticulteurs aux options agronomiques et variétales, les incitant à porter un regard plus critique sur la viticulture.

Pour le Sangiovese, l'expérience et le savoir-faire désormais acquis par les viticulteurs en ce qui concerne les différents contextes environnementaux et culturels ont permis de définir des «sous-zones» facilitant une identification plus précise des produits locaux. Les petites et moyennes exploitations ont un intérêt évident à produire des vins de qualité supérieure plus étroitement liés aux caractéristiques spécifiques de la zone de production, dans la mesure du possible.

De l'ouest à l'est, les zones typiques de production du Sangiovese sont les suivantes:

Imola: à la fin du XVIII^{e} siècle, le Sangiovese était déjà un élément caractéristique de la production de vin à Imola, et sa présence a été renforcée à un degré tel qu'une étude de 1880 l'a indiqué comme l'un des cépages les plus courants après l'Albana dans cette zone. Aujourd'hui encore, plus de 10 % du Sangiovese cultivé en Émilie-Romagne se trouve dans la province de Bologne et ce cépage est présent à 97 % dans la «région» d'Imola, où il est cultivé principalement au sud de la Via Emilia.

Serra: il s'agit d'une enclave entre les communes de Castel Bolognese, Imola et Riolo Terme, qui se distingue du reste des territoires depuis des temps anciens en raison de ses sols fertiles, des ressources en eau disponibles et de son climat sain, de sorte qu'elle a abrité le premier peuplement humain de la région. En Romagne, cette zone a été historiquement décrite comme très favorable, conférant aux vins Sangiovese des arômes de fruits frais et des notes florales délicates, renforcées par l'exposition bien choisie des vignes.

Brisighella: la tradition de la production d'huile d'olive dans cette zone témoigne du climat quasi méditerranéen, qui a également favorisé incontestablement la production de vin. Quant à son sol, il se caractérise par de l'argile et du grès, mais l'influence de la veine de gypse Vena del Gesso, site inscrit au patrimoine mondial de l'UNESCO, se fait sentir, conférant au vin, outre sa structure et sa fraîcheur, une élégance qui confirme les notes florales et fruitées du Sangiovese.

Marzeno: cette zone présente un affleurement initial important du «Spungone», une formation de grès calcaire interstratifiée avec des argiles bleues du Plio-Pléistocène. Ce territoire rude au relief marqué tend également à produire des vins vigoureux. Leurs notes fruitées ont tendance à l'emporter sur les notes florales.

Modigliana: ce territoire est encore plus rude. Les étés y sont plus frais et, dans un cadre presque apennin, les vins qui y sont produits ont une structure robuste, sont puissants, austères et de longue garde.

Oriolo: la particularité de la zone entourant la tour médiévale d'Oriolo est la présence considérable de «sables jaunes», parfois entrecoupés de parcelles argileuses et argilo-limoneuses, et un microclimat qui s'est révélé particulièrement doux depuis des temps anciens, favorisant l'implantation humaine et une agriculture florissante, caractérisée par la vigne et l'olivier. En fonction de l'exposition des vignes et de la prévalence de sable ou d'argile, il est possible d'obtenir des vins bien charpentés qui n'obtiennent la bonne texture veloutée qu'après une certaine période de vieillissement ou des vins davantage prêts à boire avec un bon équilibre de notes fruitées et florales.

Castrocaro: ce territoire de «Romagne toscane» a été fortement influencé par le grand-duché de Toscane. Cette sous-zone est donc davantage définie par son histoire et sa tradition locales que par des différences substantielles par rapport au vin produit dans la zone voisine d'Oriolo, même si le sol argileux domine.

Predappio: une zone en altitude, qui s'élève vers les Apennins, avec des sols argileux, parfois influencés par la présence de soufre. Le Sangiovese de cette zone a toujours joui d'une grande réputation grâce à la tradition transmise par le bouche à oreille. En particulier, le biotype local avec ses raisins allongés produit des vins très fruités aux tanins assez rugueux.

Meldola: cette zone était déjà cultivée à l'époque romaine et, depuis, les techniques agricoles ont évolué et se sont superposées, ce qui a conduit aux résultats actuels dans le secteur œnologique. La principale exposition nord-ouest à nord-est permet d'obtenir des vins Sangiovese fins au profil aromatique fruité.

