C/2026/2147

2026.4.17.

Egy, a borágazathoz tartozó, oltalom alatt álló eredetmegjelöléshez kapcsolódó termékleírás módosításának jóváhagyására irányuló kérelem közzététele az 1308/2013/EU európai parlamenti és tanácsi rendelet 105. cikkével összefüggésben értelmezett 97. cikkének (3) bekezdése alapján

(C/2026/2147)

E közzététel időpontjától számítva három hónapon belül bármely tagállam vagy harmadik ország hatósága, vagy bármely olyan, harmadik országban lakóhellyel rendelkező, illetve letelepedett természetes vagy jogi személy, akinek, illetve amelynek ahhoz jogos érdeke fűződik, felszólalást nyújthat be a Bizottsághoz az (EU) 2024/1143 európai parlamenti és tanácsi rendelet ([1]) 17. cikkével összhangban.

TERMÉKLEÍRÁS UNIÓS MÓDOSÍTÁSÁNAK JÓVÁHAGYÁSÁRA IRÁNYULÓ KÉRELEM

„Romagna”

PDO-IT-A0507-AM05

A kérelem benyújtásának időpontja: 2021.4.28.

1. **A kérelmező és jogos érdeke**

CONSORZIO VINI DI ROMAGNA [ROMAGNAI BORSZÖVETSÉG]

A „Romagna” oltalom alatt álló eredetmegjelölésért felelős egyesület

2. **A termékleírás módosítással (módosításokkal) érintett rovata**

☐ A termék elnevezése

☒ A szőlőből készült termékek kategóriája

☒ Kapcsolat

☐ Forgalmazási korlátozások

3. **A módosítás leírása és indokolása**

1. *A szőlőből készült termékek egy új kategóriájának bevezetése*

A szöveg kiegészült a szőlőből készült termék „Minőségi pezsgő” kategóriájával (5. kategória).

A pezsgő és a minőségi pezsgő iránti kereslet az elmúlt évtizedben egyre nőtt. E kereslet kielégítése érdekében a romagnai gyártók arra is törekedtek, hogy bevezessék és tökéletesítsék az e terméktípusok előállításához szükséges valamennyi műszaki és technológiai megoldást. Az 5. kategória („Minőségi pezsgő”) lehetővé teszi a „Romagna” oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott „pezsgő” típusú termékek értékének maximalizálását.

A „minőségi pezsgő” termékkategória felvétele a termékleírás 1–9. cikkének és az egységes dokumentum vonatkozó szakaszainak módosításához vezetett.

2. *A földrajzi területtel fennálló kapcsolatról szóló szakasz aktualizálása*

A borok minőségének jellemzéséhez elengedhetetlen környezeti és történelmi/kulturális szempontok leírását javították a terület talaj- és éghajlati jellemzői, valamint a szőlőtermesztés és -feldolgozás évszázados fejlődése során kialakult termesztési és kulturális hagyományok tekintetében.

A módosítás a termékleírás 9. cikkét és az egységes dokumentum 8. „A kapcsolat(ok) leírása” szakaszát érinti.

([1]) Az Európai Parlament és a Tanács (EU) 2024/1143 rendelete (2024. április 11.) a borokra, a szeszes italokra és a mezőgazdasági termékekre vonatkozó földrajzi árujelzőkről, valamint a hagyományos különleges termékekről és a mezőgazdasági termékek minőségére utaló választható kifejezésekről, az 1308/2013/EU, az (EU) 2019/787 és az (EU) 2019/1753 rendelet módosításáról, továbbá az 1151/2012/EU rendelet hatályon kívül helyezéséről (HL L, 2024/1143, 2024.4.23., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

3. *Egységes szerkezetbe foglalás a korábbi standard módosítással*

A termékleírás és az egységes dokumentum valamennyi szakasza kiegészült az ezen uniós módosítást követően küldött standard módosítással is, amelyet a Bizottság a Hivatalos Lap 2022. október 7-i C 386. számában közzétett 2022/C 386/08 közleményben már jóváhagyott.

Ugyanakkor az egyes borkategóriák egyértelműbben kerültek felsorolásra az egységes dokumentum „A borok leírása” című szakaszában.

EGYSÉGES DOKUMENTUM

1. **A termék elnevezése**

Romagna

2. **A földrajzi árujelző típusa**

OEM – oltalom alatt álló eredetmegjelölés

3. **A szőlőből készült termékek kategóriái**

1. Bor

4. Pezsgő

5. Minőségi pezsgő

8. Gyöngyözőbor

3.1. *Kombinált Nómenklatúra-kód*

22 – ITALOK, ALKOHOLTARTALMÚ FOLYADÉKOK ÉS ECET

2204 – Bor friss szőlőből, beleértve a szeszezett bort is; szőlőmust, a 2009 vtsz. alá tartozó kivételével

4. **A bor(ok) leírása**

1. *„Romagna” Albana Spumante (4. kategória – pezsgő)*

A „Romagna” Albana Spumante oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott bo. részben töppedt szőlőből származó mustból készül, palackban vagy autoklávban, az uniós jogszabályoknak megfelelően. Aranysárga színű, tartósan gyöngyöző bor, habja finom, illata jellegzetes, jólesően gyümölcsös, a szőlőfajtára jellemző, szerkezete jó és kellemesen friss, íze kellemes, bársonyos, édes, de soha nem émelyítő.

Térfogatszázalékban kifejezett minimális összes alkoholtartalom: 16,0 térfogatszázalék;

minimális cukormentes kivonat: 21,0 g/l.

Az alábbi táblázatban nem szereplő analitikai paraméterek megfelelnek a nemzeti és uniós jogszabályokban rögzített határértékeknek.

Általános analitikai jellemzők

— Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék): –

— Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék): –

— Minimális összes savtartalom: 6 gramm/liter, borkősavban kifejezve

— Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter): –

— Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter): –

2. *„Romagna” Cagnina (1. kategória – bor)*

Az általában szeptember vége felé szüretelt terrano szőlőből készült, oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott „Romagna” Cagnina egy olyan bor, amely már október 10-e után kereskedelmi forgalomba hozható. Színe lilásvörös, illata intenzív, jellegzetesen boros, a marasca cseresznyére és a málnára emlékeztet, íze édes, kissé tanninos, enyhén savanykás.

Térfogatszázalékban kifejezett minimális összes alkoholtartalom: 11,5 térfogatszázalék;

minimális cukormentes kivonat: 17,0 g/l.

Az alábbi táblázatban nem szereplő analitikai paraméterek megfelelnek a nemzeti és uniós jogszabályokban rögzített határértékeknek.

Általános analitikai jellemzők

— Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék): –

— Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék): 8,5

— Minimális összes savtartalom: 5 gramm/liter, borkősavban kifejezve

— Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter): –

— Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter): –

3. *„Romagna" Pagadebit (1. kategória – bor; beleértve az édes fajtát is)*

A bombino bianco szőlőből készült, oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott „Romagna" Pagadebit bor színe a bor korától és a borkészítési eljárástól függően eltérő intenzitású szalmasárga, illata friss és zamatos, a szőlőfajtára jellemző galagonya jegyekkel, íze kellemes és könnyed, a száraztól a félédesig (a gyöngyözőbort is beleértve).

Térfogatszázalékban kifejezett minimális összes alkoholtartalom: 11,5 térfogatszázalék;

minimális cukormentes kivonat: 14,0 g/l.

Az alábbi táblázatban nem szereplő analitikai paraméterek megfelelnek a nemzeti és uniós jogszabályokban rögzített határértékeknek.

Általános analitikai jellemzők

— Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék): –

— Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék): –

— Minimális összes savtartalom: 4,5 gramm/liter, borkősavban kifejezve

— Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter): –

— Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter): –

4. *„Romagna" Pagadebit Frizzante (8. kategória – gyöngyözőbor; beleértve az édes fajtát is)*

A bombino bianco szőlőből készült, oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott „Romagna" Pagadebit Frizzante bor színe a bor korától és a borkészítési eljárástól függően eltérő intenzitású szalmasárga, habja finom és tartós, illata friss és zamatos, a szőlőfajtára jellemző galagonya jegyekkel, íze kellemes és könnyed, a száraztól a félédesig.

Térfogatszázalékban kifejezett minimális összes alkoholtartalom: 11,5 térfogatszázalék;

minimális cukormentes kivonat: 14,0 g/l.

Az alábbi táblázatban nem szereplő analitikai paraméterek megfelelnek a nemzeti és uniós jogszabályokban rögzített határértékeknek.

Általános analitikai jellemzők

— Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék): –

— Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék): –

— Minimális összes savtartalom: 4,5 gramm/liter, borkősavban kifejezve

— Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter): –

— Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter): –

5. *„Romagna" Pagadebit Bertinoro (1. kategória – bor)*

A Bertinoro alterületen termő bombino bianco szőlőből készült, oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott „Romagna" Pagadebit Bertinoro bor színe a bor korától és a borkészítési eljárástól függően eltérő intenzitású szalmasárga, illata friss és zamatos, a szőlőfajtára jellemző galagonya jegyekkel, íze kellemes és könnyed, száraz vagy a félédes (a gyöngyözőbort is beleértve).

Térfogatszázalékban kifejezett minimális összes alkoholtartalom: 12,0 térfogatszázalék;

minimális cukormentes kivonat: 15,0 g/l.

Az alábbi táblázatban nem szereplő analitikai paraméterek megfelelnek a nemzeti és uniós jogszabályokban rögzített határértékeknek.

Általános analitikai jellemzők

— Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék): –

— Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék): –

— Minimális összes savtartalom: 5 gramm/liter, borkősavban kifejezve

— Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter): –

— Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter): –

6. *„Romagna" Sangiovese (1. kategória – bor)*

Az azonos nevű szőlőfajtából készített, ellenőrzött eredetmegjelöléssel ellátott „Romagna" Sangiovese egy rubinvörös színű bor, lilás fényekkel, testes és boros illattal, amelyet finom, időnként ibolyára emlékeztető, fiatal bor esetén enyhén füves jegyek gazdagítanak, íze elegáns, telt, fiatal bor esetén kellemesen tanninos, ugyancsak kellemes, kesernyés utóízzel.

Térfogatszázalékban kifejezett minimális összes alkoholtartalom: 12,0 térfogatszázalék;

maradékcukor-tartalom: legfeljebb 10,0 g/l;

minimális cukormentes kivonat: 20,0 g/l.

Az alábbi táblázatban nem szereplő analitikai paraméterek megfelelnek a nemzeti és uniós jogszabályokban rögzített határértékeknek.

