C/2026/2147

2026 4 17

Paraiškos patvirtinti vyno sektoriaus produkto su saugoma kilmės vietos nuoroda specifikacijos Sąjungos lygmens pakeitimą pagal Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (ES) Nr. 1308/2013 97 straipsnio 3 dalį kartu su 105 straipsniu paskelbimas

(C/2026/2147)

Per tris mėnesius nuo šio paskelbimo dienos valstybės narės ar trečiosios valstybės institucijos arba teisėtą interesą turintis ir trečiojoje valstybėje įsisteigęs ar gyvenantis fizinis ar juridinis asmuo Komisijai gali pateikti prieštaravimą pagal Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (ES) 2024/1143 ([1]) 17 straipsnį.

PRODUKTO SPECIFIKACIJOS SĄJUNGOS LYGMENS PAKEITIMO PARAIŠKA

„Romagna“

PDO-IT-A0507-AM05

Paraiškos pateikimo data: 2021 4 28

1. Pareiškėjas ir teisėtas interesas

CONSORZIO VINI DI ROMAGNA (ROMANIJOS VYNŲ ASOCIACIJA)

SKVN „Romagna“ apsaugos asociacija

2. Keičiama (-os) produkto specifikacijos dalis (-ys)

☐ Produkto pavadinimas

☒ Vynuogių produkto kategorija

☒ Ryšys su geografine vietove

☐ Prekybos apribojimai

3. Pakeitimo aprašymas ir pagrindimas

1. *Naujos vyninių vynuogių produktų kategorijos nustatymas*

Įtraukta vynuogių produkto kategorija „Rūšinis putojantis vynas“ (5 kategorija).

Per pastarąjį dešimtmetį putojančio vyno ir rūšinio putojančio vyno paklausa vis didėjo. Siekdami patenkinti šią paklausą, Romanijos gamintojai taip pat siekė įgyvendinti ir tobulinti visus techninius ir technologinius sprendimus, kurių reikia šių rūšių produktams gauti. 5 kategorija „rūšinis putojantis vynas“ leidžia padidinti SKVN „Romagna“ rūšies „putojantis vynas“ produktų vertę.

Įtraukus produkto kategoriją „rūšinis putojantis vynas“, buvo iš dalies pakeisti produkto specifikacijos 1–9 straipsniai ir atitinkami bendrojo dokumento skirsniai.

2. *Ryšio su geografine vietove aprašymo atnaujinimas*

Patobulintas aplinkos ir istorinių ir (arba) kultūrinių aspektų, kurie yra labai svarbūs apibūdinant vynų kokybę, aprašymas, atsižvelgiant į vietovės dirvožemio ir klimato savybes, taip pat į auginimo ir kultūros tradicijas, per šimtmečius įsitvirtinusias vynuogių auginimo ir perdirbimo srityje.

Šis pakeitimas susijęs su produkto specifikacijos 9 straipsniu ir bendrojo dokumento 8 skirsniu („Ryšys (-iai) su geografine vietove“).

([1]) 2024 m. balandžio 11 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamentas (ES) 2024/1143 dėl vyno, spiritinių gėrimų ir žemės ūkio produktų geografinių nuorodų, taip pat dėl garantuotų tradicinių gaminių ir žemės ūkio produktų neprivalomų kokybės terminų, kuriuo iš dalies keičiami reglamentai (ES) Nr. 1308/2013, (ES) 2019/787 ir (ES) 2019/1753 ir panaikinamas Reglamentas (ES) Nr. 1151/2012, (OL L, 2024/1143, 2024 4 23, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

3. *Konsolidavimas su ankstesniu standartiniu pakeitimu*

Produkto specifikacija ir visi bendrojo dokumento skirsniai taip pat papildyti standartiniu pakeitimu, išsiųstu po šio Sąjungos lygmens pakeitimo ir jau patvirtintu Komisijos komunikatu 2022/C 386/08, paskelbtu 2022 m. spalio 7 d. Oficialiajame leidinyje C 386.

Be to, atskiros vyno kategorijos aiškiau išvardytos bendrojo dokumento skirsnyje „Vynų aprašymas“.

BENDRASIS DOKUMENTAS

1. **Produkto pavadinimas**

Romagna

2. **Geografinės nuorodos tipas**

SKVN – saugoma kilmės vietos nuoroda

3. **Vynuogių produktų kategorijos**

1) Vynas

4) Putojantis vynas

5) Rūšinis putojantis vynas

8) Pusiau putojantis vynas

3.1. *Kombinuotosios nomenklatūros kodas*

22 – NEALKOHOLINIAI IR ALKOHOLINIAI GĖRIMAI BEI ACTAS

2204 – Vynas iš šviežių vynuogių, įskaitant pastiprintus vynus; vynuogių misa, išskyrus priskiriamą 2009 pozicijai

4. **Vyno (-ų) aprašymas**

1. *„Romagna“* Albana Spumante *(4 kategorija. Putojantis vynas)*

SKVN žymimas vynas „Romagna“ *Albana Spumante* gaminamas iš dalinai vytintų vynuogių misos buteliuose ar uždarame rezervuare, laikantis ES teisės aktų nuostatų. Tai aukso geltonumo spalvos vynas, kuriam būdinga nedidelė puta ir ilgai išliekantys burbuliukai. Jo kvapas savitas ir šios veislės vynuogėms būdingas maloniai vaisinis; vynas yra geros struktūros ir maloniai gaivus, malonaus skonio, švelnus ir ne pernelyg saldus.

Mažiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %): 16,0 tūrio %

Mažiausias becukrio ekstrakto kiekis: 21,0 g/l

Bet kokie toliau esančioje lentelėje nenurodyti analitiniai parametrai atitinka nacionalinės ir ES teisės aktuose nustatytas ribas.

Bendrosios analitinės savybės

— Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %): –

— Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %): –

— Mažiausias bendrasis rūgštingumas: 6 g/l vyno rūgšties ekvivalento

— Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre): –

— Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre): –

2. *„Romagna“* Cagnina *(1 kategorija. Vynas)*

SKVN žymimas vynas „Romagna“ *Cagnina* gaminamas iš veislės „Terrano“ vynuogių, kurių derlius dažniausiai nuimamas rugsėjo pabaigoje. Šį vyną galima pateikti rinkai po pirmojo spalio dešimtadienio. Vynas yra raudonos su violetiniu atspalviu spalvos, kvapas stiprus ir savitas vyninis, primenantis veislės „Marasca“ vyšnias ir avietes, skonis – saldus, kiek juntami taninai, su maloniu aitriu prieskoniu.

Mažiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %): 11,5 tūrio %

Mažiausias becukrio ekstrakto kiekis: 17,0 g/l

Bet kokie toliau esančioje lentelėje nenurodyti analitiniai parametrai atitinka nacionalinės ir ES teisės aktuose nustatytas ribas.

Bendrosios analitinės savybės

— Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %): –

— Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %): 8,5

— Mažiausias bendrasis rūgštingumas: 5 g/l vyno rūgšties

— Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre): –

— Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre): –

3. *„Romagna“* Pagadebit *(1 kategorija. Vynas, įskaitant saldų vyną)*

SKVN žymimas vynas „Romagna“ *Pagadebit* gaminamas iš veislės „Bombino Bianco“ vynuogių. Šis vynas būna įvairaus intensyvumo šiaudų geltonumo spalvos, kuri priklauso nuo vyno amžiaus ir gamybos būdo, gaivaus ir vynuogių veislei būdingo gudobelių kvapo. Jo skonis gali būti sausas arba pusiau saldus (įskaitant pusiau putojantį vyną), malonus ir subtilus.

Mažiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %): 11,5 tūrio %

Mažiausias becukrio ekstrakto kiekis: 14,0 g/l

Bet kokie toliau esančioje lentelėje nenurodyti analitiniai parametrai atitinka nacionalinės ir ES teisės aktuose nustatytas ribas.

Bendrosios analitinės savybės

— Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %): –

— Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %): –

— Mažiausias bendrasis rūgštingumas: 4,5 g/l vyno rūgšties

— Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre): –

— Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre): –

4. *„Romagna“* Pagadebit Frizzante *(8 kategorija. Pusiau putojantis vynas, įskaitant saldų vyną)*

SKVN žymimas vynas „Romagna“ *Pagadebit Frizzante* gaminamas iš veislės „Bombino Bianco“ vynuogių. Šis vynas būna įvairaus intensyvumo šiaudų geltonumo spalvos, kuri priklauso nuo vyno amžiaus ir gamybos būdo, jam būdinga nedidelė ilgai išliekanti puta. Vynas gaivaus ir vynuogių veislei būdingo gudobelių kvapo. Jo skonis gali būti sausas arba pusiau saldus, malonus ir subtilus.

Mažiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %): 11,5 tūrio %

Mažiausias becukrio ekstrakto kiekis: 14,0 g/l

Bet kokie toliau esančioje lentelėje nenurodyti analitiniai parametrai atitinka nacionalinės ir ES teisės aktuose nustatytas ribas.

Bendrosios analitinės savybės

— Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %): –

— Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %): –

— Mažiausias bendrasis rūgštingumas: 4,5 g/l vyno rūgšties

— Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre): –

— Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre): –

5. *„Romagna“* Pagadebit Bertinoro *(1 kategorija. Vynas)*

SKVN žymimas vynas „Romagna“ *Pagadebit Bertinoro* gaminamas iš Bertinoro gamybos vietovės dalyje auginamų veislės „Bombino Bianco“ vynuogių. Šis vynas būna įvairaus intensyvumo šiaudų geltonumo spalvos, kuri priklauso nuo vyno amžiaus ir gamybos būdo, gaivaus ir vynuogių veislei būdingo gudobelių kvapo. Jo skonis gali būti sausas arba pusiau saldus (įskaitant putojantį vyną), malonus ir subtilus.

Mažiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %): 12,0 tūrio %

Mažiausias becukrio ekstrakto kiekis: 15,0 g/l

Bet kokie toliau esančioje lentelėje nenurodyti analitiniai parametrai atitinka nacionalinės ir ES teisės aktuose nustatytas ribas.