Bertinoro: cette zone était traditionnellement dédiée à la culture de l'Albana (qui y fait l'objet d'une longue tradition) et n'est apparue que récemment comme étant également bien adaptée à la culture du Sangiovese, dont la structure impressionnante des vins nécessite des temps de maturation assez longs.

Cesena: déjà mentionnés par les auteurs latins classiques, les vins de Cesena ont toujours bénéficié d'une notoriété manifeste. Sur ces collines, le Sangiovese parvient à développer une structure remarquable mais non excessive, avec une bouche fruitée caractéristique à l'arôme de cerise mûre, combinant structure et élégance.

Mercato Saraceno: comprend la zone dans laquelle la formation Romagna Marnoso-Arenacea est la plus visible, le climat étant affecté par la proximité des pics des Apennins. Ce vin Sangiovese est très équilibré, avec un bon rapport alcool/acidité et des tanins plutôt suaves.

Longiano: les sols de cette zone témoignent également de la présence de la formation de Marnoso-Arenacea, mais le climat influence la composition du Sangiovese, qui peut produire des vins plus puissants, ce qui peut pénaliser l'élégance naturelle des vins obtenus dans cet environnement: des vins chaleureux et riches, avec un bon fruité et une structure agréable.

La zone de Rimini présente une géologie particulière, qui la rend plus semblable à l'Émilie qu'au reste de la Romagne. Les sols des diverses vallées sont le résultat de l'évolution de types variés de roches, mais les différents microclimats produits par leur exposition et/ou leur proximité par rapport à la mer sont un facteur plus important. Le Sangiovese y a été cultivé intensivement jusqu'en 1860. Des vins mousseux y étaient même produits en raison de leur faible teneur en alcool, mais leur production a été abandonnée précisément pour ce motif. Le changement climatique a conduit à la reprise de sa culture, en faisant ressortir diverses facettes.

Coriano: cette sous-zone correspond au territoire donnant sur la mer, dont l'argile grise et la bonne exposition permettent d'obtenir des vins Sangiovese plus structurés et mieux adaptés au vieillissement.

San Clemente: le nom de cette sous-zone désigne la partie la plus chaude de Rimini, avec ses craies et ses argiles fortement marquées, produisant des vins structurés avec une bonne tension acide.

Verucchio: cette zone située sur les versants des collines de Valmarecchia produit des vins très faciles à boire.

Pour d'autres cépages également, l'interaction avec le sol entraîne des variations intéressantes, parfois d'une importance particulière.

La préférence pour la culture du Bombino Bianco ou encore pour celle de l'Albana dans la zone de Bertinoro peut être attribuée avec certitude au sol calcaire pauvre provenant de la formation géologique du Spungone, qui se retrouve le plus largement en surface dans cette zone. Les sols parviennent à freiner la vigueur naturelle de ces cépages, permettant un meilleur équilibre entre la végétation et le rendement de raisins et, par conséquent, une composition plus équilibrée des moûts, tandis que le calcaire confère aux vins une plus grande subtilité aromatique.

Dans les sols argileux de la plaine, qui limitent naturellement la vigueur et la productivité du Trebbiano Romagnolo, les producteurs sont capables d'obtenir des vins dotés d'une bonne structure et d'une subtilité aromatique, bien que le cépage soit généralement qualifié de «neutre». Les vins Trebbiano plus charpentés sont produits sur les sols plus pauvres des collines. Les vins issus de raisins cultivés sur des sols sablonneux (Terrano et Trebbiano, par exemple) offrent également une bonne subtilité olfactive.

Les vins Albana ont eux aussi tendance à différer en fonction du type de sol: ils sont structurés avec des notes de miel et d'abricots secs sur des sols plus argileux, présentent des notes fruitées d'abricot plus marquées dans la zone d'Imola et des notes plus florales s'ils sont produits dans la zone de Faenza.