Általános analitikai jellemzők

— Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék): –

— Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék): –

— Minimális összes savtartalom: 4,5 gramm/liter, borkősavban kifejezve

— Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter): –

— Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter): –

7. *„Romagna" Sangiovese Novello (1. kategória – bor)*

Az azonos nevű szőlőfajtából szénsavatmoszférás áztatással készített, oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott „Romagna" Sangiovese Novello egy rubinvörös színű bor, boros, az ezzel a technikával készült termékekre jellemző intenzív illattal, száraz, vagy az alacsony maradékcukor-tartalom miatt enyhén félédes ízzel, a készítését szabályozó jogszabályoknak megfelelően.

Térfogatszázalékban kifejezett minimális összes alkoholtartalom: 11,5 térfogatszázalék;

maradékcukor-tartalom: legfeljebb 10 g/l;

minimális cukormentes kivonat: 18,0 g/l.

Az alábbi táblázatban nem szereplő analitikai paraméterek megfelelnek a nemzeti és uniós jogszabályokban rögzített határértékeknek.

Általános analitikai jellemzők

— Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék): –

— Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék): –

— Minimális összes savtartalom: 4,5 gramm/liter, borkősavban kifejezve

— Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter): –

— Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter): –

8. *„Romagna" Sangiovese Superiore (1. kategória – bor)*

Az azonos nevű szőlőfajtából készített, oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott „Romagna" Sangiovese Superiore egy gránátvörösbe hajló rubinvörös színű bor, időnként lilás fényekkel, ibolyára emlékeztető finom jegyekkel gazdagított boros illattal és telt, testes, de ennek ellenére puha és elegáns, fiatal bor esetében kellemes, enyhén tanninos ízzel, kellemesen kesernyés, hangsúlyos utóízzel.

Térfogatszázalékban kifejezett minimális összes alkoholtartalom: 12,5 térfogatszázalék;

maradékcukor-tartalom: legfeljebb 10,0 g/l;

minimális cukormentes kivonat: 24,0 g/l.

Az alábbi táblázatban nem szereplő analitikai paraméterek megfelelnek a nemzeti és uniós jogszabályokban rögzített határértékeknek.

Általános analitikai jellemzők

— Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék): –

— Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék): –

— Minimális összes savtartalom: 4,5 gramm/liter, borkősavban kifejezve

— Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter): –

— Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter): –

9. *„Romagna" Sangiovese Riserva (1. kategória – bor)*

Az azonos nevű szőlőfajtából készített, oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott „Romagna" Sangiovese Riserva egy gránátvörösbe hajló rubinvörös színű érlelt bor, az idősebb borok bíbor- és narancsszínűvé halványulnak, az érlelésre jellemző tipikusan könnyed, vaníliás, finom bukéval, telt, száraz, harmonikus, kifejezetten karakteres ízzel, gyakran az érleléshez használt tartályok okozta fás jegyekkel.

Térfogatszázalékban kifejezett minimális összes alkoholtartalom: 13,0 térfogatszázalék;

maradékcukor-tartalom: legfeljebb 10,0 g/l;

minimális cukormentes kivonat: 26,0 g/l.

Az alábbi táblázatban nem szereplő analitikai paraméterek megfelelnek a nemzeti és uniós jogszabályokban rögzített határértékeknek.

Általános analitikai jellemzők

— Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék): –

— Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék): –

— Minimális összes savtartalom: 4,5 gramm/liter, borkősavban kifejezve

— Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter): –

— Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter): –

10. *„Romagna" Sangiovese Superiore Riserva (1. kategória – bor)*

Az azonos nevű szőlőfajtából készített, oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott „Romagna" Sangiovese Riserva egy gránátvörösbe hajló rubinvörös színű érlelt bor, az idősebb borok bíbor- és narancsszínűvé halványulnak, az érlelésre jellemző tipikusan könnyed, vaníliás, finom bukéval, telt, száraz, harmonikus, kifejezetten karakteres ízzel, gyakran az érleléshez használt tartályok okozta fás jegyekkel.

Térfogatszázalékban kifejezett minimális összes alkoholtartalom: 13,0 térfogatszázalék;

maradékcukor-tartalom: legfeljebb 10,0 g/l;

minimális cukormentes kivonat: 26,0 g/l.

Az alábbi táblázatban nem szereplő analitikai paraméterek megfelelnek a nemzeti és uniós jogszabályokban rögzített határértékeknek.

Általános analitikai jellemzők

— Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék): –

— Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék): –

— Minimális összes savtartalom: –

— Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter): –

— Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter): –

11. *„Romagna" Sangiovese Passito (1. kategória – bor)*

Az azonos nevű szőlőfajtából készített, oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott „Romagna" Sangiovese Passito egy rubinvörös színű bor, időnként lilás árnyalatokkal, finom, olykor ibolyára emlékeztető illattal, és harmonikus, kellemesen tanninos ízzel, amelyet kellemes, jellegzetesen kesernyés utóíz kísér; időnként érzékelhetők az érleléshez használt tartályok okozta fás jegyek.

Térfogatszázalékban kifejezett minimális összes alkoholtartalom: 12,0 térfogatszázalék;

maradékcukor-tartalom: 6,0–20,0 g/l; minimális cukormentes kivonat: 26 g/l.

Általános analitikai jellemzők

— Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék): –

— Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék): –

— Minimális összes savtartalom: 4,5 gramm/liter, borkősavban kifejezve

— Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter): –

— Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter): –

12. *„Romagna" Sangiovese a meghatározott alterülettel (1. kategória – bor)*

Az azonos nevű szőlőfajtából a pontosan körülhatárolt alterületen készített, oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott „Romagna Sangiovese az alterület feltüntetésével" egy rubinvörös színű bor, lilás fényekkel, testes és boros illattal, amelyet finom, időnként ibolyára emlékeztető, fiatal bor esetén enyhén füves jegyek gazdagítanak, íze a készítési területre jellemző, fiatal bor esetén kellemesen tanninos, ugyancsak kellemes, kesernyés utóízzel.

Térfogatszázalékban kifejezett minimális összes alkoholtartalom: 12,5 térfogatszázalék;

maradékcukor-tartalom: legfeljebb 4,0 g/l;

minimális cukormentes kivonat: 24,0 g/l.

Az alábbi táblázatban nem szereplő analitikai paraméterek megfelelnek a nemzeti és uniós jogszabályokban rögzített határértékeknek.

Általános analitikai jellemzők

— Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék): –

— Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék): –

— Minimális összes savtartalom: 4,5 gramm/liter, borkősavban kifejezve

— Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter): –

— Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter): –

13. *„Romagna" Sangiovese Riserva a meghatározott alterülettel (1. kategória – bor)*

Az azonos nevű szőlőfajtából a pontosan körülhatárolt alterületen készített, oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott „Romagna Sangiovese Riserva az alterület feltüntetésével" egy gránátvörösbe hajló rubinvörös színű bor, az idősebb borok az érlelésre jellemző módon bíbor- és narancsszínűvé halványulnak, telt, száraz, harmonikus, kifejezetten az előállítási területre jellemző ízzel, gyakoriak az érleléshez használt tartályok okozta fás jegyek.

Térfogatszázalékban kifejezett minimális összes alkoholtartalom: 13,0 térfogatszázalék;

maradékcukor-tartalom: legfeljebb 4,0 g/l;

minimális cukormentes kivonat: 26,0 g/l.

Az alábbi táblázatban nem szereplő analitikai paraméterek megfelelnek a nemzeti és uniós jogszabályokban rögzített határértékeknek.

Általános analitikai jellemzők

— Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék): –

— Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék): –

— Minimális összes savtartalom: 4,5 gramm/liter, borkősavban kifejezve

— Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter): –

— Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter): –

14. *„Romagna" Trebbiano (1. kategória – bor)*

Az azonos nevű szőlőfajtából készített, oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott „Romagna" Trebbiano egy változó intenzitású szalmasárga színű bor, boros, lágy, könnyed illattal, kellemes, zamatos és harmonikus ízzel.

Térfogatszázalékban kifejezett minimális összes alkoholtartalom: 11,5 térfogatszázalék;

maradékcukor-tartalom: legfeljebb 10 g/l;

minimális cukormentes kivonat: 14,0 g/l.

Az alábbi táblázatban nem szereplő analitikai paraméterek megfelelnek a nemzeti és uniós jogszabályokban rögzített határértékeknek.

Általános analitikai jellemzők

— Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék): –

— Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék): –

— Minimális összes savtartalom: 4,5 gramm/liter, borkősavban kifejezve

— Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter): –

— Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter): –

15. *„Romagna" Trebbiano Spumante (4. kategória – pezsgő)*

Az azonos nevű szőlőfajtából készített, oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott „Romagna" Trebbiano Spumante pezsgő az uniós jogszabályoknak megfelelően palackban vagy autoklávban való természetes újraerjesztéssel készülő, változó intenzitású szalmasárga színű bor, habja tartós és finoman gyöngyöző, illata finom, friss, kellemes, íze az adott típusnak megfelelően száraz vagy félédes.

Térfogatszázalékban kifejezett minimális összes alkoholtartalom: 10,5 térfogatszázalék;

minimális cukormentes kivonat: 14,0 g/l.

Az alábbi táblázatban nem szereplő analitikai paraméterek megfelelnek a nemzeti és uniós jogszabályokban rögzített határértékeknek.

Általános analitikai jellemzők

— Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék): –

— Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék): –

— Minimális összes savtartalom: 5 gramm/liter, borkősavban kifejezve

— Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter): –

— Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter): –

16. *„Romagna" Trebbiano Frizzante (8. kategória – gyöngyözőbor)*

Az azonos nevű szőlőfajtából készített, oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott „Romagna" Trebbiano Frizzante gyöngyözőbor az uniós jogszabályoknak megfelelően természetes második erjesztéssel készülő, változó intenzitású szalmasárga színű bor, habja finom és tartós, illata kellemes és könnyed, íze harmonikus és friss.

Térfogatszázalékban kifejezett minimális összes alkoholtartalom: 10,5 térfogatszázalék;

maradékcukor-tartalom: legfeljebb 10 g/l;

minimális cukormentes kivonat: 14,0 g/l.

Az alábbi táblázatban nem szereplő analitikai paraméterek megfelelnek a nemzeti és uniós jogszabályokban rögzített határértékeknek.

Általános analitikai jellemzők

— Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék): –

— Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék): –

— Minimális összes savtartalom: 5 gramm/liter, borkősavban kifejezve

— Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter): –

— Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter): –

17. *„Romagna" Bianco Spumante (4. kategória – pezsgő)*

A „Romagna" Bianco Spumante oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott pezsgő habja: finom és tartós, színe változó intenzitású szalmasárga; illata meghatározó: finom és könnyed, íze a cukortartalom alapján a *brut nature*-től a szárazig terjed, zamatos és harmonikus.

Térfogatszázalékban kifejezett minimális összes alkoholtartalom: 10,5 térfogatszázalék;

minimális cukormentes kivonat: 14 g/l.