Bendrosios analitinės savybės

— Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %): –

— Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %): –

— Mažiausias bendrasis rūgštingumas: 5 g/l vyno rūgšties

— Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre): –

— Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre): –

6. *„Romagna“* Sangiovese *(1 kategorija. Vynas)*

SKVN žymimas vynas „Romagna“ *Sangiovese* gaminamas iš to paties pavadinimo veislės vynuogių. Tai rubino raudonumo vynas, jo kvapas stiprus, vyninis, su kartais kvapiąsias našlaites primenančiu aromatu, jaunas vynas šiek tiek kvepia žole. Vyno skonis elegantiškas, intensyvus, jauname vyne maloniai juntami taninai, su maloniu karstelėjusiu prieskoniu.

Mažiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %): 12,0 tūrio %

Liekamojo redukuojančiojo cukraus kiekis: ne daugiau kaip 10,0 g/l

Mažiausias becukrio ekstrakto kiekis: 20,0 g/l

Bet kokie toliau esančioje lentelėje nenurodyti analitiniai parametrai atitinka nacionalinės ir ES teisės aktuose nustatytas ribas.

Bendrosios analitinės savybės

— Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %): –

— Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %): –

— Mažiausias bendrasis rūgštingumas: 4,5 g/l vyno rūgšties

— Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre): –

— Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre): –

7. *„Romagna“* Sangiovese Novello *(1 kategorija. Vynas)*

SKVN žymimas vynas „Romagna“ *Sangiovese Novello* gaminamas iš to paties pavadinimo veislės vynuogių, naudojant maceravimo anglies dioksidu būdą. Šis vynas yra rubino raudonumo, stipraus vyninio kvapo, būdingo naudojant šį gamybos būdą pagamintiems vynams. Šis vynas yra sauso arba šiek tiek saldaus skonio, atsiradusio dėl tam tikro liekamojo cukraus kiekio, kaip leidžiama pagal taisykles, kuriomis reglamentuojama jo gamyba.

Mažiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %): 11,5 tūrio %

Liekamojo redukuojančiojo cukraus kiekis: ne daugiau kaip 10 g/l

Mažiausias becukrio ekstrakto kiekis: 18,0 g/l

Bet kokie toliau esančioje lentelėje nenurodyti analitiniai parametrai atitinka nacionalinės ir ES teisės aktuose nustatytas ribas.

Bendrosios analitinės savybės

— Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %): –

— Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %): –

— Mažiausias bendrasis rūgštingumas: 4,5 g/l vyno rūgšties

— Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre): –

— Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre): –

8. *„Romagna“* Sangiovese Superiore *(1 kategorija. Vynas)*

SKVN žymimas vynas „Romagna“ *Sangiovese Superiore* gaminamas iš to paties pavadinimo veislės vynuogių. Tai rubino raudonumo, granatų spalvos, kartais su violetiniu atspalviu vynas. Jo kvapas stiprus, vyninis, su subtiliu, kartais kvapiąsias našlaites primenančiu aromatu. Skonis intensyvus, aiškus, tačiau švelnus ir elegantiškas, jauname vyne kiek juntami taninai, su maloniu karčiu prieskoniu.

Mažiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %): 12,5 tūrio %

Liekamojo redukuojančiojo cukraus kiekis: ne daugiau kaip 10,0 g/l

Mažiausias becukrio ekstrakto kiekis: 24,0 g/l

Bet kokie toliau esančioje lentelėje nenurodyti analitiniai parametrai atitinka nacionalinės ir ES teisės aktuose nustatytas ribas.

Bendrosios analitinės savybės

— Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %): –

— Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %): –

— Mažiausias bendrasis rūgštingumas: 4,5 g/l vyno rūgšties

— Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre): –

— Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre): –

9. *„Romagna“* Sangiovese Riserva *(1 kategorija. Vynas)*

SKVN žymimas vynas „Romagna“ *Sangiovese Riserva* gaminamas iš to paties pavadinimo veislės vynuogių. Tai rubino raudonumo, granatų atspalvio brandintas vynas, kuriam bręstant spalva tampa švelnesnė, įgyja purpurinių ar oranžinių atspalvių. Vyno kvapas subtilus, su lengvu brandiems vynams būdingu vanilės aromatu. Skonis intensyvus, sausas, subalansuotas, savitas, dažnai su atsiskleidžiančiu medienos aromatu, įgyjamu dėl brandinimo medinėse talpyklose.

Mažiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %): 13,0 tūrio %

Liekamojo redukuojančiojo cukraus kiekis: ne daugiau kaip 10,0 g/l

Mažiausias becukrio ekstrakto kiekis: 26,0 g/l

Bet kokie toliau esančioje lentelėje nenurodyti analitiniai parametrai atitinka nacionalinės ir ES teisės aktuose nustatytas ribas.

Bendrosios analitinės savybės

— Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %): –

— Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %): –

— Mažiausias bendrasis rūgštingumas: 4,5 g/l vyno rūgšties

— Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre): –

— Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre): –

10. *„Romagna“* Sangiovese Superiore Riserva *(1 kategorija. Vynas)*

SKVN žymimas vynas „Romagna“ *Sangiovese Riserva* gaminamas iš to paties pavadinimo veislės vynuogių. Tai rubino raudonumo, granatų atspalvio brandintas vynas, kuriam bręstant spalva tampa švelnesnė, įgyja purpurinių ar oranžinių atspalvių. Vyno kvapas subtilus, su lengvu brandiems vynams būdingu vanilės aromatu. Skonis intensyvus, sausas, subalansuotas, savitas, dažnai su atsiskleidžiančiu medienos aromatu, įgyjamu dėl brandinimo medinėse talpyklose.

Mažiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %): 13,0 tūrio %

Liekamojo redukuojančiojo cukraus kiekis: ne daugiau kaip 10,0 g/l

Mažiausias becukrio ekstrakto kiekis: 26,0 g/l

Bet kokie toliau esančioje lentelėje nenurodyti analitiniai parametrai atitinka nacionalinės ir ES teisės aktuose nustatytas ribas.

Bendrosios analitinės savybės

— Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %): –

— Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %): –

— Mažiausias bendrasis rūgštingumas: –

— Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre): –

— Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre): –

11. *„Romagna“* Sangiovese Passito *(1 kategorija. Vynas)*

SKVN žymimas vynas „Romagna“ *Sangiovese Passito* gaminamas iš to paties pavadinimo veislės vynuogių. Tai rubino raudonumo, kartais su violetiniu atspalviu vynas. Jo kvapas subtilus, kartais su kvapiąsias našlaites primenančiu aromatu. Skonis subalansuotas, vyne kiek juntami taninai, su maloniu karčiu prieskoniu; vyne gali būti jaučiamas atsiskleidžiantis medienos aromatas, įgyjamas dėl brandinimo medinėse statinėse.

Mažiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %): 12,0 tūrio %

Liekamojo redukuojančiojo cukraus kiekis: 6,0–20,0 g/l Mažiausias becukrio ekstrakto kiekis: 26 g/l

Bendrosios analitinės savybės

— Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %): –

— Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %): –

— Mažiausias bendrasis rūgštingumas: 4,5 g/l vyno rūgšties

— Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre): –

— Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre): –

12. *„Romagna“* Sangiovese *su nurodyta gamybos vietovės dalimi (1 kategorija. Vynas)*

SKVN žymimas vynas „Romagna“ *Sangiovese* su nurodytu gamybos vietovės dalies pavadinimu gaminamas iš aiškiai nustatytose vietovėse išaugintų to paties pavadinimo veislės vynuogių. Tai rubino raudonumo, kartais su violetiniu atspalviu vynas. Jo kvapas įvairialypis, stiprus, vyninis, su subtiliu, kartais kvapiąsias našlaites primenančiu aromatu, jaunas vynas šiek tiek kvepia žole. Jis pasižymi gamybos vietovei būdingu skoniu, jauname vyne maloniai juntami taninai, su maloniu karstelėjusiu prieskoniu.

Mažiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %): 12,5 tūrio %

Liekamojo redukuojančiojo cukraus kiekis: ne daugiau kaip 4,0 g/l

Mažiausias becukrio ekstrakto kiekis: 24,0 g/l

Bet kokie toliau esančioje lentelėje nenurodyti analitiniai parametrai atitinka nacionalinės ir ES teisės aktuose nustatytas ribas.

Bendrosios analitinės savybės

— Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %): –

— Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %): –

— Mažiausias bendrasis rūgštingumas: 4,5 g/l vyno rūgšties

— Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre): –

— Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre): –

13. *„Romagna“* Sangiovese Riserva *su nurodyta gamybos vietovės dalimi (1 kategorija. Vynas)*

SKVN žymimas vynas „Romagna“ *Sangiovese* su nurodytu gamybos vietovės dalies pavadinimu gaminamas iš aiškiai nustatytose vietovėse išaugintų to paties pavadinimo veislės vynuogių. Tai rubino raudonumo, granatų atspalvio vynas, ilgainiui spalva tampa švelnesnė, įgyja brandžiam vynui būdingų purpurinių ar oranžinių atspalvių. Skonis intensyvus, sausas, subalansuotas, savitas, būdingas gamybos vietovei, dažnai pasižymintis atsiskleidžiančiu medienos aromatu, įgyjamu dėl brandinimo medinėse statinėse.

Mažiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %): 13,0 tūrio %

Liekamojo redukuojančiojo cukraus kiekis: ne daugiau kaip 4,0 g/l

Mažiausias becukrio ekstrakto kiekis: 26,0 g/l

Bet kokie toliau esančioje lentelėje nenurodyti analitiniai parametrai atitinka nacionalinės ir ES teisės aktuose nustatytas ribas.

Bendrosios analitinės savybės

— Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %): –

— Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %): –

— Mažiausias bendrasis rūgštingumas: 4,5 g/l vyno rūgšties

— Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre): –

— Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre): –

14. *„Romagna“* Trebbiano *(1 kategorija. Vynas)*

SKVN žymimas vynas „Romagna“ *Trebbiano* gaminamas iš to paties pavadinimo veislės vynuogių. Tai įvairaus intensyvumo šiaudų geltonumo spalvos vynas, jo kvapas vyninis, subtilus ir delikatus, skonis subtilus, gardus ir subalansuotas.

Mažiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %): 11,5 tūrio %

Liekamojo redukuojančiojo cukraus kiekis: ne daugiau kaip 10 g/l

Mažiausias becukrio ekstrakto kiekis: 14,0 g/l

Bet kokie toliau esančioje lentelėje nenurodyti analitiniai parametrai atitinka nacionalinės ir ES teisės aktuose nustatytas ribas.