8.2. *Catégorie: vin mousseux (4)*

La plupart des cépages traditionnels en Romagne sont à maturation tardive et de nombreux édits ont fixé le premier jour de vendange à la Saint-Michel (le 29 septembre), alors que cette date correspond désormais plus souvent au dernier jour de la récolte. Jusqu'à la fin des années 1960, le climat était tel que la vendange se terminait durant la saison froide, ce qui empêchait souvent la fermentation complète des sucres dans les moûts. Aussi le vin était-il souvent mis en bouteille avec une certaine quantité de sucre résiduel et la fermentation était achevée en bouteille au printemps suivant, donnant lieu à des vins pétillants (catégorie 8) et/ou mousseux (catégorie 4). Les techniques et les technologies actuelles permettent de contrôler ce qui survenait plutôt spontanément par le passé, en assurant la continuité des types de vin qui ont toujours été produits et consommés en Romagne. Dans cette combinaison d'éléments du terroir, le climat et le savoir-faire (ou l'expérience des viticulteurs) ont une incidence majeure en lien avec le sol, débouchant sur un produit traditionnel que la technique et la technologie ont simplement contribué à préserver et à améliorer.

Albana Spumante: l'Albana a toujours été le cépage des vins servis lors des festivités, sa «spuma» (la mousse) lui conférant un caractère festif. Étant donné qu'il s'agit d'un cépage à maturation moyenne, particulièrement apte à accumuler le sucre, il a souvent été utilisé pour renforcer la teneur en sucre des cépages moins puissants et à maturation tardive, tels que le Trebbiano et le Pagadebit, et pour en faire des vins mousseux. Le vin Albana doit être considéré comme la «liqueur de tirage» dans la tradition de la Romagne.

Récemment, grâce au savoir-faire accru en matière de pratiques œnologiques, l'élaboration de vins pétillants et mousseux blancs et rosés a été affinée et améliorée, étant donné que les vins traditionnellement produits en Romagne tendaient à avoir une robe pâle, souvent de couleur rose cerise clair. Des documents du passé témoignent d'une tradition de vins pétillants et mousseux élaborés à partir des cépages les plus traditionnels: Trebbiano Romagnolo, Bombino Bianco, Albana et même Sangiovese, comme l'atteste Mantegazza (1871). Toutefois, ces vins étaient en général consommés localement, principalement par les familles des producteurs. Ce sont les vins doux filtrés, plutôt que les vins pétillants et mousseux déjà produits, qui étaient destinés au commerce. L'évolution des technologies de vinification, ainsi que des techniques de culture de la vigne (l'élaboration de vins mousseux nécessitant des raisins d'excellente qualité et présentant un juste équilibre entre sucres et acidité), a permis de réintroduire une production améliorée de ce type de vin.

Outre les vins mousseux avec indication du cépage (Romagna Trebbiano Spumante, par exemple), les producteurs accordent désormais également une place importante aux vins mousseux élaborés en grande partie à partir de cépages traditionnels (par exemple, 70 % Trebbiano ou 70 % Sangiovese), mais enrichis par d'autres cépages qui peuvent développer et/ou améliorer le profil olfactif.

Sur les sols les plus frais, aux altitudes les plus élevées et sur les pentes les plus orientées vers le nord, il peut y avoir des raisins Sangiovese plus pâles et plus acides, aptes à l'élaboration de vins rosés charpentés, frais et parfumés, qui peuvent également servir de base à la prise de mousse, compte tenu de l'intérêt du marché pour les types de vins mousseux rosés. Dans ce contexte, les vins expriment plus clairement les notes florales, accompagnées de pointes de fruits frais, non surmûris.

L'élaboration de vins mousseux modernes en Romagne est donc le résultat de l'innovation technologique dans le processus de production qui, fondé sur la tradition ancestrale de la prise de mousse en bouteille pratiquée jusqu'au siècle dernier, a également évolué vers l'utilisation d'autoclaves, combinant des techniques œnologiques de pointe à la tradition séculaire de la zone.

8.3. *Catégorie: «vin mousseux de qualité» (5)*

Le changement climatique, l'amélioration des techniques culturales et œnologiques, ainsi que le respect des dispositions législatives relatives à la production, permettent désormais également de se concentrer sur l'élaboration de vins mousseux de qualité, mieux structurés et plus durables.

La majorité des cépages traditionnels de la Romagne sont à maturation tardive et, jusqu'à la fin des années 1960, la vendange des raisins s'achevait vers la fin du mois de septembre et le temps froid empêchait souvent la fermentation complète des sucres des moûts. Par conséquent, le vin était fréquemment mis en bouteille avec une certaine quantité de sucre résiduel, donnant lieu au printemps suivant à des vins pétillants et/ou mousseux. À l'heure actuelle, la technologie permet de contrôler ces processus, tout en conservant les types traditionnels de vin. Dans cette combinaison d'éléments du terroir, le climat et l'expérience humaine ont une incidence majeure en lien avec le sol, débouchant sur un résultat traditionnel que la technique et la technologie ont simplement contribué à préserver et à améliorer.