Az alábbi táblázatban nem szereplő analitikai paraméterek megfelelnek a nemzeti és uniós jogszabályokban rögzített határértékeknek.

Általános analitikai jellemzők

— Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék): –

— Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék): –

— Minimális összes savtartalom: 5 gramm/liter, borkősavban kifejezve

— Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter): –

— Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter): –

18. *„Romagna" Bianco Spumante di Qualità (5. kategória – minőségi pezsgő)*

A „Romagna" Bianco Spumante di Qualità oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott pezsgő habja: finom, selymes és tartós, színe változó intenzitású szalmasárga; illata meghatározó: finom, könnyed, karakteres jegyekkel, ami a seprőn való pihentetésnek köszönhető. Íze a cukortartalom alapján a *brut nature*-től a szárazig terjed, zamatos és harmonikus.

Térfogatszázalékban kifejezett minimális összes alkoholtartalom: 11,0 térfogatszázalék;

minimális cukormentes kivonat: 15 g/l.

Az alábbi táblázatban nem szereplő analitikai paraméterek megfelelnek a nemzeti és uniós jogszabályokban rögzített határértékeknek.

Általános analitikai jellemzők

— Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék): –

— Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék): –

— Minimális összes savtartalom: 5,5 gramm/liter, borkősavban kifejezve

— Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter): –

— Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter): –

19. *„Romagna" Rosato Spumante (4. kategória – pezsgő)*

A „Romagna" Rosato Spumante oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott pezsgő habja finom és tartós. Színe változó intenzitású rózsaszín, illata finom és könnyed. Íze a cukortartalom alapján a brut nature-tól a szárazig terjed, zamatos és harmonikus.

Térfogatszázalékban kifejezett minimális összes alkoholtartalom: 10,5 térfogatszázalék;

minimális cukormentes kivonat: 15 g/l.

Az alábbi táblázatban nem szereplő analitikai paraméterek megfelelnek a nemzeti és uniós jogszabályokban rögzített határértékeknek.

Általános analitikai jellemzők

— Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék): –

— Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék): –

— Minimális összes savtartalom: 5 gramm/liter, borkősavban kifejezve

— Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter): –

— Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter): –

20. *„Romagna" Rosato Spumante di Qualità (5. kategória – minőségi pezsgő)*

A „Romagna" Rosato Spumante di Qualità oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott pezsgő habja finom, selymes és tartós. Színe változó intenzitású rózsaszín, illata finom, könnyed, karakteres jegyekkel, ami a seprőn való pihentetésnek köszönhető. Íze a cukortartalom alapján a *brut nature*-től a szárazig terjed, zamatos és harmonikus.

Térfogatszázalékban kifejezett minimális összes alkoholtartalom: 11,0 térfogatszázalék;

minimális cukormentes kivonat: 15 g/l.

Az alábbi táblázatban nem szereplő analitikai paraméterek megfelelnek a nemzeti és uniós jogszabályokban rögzített határértékeknek.

Általános analitikai jellemzők

— Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék): –

— Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék): –

— Minimális összes savtartalom: 5,5 gramm/liter, borkősavban kifejezve

— Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter): –

— Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter): –

21. *„Romagna" Bianco (1. kategória – bor)*

A „Romagna" Bianco oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott bor színe változó intenzitású, a halványsárgától a szalmasárgáig terjed, illata kellemes, finom és könnyed. Íze zamatos és harmonikus.

Térfogatszázalékban kifejezett minimális összes alkoholtartalom: 11,5 térfogatszázalék;

maradékcukor-tartalom: legfeljebb 10 g/l;

minimális cukormentes kivonat: 14 g/l.

Az alábbi táblázatban nem szereplő analitikai paraméterek megfelelnek a nemzeti és uniós jogszabályokban rögzített határértékeknek.

Általános analitikai jellemzők

— Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék): –

— Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék): –

— Minimális összes savtartalom: 4,5 gramm/liter, borkősavban kifejezve

— Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter): –

— Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter): –

22. *„Romagna" Bianco Frizzante (8. kategória – gyöngyözőbor)*

A „Romagna" Bianco Frizzante oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott gyöngyözőbor habja finom és tartós. Színe változó intenzitású, a halványsárgától a szalmasárgáig terjed, illata kellemes, karakteres. Íze harmonikus és friss.

Térfogatszázalékban kifejezett minimális összes alkoholtartalom: 10,5 térfogatszázalék;

maradékcukor-tartalom: legfeljebb 10 g/l;

minimális cukormentes kivonat: 14 g/l.

Az alábbi táblázatban nem szereplő analitikai paraméterek megfelelnek a nemzeti és uniós jogszabályokban rögzített határértékeknek.

Általános analitikai jellemzők

— Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék): –

— Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék): –

— Minimális összes savtartalom: 5 gramm/liter, borkősavban kifejezve

— Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter): –

— Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter): –

23. *„Romagna" Rosato (1. kategória – bor)*

A „Romagna" Rosato oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott bor színe változó intenzitású rózsaszín, illata kellemes, finom és könnyed. Íze harmonikus, friss.

Térfogatszázalékban kifejezett minimális összes alkoholtartalom: 11,5 térfogatszázalék;

maradékcukor-tartalom: legfeljebb 10 g/l;

minimális cukormentes kivonat: 14 g/l.

Az alábbi táblázatban nem szereplő analitikai paraméterek megfelelnek a nemzeti és uniós jogszabályokban rögzített határértékeknek.

Általános analitikai jellemzők

— Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék): –

— Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék): –

— Minimális összes savtartalom: 4,5 gramm/liter, borkősavban kifejezve

— Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter): –

— Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter): –

24. *„Romagna" Rosato Frizzante (8. kategória – gyöngyözőbor)*

A „Romagna" Rosato Frizzante oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott gyöngyözőbor habja finom és tartós. Színe változó intenzitású rózsaszín, illata kellemes, karakteres. Íze harmonikus, friss.

Térfogatszázalékban kifejezett minimális összes alkoholtartalom: 10,5 térfogatszázalék;

maradékcukor-tartalom: legfeljebb 10 g/l;

minimális cukormentes kivonat: 14 g/l.

Az alábbi táblázatban nem szereplő analitikai paraméterek megfelelnek a nemzeti és uniós jogszabályokban rögzített határértékeknek.

Általános analitikai jellemzők

— Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék): –

— Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék): –

— Minimális összes savtartalom: 5 gramm/liter, borkősavban kifejezve

— Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter): –

— Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter): –

25. *„Romagna" Rosso (1. kategória – bor)*

A „Romagna" Rosso oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott bor színe rubinvörös, időnként lilás fényekkel, illata boros, tiszta. Íze harmonikus, enyhén tanninos, kellemesen kesernyés utóízzel.

Térfogatszázalékban kifejezett minimális összes alkoholtartalom: 12,0 térfogatszázalék;

maradékcukor-tartalom: legfeljebb 10 g/l;

minimális cukormentes kivonat: 19 g/l.

Az alábbi táblázatban nem szereplő analitikai paraméterek megfelelnek a nemzeti és uniós jogszabályokban rögzített határértékeknek.

Általános analitikai jellemzők

— Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék): –

— Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék): –

— Minimális összes savtartalom: 4,5 gramm/liter, borkősavban kifejezve

— Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter): –

— Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter): –

26. *„Romagna” Bianco Brisighella (1. kategória – bor)*

A „Romagna” Bianco Brisighella oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott bor színe változó intenzitású, a halványsárgától a szalmasárgáig terjed, illata karakteres, finom és sokrétű. Íze zamatos, friss és harmonikus.

Térfogatszázalékban kifejezett minimális összes alkoholtartalom: 11,0 térfogatszázalék;

maradékcukor-tartalom: legfeljebb 4 g/l;

minimális cukormentes kivonat: 19 g/l.

Az alábbi táblázatban nem szereplő analitikai paraméterek megfelelnek a nemzeti és uniós jogszabályokban rögzített határértékeknek.

Általános analitikai jellemzők

— Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék): –

— Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék): –

— Minimális összes savtartalom: 5 gramm/liter, borkősavban kifejezve

— Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter): –

— Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter): –

27. *„Romagna” Bianco Castrocaro (1. kategória – bor)*

A „Romagna” Bianco Castrocaro oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott bor színe változó intenzitású, a halványsárgától a szalmasárgáig terjed, illata kellemes, intenzív és boros. Íze zamatos és harmonikus.

Térfogatszázalékban kifejezett minimális összes alkoholtartalom: 11,5 térfogatszázalék;

maradékcukor-tartalom: legfeljebb 4 g/l;

minimális cukormentes kivonat: 17 g/l.

Az alábbi táblázatban nem szereplő analitikai paraméterek megfelelnek a nemzeti és uniós jogszabályokban rögzített határértékeknek.

Általános analitikai jellemzők

— Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék): –

— Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék): –

— Minimális összes savtartalom: 4,5 gramm/liter, borkősavban kifejezve

— Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter): –

— Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter): –

28. *„Romagna” Bianco Longiano (1. kategória – bor)*

A „Romagna” Bianco Longiano oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott bor színe változó intenzitású valamint halványsárgától a szalmasárgáig terjed, illata kellemes, intenzív és boros. Íze zamatos és harmonikus.

Térfogatszázalékban kifejezett minimális összes alkoholtartalom: 11,0 térfogatszázalék;

maradékcukor-tartalom: legfeljebb 10 g/l;

minimális cukormentes kivonat: 19 g/l.

Az alábbi táblázatban nem szereplő analitikai paraméterek megfelelnek a nemzeti és uniós jogszabályokban rögzített határértékeknek.

Általános analitikai jellemzők

— Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék): –

— Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék): –

— Minimális összes savtartalom: 5 gramm/liter, borkősavban kifejezve

— Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter): –

— Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter): –

29. *„Romagna" Bianco Modigliana (1. kategória – bor)*

A „Romagna" Bianco Modigliana oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott bor színe változó intenzitású valamint halványsárgától a szalmasárgáig terjed, illata kellemes, intenzív és boros. Íze zamatos és harmonikus.

Térfogatszázalékban kifejezett minimális összes alkoholtartalom: 11,0 térfogatszázalék;

maradékcukor-tartalom: legfeljebb 10 g/l;

minimális cukormentes kivonat: 19 g/l.

Az alábbi táblázatban nem szereplő analitikai paraméterek megfelelnek a nemzeti és uniós jogszabályokban rögzített határértékeknek.

Általános analitikai jellemzők

— Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék): –

— Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék): –

— Minimális összes savtartalom: 5 gramm/liter, borkősavban kifejezve

— Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter): –

— Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter): –

30. *„Romagna" Bianco Oriolo (1. kategória – bor)*

A „Romagna" Bianco Oriolo oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott bor színe változó intenzitású valamint halványsárgától a szalmasárgáig terjed, illata kellemes, intenzív és boros. Íze zamatos és harmonikus.