Bendrosios analitinės savybės

— Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %): –

— Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %): –

— Mažiausias bendrasis rūgštingumas: 4,5 g/l vyno rūgšties

— Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre): –

— Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre): –

15. *„Romagna“* Trebbiano Spumante *(4 kategorija. Putojantis vynas)*

SKVN žymimas vynas „Romagna“ *Trebbiano Spumante* gaminamas iš to paties pavadinimo veislės vynuogių, pakartotinai natūraliai fermentuojant buteliuose ar uždarame rezervuare, laikantis ES teisės aktų nuostatų. Šis vynas būna įvairaus intensyvumo šiaudų geltonumo spalvos, jam būdinga ilgai išliekanti puta ir smulkūs burbuliukai. Vynas gaivaus, malonaus kvapo ir, atsižvelgiant į rūšį, sauso ar pusiau saldaus skonio.

Mažiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %): 10,5 tūrio %

Mažiausias becukrio ekstrakto kiekis: 14,0 g/l

Bet kokie toliau esančioje lentelėje nenurodyti analitiniai parametrai atitinka nacionalinės ir ES teisės aktuose nustatytas ribas.

Bendrosios analitinės savybės

— Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %): –

— Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %): –

— Mažiausias bendrasis rūgštingumas: 5 g/l vyno rūgšties

— Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre): –

— Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre): –

16. *„Romagna“* Trebbiano Frizzante *(8 kategorija. Pusiau putojantis vynas)*

SKVN žymimas vynas „Romagna“ *Trebbiano Frizzante* gaminamas iš to paties pavadinimo veislės vynuogių pakartotinės natūralios fermentacijos būdu, laikantis ES teisės aktų nuostatų. Šis vynas būna įvairaus intensyvumo šiaudų geltonumo spalvos, jam būdinga nedidelė ilgai išliekanti puta. Vynas malonaus ir subtilaus kvapo, subalansuoto ir gaivaus skonio.

Mažiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %): 10,5 tūrio %

Liekamojo redukuojančiojo cukraus kiekis: ne daugiau kaip 10 g/l

Mažiausias becukrio ekstrakto kiekis: 14,0 g/l

Bet kokie toliau esančioje lentelėje nenurodyti analitiniai parametrai atitinka nacionalinės ir ES teisės aktuose nustatytas ribas.

Bendrosios analitinės savybės

— Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %): –

— Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %): –

— Mažiausias bendrasis rūgštingumas: 5 g/l vyno rūgšties

— Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre): –

— Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre): –

17. *„Romagna“* Bianco Spumante *(4 kategorija. Putojantis vynas)*

SKVN žymimam vynui „Romagna“ *Bianco Spumante* būdinga nedidelė ilgai išliekanti puta bei įvairaus intensyvumo šiaudų geltonumo spalva. Jis išsiskiria savo švelniu ir subtiliu aromatu, o jo skonis keičiasi atsižvelgiant į cukraus kiekį – nuo natūralaus briuto iki sauso. Vyno skonis yra gardus ir subalansuotas.

Mažiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %): 10,5 tūrio %

Mažiausias becukrio ekstrakto kiekis: 14 g/l

Bet kokie toliau esančioje lentelėje nenurodyti analitiniai parametrai atitinka nacionalinės ir ES teisės aktuose nustatytas ribas.

Bendrosios analitinės savybės

— Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %): –

— Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %): –

— Mažiausias bendrasis rūgštingumas: 5 g/l vyno rūgšties

— Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre): –

— Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre): –

18. *„Romagna“* Bianco Spumante di Qualità *(5 kategorija. Rūšinis putojantis vynas)*

SKVN žymimam vynui „Romagna“ *Bianco Spumante di Qualità* būdinga nedidelė ilgai išliekanti švelni puta bei įvairaus intensyvumo šiaudų geltonumo spalva. Jis išsiskiria savo švelniu ir subtiliu aromatu, nuosėdos lemia savitus pokvapius. Jo skonis keičiasi atsižvelgiant į cukraus kiekį – nuo natūralaus briuto iki sauso. Vyno skonis yra sodrus, gardus ir subalansuotas.

Mažiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %): 11 tūrio %

Mažiausias becukrio ekstrakto kiekis: 15 g/l

Bet kokie toliau esančioje lentelėje nenurodyti analitiniai parametrai atitinka nacionalinės ir ES teisės aktuose nustatytas ribas.

Bendrosios analitinės savybės

— Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %): –

— Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %): –

— Mažiausias bendrasis rūgštingumas: 5,5 g/l vyno rūgšties

— Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre): –

— Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre): –

19. *„Romagna“* Rosato Spumante *(4 kategorija. Putojantis vynas)*

SKVN žymimam vynui „Romagna“ *Rosato Spumante* būdinga nedidelė ilgai išliekanti puta. Šis vynas pasižymi įvairaus intensyvumo rausva spalva bei švelniu ir subtiliu aromatu. Jo skonis keičiasi atsižvelgiant į cukraus kiekį – nuo natūralaus briuto iki sauso. Jis yra gardus ir subalansuotas.

Mažiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %): 10,5 tūrio %

Mažiausias becukrio ekstrakto kiekis: 15 g/l

Bet kokie toliau esančioje lentelėje nenurodyti analitiniai parametrai atitinka nacionalinės ir ES teisės aktuose nustatytas ribas.

Bendrosios analitinės savybės

— Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %): –

— Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %): –

— Mažiausias bendrasis rūgštingumas: 5 g/l vyno rūgšties

— Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre): –

— Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre): –

20. *„Romagna“* Rosato Spumante di Qualità *(5 kategorija. Rūšinis putojantis vynas)*

SKVN žymimam vynui „Romagna“ *Rosato Spumante di Qualità* būdinga nedidelė ilgai išliekanti švelni puta. Tai įvairaus intensyvumo rožinės spalvos vynas, kuriam būdingas švelnus ir subtilus aromatas su savitais pokvapiais, susidariusiais dėl nuosėdų. Jo skonis keičiasi atsižvelgiant į cukraus kiekį – nuo natūralaus briuto iki sauso. Vyno skonis yra sodrus, gardus ir subalansuotas.

Mažiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %): 11 tūrio %

Mažiausias becukrio ekstrakto kiekis: 15 g/l

Bet kokie toliau esančioje lentelėje nenurodyti analitiniai parametrai atitinka nacionalinės ir ES teisės aktuose nustatytas ribas.

Bendrosios analitinės savybės

— Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %): –

— Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %): –

— Mažiausias bendrasis rūgštingumas: 5,5 g/l vyno rūgšties

— Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre): –

— Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre): –

21. *„Romagna“* Bianco *(1 kategorija. Vynas)*

SKVN žymimi vynai „Romagna“ *Bianco* yra nuo šviesiai geltonos iki šiaudų geltonumo spalvos, kuri gali būti įvairaus intensyvumo. Jų aromatas malonus, švelnus ir subtilus. Šie vynai pasižymi gardžiu ir subalansuotu skoniu.

Mažiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %): 11,5 tūrio %

Liekamojo redukuojančiojo cukraus kiekis: ne daugiau kaip 10 g/l

Mažiausias becukrio ekstrakto kiekis: 14 g/l

Bet kokie toliau esančioje lentelėje nenurodyti analitiniai parametrai atitinka nacionalinės ir ES teisės aktuose nustatytas ribas.

Bendrosios analitinės savybės

— Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %): –

— Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %): –

— Mažiausias bendrasis rūgštingumas: 4,5 g/l vyno rūgšties

— Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre): –

— Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre): –

22. *„Romagna“* Bianco Frizzante *(8 kategorija. Pusiau putojantis vynas)*

SKVN žymimam vynui „Romagna“ *Bianco Spumante* būdinga nedidelė ilgai išliekanti puta. Šis vynas yra nuo šviesiai geltonos iki šiaudų geltonumo spalvos, kuri gali būti įvairaus intensyvumo. Jo aromatas malonus ir savitas. Šis vynas pasižymi subalansuotu ir gaiviu skoniu.

Mažiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %): 10,5 tūrio %

Liekamojo redukuojančiojo cukraus kiekis: ne daugiau kaip 10 g/l

Mažiausias becukrio ekstrakto kiekis: 14 g/l

Bet kokie toliau esančioje lentelėje nenurodyti analitiniai parametrai atitinka nacionalinės ir ES teisės aktuose nustatytas ribas.

Bendrosios analitinės savybės

— Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %): –

— Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %): –

— Mažiausias bendrasis rūgštingumas: 5 g/l vyno rūgšties

— Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre): –

— Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre): –

23. *„Romagna“* Rosato *(1 kategorija. Vynas)*

SKVN žymimi vynai „Romagna“ *Rosato* pasižymi įvairaus intensyvumo rožine spalva bei maloniu, švelniu ir subtiliu aromatu. Šiems vynams būdingas subalansuotas ir gaivus skonis.

Mažiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %): 11,5 tūrio %

Liekamojo redukuojančiojo cukraus kiekis: ne daugiau kaip 10 g/l

Mažiausias becukrio ekstrakto kiekis: 14 g/l

Bet kokie toliau esančioje lentelėje nenurodyti analitiniai parametrai atitinka nacionalinės ir ES teisės aktuose nustatytas ribas.

Bendrosios analitinės savybės

— Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %): –

— Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %): –

— Mažiausias bendrasis rūgštingumas: 4,5 g/l vyno rūgšties

— Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre): –

— Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre): –

24. *„Romagna“* Rosato Frizzante *(8 kategorija. Pusiau putojantis vynas)*

SKVN žymimam vynui „Romagna“ *Rosato Frizzante* būdinga nedidelė ilgai išliekanti puta. Šie vynai pasižymi įvairaus intensyvumo rožine spalva bei maloniu ir savitu aromatu. Šiems vynams būdingas subalansuotas ir gaivus skonis.

Mažiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %): 10,5 tūrio %

Liekamojo redukuojančiojo cukraus kiekis: ne daugiau kaip 10 g/l

Mažiausias becukrio ekstrakto kiekis: 14 g/l

Bet kokie toliau esančioje lentelėje nenurodyti analitiniai parametrai atitinka nacionalinės ir ES teisės aktuose nustatytas ribas.