Récemment, grâce au savoir-faire accru en matière de pratiques œnologiques, l'élaboration de vins pétillants et mousseux blancs et rosés a été affinée et améliorée, étant donné que les vins traditionnellement produits en Romagne tendaient à avoir une robe pâle, souvent de couleur rose cerise clair. Des documents du passé témoignent d'une tradition de vins pétillants et mousseux élaborés à partir des cépages les plus traditionnels: Trebbiano Romagnolo, Bombino Bianco, Albana et même Sangiovese, comme l'atteste Mantegazza (1871). Toutefois, ces vins étaient en général consommés localement, principalement par les familles des producteurs. Ce sont les vins doux filtrés, plutôt que les vins pétillants et mousseux déjà produits, qui étaient destinés au commerce. L'évolution des technologies de vinification, ainsi que des techniques de culture de la vigne (l'élaboration de vins mousseux nécessitant des raisins d'excellente qualité et présentant un juste équilibre entre sucres et acidité), a permis de réintroduire une production améliorée de ce type de vin.

Outre les vins mousseux avec indication du cépage (Romagna Trebbiano Spumante, par exemple), les producteurs accordent désormais également une place importante aux vins mousseux élaborés en grande partie à partir de cépages traditionnels (par exemple, 70 % Trebbiano ou 70 % Sangiovese), mais enrichis par d'autres cépages qui peuvent développer et/ou améliorer le profil olfactif, et qui permettent d'obtenir des cuvées destinées à l'élaboration de vins mousseux de qualité, plus structurés et avec un titre alcoométrique total non inférieur à 9 % par volume, ainsi que des vins mousseux de qualité avec une pression plus élevée pour permettre un vieillissement plus long et une meilleure conservation.

Sur les sols les plus frais, aux altitudes les plus élevées et sur les pentes les plus orientées vers le nord, il peut y avoir des raisins Sangiovese plus pâles et plus acides, aptes à l'élaboration de vins rosés charpentés, frais et parfumés, qui peuvent également servir de base à la prise de mousse, compte tenu de l'intérêt du marché pour les types de vins mousseux rosés. Dans ce contexte, les vins expriment plus clairement les notes florales, accompagnées de pointes de fruits frais, non surmûris.

L'élaboration de vins mousseux modernes en Romagne est donc le résultat de l'innovation technologique dans le processus de production qui, fondé sur la tradition ancestrale de la prise de mousse en bouteille pratiquée jusqu'au siècle dernier, a également évolué vers l'utilisation d'autoclaves, combinant des techniques œnologiques de pointe à la tradition séculaire de la zone.

8.4. *Catégorie: vin pétillant (8)*

En Romagne, pour les cépages à maturation moyenne à tardive ou à maturation tardive (Trebbiano et Pagadebit), souvent cultivés sur des terres fertiles, l'arrivée du froid hivernal avait pour effet de bloquer le processus de fermentation, laissant dans les vins une teneur en sucre résiduel plus ou moins élevée. C'est ainsi qu'est née une coutume, celle de boire des vins doux ou moelleux durant l'automne et l'hiver et des vins pétillants et mousseux en été après la vendange. Lorsque les vins contenant du sucre résiduel étaient mis en bouteille, le processus de fermentation reprenait dès que la température remontait, ce qui entraînait un effet pétillant naturel. Il existait donc déjà une tradition «involontaire» d'élaboration de vins mousseux et pétillants, qui s'est affinée à mesure que le savoir-faire en matière de vinification augmentait: l'utilisation de basses températures dans les caves permet de préserver les parfums et les arômes, et le recours à des levures sélectionnées optimise le processus de fermentation.

Dans la zone de Bertinoro, le cépage Bombino Bianco, localement connu sous le nom de Pagadebit, comme l'a relevé Hohnerlein-Buchinger (1996), s'est solidement implanté, grâce à sa capacité de garantir une bonne production même dans des conditions météorologiques défavorables (les gelées tardives en particulier). Lors de l'exposition ampélographique de Forlì en 1876, des cépages Pagadebit provenant de différentes zones avaient été présentés; la tradition particulière et remarquable, sur le plan historique, du Pagadebit dans la zone de Bertinoro y avait été saluée. Cette tradition résulte probablement de la culture du cépage dans des vignobles mixtes où était également cultivé l'Albana, qui apportait la teneur en sucre nécessaire pour augmenter la teneur en alcool de l'autre cépage à maturation tardive: la fermentation incomplète et la mise en bouteille produisaient des vins effervescents, qui seront désormais désignés comme des vins de «méthode ancestrale».