Térfogatszázalékban kifejezett minimális összes alkoholtartalom: 11,5 térfogatszázalék;

maradékcukor-tartalom: legfeljebb 4 g/l;

minimális cukormentes kivonat: 17 g/l.

Az alábbi táblázatban nem szereplő analitikai paraméterek megfelelnek a nemzeti és uniós jogszabályokban rögzített határértékeknek.

Általános analitikai jellemzők

— Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék): –

— Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék): –

— Minimális összes savtartalom: 4,5 gramm/liter, borkősavban kifejezve

— Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter): –

— Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter): –

31. *„Romagna" Centesimino Oriolo (1. kategória – bor)*

A „Romagna" Centesimino Oriolo oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott bor színe gránátvörös, illata karakteres, rózsás és erdei gyümölcsös jegyekkel. Íze bársonyos és testes.

Térfogatszázalékban kifejezett minimális összes alkoholtartalom: 12,0 térfogatszázalék;

maradékcukor-tartalom: legfeljebb 4 g/l;

minimális cukormentes kivonat: 23 g/l.

Az alábbi táblázatban nem szereplő analitikai paraméterek megfelelnek a nemzeti és uniós jogszabályokban rögzített határértékeknek.

Általános analitikai jellemzők

— Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék): –

— Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék): –

— Minimális összes savtartalom: 4,5 gramm/liter, borkősavban kifejezve

— Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter): –

— Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter): –

32. *„Romagna" Centesimino Oriolo Riserva (1. kategória – bor)*

A „Romagna" Centesimino Oriolo Riserva oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott bor színe intenzív gránátvörös, illata mindent beborító, rózsás, érett gyümölcsre emlékeztető és fűszeres jegyekkel. Íze testes, harmonikus, bársonyos, enyhén tanninos.

Térfogatszázalékban kifejezett minimális összes alkoholtartalom: 13,0 térfogatszázalék;

maradékcukor-tartalom: legfeljebb 4 g/l;

minimális cukormentes kivonat: 26 g/l.

Az alábbi táblázatban nem szereplő analitikai paraméterek megfelelnek a nemzeti és uniós jogszabályokban rögzített határértékeknek.

Általános analitikai jellemzők

— Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék): –

— Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék): –

— Minimális összes savtartalom: 4 gramm/liter, borkősavban kifejezve

— Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter): –

— Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter): –

33. *„Romagna" Centesimino Oriolo Passito (1. kategória – bor)*

A „Romagna" Centesimino Oriolo Passito oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott bor színe átláthatatlan gránátvörös, illata intenzív, rózsás, gyümölcsízre és száraz szőlőre emlékeztető és fűszeres jegyek jellemzik. Íze harmonikus, magával ragadó, jól strukturált.

Térfogatszázalékban kifejezett minimális összes alkoholtartalom: 11,5 térfogatszázalék;

maradékcukor-tartalom: legalább 50 g/l;

minimális cukormentes kivonat: 26 g/l.

Az alábbi táblázatban nem szereplő analitikai paraméterek megfelelnek a nemzeti és uniós jogszabályokban rögzített határértékeknek.

Általános analitikai jellemzők

— Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék): –

— Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék): –

— Minimális összes savtartalom: 4,5 gramm/liter, borkősavban kifejezve

— Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter): –

— Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter): –

34. *„Romagna" Centesimino Oriolo Spumante Rosé (4. kategória – pezsgő)*

A „Romagna" Centesimino Oriolo Spumante Rosé oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott pezsgő habja finom és tartós. Színe változó intenzitású rózsaszín, illatát sajátos virágos felhangok jellemzik. Íze a cukortartalom alapján a *brut*-tól a *demi sec*-ig terjed, friss, jól strukturált.

Térfogatszázalékban kifejezett minimális összes alkoholtartalom: 11,0 térfogatszázalék;

minimális cukormentes kivonat: 14 g/l.

Az alábbi táblázatban nem szereplő analitikai paraméterek megfelelnek a nemzeti és uniós jogszabályokban rögzített határértékeknek.

Általános analitikai jellemzők

— Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék): –

— Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék): –

— Minimális összes savtartalom: 4,5 gramm/liter, borkősavban kifejezve

— Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter): –

— Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter): –

35. *„Romagna" Famoso Mercato Saraceno (1. kategória – bor)*

A „Romagna" Famoso Mercato Saraceno oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott bor színe változó intenzitású szalmasárga, illata boros, intenzív, karakteres. Íze száraz, zamatos és harmonikus.

Térfogatszázalékban kifejezett minimális összes alkoholtartalom: 11,5 térfogatszázalék;

minimális cukormentes kivonat: 17 g/l.

Az alábbi táblázatban nem szereplő analitikai paraméterek megfelelnek a nemzeti és uniós jogszabályokban rögzített határértékeknek.

Általános analitikai jellemzők

— Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék): –

— Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék): –

— Minimális összes savtartalom: 5 gramm/liter, borkősavban kifejezve

— Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter): –

— Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter): –

36. *„Romagna" Famoso Mercato Saraceno Spumante (4. kategória – pezsgő)*

A „Romagna" Famoso Mercato Saraceno Spumante oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott pezsgő habja finom és tartós. Színe változó intenzitású szalmasárga, illata finom és könnyed. Íze a cukortartalom alapján a *brut nature*-tól a szárazig terjed az uniós jogszabályoknak megfelelően.

Térfogatszázalékban kifejezett minimális összes alkoholtartalom: 11,0 térfogatszázalék;

minimális cukormentes kivonat: 16 g/l.

Az alábbi táblázatban nem szereplő analitikai paraméterek megfelelnek a nemzeti és uniós jogszabályokban rögzített határértékeknek.

Általános analitikai jellemzők

— Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék): –

— Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék): –

— Minimális összes savtartalom: 5 gramm/liter, borkősavban kifejezve

— Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter): –

— Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter): –

5. **Borkészítési eljárások**

a) *Különleges borászati eljárások*

—

b) *Maximális hozamok*

1. Romagna Albana Spumante

hektáronként 45 hektoliter

2. Romagna Cagnina

hektáronként 84,5 hektoliter

3. Romagna Pagadebit és Pagadebit Bertinoro, a Frizzante változat is

hektáronként 98 hektoliter

4. Romagna Sangiovese, a Novello és a Riserva változat is

hektáronként 98 hektoliter

5. Romagna Sangiovese Superiore, a Riserva változat is

hektáronként 68,25 hektoliter

6. Romagna Sangiovese, a kiegészítő földrajzi egységgel

hektáronként 58,5 hektoliter

7. Romagna Sangiovese Riserva az alterületekkel

hektáronként 52 hektoliter

8. Romagna Sangiovese Passito

hektáronként 60 hektoliter

9. Romagna Bianco, a Frizzante és a Spumante változat is

hektáronként 126 hektoliter

10. Romagna Rosato, a Frizzante és a Spumante változat is

hektáronként 126 hektoliter

11. Romagna Rosso

hektáronként 91 hektoliter

12. Romagna Bianco az alterületekkel: Brisighella, Castrocaro, Longiano, Modigliana és Oriolo

hektáronként 84 hektoliter

13. Romagna Centesimino, a Riserva változat is az Oriolo alterülettel

hektáronként 77 hektoliter

14. Romagna Centesimino Passito, az Oriolo alterülettel

hektáronként 55 hektoliter

15. Romagna Centesimino Spumante Rosé, az Oriolo alterülettel

hektáronként 91 hektoliter

16. Romagna Famoso, a Spumante változat is a Mercato Saraceno alterülettel

hektáronként 84 hektoliter

17. Romagna Bianco Spumante di Qualità

hektáronként 126 hektoliter

18. Romagna Rosato Spumante di Qualità

hektáronként 126 hektoliter

6. **Körülhatárolt földrajzi terület**

A „Romagna" eredetmegjelöléssel ellátott borok készítéséhez felhasználható szőlők termesztési területéhez Emilia Romagna régión belül Bologna, Forlì-Cesena, Ravenna és Rimini megye különböző települései tartoznak. részben vagy egészben.

1. A „Romagna" Albana Spumante oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott bor előállítására szánt szőlő termőterülete az alább felsorolt települések egészére vagy eg. részére terjed ki. A terület határvonalának meghatározása a következő:

   Forlì-Cesena megye: Castrocaro Terme e Terra del Sole, Forlì, Forlimpopoli, Meldola, Bertinoro, Cesena, Montiano, Roncofreddo, Savignano sul Rubicone és Longiano települések. Savignano sul Rubicone, Cesena, Forlimpopoli és Forlì települések esetében az alább meghatározott határvonaltól lefelé irányuló terület: Savignano sul Rubicone település: az SS 9 Via Emiliától. Cesena település: Savignano település határától az SS 9 Via Emilia vonalát követi egészen a via Pestalozzi érintéséig, amelyet követ, majd a via Marzolino Primón halad tovább a Rimini–Bologna vasútvonalig, amelyet az SS 71 bis úttal való találkozásig követ, ahonnan a via Comunale Redichiarón és via Brisighellén halad tovább. Ezt követően ismét csatlakozik az SS 71 bis-hez, majd a via Vicinale Cerchia via S. Egidio, via Comunale Boscone, via Madonna dello Schioppo, via Cavalcavia és via D'Altri vonalán halad a Savio folyóig és a nyilvános versenypályáig, hogy észak felé ismét csatlakozzon az SS 9 Via Emiliához (a 30,65-ös km-nél), amelyet Bertinoro település határáig követ. Forlimpopoli település: Bertinoro település határától az SS 9-et követi a via S. Leonardóval való találkozásig, amelyet a Rimini–Bologna vasútvonal keresztezéséig követ, amely mentén az SS 9-hez való csatlakozásig halad, amelyet Forlì település határáig követ. Forlì település: Forlimpopoli település határától az SS 9 vonalát követi egészen a via G. Siboni érintéséig, amelyet követ, majd a következő utak mentén halad tovább: 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 és via Isonzo. Ettől az úttól a Rimini–Bologna vasútvonalat követi az 59-es km-nél található bakterházig, majd a via Zignolán haladva észak felé csatlakozik az SS 9-hez, amelyet Faenza település határáig követ.

Ravenna megye: A következő települések: Castel Bolognese, Riolo Terme, Faenza, Casola Valsenio és Brisighella. Faenza és Castel Bolognese települések esetében az alább meghatározott határvonaltól lefelé irányuló terület: Faenza település: Forlì település határától, az SS 9-cel való találkozásig a határvonal mentén halad a Rimini–Bologna vasútvonalig, amelyet azután a Lamone folyó bal partjával való találkozásig követ, majd a via San Giovanni, via Formellino, via Ravegnana, via Borgo S. Rocco, via Granarolo Provelta, via S. Silvestro, via Scolo Cerchia és via Convertite vonalán folytatódik. Ezt követően észak felé csatlakozik a vasútvonalhoz, amelyet Castel Bolognese település határáig követ. Castel Bolognese település: a Rimini–Bologna vasútvonaltól.