Bendrosios analitinės savybės

— Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %): –

— Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %): –

— Mažiausias bendrasis rūgštingumas: 5 g/l vyno rūgšties

— Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre): –

— Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre): –

25. *„Romagna“* Rosso *(1 kategorija. Vynas)*

SKVN žymimi vynai „Romagna“ *Rosso* yra rubino raudonumo, kartais su violetiniu atspalviu. Jiems būdingas vyninis kvapas su natūraliu pokvapiu. Jų skonis subalansuotas, maloniai juntami taninai, su maloniu karčiu prieskoniu.

Mažiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %): 12 tūrio %

Liekamojo redukuojančiojo cukraus kiekis: ne daugiau kaip 10 g/l

Mažiausias becukrio ekstrakto kiekis: 19 g/l

Bet kokie toliau esančioje lentelėje nenurodyti analitiniai parametrai atitinka nacionalinės ir ES teisės aktuose nustatytas ribas.

Bendrosios analitinės savybės

— Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %): –

— Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %): –

— Mažiausias bendrasis rūgštingumas: 4,5 g/l vyno rūgšties

— Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre): –

— Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre): –

26. *„Romagna“ Bianco Brisighella (1 kategorija. Vynas)*

SKVN žymimi vynai „Romagna“ *Bianco Brisighella* yra nuo šviesiai geltonos iki šiaudų geltonumo spalvos, kuri gali būti įvairaus intensyvumo. Jie pasižymi savitu, švelniu ir įvairialypiu aromatu. Šių vynų skonis yra gardus, gaivus ir subalansuotas.

Mažiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %): 11 tūrio %

Liekamojo redukuojančiojo cukraus kiekis: ne daugiau kaip 4 g/l

Mažiausias becukrio ekstrakto kiekis: 19 g/l

Bet kokie toliau esančioje lentelėje nenurodyti analitiniai parametrai atitinka nacionalinės ir ES teisės aktuose nustatytas ribas.

Bendrosios analitinės savybės

— Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %): –

— Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %): –

— Mažiausias bendrasis rūgštingumas: 5 g/l vyno rūgšties

— Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre): –

— Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre): –

27. *„Romagna“* Bianco Castrocaro *(1 kategorija. Vynas)*

SKVN žymimi vynai „Romagna“ *Bianco Castrocaro* yra nuo šviesiai geltonos iki šiaudų geltonumo spalvos, kuri gali būti įvairaus intensyvumo. Jų aromatas malonus, intensyvus ir vyninis. Šie vynai pasižymi gardžiu ir subalansuotu skoniu.

Mažiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %): 11,5 tūrio %

Liekamojo redukuojančiojo cukraus kiekis: ne daugiau kaip 4 g/l

Mažiausias becukrio ekstrakto kiekis: 17 g/l

Bet kokie toliau esančioje lentelėje nenurodyti analitiniai parametrai atitinka nacionalinės ir ES teisės aktuose nustatytas ribas.

Bendrosios analitinės savybės

— Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %): –

— Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %): –

— Mažiausias bendrasis rūgštingumas: 4,5 g/l vyno rūgšties

— Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre): –

— Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre): –

28. *„Romagna“* Bianco Longiano *(1 kategorija. Vynas)*

SKVN žymimi vynai „Romagna“ *Bianco Longiano* yra nuo šviesiai geltonos iki šiaudų geltonumo spalvos, kuri gali būti įvairaus intensyvumo. Jų aromatas malonus, intensyvus ir vyninis. Šie vynai pasižymi gardžiu ir subalansuotu skoniu.

Mažiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %): 11 tūrio %

Liekamojo redukuojančiojo cukraus kiekis: ne daugiau kaip 10 g/l

Mažiausias becukrio ekstrakto kiekis: 19 g/l

Bet kokie toliau esančioje lentelėje nenurodyti analitiniai parametrai atitinka nacionalinės ir ES teisės aktuose nustatytas ribas.

Bendrosios analitinės savybės

— Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %): –

— Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %): –

— Mažiausias bendrasis rūgštingumas: 5 g/l vyno rūgšties

— Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre): –

— Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre): –

29. *„Romagna“* Bianco Modigliana *(1 kategorija. Vynas)*

SKVN žymimi vynai „Romagna“ *Bianco Modigliana* yra nuo šviesiai geltonos iki šiaudų geltonumo spalvos, kuri gali būti įvairaus intensyvumo. Jų aromatas malonus, intensyvus ir vyninis. Šie vynai pasižymi gardžiu ir subalansuotu skoniu.

Mažiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %): 11 tūrio %

Liekamojo redukuojančiojo cukraus kiekis: ne daugiau kaip 10 g/l

Mažiausias becukrio ekstrakto kiekis: 19 g/l

Bet kokie toliau esančioje lentelėje nenurodyti analitiniai parametrai atitinka nacionalinės ir ES teisės aktuose nustatytas ribas.

Bendrosios analitinės savybės

— Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %): –

— Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %): –

— Mažiausias bendrasis rūgštingumas: 5 g/l vyno rūgšties

— Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre): –

— Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre): –

30. *„Romagna“* Bianco Oriolo *(1 kategorija. Vynas)*

SKVN žymimi vynai „Romagna“ *Bianco Oriolo* yra nuo šviesiai geltonos iki šiaudų geltonumo spalvos, kuri gali būti įvairaus intensyvumo. Jų aromatas malonus, intensyvus ir vyninis. Šie vynai pasižymi gardžiu ir subalansuotu skoniu.

Mažiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %): 11,5 tūrio %

Liekamojo redukuojančiojo cukraus kiekis: ne daugiau kaip 4 g/l

Mažiausias becukrio ekstrakto kiekis: 17 g/l

Bet kokie toliau esančioje lentelėje nenurodyti analitiniai parametrai atitinka nacionalinės ir ES teisės aktuose nustatytas ribas.

Bendrosios analitinės savybės

— Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %): –

— Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %): –

— Mažiausias bendrasis rūgštingumas: 4,5 g/l vyno rūgšties

— Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre): –

— Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre): –

31. *„Romagna“* Centesimino Oriolo *(1 kategorija. Vynas)*

SKVN žymimas vynas „Romagna“ *Centesimino Oriolo* yra granatų raudonumo spalvos, jam būdingas rožių ir miško vaisių aromatas. Jo skonis aksominis ir sodrus.

Mažiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %): 12 tūrio %

Liekamojo redukuojančiojo cukraus kiekis: ne daugiau kaip 4 g/l

Mažiausias becukrio ekstrakto kiekis: 23 g/l

Bet kokie toliau esančioje lentelėje nenurodyti analitiniai parametrai atitinka nacionalinės ir ES teisės aktuose nustatytas ribas.

Bendrosios analitinės savybės

— Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %): –

— Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %): –

— Mažiausias bendrasis rūgštingumas: 4,5 g/l vyno rūgšties

— Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre): –

— Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre): –

32. *„Romagna“* Centesimino Oriolo Riserva *(1 kategorija. Vynas)*

SKVN žymimas vynas „Romagna“ *Centesimino Oriolo Riserva* yra intensyvios granatų raudonumo spalvos, jam būdingas malonus aromatas su rožių, prinokusių vaisių ir prieskonių pokvapiais. Jo skonis sodrus, subalansuotas ir aksominis, jame taip pat šiek tiek juntami taninai.

Mažiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %): 13 tūrio %

Liekamojo redukuojančiojo cukraus kiekis: ne daugiau kaip 4 g/l

Mažiausias becukrio ekstrakto kiekis: 26 g/l

Bet kokie toliau esančioje lentelėje nenurodyti analitiniai parametrai atitinka nacionalinės ir ES teisės aktuose nustatytas ribas.

Bendrosios analitinės savybės

— Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %): –

— Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %): –

— Mažiausias bendrasis rūgštingumas: 4 g/l vyno rūgšties

— Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre): –

— Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre): –

33. *„Romagna“* Centesimino Oriolo Passito *(1 kategorija. Vynas)*

SKVN žymimas vynas „Romagna“ *Centesimino Oriolo Passito* yra ryškios granatų raudonumo spalvos, jam būdingas intensyvus ir savitas aromatas su rožių, vytintų vynuogių ir prieskonių pokvapiais. Šiam vynui būdingas subalansuotas bei malonus geros struktūros skonis.

Mažiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %): 11,5 tūrio %

Liekamojo redukuojančiojo cukraus kiekis: ne mažiau kaip 50 g/l

Mažiausias becukrio ekstrakto kiekis: 26 g/l

Bet kokie toliau esančioje lentelėje nenurodyti analitiniai parametrai atitinka nacionalinės ir ES teisės aktuose nustatytas ribas.

Bendrosios analitinės savybės

— Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %): –

— Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %): –

— Mažiausias bendrasis rūgštingumas: 4,5 g/l vyno rūgšties

— Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre): –

— Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre): –

34. *„Romagna“* Centesimino Oriolo Spumante Rosé *(4 kategorija. Putojantis vynas)*

SKVN žymimam vynui „Romagna“ *Centesimino Oriolo Spumante Rosé* būdinga nedidelė ilgai išliekanti puta. Tai įvairaus intensyvumo rožinės spalvos vynas, kuriam būdingas ryškus gėlių aromatas. Jo skonis keičiasi atsižvelgiant į cukraus kiekį – nuo briuto iki pusiau sauso. Jis pasižymi gaivumu ir gera struktūra.

Mažiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %): 11 tūrio %

Mažiausias becukrio ekstrakto kiekis: 14 g/l

Bet kokie toliau esančioje lentelėje nenurodyti analitiniai parametrai atitinka nacionalinės ir ES teisės aktuose nustatytas ribas.

Bendrosios analitinės savybės

— Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %): –

— Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %): –

— Mažiausias bendrasis rūgštingumas: 4,5 g/l vyno rūgšties

— Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre): –

— Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre): –

35. *„Romagna“* Famoso Mercato Saraceno *(1 kategorija. Vynas)*

SKVN žymimi vynai „Romagna“ *Famoso Mercato Saraceno* yra šiaudų geltonumo spalvos, kuri gali būti įvairaus intensyvumo. Jų aromatas savitas, intensyvus ir vyninis. Šie vynai pasižymi sausu, gardžiu ir subalansuotu skoniu.

Mažiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %): 11,5 tūrio %

Mažiausias becukrio ekstrakto kiekis: 17 g/l

Bet kokie toliau esančioje lentelėje nenurodyti analitiniai parametrai atitinka nacionalinės ir ES teisės aktuose nustatytas ribas.