9. **Exigences spécifiques supplémentaires (conditionnement, étiquetage, autres exigences)**

AOP «Romagna» – zone de vinification

Cadre juridique

Législation de l'Union européenne

Type de condition supplémentaire

Dérogation à l'obligation de production dans la zone géographique délimitée

Description de la condition

Les opérations de vinification peuvent avoir lieu sur l'ensemble du territoire des provinces de Forlì-Cesena, Ravenne, Bologne et Rimini.

AOP «Romagna» – zone de production des types de vin pétillant et mousseux

Cadre juridique

Législation nationale

Type de condition supplémentaire

Dérogation à l'obligation de production dans la zone géographique délimitée

Description de la condition

Les opérations d'élaboration des types «Romagna» Trebbiano Frizzante, «Romagna» Trebbiano Spumante, «Romagna» Pagadebit Frizzante, «Romagna» Albana Spumante, «Romagna» Bianco Spumante et «Romagna» Rosato Spumante, ainsi que les pratiques œnologiques pour la prise de mousse, la stabilisation et l'édulcoration, peuvent avoir lieu sur l'ensemble du territoire des régions d'Émilie-Romagne, des Marches, de Lombardie, du Piémont et de la Vénétie.

AOP «Romagna» – zone de mise en bouteille des types de vin pétillant et mousseux

Cadre juridique

Législation de l'Union européenne

Type de condition supplémentaire

Mise en bouteille dans la zone géographique délimitée

Description de la condition

Les opérations de mise en bouteille des types «Romagna» Trebbiano Frizzante, «Romagna» Trebbiano Spumante, «Romagna» Pagadebit Frizzante, «Romagna» Albana Spumante, «Romagna» Bianco Spumante et «Romagna» Rosato Spumante doivent avoir lieu sur le territoire des régions d'Émilie-Romagne, des Marches, de Lombardie, du Piémont et de la Vénétie. Conformément à la législation de l'Union européenne et à la législation nationale en vigueur, la mise en bouteille ou le conditionnement doit avoir lieu dans la zone géographique délimitée précitée pour préserver la qualité et la réputation du vin, en garantir l'origine et assurer l'efficacité des contrôles.

Utilisation des références aux sous-zones

Cadre juridique

Législation de l'Union européenne

Type de condition supplémentaire

Dispositions supplémentaires concernant l'étiquetage

Description de la condition

Pour l'étiquetage et le conditionnement des vins bénéficiant de l'AOP «Romagna», il est permis de faire référence aux sous-zones décrites dans les annexes correspondantes du cahier des charges.

Les sous-zones qui peuvent être indiquées sur l'étiquette sont les suivantes: Bertinoro, Brisighella, Castrocaro, Cesena, Longiano, Meldola, Modigliana, Marzeno, Oriolo, Predappio, Mercato Saraceno, Serra, Imola, Coriano, San Clemente et Verucchio.

AOP «Romagna» avec l'indication des sous-zones

Cadre juridique

Législation de l'Union européenne

Type de condition supplémentaire

Dérogation à l'obligation de production dans la zone géographique délimitée

Description de la condition

Les opérations de vinification peuvent avoir lieu sur l'ensemble du territoire des provinces de Bologne, Ravenne, Forlì-Cesena et Rimini.

AOP «Romagna» avec l'indication des sous-zones

Cadre juridique

Législation de l'Union européenne

Type de condition supplémentaire

Mise en bouteille dans la zone géographique délimitée

Description de la condition

La mise en bouteille des vins bénéficiant de l'AOP «Romagna» suivie de l'indication des sous-zones doit avoir lieu dans la zone de production de chaque sous-zone, y compris la zone où la vinification est autorisée par dérogation. Conformément à la législation de l'Union européenne et à la législation nationale en vigueur, la mise en bouteille ou le conditionnement doit avoir lieu dans la zone géographique délimitée précitée pour préserver la qualité et la réputation du vin, en garantir l'origine et assurer l'efficacité des contrôles.

Lien vers le cahier des charges

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