Bologna megye: A következő települések: Borgo Tossignano, Casalfiumanese, Castel San Pietro Terme, Dozza Imolese, Fontanelice, Imola és Ozzano dell'Emilia. Imola és Ozzano dell'Emilia települések esetében az alább meghatározott határvonaltól lefelé irányuló terület: Imola település: a Rimini–Bologna vasútvonaltól a Selice főúttal való kereszteződésig ugyanezt az utat követi a via Nuovával való találkozásig, amelyet egészen addig követ, amíg vissza nem tér a Castel Guelfo településre vezető út elején lévő településhatárhoz. Ozzano dell'Emilia település: a Rimini–Bologna vasútvonaltól.

2. A „Romagna" Cagnina oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott bor előállítására szánt szőlő termőterülete az alább felsorolt településekre terjed ki.

Ravenna megye: Brisighella, Casola Valsenio, Castel Bolognese, Faenza és Riolo Terme települések.

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

3. A „Romagna" Pagadebit oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott bor előállítására szánt szőlő termőterülete az alább felsorolt települések egészére vagy eg. részére terjed ki.

A terület határvonalának meghatározása a következő:

Ravenna megye: Brisighella, Casola Valsenio, Castel Bolognese, Faenza és Riolo Terme települések. Castel Bolognese és Faenza települések esetében az SS 9 Via Emilia határvonaltól lefelé irányuló terület.

Forlì-Cesena megye: Bertinoro, Borghi, Castrocaro Terme e Terra del Sole, Cesena, Dovadola, Forlì, Forlimpopoli, Longiano, Meldola, Montiano, Predappio, Roncofreddo, Savignano sul Rubicone és Sogliano al Rubicone települések. Bertinoro, Cesena, Forlì, Forlimpopoli, Longiano és Savignano sul Rubicone települések esetében az alább meghatározott határvonaltól lefelé irányuló terület: Bertinoro település: SS 9 Via Emilia. Cesena település: a Bertinoro település és az SS 9 Via Emilia kereszteződésétől kezdve ezt az utat követi mindaddig, amíg el nem éri az SP 51 közutat, amely a via San Vittoréra vezet. Ezután a via San Vittorén halad a 71. kijáratig, San Carlo faluig. A via Castiglione, via Roversano S. Carlo, via Comunale Roversano és via IV Novembre útvonalon halad tovább, amíg vissza nem tér az SS 9 Via Emiliára. Majd ismét a Rimini felé vezető főút mentén folytatódik, amíg a via Ca' Vecchiával nem találkozik. Ezután a via Montianót és a via Malanottét követi egészen Longiano település határáig. Forlì település: Faenza település határától a Via Emilián halad a via Rio Cosina mentén a via del Passón lévő Bariletta hídig. Ezután továbbhalad a via del Passón, amíg keresztezi a via Castel Leonét, majd végig ezen halad tovább. Ezután a via Ossit követi egészen Villagrappa eléréséig, majd a via del Braldón halad a Villa Roveréig. Ezt követően ráfordul az SS 67-re Firenze felé, és ezt követi Terra del Sole faluig, ahol visszafordul Forlì felé, miután a via Landinót követte, majd az SP 56 mentén halad, amíg nem találkozik a via dell'Appenninóval (SS 9 ter), amelyet követve áthalad San Martino in Stradán. A városból való kivezetés közelében ráfordul a via Mondára, majd a via Crocetta mentén halad az SP 4 keresztezéséig a via Bidenténél (a 4,1-es km-nél), amelyet az SP 37-tel való találkozásig követ. Ezt az utat követi Forlì és Bertinoro települések határáig a Ronco folyón. Forlimpopoli település: Bertinoro és Forlì települések határától az SP 37 mentén Forlimpopoli felé halad tovább, amíg el nem éri az Ausa folyót, amelyet addig követ, amíg vissza nem tér Bertinoro és Forlimpopoli települések határára. Longiano település: a Cesena településsel való találkozástól a via Malanottén halad tovább egészen a via Badiáig. Onnan a via Cesena, via Badia és via Fratta útvonaláról elhalad a Cà Turchi és a Cà Won Willer mellett. Ezután a via Massán keresztül halad tovább, amely Massa, Bolignano és La Crocetta falvakon halad át, egészen Savignano sul Rubicone település határáig, Cà Ugolini közelében. Savignano sul Rubicone település: Longiano település határától a via Massa vonalán követi a határt, majd a via Scodellán és a via (Vecchia) Rio Saltón mentén halad egészen addig, amíg el nem éri Sant'Arcangelo di Romagna település határát, miután a via Seibelle J-t követte.

Rimini megye: Coriano, Misano Adriatico, Morciano di Romagna, Poggio Berni, Rimini, Sant'Arcangelo di Romagna, San Clemente, San Giovanni in Marignano, Torriana és Verucchio települések. Misano Adriatico, Rimini és Sant'Arcangelo di Romagna települések esetében az alább meghatározott határvonaltól lefelé irányuló terület: Misano Adriatico település: Riccione település határától a via Caprontét követi a via Grottáig. Ezután a via Fontaccén halad tovább, amíg el nem éri az SP 35-öt (Riccione–Tavoletto). A közutat követi Cella Simbeni faluig, majd a via San Giovannin halad tovább a Conca folyóig a Misano Adriatico és San Giovanni in Marignano települések közötti határon. Rimini település: a főúton Sant'Arcangelo di Romagna település határától a via Marecchiesén Rimini felé halad, amíg el nem éri a Bologna–Rimini autópályát, amelyet egészen Riccione település határáig követ. Sant'Arcangelo di Romagna település: Savignano település határától a via Seibelle J.-n halad Canonica felé, egészen a via Rio Salto és Canonica falu találkozásáig. Ezután a via Canonicát (SP 13) követve halad tovább, amíg el nem éri a település határát, amelyet a Marecchia folyó mentén követ. Ezt az útvonalat követi mindaddig, amíg el nem éri a Marecchiávbal való kereszteződést. Ezután a via Marecchián halad tovább, amíg ismét el nem éri a település határát.

4. A „Romagna" Sangiovese oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott bor előállítására szánt szőlő termőterülete az alább felsorolt települések egészére vagy eg. részére terjed ki. A terület határvonalának meghatározása a következő:

Forlì-Cesena megye: 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 és Tredozio települések. Cesena, Bertinoro, Forlimpopoli, Forlì, Montiano és Savignano sul Rubicone települések esetében az alább meghatározott határvonaltól lefelé irányuló terület: Cesena település: Savignano település határától az SS 9 vonalát követi egészen a via Pestalozzival való kereszteződésig, majd ezt az utat követi, utána a via Marzolino Primón halad tovább a Rimini–Bologna vasútvonalig, amelyet az SS 71 bis úttal való találkozásig követ. Onnan a via Comunale Redichiarón és via Brisighellén halad tovább, majd ismét találkozik az SS 71 bis úttal. Ezt követően a következő utakat követi: via Vicinale Cerchia, via S. Egidio, via Comunale Boscone, via Madonna dello Schioppo, via Cavalcavia és via D'Altri. Ezt az utolsó utcát követi a Savio folyóig és a nyilvános versenypályáig, hogy ismét csatlakozzon az SS 9 Via Emilia főúthoz a város észak. része felé (a 30,65-ös km-nél), amelyet Bertinoro település határáig követ. SS 9 Via Emilia. Forlimpopoli település: Bertinoro település határától az SS 9 főutat követi a via S. Leonardóval való találkozásig, amelyet a Rimini–Bologna vasútvonal keresztezéséig követ, amely mentén az SS 9-hez való csatlakozásig halad, amelyet Forlì település határáig követ. Forlì település: Forlimpopoli település határától az SS 9 vonalát követi egészen a via G. Siboni érintéséig, majd ezen és a következő utakon halad tovább: 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 és via Isonzo. Innen a Rimini–Bologna vasútvonalat követi az 59-es km-nél található bakterházig, majd a via Zignolán haladva észak felé csatlakozik az SS 9-hez, amelyet Faenza település határáig követ. Montiano és Savignano sul Rubicone települések: az SS 9 Via Emiliától.

Rimini megye: 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 és Verucchio települések. Cattolica, Misano Adriatico, Riccione, Rimini, és S. Arcangelo di Romagna települések esetében az alább meghatározott határvonaltól lefelé irányuló terület: Cattolica, Misano Adriatico és Riccione települések: az SS 16 Adriaticától. Rimini település: Riccione település határától az SS 16 Adriaticát követi az SS 9 Via Emiliával való kereszteződésig, majd ezen az úton halad S. Arcangelo di Romagna település határáig. S. Arcangelo di Romagna település az SS 9 Via Emiliától.

Ravenna megye: Brisighella, Casola Valsenio, Castel Bolognese, Faenza és Riolo Terme települések. Faenza és Castel Bolognese települések esetében az alább meghatározott határvonaltól lefelé irányuló terület: Faenza település: Forlì település határától, az SS 9 való találkozásig a határvonal mentén halad a Rimini–Bologna vasútvonalig, amelyet azután a Lamone folyó bal partjával való találkozásig követ, majd a via San Giovanni, via Formellino, via Ravegnana, via Borgo S. Rocco, via Granarolo Provelta, via S. Silvestro, via Cerchia és via Convertite vonalán folytatódik. Ezt követően északon csatlakozik a vasútvonalhoz, amelyet Castel Bolognese település határáig követ. Castel Bolognese település: a Rimini–Bologna vasútvonaltól.

Bologna megye: Borgo Tossignano, Casalfiumanese, Castel San Pietro Terme, Dozza Imolese, Fontanelice, Imola és Ozzano dell'Emilia települések. Imola és Ozzano dell'Emilia települések esetében az alább meghatározott határvonaltól lefelé irányuló terület: Imola település: a Rimini–Bologna vasútvonaltól a Selice közúttal való kereszteződésig halad, majd ezt az utat követi a via Nuova főúttal való találkozásig, amelyet egészen addig követ, amíg el nem éri a Castel Guelfo településre vezető út elején lévő településhatárt. Ozzano település: a Rimini–Bologna vasútvonaltól.