Bendrosios analitinės savybės

— Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %): –

— Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %): –

— Mažiausias bendrasis rūgštingumas: 5 g/l vyno rūgšties

— Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre): –

— Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre): –

36. *„Romagna“* Famoso Mercato Saraceno Spumante *(4 kategorija. Putojantis vynas)*

SKVN žymimam vynui „Romagna“ *Famoso Mercato Saraceno Spumante* būdinga nedidelė ilgai išliekanti puta. Šis vynas pasižymi įvairaus intensyvumo šiaudų geltonumo spalva bei švelniu ir subtiliu aromatu. Jo skonis keičiasi atsižvelgiant į cukraus kiekį – nuo natūralaus briuto iki sauso, kaip numatyta ES teisės aktuose.

Mažiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %): 11 tūrio %

Mažiausias becukrio ekstrakto kiekis: 16 g/l

Bet kokie toliau esančioje lentelėje nenurodyti analitiniai parametrai atitinka nacionalinės ir ES teisės aktuose nustatytas ribas.

Bendrosios analitinės savybės

— Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %): –

— Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %): –

— Mažiausias bendrasis rūgštingumas: 5 g/l vyno rūgšties

— Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre): –

— Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre): –

5. **Vyno gamybos metodai**

a. *Specifiniai vynininkystės metodai*

—

b. *Didžiausias derlingumas ir išeiga*

1. „Romagna“ *Albana Spumante*

45 hektolitrai iš hektaro

2. „Romagna“ *Cagnina*

84,5 hektolitro iš hektaro

3. „Romagna“ *Pagadebit* ir *Pagadebit Bertinoro,* įskaitant „Frizzante“ rūšies vyną

98 hektolitrai iš hektaro

4. „Romagna“ *Sangiovese,* įskaitant „Novello“ ir „Riserva“ rūšių vyną

98 hektolitrai iš hektaro

5. „Romagna“ *Sangiovese Superiore,* įskaitant „Riserva“ rūšies vyną

68,25 hektolitro iš hektaro

6. „Romagna“ *Sangiovese* su papildoma geografine nuoroda

58,5 hektolitro iš hektaro

7. „Romagna“ *Sangiovese Riserva* su nurodytomis gamybos vietovės dalimis

52 hektolitrai iš hektaro

8. „Romagna“ *Sangiovese Passito*

60 hektolitrų iš hektaro

9. „Romagna“ *Bianco,* įskaitant „Frizzante“ ir „Spumante“ rūšių vyną

126 hektolitrai iš hektaro

10. „Romagna“ *Rosato,* įskaitant „Frizzante“ ir „Spumante“ rūšių vyną

126 hektolitrai iš hektaro

11. „Romagna“ *Rosso*

91 hektolitras iš hektaro

12. „Romagna“ *Bianco* su nurodytomis gamybos vietovės dalimis „Brisighella“, „Castrocaro“, „Longiano“, „Modigliana“ ir „Oriolo“

84 hektolitrai iš hektaro

13. „Romagna“ *Centesimino*, įskaitant „Riserva“ rūšies vyną, su nurodyta gamybos vietovės dalimi „Oriolo“

77 hektolitrai iš hektaro

14. „Romagna“ *Centesimino Passito* su nurodyta gamybos vietovės dalimi „Oriolo“

55 hektolitrai iš hektaro

15. „Romagna“ *Centesimino Spumante Rosé* su nurodyta gamybos vietovės dalimi „Oriolo“

91 hektolitras iš hektaro

16. „Romagna“ *Famoso*, įskaitant „Spumante“ rūšies vyną, su nurodyta gamybos vietovės dalimi „Mercato Saraceno“

84 hektolitrai iš hektaro

17. „Romagna“ *Bianco Spumante di Qualità*

126 hektolitrai iš hektaro

18. „Romagna“ *Rosato Spumante di Qualità*

126 hektolitrai iš hektaro

6. **Nustatyta geografinė vietovė**

Geografinė vietovė, kurioje auginamos SKVN „Romagna“ žymimiems vynams gaminti skirtos vynuogės, apima visą ar dalį kelių Emilijos-Romanijos regiono Bolonijos, Forli-Čezenos, Ravenos ir Riminio provincijų komunų teritorijos.

1) Geografinė vietovė, kurioje auginamos SKVN žymimam vynui „Romagna“ *Albana Spumante* gaminti skirtos vynuogės, apima visą ar dalį toliau išvardytų komunų teritorijos. Šios vietovės riba apibrėžiama, kaip nurodyta toliau.

Forli-Čezenos provincijoje – komunos: Castrocaro Terme e Terra del Sole, Forlì, Forlimpopoli, Meldola, Bertinoro, Cesena, Montiano, Roncofreddo, Savignano sul Rubicone, Longiano. Savinjano sul Rubikonės, Čezenos, Forlimpopolio ir Forli komunų žemutinė riba apibrėžiama taip: Savinjano sul Rubikonės komunos – zoną žyminti riba eina nuo valstybinio kelio Nr. 9 „Via Emilia“. Čezenos komunos – zoną žyminti riba nuo ribos su Savinjano komuna eina valstybiniu keliu Nr. 9 „Via Emilia“, kol susijungia su Pestalocio gatve. Ji toliau eina šia gatve ir Marcolino Primo gatve iki geležinkelio linijos Riminis–Bolonija, kuria tęsiasi iki valstybinio kelio Nr. 71 *bis* ir nuo jo toliau eina Redikjaro komunos keliu ir Brizigelos gatve. Tada ji vėl susijungia su valstybiniu keliu Nr. 71 *bis*, eina Vičinale Čerkijos, Sant Edžidijaus gatvėmis, Boskonės komunos keliu, Skiopo Madonos, Kavalkavijos ir Altrio gatvėmis iki Savijaus upės ir viešos lenktynių trasos, kol vėl susijungia su valstybiniu keliu Nr. 9 „Via Emilia“ šiaurėje (30,65 kilometre) ir juo tęsiasi iki ribos su Bertinoro komuna. Forlimpopolio komunos – zoną žyminti riba nuo Bertinoro komunos ribos eina valstybiniu keliu Nr. 9, kol susijungia su keliu „Via San Leonardo“, tada eina juo iki geležinkelio linijos Riminis–Bolonija, tęsiasi ja iki valstybinio kelio Nr. 9, kol pasiekia ribą su Forli komuna. Forli komunos – zoną žyminti riba nuo ribos su Forlimpopolio komuna eina valstybiniu keliu Nr. 9, kol susijungia su G. Sibonio gatve. Ji toliau eina šia gatve ir tęsiasi šiomis gatvėmis: Dragoni, Paganella, T. Baldoni, Gramsci, Bertini, G. Orceoli, Somalia, Tripoli, Bengasi, Cadore, Monte San Michele, Gorizia, Isonzo. Nuo šio kelio ji toliau tęsiasi geležinkelio linija Riminis–Bolonija iki geležinkelio darbuotojo namo 59 kilometre, tada eina Dzinjolos gatve, susijungia su valstybiniu keliu Nr. 9 šiaurėje ir eina juo iki ribos su Faencos komuna.

Ravenos provincijoje – komunos: Castel Bolognese, Riolo Terme, Faenza, Casola Valsenio, Brisighella. Faencos ir Kastel Bolonjezės komunų žemutinė riba apibrėžiama taip: Faencos komunos – zoną žyminti riba nuo ribos su Forli komuna, kur ji susijungia su valstybiniu keliu Nr. 9, eina palei ribą iki geležinkelio linijos Riminis–Bolonija, kuria tęsiasi iki Lamonės upės kairiojo kranto ir tada eina šiomis gatvėmis: San Giovanni, Formellino, Ravegnana, Borgo San Rocco, Granarolo Provelta, San Silvestro, Scolo Cerchia, Convertite. Tada ji susijungia su geležinkelio linija šiaurėje ir ja eina iki ribos su Kastel Bolonjezės komuna. Kastel Bolonjezės komunos – zoną žyminti riba eina nuo geležinkelio linijos Riminis–Bolonija.

Bolonijos provincijoje – komunos: Borgo Tossignano, Casalfiumanese, Castel San Pietro Terme, Dozza Imolese, Fontanelice, Imola, Ozzano dell'Emilia. Imolos ir Ocano del Emilijos komunų žemutinė riba apibrėžiama taip: Imolos komunos – zoną žyminti riba eina nuo geležinkelio linijos Riminis–Bolonija iki sankirtos su Seličės automagistrale, tada tęsiasi tuo pačiu keliu iki Nuovos gatvės ir eina ja, kol vėl pasiekia komunos ribą kelio į Kastel Guelfo komuną pradžioje. Ocano del Emilijos komunos – zoną žyminti riba eina nuo geležinkelio linijos Riminis–Bolonija.

2) Geografinė vietovė, kurioje auginamos SKVN žymimam vynui „Romagna“ *Cagnina* gaminti skirtos vynuogės, apima visą ar dalį toliau išvardytų komunų teritorijos.

Ravenos provincijoje – komunos: Brisighella, Casola Valsenio, Castel Bolognese, Faenza, Riolo Terme.

Forli-Čezenos provincijoje – komunos: Bertinoro, Castrocaro Terme e Terra del Sole, Cesena, Forlì, Forlimpopoli, Longiano, Montiano, Modigliana, Dovadola, Predappio, Mercato Saraceno, Meldola, Roncofreddo, Savignano sul Rubicone, Gatteo, San Mauro Pascoli.

3) Geografinė vietovė, kurioje auginamos SKVN žymimam vynui „Romagna“ *Pagadebit* gaminti skirtos vynuogės, apima visą ar dalį toliau išvardytų komunų teritorijos.

Šios vietovės riba apibrėžiama, kaip nurodyta toliau.

Ravenos provincijoje – komunos: Brisighella, Casola Valsenio, Castel Bolognese, Faenza, Riolo Terme. Kastel Bolonjezės ir Faencos komunų žemutinė riba nurodyta kaip valstybinis kelias Nr. 9 „Via Emilia“.