5. A „Romagna" Trebbiano, a „Romagna" Bianco, a „Romagna" Bianco Frizzante, a „Romagna" Bianco Spumante, a „Romagna" Bianco Spumante di Qualità, a „Romagna" Rosato, a „Romagna" Rosato Frizzante, a „Romagna" Rosato Spumante, a „Romagna" Rosato Spumante di Qualità és a „Romagna" Rosso oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott borok előállítására szánt szőlő termőterülete az alább felsorolt települések egészét vagy eg. részét foglalja magában. A terület határvonalának meghatározása a következő:

Bologna megye: Borgo Tossignano, Casalfiumanese, Castel San Pietro Terme, Dozza Imolese, Fontanelice, Imola, Mordano, Medicina és Ozzano dell'Emilia települések. Ozzano dell'Emilia, Medicina, Castel Guelfo és Imola települések esetében az alább meghatározott határvonaltól lefelé irányuló terület: Ozzano dell'Emilia település: a Rimini–Bologna vasútvonaltól. Medicina település: Ozzano dell'Emilia település határától az SP 253-at követi a via del Piano-val való kereszteződésig, majd ezt az utat, utána a via del Lavoro, a via del Canale és a via S. Rocco vonalát követve éri el a 253 San Vitale közutat. Castel Guelfo település: a 253 San Vitale közúttól. Imola település: a 253 San Vitale közúttól. Faenza és Castel Bolognese települések esetében az alább meghatározott határvonaltól felfelé irányuló terület: Fontanelice település: A via della Renanát követi a Bologna és Ravenna megyék közötti határral való kereszteződéstől egészen a via D. Alighieriig, majd az SP 610-en halad Fontanelicében a 16,95-ös km-ig, utána a via Gesso-ra fordul. Ezt az utat követi egészen addig, amíg el nem éri a településhatárt. Casalfiumanese település: a Cà Salarán áthaladó hegyi ösvénytől Fontanelice és Castel San Pietro Terme határáig.

Forlì-Cesena megye: 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 és Tredozio települések. Gatteo, San Mauro Pascoli és Savignano sul Rubicone települések esetében az alább meghatározott határvonaltól lefelé irányuló terület: Gatteo település: Cesenatico település határától a via Cesenaticón halad a Bologna–Rimini A14 autópályával való, S. Angelóban lévő kereszteződésig, Casa Bertorri közelében, majd az autópálya vonalát követi, amíg el nem éri Savignano sul Rubicone település határát. San Mauro Pascoli település: az A14 Bologna–Rimini autópályától; Savignano sul Rubicone település: az A14 Bologna–Rimini autópályától. Cesenatico település: a következő határvonaltól felfelé irányuló területeket foglalja magában: Montalettótól a Ravenna és Forlì-Cesena megyék találkozásáig a via San Pellegrinót követi, majd a via Campone Salát egészen Sala településig; ezután a via Cesenaticón halad tovább, amíg el nem éri Savignano sul Rubicone település határát.

Rimini megye: 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 és Verucchio települések. Cattolica, Misano Adriatico, Riccione és Rimini települések esetében az alább meghatározott határvonaltól lefelé irányuló terület: Cattolica település: az SS 16 Adriaticától. Misano Adriatico település: az SS 16 Adriaticától. Riccione település: az SS 16 Adriaticától. Rimini település: az A14 Bologna–Rimini autópálya és az Uso folyó (a San Mauro Pascoli és Rimini közötti településhatár) metszéspontjától az autópályát követi az SS 9 Via Emiliával való kereszteződésig a Santa Giustinai temető közelében. Az SS 9 mentén folytatódik a Marecchia folyóig, amelyet a Bologna–Rimini vasútvonalig követ. Ezután ezen a vonalon halad mindaddig, amíg el nem éri az Ausa folyót, amelyet az SS 16 Adriaticával való találkozásig követ. Ezután az SS 16-on halad egészen Riccione település határáig. Ravenna megye: A következő települések: Bagnacavallo, Bagnara di Romagna, Brisighella, Casola Valsenio, Castel Bolognese, Cotignola, Faenza, Lugo, Massa Lombarda, Riolo Terme, Russi, Ravenna, Sant'Agata sul Santerno és Solarolo. Bagnacavallo, Lugo, Massa Lombarda, Russi és S. Agata sul Santerno települések esetében az alább meghatározott határvonaltól lefelé irányuló terület: Bagnacavallo település: Lugo település határától az SP 253 San Vitale vonalát követi egészen a via Bagnoli Inferiorével való kereszteződésig. Ezután ezt az utat követi, majd a következő utak mentén halad tovább: via Pieve Masiera, a Fossa körgyűrű, via Stradello, via Rotondi, via Guarno, via Colombaia és via Canale Sinistra Inferiore

a 17-es km-ig, majd a via Destra Canale Inferiore, Strada Cogollo, via Forma, ahonnan egy magánterületen folytatódik, mielőtt eléri az SP 253 San Vitalét az 57-es km-nél. Lugo település: S. Agata sul Santerno település határától az SP 253 San Vitale vonalát követi egészen a via Bedazzóval való kereszteződésig. Ezután ezt az utat követi, majd a következő utak mentén halad tovább: via Piratello, via Delle Tombe, via S. Andrea, Quarantola közút, majd via Piratello Viola, amíg el nem éri az SP 253 San Vitalét. Massa Lombarda település: Bologna megye határától az SP 253 San Vitale vonalát követi a viale della Repubblicával való kereszteződésig. Ezután ezt az utat követi, majd a következő utak mentén halad tovább: via Primo Maggio, via Fornace, via Punta, via Bagnarolo, via Nuova, és via Cimitero a Bologna–Ravenna vasútvonallal való kereszteződésig, amelyet ezután addig követ, amíg el nem éri az SP 253 San Vitalét. Russi település: Bagnacavallo település határától az SP 253 San Vitalét követi a via Faentinával való kereszteződésig, majd ezt az utat követve Godón (via Faentina Nord) keresztül, a via Fringuellina, via Del Goda, via Fringuellina Nuova, via Naldi és via Molinaccio vonalán halad Ravenna település határáig. S. Agata sul Santerno település: Massa Lombarda település határától az SP 253 San Vitalét követi a via Belfioréval való kereszteződésig, majd a via Angiolina és a Santerno folyó bal partjának vonalán haladva csatlakozik az SP 253 San Vitaléhoz. Ravenna település: a következő határvonaltól felfelé irányuló területeket foglalja magában: Russi település határától kelet felé követi a Godo–San Marco utat, egészen az SS 67 Tosco Romagnolo eléréséig. Az SS 67-et követi dél felé a 207,8-as km-ig, majd a via Gambellaránál áthalad a Ronco folyón, és a vincoli via San Pietróig vezet tovább. Ezután via Del Salén haladva rátér a Dismano közútra dél felé a 20,5-ös km-ig, majd a via Civinelli és via Mensa vonalát követi Matelicáig. Ezután a via Salarián és via Crociaronén halad Pisignanóig, majd a via Confinét követi a Ravenna és Forlì-Cesena megyék közötti határig, és utána ezt a vonalat követi Montalettóig. Az előállítási terület magában foglalja Isola di Savarnát, az alábbi körülhatárolás szerint: a határvonal a „La Cilla" településtől indulva követi kelet felé a vízelvezető csatornát a Reno folyótól jobbra, amíg el nem éri a 13,5-ös km-hez közeli via S. Alberto-Ravennát. Ezt követően nyugat felé fordul, és a régi vasútvonalat követi C. Berbarelláig, áthaladva a Valle Mezza Cà rehabilitált területén. Innen a C. Grazianin nyugat felé áthaladó, a rehabilitált területről induló utat követi, és Grattacoppa közelében csatlakozik a Mezzano–S. Alberto úthoz. Ezt az utat észak felé követi, amíg el nem éri a határvonal kiindulópontját jelentő „La Cilla"-t.

7. **Borszőlőfajta (borszőlőfajták)**

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. **A kapcsolat(ok) leírása**

8.1. *1. kategória: Bor*

A Romagna régiót mindig is szoros kapcsolat fűzte a szőlőtermesztéshez és a borkészítéshez. Ezt bizonyítják a fenyvesekben még mindig megtalálható vadon termő szőlőfajták, a számos hagyományos helyi fajta (albana, cagnina [terrano], pagadebit [bombino bianco], trebbiano romagnolo stb.), valamint az eddig felfedezett számos történelmi és régészeti bizonyíték.

A Romagnában hagyományosan előállított különböző bortípusok szorosan kapcsolódnak a termesztési környezethez (talaj és éghajlat), valamint a termelési és tartósítási technikák fejlődéséhez. A magánfogyasztásra szánt bor nag. részét hordókban tárolták, és az első átfejtés során enyhén szénsavasból gyöngyözőborrá (8. kategória), majd a szüretet követő nyáron száraz és csendes borrá (1. kategória) változott.

Az 1970-es évektől kezdve Romagnában könnyen igazodtak a borágazati fejlesztésekhez, anélkül azonban, hogy ez torzította volna a kialakult hagyományokat. A fejlődés racionalizálta a berendezések rendelkezésre állását és kezelését, valamint radikálisan javította a borgazdaságok szerkezetét és a borkészítési technikákat a borpincékben, és tagadhatatlanul növelte a borászati termékek minőségét.

Egy másik jelentős változás a szőlőtermesztési övezetek kialakítására vonatkozóan végzett tanulmányokhoz kapcsolódott, amelyek segítettek meghatározni a különböző szőlőfajták számra legalkalmasabb talaj- és éghajlati viszonyokat, és mindenekelőtt növelték a szőlőtermesztők tudatosságát a fajtaválaszték és az agronómiai lehetőségek tekintetében, ami arra késztette őket, hogy kritikusabb hozzáállást tanúsítsanak a szőlőtermesztéssel szemben.

A sangiovese esetében a szőlőtermesztők által a különböző környezeti és kulturális körülményekkel kapcsolatban szerzett tapasztalat és szakértelem lehetővé tette az „alterületek” feltüntetését a helyi terméke. pontosabb azonosítása érdekében. A kis- és közepes méretű gazdaságoknak egyértelmű érdekük fűződik ahhoz, hogy lehetőség szerint a termőterület sajátos jellemzőihez szorosabban kapcsolódó, jobb minőségű bort állítsanak elő.

Nyugatról kelet felé haladva a sangiovese termesztésének jellemző területei a következők:

Imola. A 18. század végén a sangiovese már az imolai bortermelés jellegzetessége volt, és jelenléte olyan mértékben erősödött meg, hogy egy 1880-as felmérés az egyik legelterjedtebb fajtaként jelölte meg, amelyet csak az albana előzött meg ezen a területen. Az Emilia-Romagnában termesztett Sangiovese több mint 10 %-a még ma is Bologna megyéből származik, és 97 %-át Imola térségében termesztik, főként a Via Emiliától délre.

Serra. Ez a Castel Bolognese, Imola és Riolo Terme települések közötti terület ősidők óta elkülönül a környék több. részétől a termékeny talaj, a víz rendelkezésre állása és az egészséges éghajlat tekintetében, így itt található a terület első ember lakta települése. Romagnában ezt a területet történelmileg nagyon kedvező területként írták le, ahol a Sangiovese borok friss gyümölcsökre emlékeztető és finom virágos jegyekkel rendelkeznek, amit a szőlőültetvények jól megválasztott fekvése is fokoz.

Brisighella. A terület olívaolaj-termelési hagyománya a gyakorlatilag mediterrán éghajlatról tanúskodik, amely határozottan kedvezett a bortermelésnek is. Ami a talajt illeti, agyag és homokkő jellemzi, de a Vena del Gesso gipszvonulat (UNESCO világörökségi helyszín) hatása érezhető, amely a strukturáltság és a frissesség mellett eleganciát kölcsönöz a bornak, kiemelve a Sangiovese virágos és gyümölcsös jegyeit.

Marzeno. Ezen a területen a „Spungone” mésztartalmú homokkő kőzetképződmény jelentős kezdeti kiemelkedése figyelhető meg, amely plio-pleisztocén kék agyaggal rétegződik. E zord és robusztus területen általában élénk borokat állítanak elő. A gyümölcsös jegyek általában markánsabbak, mint a virágos jegyek.

Modigliana. Ez a terület még zordabb, a nyarak hűvösebbek, és az Appenninekhez hasonló környezetben az itt termelt borok stabil szerkezetűek, erőteljesek, fanyarak és érettek.

Oriolo. A középkori Oriolo torony körüli terület sajátossága a „sárga homok” kiterjedt jelenléte, amelyet néha agyagos és agyagos-iszapos foltok tarkítanak, valamint a mikroklíma, amely már az ősidők óta különösen enyhe, így kedvez az emberi települések és a virágzó – főként szőlőtőkék és olajfák által jellemzett – mezőgazdaság kialakulásának.. A szőlőültetvények fekvésétől, valamint a homok vagy agyag előfordulási gyakoriságától függően olyan nagyszerű szerkezetű borok is előállíthatók, amelyek csak bizonyos érlelési időszak után érik el a megfelelő selymességet, vagy pedig fogyasztásra készebb, kiegyensúlyozottabb gyümölcsös és virágos borok.

Castrocaro. Ezt a toszkán-romagnai területet nagymértékben befolyásolta a Toszkánai Nagyhercegség. Az alterületet ezért inkább helyi történelme és hagyományai határozzák meg, mintsem a szomszédos Oriolo területen termelt bortól való bármely lényeges eltérés, habár ezen a területen az agyagos talaj dominál.

Predappio. Az Appenninek felé emelkedő, magasan fekvő terület agyagos talajjal, amelyet néhol a kén jelenléte befolyásol. Az ezen a területen termő sangiovese mindig is nagy hírnévnek örvendett a szájhagyománynak köszönhetően. Különösen a hosszúkás szőlőszemeket termő helyi biotípus eredményez nagyon gyümölcsös, meglehetősen kemény tanninokkal rendelkező borokat.

Meldola. A területet már a római időkben is művelték, és a borászati ágazat jelenlegi eredményei a mezőgazdasági technikák időközben tapasztalt fejlődésének és diverzifikálódásának köszönhetők. A fő északnyugat-északkelet irányú fekvés teszi lehetővé a gyümölcsös aromaprofilú, finom Sangiovese borok előállítását.

Bertinoro. Ezt a területet hagyományosan az albana fajtának szentelték (amelynek itt nagy hagyománya van), és csak a közelmúltban vált nyilvánvalóvá, hogy a terület alkalmas a sangiovese termesztésére is, amelynek lenyűgöző szerkezete meglehetősen hosszú érlelési időt igényel.

Cesena. Cesena borai, amelyekre még a klasszikus latin szerzők is hivatkoznak, mindig is kiváló hírnévnek örvendtek. Az ezeken a dombokon termő sangiovese szerkezete lenyűgöző, mégsem eltúlzott, az érett cseresznye markáns gyümölcsösségével, ami ötvözi a strukturáltságot és az eleganciát.

Mercato Saraceno. Ide tartozik az a terület is, ahol a romagnai Marnoso-Arenacea formáció a legnyilvánvalóbb, és az éghajlatot az Appenninek csúcsainak közelsége befolyásolja. Az itt előállított Sangiovese bor nagyon kiegyensúlyozott, alkohol-sav aránya jó, tanninjai pedig meglehetősen édesek.

Longiano. Ezen a területen a talajok a Marnoso-Arenacea formáció hatásait is tükrözik, de az éghajlat befolyásolja a sangiovese összetételét, amely az erősség felé tolódhat el, esetlegesen az ebben a környezetben előállított borok természetes eleganciájának rovására. Meleg, gazdag borok, jó gyümölcsösséggel és megfelelő szerkezettel.

Rimini térsége sajátos geológiával rendelkezik, így inkább Emiliához, mint Romagna több. részéhez hasonlít. A különböző völgyekben a talajok a különböző kőzettípusok egymásba alakulásának eredményei, de fontosabbak a tengernek való kitettségből és/vagy a tengerhez való közelségből eredő eltérő mikroklímák. A sangiovesét 1860-ig intenzíven termesztették ezen a területen, és az alacsony alkoholtartalomnak köszönhetően még habzó változatokat is készítettek belőle, de később éppen emiatt hagytak fel e fajta készítésével. Az éghajlatváltozás vezetett az újjáéledéséhez, különböző aspektusokat hangsúlyozva.

Coriano. Ez az alterület a tenger felőli terület, amelynek szürke agyagos talaja és kedvező fekvése strukturáltabb és érlelésre jobban alkalmas Sangiovese borok előállítását teszi lehetővé.

San Clemente. Ez az alterületnév Rimini legmelegebb területét jelöli, ahol a leghangsúlyosabb kalciumkarbonát- és agyagtartalmú talajok találhatók, amelyek kellemesen savas, strukturált borokat eredményeznek.

Verucchio. A Valmarecchia dombok lejtőin található területen kellemes borfajtákat készítenek.

A talajjal való kölcsönhatás más szőlőfajták esetében is érdekes, néha különösen jelentős fajtákat eredményez.

A bombino bianco, vagy akár a Bertinoro térségben az albana előnybe. részesítése egyértelműen a Spungone geológiai formációból származó gyenge, mészköves talajnak tulajdonítható, amely e terület felszínén a legnagyobb kiterjedésű. A talajok sikeresen visszafogják e szőlőfajták természetes erejét, ami jobb egyensúlyt teremt a növényi növekedés és a szőlőhozam között, és következésképpen kiegyensúlyozottabb mustösszetételt eredményez; míg a mészkő finomabb aromásságot kölcsönöz a boroknak.

A síkság agyagtalajain, amelyek természetes módon korlátozzák a trebbiano romagnolo fajta erejét és termelékenységét, a termelők jó szerkezetű és finom aromás borokat tudnak előállítani, bár a szőlőfajtát általában „semlegesként” határozzák meg. A strukturáltabb trebbiano borokat a dombok rosszabb minőségű talajain állítják elő. A homoktalajokon termesztett szőlőből (például terrano és trebbiano) készült borok szintén illatosak és finomak.

Az albanából készült borok a talajtípustól függően is eltérőek lehetnek: strukturált borok készülnek mézes és aszalt kajszibarackos jegyekkel az agyagosabb talajokon, markánsabb gyümölcsös kajszibarackos jegyekkel Imola térségében, valamint virágos jegyekkel Faenza térségében.

8.2. *4. kategória: Pezsgő*

Romagnában a hagyományos szőlőfajták többsége késői érésű, és számos rendelet Szent Mihály napját (szeptember 29.) jelölte meg a szüret első napjának, míg ma ez már gyakran az utolsó nap. Az 1960-as évek végéig az éghajlat olyan volt, hogy a szüret a hideg időszakban fejeződött be, ami gyakran megakadályozta a mustokban található cukrok teljes erjedését. Következésképpen a bort gyakran bizonyos mennyiségű maradékcukorral palackozták, és a palackban történő erjesztés a következő tavasszal fejeződött be, ami gyöngyözőborokat (8. kategória) és/vagy pezsgőket (4. kategória) eredményezett. Manapság a technikáknak és technológiáknak köszönhetően szabályozni lehet azt, ami a múltban spontán történt meg, megtartva azokat a típusokat, amelyeket mindig is Romagnában állítottak elő és fogyasztottak. A helyi adottságok e kombinációjában az éghajlat és a szakértelem (vagy a borászok tapasztalata) jelentős hatást gyakorol a talajra, és olyan hagyományos termést eredményez, amelynek megőrzéséhez és javításához a technika és a technológia csupán hozzájárult.

Albana Spumante: Az albana szőlőfajtából mindig is ünnepekre szánt borokat készítettek, hiszen a „*spuma*” (hab) ünnepélyessé teszi e borokat. Mivel közepesen érett szőlőfajtáról van szó, amely különösen jó a cukorfelhalmozódás szempontjából, az albana szőlőfajtát gyakran használták fel arra, hogy a gyengébb és később érő fajtákhoz – például a trebbianóhoz és a pagadebithez – hozzáadva növeljék azok cukortartalmát, és pezsgővé tegyék őket. Az albana must a romagnai hagyomány szerint tirázslikőrnek tekinthető.

A borkészítési eljárásokkal kapcsolatos nagyobb szakértelemnek köszönhetően a közelmúltban mind a fehér, mind a rozé gyöngyözőborok és pezsgők előállítását finomították és tökéletesítették, mivel a Romagnában hagyományosan előállított borok színe általában halvány – gyakran világos cseresznyerózsaszín – volt. Múltbéli dokumentumok tanúsítják, hogy gyöngyözőborokat és pezsgőket is készítettek a leghagyományosabb szőlőfajtákból, amelyek a következők: trebbiano romagnolo, bombino bianco, albana, sőt a sangiovese is, amint azt Mantegazza (1871) is tanúsítja. Ezeket a borokat azonban általában helyben fogyasztották, főként a termelők családjai. A már előállított gyöngyözőborok és pezsgők helyett az édes szűrt borokat szánták kereskedelmi forgalomba. A borkészítési technológia és a szőlőültetvényeken alkalmazott technikák fejlődése (a pezsgők előállításához kiváló minőségű, a cukrok és a savtartalom közötti megfelelő egyensúlyt biztosító szőlőfajtákra van szükség) tette lehetővé a gyöngyözőborok és pezsgők hatékonyabb előállításának ismételt bevezetését.

A szőlőfajta megjelölésével ellátott pezsgők (például Romagna Trebbiano Spumante) mellett a hangsúly most már a nagyrészt hagyományos szőlőfajtákból (például 70 % trebbiano vagy 70 % sangiovese) előállított, de az illatprofil bővítésére és/vagy javítására alkalmas más szőlőfajtákkal gazdagított pezsgőkre is helyeződik.