Forli-Čezenos provincijoje – komunos: Bertinoro, Borghi, Castrocaro Terme e Terra del Sole, Cesena, Dovadola, Forlì, Forlimpopoli, Longiano, Meldola, Montiano, Predappio, Roncofreddo, Savignano sul Rubicone, Sogliano al Rubicone. Bertinoro, Čezenos, Forli, Forlimpopolio, Londžano, Savinjano sul Rubikonės komunų žemutinė riba apibrėžiama taip: Bertinoro komunos – zoną žyminti riba yra valstybinis kelias Nr. 9 „Via Emilia“. Čezenos komunos – zoną žyminti riba nuo sankirtos su Bertinoro komuna valstybiniame kelyje Nr. 9 „Via Emilia“ toliau eina šiuo keliu iki provincijos kelio Nr. 51, vedančio į San Vitorės gatvę. Tada ji eina San Vitorės gatve iki 71-ojo išvažiavimo, kol pasiekia San Karlo kaimą. Toliau ji tęsiasi šiomis gatvėmis: Castiglione, Roversano San Carlo, Comunale Roversano, IV Novembre. Tada vėl susijungia su valstybiniu keliu Nr. 9 „Via Emilia“. Ji toliau eina automagistrale link Riminio, kol pasiekia Kaza Vekjos gatvę. Tada ji eina Montiano ir Malanotės gatvėmis iki ribos su Londžano komuna. Forli komunos – zoną žyminti riba nuo ribos su Faencos savivaldybe kelyje „Via Emilia“ eina Rio Cozinos gatve iki Bariletos tilto Paso gatvėje. Toliau ji tęsiasi Paso gatve, kol pasiekia Kastel Leonės gatvę, ir eina šia gatve iki jos pabaigos. Tada ji eina Osio gatve, kol pasiekia Vilagrapą, vėliau – Braldo gatve iki Vila Roverės. Tada ji pasuka į valstybinį kelią Nr. 67 link Florencijos iki Tera del Solės kaimo. Tada Landino gatve ji vėl grįžta link Forli ir eina provincijos keliu Nr. 56, kol pasiekia Apeninų gatvę (valstybinis kelias Nr. 9 *ter*), ir toliau eina šia gatve, kol kerta San Martino in Stradą. Prie miesto išvažiavimo ji pasuka į Mondos gatvę, tada eina Kročetos gatve iki sankirtos su provincijos keliu Nr. 4 prie Bidentės gatvės 4,1 kilometre ir toliau eina šia gatve iki provincijos kelio Nr. 37. Ji eina šiuo keliu iki Forli ir Bertinoro komunų ribos Ronko upėje. Forlimpopolio komunos – zoną žyminti riba nuo ribos su Bertinoro ir Forli komunomis tęsiasi provincijos keliu Nr. 37 link Forlimpopolio, kol pasiekia Auzos upę, kuria tęsiasi tol, kol vėl grįžta prie Bertinoro ir Forlimpopolio komunų ribos. Londžano komunos – zoną žyminti riba nuo sankirtos su Čezenos komuna tęsiasi Malanotės gatve iki Badijos gatvės. Tada Čezenos, Badijos ir Fratos gatvėmis pereina Kaza Turkį ir Kaza Von Vilerį. Tada ji tęsiasi Masos gatve, einančia per Masos, Bolinjano ir La Kročetos kaimus, kol pasiekia ribą su Savinjano sul Rubikonės komuna netoli Kaza Ugolinio. Savinjano sul Rubikonės komunos – zoną žyminti riba nuo ribos su Londžano komuna Masos gatvėje toliau tęsiasi palei ribą, tada eina Skodelos ir (Vekja) Rio Salto gatvėmis, kol Seibele J. gatve pasiekia ribą su Sant Arkangelo di Romanijos komuna.

Riminio provincijoje – komunos: Coriano, Misano Adriatico, Morciano di Romagna, Poggio Berni, Rimini, Sant'Arcangelo di Romagna, San Clemente, San Giovanni in Marignano, Torriana, Verucchio. Mizano Adriatiko, Riminio ir Sant Arkangelo di Romanijos komunų žemutinė riba apibrėžiama taip: Mizano Adriatiko komunos – zoną žyminti riba nuo ribos su Ričonės komuna eina Kaprontės gatve iki Grotos gatvės. Tada ji eina Fontačės gatve, kol pasiekia provincijos kelią Nr. 35 (Ričonė–Tavoletas). Ji tęsiasi provincijos keliu iki Čela Simbenio kaimo. Tada ji eina San Džovanio gatve iki Konkos upės ties Mizano Adriatiko ir San Džovani in Marinjano komunų riba. Riminio komunos – zoną žyminti riba nuo automagistralės ribos su Sant Arkangelo di Romanija komuna eina per Marekjesę link Riminio, kol pasiekia greitkelį Bolonija–Riminis, kuriuo eina iki ribos su Ričonės komuna. Sant Arkangelo di Romanijos komunos – zoną žyminti riba nuo ribos su Savinjano komuna tęsiasi Seibele J. gatve Kanonikos kryptimi, kol pasiekia Rio Salto gatvę ir Kanonikos kaimą. Tada ji eina Kanonikos gatve, provincijos keliu Nr. 13, kol pasiekia komunos ribą, ir toliau tęsiasi Marekijos upe. Ji eina šiuo keliu, kol pasiekia Marekijos sankirtą. Tada ji eina Marekijos gatve, kol vėl pasiekia komunos ribą.

4) Geografinė vietovė, kurioje auginamos SKVN žymimam vynui „Romagna" *Sangiovese* gaminti skirtos vynuogės, apima visą ar dalį toliau išvardytų komunų teritorijos. Šios vietovės riba apibrėžiama, kaip nurodyta toliau.

Forli-Čezenos provincijoje – komunos: 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, Tredozio. Čezenos, Bertinoro, Forlimpopolio, Forli, Montiano ir Savinjano sul Rubikonės komunų žemutinė riba apibrėžiama taip: Čezenos komunos – zoną žyminti riba nuo ribos su Savinjano komuna tęsiasi valstybiniu keliu Nr. 9 iki sankirtos su Pestalocio gatve. Ji eina šia gatve ir toliau tęsiasi Marcolino Primo gatve iki geležinkelio linijos Riminis–Bolonija, kuria eina iki valstybinio kelio Nr. 71 *bis*. Iš čia ji eina Redikjaro komunos keliu, tada – Brizigelos gatve ir vėl susijungia su valstybiniu keliu Nr. 71 *bis*. Ji tęsiasi šiais keliais: Vičinale Čerkijos, Sant Edžidijaus gatvėmis, Boskonės komunos keliu, Skiopo Madonos, Kavalkavijos ir Altrio gatvėmis. Ji eina šia paskutine gatve iki Savijaus upės ir viešos lenktynių trasos, kol vėl susijungia su automagistrale, valstybiniu keliu Nr. 9 „Via Emilia" į šiaurę nuo miesto (30,65 kilometre), tada tęsiasi iki ribos su Bertinoro komuna ir valstybiniu keliu Nr. 9 „Via Emilia". Forlimpopolio komunos – zoną žyminti riba nuo Bertinoro komunos ribos eina automagistrale, valstybiniu keliu Nr. 9, kol susijungia su San Leonardo gatve, tada eina ja iki geležinkelio linijos Riminis–Bolonija, tęsiasi ja iki valstybinio kelio Nr. 9, kol pasiekia ribą su Forli komuna. Forli komunos – zoną žyminti riba nuo ribos su Forlimpopolio komuna eina valstybiniu keliu Nr. 9, kol susijungia su G. Sibonio gatve. Tada eina šiomis gatvėmis: Dragoni, Paganella, T. Baldoni, Gramsci, Bertini, G. Orceoli, Somalia, Tripoli, Bengasi, Cadore, Monte San Michele, Gorizia, Isonzo. Nuo čia ji toliau tęsiasi geležinkelio linija Riminis–Bolonija iki geležinkelio darbuotojo namo 59 kilometre, tada eina Dzinjolos gatve, susijungia su valstybiniu keliu Nr. 9 šiaurėje ir eina juo iki ribos su Faencos komuna. Montiano ir Savinjano sul Rubikonės komunų – zoną žyminti riba eina nuo valstybinio kelio Nr. 9 „Via Emilia".

Riminio provincijoje – komunos: 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, Verucchio. Katolikos, Mizano Adriatiko, Ričonės, Riminio, S. Arkangelo di Romanijos komunų žemutinė riba apibrėžiama taip: Katolikos, Mizano Adriatiko ir Ričonės komunų – zoną žyminti riba eina nuo valstybinio kelio Nr. 16 „Adriatica". Riminio komunos – zoną žyminti riba nuo ribos su Ričonės komuna eina valstybiniu keliu Nr. 16 „Adriatica" iki sankirtos su valstybiniu keliu Nr. 9 „Via Emilia" ir tęsiasi šiuo keliu iki ribos su S. Arkangelo di Romanija komuna. S. Arkangelo di Romanijos komunos – zoną žyminti riba eina nuo valstybinio kelio Nr. 9 „Via Emilia".

Ravenos provincijoje – komunos: Brisighella, Casola Valsenio, Castel Bolognese, Faenza, Riolo Terme. Faencos ir Kastel Bolonjezės komunų žemutinė riba apibrėžiama taip: Faencos komunos – zoną žyminti riba nuo ribos su Forli komuna, kur susijungia su valstybiniu keliu Nr. 9, eina iki geležinkelio linijos Riminis–Bolonija, tęsiasi ja iki kairiojo Lamonės upės kranto, tada – šiomis gatvėmis: San Giovanni, Formellino, Ravegnana, Borgo S. Rocco, Granarolo Provelta, S. Silvestro, Cerchia, Convertite. Tada ji susijungia su geležinkelio linija šiaurėje ir ja eina iki ribos su Kastel Bolonjezės komuna. Kastel Bolonjezės komunos – zoną žyminti riba eina nuo geležinkelio linijos Riminis–Bolonija.

Bolonijos provincijoje – komunos: Borgo Tossignano, Casalfiumanese, Castel San Pietro Terme, Dozza Imolese, Fontanelice, Imola, Ozzano dell'Emilia. Imolos ir Ocano del Emilijos komunų žemutinė riba apibrėžiama taip: Imolos komunos – zoną žyminti riba eina nuo geležinkelio linijos Riminis–Bolonija iki sankirtos su Seličės provincijos keliu, tada – šiuo keliu iki Nuovos provincijos kelio, kuriuo eina iki komunos ribos, esančios kelio į Kastel Guelfo komuną pradžioje. Ocano komunos – zoną žyminti riba eina nuo geležinkelio linijos Riminis–Bolonija.

5) Geografinė vietovė, kurioje auginamos SKVN žymimam vynui „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* ir „Romagna" *Rosso* gaminti skirtos vynuogės, apima visą ar dalį toliau išvardytų komunų teritorijos. Šios vietovės riba apibrėžiama, kaip nurodyta toliau.

Bolonijos provincijoje – komunos: Borgo Tossignano, Casalfiumanese, Castel San Pietro Terme, Dozza Imolese, Fontanelice, Imola, Mordano, Medicina, Ozzano dell'Emilia. Ocano del Emilijos, Mediočinos, Kastel Guelfo ir Imolos komunų žemutinė riba apibrėžiama taip: Ocano del Emilijos komunos – zoną žyminti riba eina nuo geležinkelio linijos Riminis–Bolonija. Mediočinos komunos – zoną žyminti riba nuo ribos su Ocano del Emilijos komuna eina provincijos keliu Nr. 253 iki sankirtos su Pjano gatve, tęsiasi šiuo keliu ir Lavoro, Kanalės ir S. Roko gatvėmis, kol pasiekia provincijos kelią Nr. 253 „San Vitale". Kastel Guelfo komunos – zoną žyminti riba eina nuo provincijos kelio Nr. 253 „San Vitale". Imolos komunos – zoną žyminti riba eina nuo provincijos kelio Nr. 253 „San Vitale". Fontaneličės ir Kazalfjumanezės komunų žemutinė riba apibrėžiama taip: Fontaneličės komunos – zoną žyminti riba nuo sankirtos su Bolonijos ir Ravenos provincijų riba Renanos gatve eina iki D. Aligjerio gatvės; tada ji eina provincijos keliu Nr. 610 Fontaneličėje iki 16,95 kilometro ir pasuka į Geso gatvę. Ji eina šiuo keliu, kol pasiekia komunos ribą. Kazalfjumanezės komunos – zoną žyminti riba eina nuo kalnų kelio per Kaza Salarą iki Fontaneličės ir Kastel San Pjetro Termės ribų susikirtimo taško.

Forli-Česenos provincijoje – komunos: 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, Tredozio. Gateo, San Mauro Paskolio ir Savinjano sul Rubikonės komunų žemutinė riba apibrėžiama taip: Gateo komunos – zoną žyminti riba nuo ribos su Česenatiko komuna eina Česenatiko gatve iki sankirtos su A14 greitkeliu Bolonija–Riminis S. Andželo vietovėje netoli Kaza Bertorio, tada eina greitkeliu, kol pasiekia ribą su Savinjano sul Rubikonės komuna. San Mauro Paskolio komunos – zoną žyminti riba eina nuo A14 greitkelio Bolonija–Riminis. Savinjano sul Rubikonės komunos – zoną žyminti riba eina nuo A14 greitkelio Bolonija–Riminis. Česenatiko komunoje – tai apima teritorijas, esančias aukščiau šių nustatytų ribų zonų: zoną žyminti riba eina nuo Montaleto iki Ravenos ir Forli-Česenos provincijų sankirtos, tęsiasi San Pelegrino gatve,tada – Kampone Salos gatve iki Salos kaimo; tada ji eina Česenatiko gatve, kol pasiekia ribą su Savinjano sul Rubikonės komuna.

Riminio provincijoje – komunos: 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, Verucchio. Katolikos, Mizano Adriatiko, Ričonės ir Riminio komunų žemutinė riba apibrėžiama taip: Katolikos komunos – zoną žyminti riba eina nuo valstybinio kelio Nr. 16 „Adriatica". Mizano Adriatiko komunos – zoną žyminti riba eina nuo valstybinio kelio Nr. 16 „Adriatica". Ričonės komunos – zoną žyminti riba eina nuo valstybinio kelio Nr. 16 „Adriatica". Riminio komunos – zoną žyminti riba nuo A14 greitkelio Bolonija–Riminis sankirtos su Uzo upe (komunos riba tarp San Mauro Paskolio ir Riminio) eina greitkeliu iki sankirtos su valstybiniu keliu Nr. 9 „Via Emilia" netoli Santa Džustinos kapinių. Ji tęsiasi valstybiniu keliu Nr. 9 iki Marekijos upės, tada eina upe, kol pasiekia geležinkelio liniją Bolonija–Riminis. Tada ji eina šia linija, kol pasiekia Auzos upę, ir toliau tęsiasi upe, kol pasiekia valstybinį kelią Nr. 16 „Adriatica". Tada ji eina valstybiniu keliu Nr. 16 iki ribos su Ričonės komuna. Ravenos provincijoje – komunos: Bagnacavallo, Bagnara di Romagna, Brisighella, Casola Valsenio, Castel Bolognese, Cotignola, Faenza, Lugo, Massa Lombarda, Riolo Terme, Russi, Ravenna, Sant'Agata sul Santerno, Solarolo. Banjakavalo, Lugo, Masa Lombardos, Rusio ir S. Agata sul Santerno komunų žemutinė riba apibrėžiama taip: Banjakavalo komunos – zoną žyminti riba nuo ribos su Lugo komuna eina provincijos keliu Nr. 253 „San Vitale" iki sankirtos su Banjoli Inferiorės gatve. Ji toliau tęsiasi šiais keliais: Pjeve Masieros gatve, Fosos žiediniu keliu, Stradelo, Rotondžio, Gvarno, Kolombajos ir Kanale Sinistra Inferiorės gatvėmis 17

kilometrų, tada – Destra Kanale Inferiorės, Strada Kogolo, Formos gatvėmis ir privačia valda, kol 57 kilometre pasiekia provincijos kelią Nr. 253 „San Vitale“. Lugo komunos – zoną žyminti riba nuo ribos su S. Agata sul Santerno komuna eina provincijos keliu Nr. 253 „San Vitale“ iki sankirtos su Bedaco gatve. Ji toliau tęsiasi šiais keliais: Piratelo, Tombės, Šv. Andriejaus gatvėmis, Kvarantolos provincijos keliu ir Piratelo Violos gatve, kol pasiekia provincijos kelią Nr. 253 „San Vitale“. Masa Lombardos komunos – zoną žyminti riba nuo ribos su Bolonijos provincija eina provincijos keliu Nr. 253 „San Vitale“ iki sankirtos su Respublikos prospektu. Ji eina šiuo prospektu, tada – šiomis gatvėmis: Primo Maggio, Fornace, Punta, Bagnarolo, Nuova, Cimitero. Tada pasiekia sankirtą su geležinkelio linija Bolonija–Ravena ir eina ja iki provincijos kelio Nr. 253 „San Vitale“. Rusio komunos – zoną žyminti riba nuo ribos su Banjakavalo komuna eina provincijos keliu Nr. 253 „San Vitale“ iki sankirtos su Faentinos gatve, kuria eina per Godą (Šiaurės Faentinos gatvė), tada šiomis gatvėmis: Fringuellina, Godo, Fringuellina Nuova, Naldi, Molinaccio. Galiausiai pasiekia ribą su Ravenos komuna. S. Agata sul Santerno komunos – zoną žyminti riba nuo ribos su Masa Lombardos komuna eina provincijos keliu Nr. 253 „San Vitale“ iki sankirtos su Belfjorės gatve, tada tęsiasi Andžolinos gatve ir kairiuoju Santerno upės krantu, kol vėl susijungia su provincijos keliu Nr. 253 „San Vitale“. Ravenos komunoje – tai apima teritorijas, esančias aukščiau šių nustatytų ribų zonų: zoną žyminti riba nuo ribos su Rusio komuna eina keliu Godas–San Markas rytų kryptimi, kol pasiekia valstybinį kelią Nr. 67 „Tosco Romagnolo“. Ji eina valstybiniu keliu Nr. 67 pietų kryptimi iki 207,8 kilometro, tada kerta Ronko upę Gambelaros gatve iki San Pjetro in Vinkolio gatvės. Tada ji eina Salės gatve, Dismano provincijos keliu pietų kryptimi iki 20,5 kilometro, tada – Čivinelio ir Mensos gatvėmis iki Matelikos. Tada ji tęsiasi Salarijos ir Kročaronės gatvėmis iki Pizinjano, eina Konfinės gatve, kol pasiekia Ravenos ir Forli-Čezenos provincijų ribą, kuria eina iki Montaleto. Gamybos vietovė apima Izola di Savarną, kurios ribos apibrėžiamos taip: nuo La Čilos vietovės zoną žyminti riba eina nutekamuoju kanalu į rytus nuo Reno upės dešiniojo kranto, kol pasiekia S. Alberto-Ravenos gatvę netoli 13,5 kilometro. Tada ji pasisuka atgal į vakarus ir eina senosios geležinkelio linijos maršrutu iki C. Berbarelos, kerta plėšinius Vale Medza Kazoje. Riba tęsiasi nuo plėšinių vedančiu keliu, kuris eina per C. Gracianio į vakarus, ir susijungia su keliu Medzanas–S. Albertas netoli Gratakopos. Ji eina šiuo keliu į šiaurę, kol pasiekia La Čilą, t. y. pradinį ribos tašką.

7. **Vyninių vynuogių veislė (-ės)**

„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. **Ryšys (-iai) su geografine vietove**

8.1. *1 kategorija. Vynas*

Romanijos regionas visada buvo glaudžiai susijęs su vynmedžių auginimu ir vyno gamyba. Tai rodo pušynuose vis dar augantys laukiniai vynmedžiai, daugybė tradicinių vietinių veislių („Albana“, „Cagnina“ („Terrano“), „Pagadebit“ („Bombino Bianco“), „Trebbiano Romagnolo“ ir kt.) bei gausūs istoriniai ir archeologiniai liudijimai.

Įvairios vyno rūšys, kurios istoriškai buvo gaminamos Romanijoje, yra glaudžiai susijusios su auginimo aplinka (dirvožemiu ir klimatu), taip pat su gamybos ir laikymo metodų raida. Didžioji dalis vyno, skirto asmeniniam vartojimui, buvo laikoma statinėse ir per pirmąjį nuleidimą pasikeitė iš šiek tiek putojančio į pusiau putojantį (8 kategorija), o vasarą po derliaus nuėmimo – į sausą ir neputojantį (1 kategorija).