A leghűvösebb talajokon, a legmagasabb tengerszint feletti magasságokon és a legészakibb fekvésű lejtőkön halványabb és savasabb sangiovese szőlők teremhetnek, amelyek alkalmasak jól strukturált, friss, illatos rozé borok előállítására, amelyek a rozé pezsgőtípusok iránti piaci érdeklődésre tekintettel a második erjesztés alapjául is szolgálhatnak. Ebben az összefüggésben a borok egyértelműbben kifejezik a virágos árnyalatokat, amelyeket friss, nem túlérett gyümölcsökre emlékeztető jegyek kísérnek.

A modern pezsgők előállítása Romagnában tehát az előállítási folyamat technológiai innovációjának eredménye, amely a múlt századig hagyományosan alkalmazott palackos második erjesztés módszeréből fejlődve jutott el az autoklávot alkalmazó előállítás technikájáig, ötvözve a legkorszerűbb borászati technikákat a terület évszázados hagyományaival.

8.3. *5. kategória: Minőségi pezsgő*

Az éghajlatváltozás, a jobb termesztési és borászati technikák, valamint a termelésre vonatkozó jogszabályi rendelkezések betartása most már lehetővé teszi a minőségi, strukturáltabb, hosszabban habzó pezsgő előállítására való összpontosítást is.

A hagyományos romagna szőlőfajták többsége késői érésű, és az 1960-as évek végéig a szőlő szüretelése szeptember vége felé fejeződött be, így a hideg időjárás gyakran megakadályozta a szőlőmustok cukortartalmának teljes erjedését. Következésképpen a bort gyakran bizonyos mennyiségű maradékcukorral palackozták, ami a következő tavasszal gyöngyözőborokat és/vagy pezsgőket eredményezett. Jelenleg a technológia lehetővé teszi e folyamatok szabályozását, a hagyományos bortípusok megőrzése mellett. A helyi adottságok e kombinációjában az éghajlat és az emberi tapasztalat jelentős hatást gyakorol a talajra, és olyan hagyományos termést eredményez, amelynek megőrzéséhez és javításához a technika és a technológia csupán hozzájárult.

A borkészítési eljárásokkal kapcsolatos nagyobb szakértelemnek köszönhetően a közelmúltban mind a fehér, mind a rozé gyöngyözőborok és pezsgők előállítását finomították és tökéletesítették, mivel a Romagnában hagyományosan előállított borok színe általában halvány – gyakran világos cseresznyerózsaszín – volt. Múltbéli dokumentumok tanúsítják, hogy gyöngyözőborokat és pezsgőket is készítettek a leghagyományosabb szőlőfajtákból, amelyek a következők: trebbiano romagnolo, bombino bianco, albana, sőt a sangiovese is, amint azt Mantegazza (1871) is tanúsítja. Ezeket a borokat azonban általában helyben fogyasztották, főként a termelők családjai. A már előállított gyöngyözőborok és pezsgők helyett az édes szűrt borokat szánták kereskedelmi forgalomba. A borkészítési technológia és a szőlőültetvényeken alkalmazott technikák fejlődése (a pezsgők előállításához kiváló minőségű, a cukrok és a savtartalom közötti megfelelő egyensúlyt biztosító szőlőfajtákra van szükség) tette lehetővé a gyöngyözőborok és pezsgők hatékonyabb előállításának ismételt bevezetését.

A szőlőfajta megjelölésével ellátott pezsgők (például Romagna Trebbiano Spumante) mellett a hangsúly most már a nagyrészt hagyományos szőlőfajtákból (például 70 % trebbiano vagy 70 % sangiovese) előállított, de az illatprofil bővítésére és/vagy javítására alkalmas más szőlőfajtákkal gazdagított pezsgőkre is helyeződik, és amelyek lehetővé teszik a strukturáltabb és legalább 9 térfogatszázalék összes alkoholtartalmú minőségi pezsgők előállításához szükséges küvék előállítását, valamint a hosszabb érlelést és a jobb tartósítást lehetővé tevő nagyobb nyomású minőségi pezsgők előállítását.

A leghűvösebb talajokon, a legmagasabb tengerszint feletti magasságokon és a legészakibb fekvésű lejtőkön halványabb és savasabb sangiovese szőlők teremhetnek, amelyek alkalmasak jól strukturált, friss, illatos rozé borok előállítására, amelyek a rozé pezsgőtípusok iránti piaci érdeklődésre tekintettel a második erjesztés alapjául is szolgálhatnak. Ebben az összefüggésben a borok egyértelműbben kifejezik a virágos árnyalatokat, amelyeket friss, nem túlérett gyümölcsökre emlékeztető jegyek kísérnek.

A modern pezsgők előállítása Romagnában tehát az előállítási folyamat technológiai innovációjának eredménye, amely a múlt századig hagyományosan alkalmazott palackos második erjesztés módszeréből fejlődve jutott el az autoklávot alkalmazó előállítás technikájáig, ötvözve a legkorszerűbb borászati technikákat a terület évszázados hagyományaival.

8.4. *8. kategória: Gyöngyözőbor*

A Romagnában gyakran termékeny földeken termesztett, közepesen későn érő vagy későn érő szőlőfajták (trebbiano és pagadebit) jelenléte azt jelentette, hogy a téli hideg beálltával leállt az erjedési folyamat, ezzel pedig magasabb vagy alacsonyabb maradékcukor-tartalom maradt a borokban. Ez vezetett ahhoz a szokáshoz, hogy az őszi-téli időszakban édes vagy félédes borokat, a szüretet követő nyáron pedig gyöngyözőbort és pezsgőt fogyasztottak. A maradékcukrot tartalmazó borok palackozása esetén az erjedési folyamat akkor folytatódik, amikor az időjárás ismét melegebbre fordul, ami természetes gyöngyöző hatást eredményez. A pezsgők és gyöngyözőborok készítésének tehát már „véletlenszerű” hagyománya volt, amelyet a borkészítéssel kapcsolatos szakértelem bővülésével finomítottak: a pincék hideg hőmérséklete lehetővé teszi az illatok és aromák megőrzését, és a kiválasztott élesztők használata optimalizálja az erjedési folyamatot.

Bertinoro térségében meghatározóvá vált a bombino bianco – helyben „pagadebit” néven ismert – szőlőfajta köszönhetően annak, hogy még kedvezőtlen időjárási körülmények (különösen késői fagyok) között is képes biztosítani a jó termést – amint azt Hohnerlein-Buchinger (1996) is megjegyezte. Az 1876-os Forlì-i Ampelográfiai Kiállításon összehasonlították a pagadebithez hasonló, különböző termőterületekről származó szőlőfajtákat; Bertinoro térsége – ahol gyöngyözőbort is készítenek – már régóta ismert sajátos, a pagadebithez kapcsolódó egyedülálló hagyományáról. Ez a hagyomány valószínűleg abból ered, hogy a fajtát vegyes szőlőültetvényeken az albana fajtával együtt termesztették, amely biztosította a másik későn érő szőlőfajta alkoholtartalmának növeléséhez szükséges cukortartalmat: a befejezetlenül maradt erjedés és palackozás nyomán szénsavas borok jöttek létre, amelyeket mostanában „méthode ancestrale” boroknak neveznek.

9. **További egyedi követelmények (csomagolás, címkézés, egyéb követelmények)**

„Romagna” OEM – Borkészítési terület

Jogi keret

Az uniós jogszabályokban

A további feltétel típusa

A meghatározott földrajzi területen való előállítás tekintetében biztosított eltérés

A feltétel leírása

A borkészítési műveletek Forlì-Cesena, Ravenna, Bologna és Rimini megyék teljes területén elvégezhetők.

„Romagna” OEM – A gyöngyözőbor- és a pezsgőtípusok készítésének területe

Jogi keret

A nemzeti jogszabályokban

A további feltétel típusa

A meghatározott földrajzi területen való előállítás tekintetében biztosított eltérés

A feltétel leírása

A „Romagna” Trebbiano Frizzante, „Romagna” Trebbiano Spumante, „Romagna” Pagadebit Frizzante, „Romagna” Albana Spumante, „Romagna” Bianco Spumante és a „Romagna” Rosato Spumante típusok készítése, továbbá másodlagos erjesztése, stabilizálása és édesítése – ahol megengedett – Emilia Romagna, Marche, Lombardia, Piemont és Veneto tartományok teljes területén elvégezhető.

„Romagna” OEM – A Frizzante és a Spumante változatok palackozásának területe

Jogi keret

Az uniós jogszabályokban

A további feltétel típusa

Palackozás a körülhatárolt földrajzi területen belül

A feltétel leírása

A „Romagna” Trebbiano Frizzante, „Romagna” Trebbiano Spumante, „Romagna” Pagadebit Frizzante, „Romagna” Albana Spumante, „Romagna” Bianco Spumante, „Romagna” Rosato Spumante OEM típusok palackozását Emilia Romagna, Marche, Lombardia, Piemont és Veneto tartományok területén belül kell elvégezni. Az Európai Unió és Olaszország hatályos jogszabályainak megfelelően a minőség és a jó hírnév megőrzése, valamint a származás és az ellenőrzések hatékonyságának biztosítása érdekében a palackozást vagy a csomagolást a fent körülhatárolt területen kell elvégezni.

Az alterületekre való hivatkozás feltüntetése

Jogi keret

Az uniós jogszabályokban

A további feltétel típusa

A címkézésre vonatkozó kiegészítő rendelkezések

A feltétel leírása

A „Romagna” OEM borok címkéjén és kiszerelésén megengedett a termékleírás vonatkozó mellékleteiben leírt alterületekre történő hivatkozás.

A címkén feltüntethető alterületek a következők: „Bertinoro”, „Brisighella”, „Castrocaro”, „Cesena”, „Longiano”, „Meldola”, „Modigliana”, „Marzeno”, „Oriolo”, „Predappio”, „Mercato Saraceno”, „Serra”, „Imola”, „Coriano”, „San Clemente” és „Verucchio”.

„Romagna” OEM borok az alterületek feltüntetésével

Jogi keret

Az uniós jogszabályokban

A további feltétel típusa

A meghatározott földrajzi területen való előállítás tekintetében biztosított eltérés

A feltétel leírása

A borkészítési műveletek Bologna, Ravenna, Forlì-Cesena és Rimini megyék teljes területén elvégezhetők.

„Romagna” OEM borok az alterületek feltüntetésével

Jogi keret

Az uniós jogszabályokban

A további feltétel típusa

Palackozás a körülhatárolt földrajzi területen belül

A feltétel leírása

Az alterületek feltüntetésével ellátott „Romagna” OEM borok palackozását az egyes alterületek előállítási területén kell elvégezni, ide tartoznak azok a területek is, amelyeken a borkészítés tekintetében engedélyezett az eltérés. Az Európai Unió és Olaszország hatályos jogszabályainak megfelelően a minőség és a jó hírnév megőrzése, valamint a származás és az ellenőrzések hatékonyságának biztosítása érdekében a palackozást vagy a csomagolást a fent körülhatárolt területen kell elvégezni.

A termékleíráshoz vezető link

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