Nuo XX a. 8-ojo dešimtmečio Romanijoje buvo palankiai priimami vyno sektoriaus pokyčiai, neiškreipiant nusistovėjusių tradicijų. Tai paskatino racionalizuoti įrangos prieinamumą ir valdymą, taip pat iš esmės pagerinti ūkių struktūras ir vyno gamybos metodus vyno rūsiuose, o vyno produktų kokybės lygis neabejotinai pakilo.

Kitas svarbus pokytis buvo susijęs su vietovės skirstymo į zonas tyrimais, kurie padėjo nustatyti įvairioms vynuogių veislėms tinkamiausias dirvožemio ir klimato sąlygas ir, visų pirma, padidino vynuogių augintojų informuotumą apie veisles ir agronomines galimybes, paskatinant juos laikytis kritiškesnio požiūrio į vynmedžių auginimą.

Kalbant apie vynuogių veislę „Sangiovese“, vynuogių augintojų patirtis ir praktinės žinios, įgytos į vairiomis aplinkos ir kultūrinėmis aplinkybėmis, leido apibrėžti geografinės vietovės dalis, kad būtų galima tiksliau nustatyti vietos produktus. Maži ir vidutiniai ūkiai yra aiškiai suinteresuoti gaminti aukštesnės kokybės vyną, jei įmanoma, glaudžiau susijusį su gamybos vietovės ypatumais.

Toliau aprašytos įprastos veislės „Sangiovese“ vynuogių auginimo vietovės (iš vakarų į rytus).

Imola. XVIII a. pabaigoje veislės „Sangiovese“ vynuogės jau buvo vyno gamybai Imoloje būdinga ypatybė, o jų populiarumas buvo toks didelis, kad 1880 m. atliktas tyrimas parodė, jog tai buvo viena iš labiausiai paplitusių veislių, šioje vietovėje nusileidusių tik veislei „Albana“. Net ir šiandien daugiau kaip 10 % veislės „Sangiovese“ vynuogių, auginamų Emilijos-Romanijos regione, auginama Bolonijos provincijoje, o 97 % šios veislės vynuogių auginama Imolos „rajone“, kur jos auginamos daugiausia į pietus nuo kelio „Via Emilia“.

Sera. Tai yra anklavas tarp Kastel Bolonjezės, Imolos ir Riolo Termės komunų, kuris nuo seniausių laikų išsiskyrė iš kitų teritorijų derlingu dirvožemiu, vandens gausa ir palankiu klimatu, todėl šioje vietovėje įsikūrė pirmoji žmonių gyvenvietė. Romanijoje ši teritorija istoriškai apibūdinama kaip labai palanki vietovė, todėl vynams „Sangiovese“ būdingi šviežių vaisių ir subtilūs gėlių pokvapiai, kuriuos sustiprina gerai parinkta vynmedžių padėtis.

Brizigela. Alyvuogių aliejaus gamybos tradicija šioje vietovėje liudija apie praktiškai Vidužemio jūros klimatą, kuris neabejotinai buvo palankus ir vyno gamybai. Dirvožemį daugiausia sudaro molis ir smiltainis, tačiau taip pat juntama Vena del Geso kreidos gyslos (įtrauktos į UNESCO pasaulio paveldo sąrašą) įtaka, suteikianti vynui ne tik struktūros ir gaivumo, bet ir subtilumo bei išryškinanti veislės „Sangiovese“ vynuogėms būdingus gėlių ir vaisių pokvapius.

Mardzenas. Šioje vietovėje yra didelė pirminė *Spungone* kalkingų smiltainio uolienų atodanga, persipynusi su Plioceno–Pleistoseno epochos mėlynu moliu. Šioje atšiaurioje ir tvirtoje teritorijoje taip pat paprastai gaminami stiprūs vynai. Vaisių pokvapiai paprastai nusveria gėlių pokvapius.

Modiljana. Ši teritorija yra dar atšiauresnė, vasaros čia vėsesnės, o beveik Apeninų kalnus primenančioje aplinkoje gaminami vynai yra tvirtos struktūros, stiprūs, aitrūs ir ilgai išliekančio skonio.

Oriolas. Vietovė aplink viduramžių Oriolo bokštą ypatinga tuo, kad joje gausu „geltonojo smėlio“, kartais susimaišiusio su molio ir dulkiško molio lopinėliais. Joje vyraujantis mikroklimatas nuo seniausių laikų pasirodė esąs ypač švelnus, palankus žmonių gyvenvietėms ir klestinčiam žemės ūkiui, kuriam būdingi vynmedžiai ir alyvmedžiai.. Atsižvelgiant į vynmedžių padėtį ir smėlio ar molio paplitimą, galima gaminti puikios struktūros vynus, kurie tinkamą švelnumą įgyja tik po tam tikro brandinimo laikotarpio, arba labiau paruoštus gerti, gerai subalansuotus vaisinius ir gėlių aromato vynus.

Kastrokaras. Šiai Toskanos Romanijos teritorijai didelę įtaką darė Toskanos didžioji kunigaikštystė. Todėl šią gamybos vietovės dalį geriau apibūdina jos vietos istorija ir tradicijos nei esminiai skirtumai nuo kaimyninėje Oriolo vietovėje gaminamo vyno, nors vyrauja molingas dirvožemis.

Predapijus. Aukšta vietovė, besidriekianti link Apeninų, su molingu dirvožemiu, kartais veikiamu sieros. Dėl iš lūpų į lūpas perduodamos tradicijos šioje vietovėje auginamos veislės „Sangiovese“ vynuogės visada pasižymėjo geru vardu. Visų pirma, dėl vietos biotipo ir pailgų vynuogių gaunami labai vaisiški vynai su palyginti aitriais taninais.

Meldola. Ši teritorija buvo dirbama jau romėnų laikais ir nuo tada žemės ūkio metodai buvo plėtojami ir sluoksniuojami, o tai lėmė dabartinius rezultatus vynininkystės sektoriuje. Vynmedžiai iš esmės išsidėstę šiaurės vakarų–šiaurės rytų kryptimi, todėl sudaromos sąlygos gaminti subtilius vynus „Sangiovese“, pasižyminčius vaisišku aromatu.

Bertinoras. Ši vietovė tradiciškai buvo skirta vynuogių veislei „Albana“ (kuri čia turi senas tradicijas), tačiau tik neseniai paaiškėjo, kad ji taip pat puikiai tinka veislei „Sangiovese“, kurios įspūdingai struktūrai reikia gana ilgo nokimo laiko.

Čezena. Čezenos vynai, kuriuos minėjo net klasikiniai lotynų autoriai, visada buvo labai žinomi. Veislės „Sangiovese“ vynuogės, auginamos šiose kalvose, pasižymi įspūdinga, bet ne pernelyg tvirta struktūra, savitu prinokusių vyšnių vaisiškumu, kuriame dera struktūra ir subtilumas.

Merkato Saračenas. Ši vietovė apima teritoriją, kuriose daugiausia pastebimos marnų-smiltainio formacijos, o klimatą veikia netoliese esančios Apeninų kalnų viršūnės. Šis iš veislės „Sangiovese“ vynuogių gaminamas vynas yra labai subalansuotas, pasižymi geru alkoholio ir rūgštingumo santykiu ir gana saldžių taninų kiekiu.

Londžanas. Šios vietovės dirvožemiui taip pat būdingos marnų-smiltainio formacijos, tačiau klimatas daro įtaką veislės „Sangiovese“ vynuogių sudėčiai, kuri gali tapti stipresnė, o tai gali pakenkti natūraliam šioje aplinkoje gaminamų vynų subtilumui; gaminami šilti, sodrūs vynai, pasižymintys tinkamu vaisiškumu ir struktūra.

Riminio vietovei būdinga savita geologija, todėl ji labiau primena Emilijos regioną, o ne likusią Romanijos dalį. Įvairiuose slėniuose dirvožemis susiformavo dėl įvairių rūšių uolienų raidos, tačiau svarbesnis veiksnys yra skirtingas mikroklimatas, susidaręs dėl jų padėties ir (arba) artumo jūrai. Veislės „Sangiovese“ vynuogės čia buvo intensyviai auginamos iki 1860 m., o dėl mažos alkoholio koncentracijos buvo gaminami netgi putojantys vynai, tačiau būtent dėl šios priežasties jų gamyba buvo nutraukta. Klimato kaita paskatino jos atnaujinimą ir išryškino įvairius aspektus.

Korianas. Ši gamybos vietovės dalis apima prie jūros esančią teritoriją, kurioje dėl pilko molio dirvožemio ir geros padėties galima gaminti struktūriškesnius ir brandinti tinkamesnius vynus „Sangiovese“.

San Klementė. Šiuo gamybos vietovės dalies pavadinimu nurodoma šilčiausia Riminio vietovės dalis, kurioje vyrauja kreida ir molis, todėl čia gaminami geros struktūros vynai, pasižymintys tinkama rūgščių pusiausvyra.

Verukjas. Šioje Valmarekijos kalvų šlaitų vietovėje gaminami labai geri vynai.

Kalbant apie kitas vynuogių veisles, sąveika su dirvožemiu taip pat lemia įdomius svyravimus, kurie kartais būna ypač svarbūs.

Veislės „Bombino Bianco“ arba, šiuo atveju, „Albana“ populiarumas Bertinoro vietovėje neabejotinai gali būti siejamas su skurdžiu klinčių dirvožemiu, susidariusiu iš *Spungone* geologinės formacijos, kuri šios vietovės paviršiuje labiausiai paplitusi. Dirvožemis padeda išlaikyti natūralų šių vynuogių veislių gyvybingumą, todėl užtikrinama geresnė augalų augimo ir vynuogių derliaus pusiausvyra, taigi ir labiau subalansuota misos sudėtis, o dėl klinčių vynai įgauna subtilesnį aromatą.

Dėka molingo lygumos dirvožemio, dėl kurio natūraliai ribojamas veislės „Trebbiano Romagnolo“ vynuogių gyvybingumas ir derlius, gamintojai gali gaminti geros struktūros ir subtiliu aromatu pasižyminčius vynus, nors ši vynuogių veislė paprastai apibūdinama kaip neutrali. Geresnės struktūros vynai „Trebbiano“ gaminami naudojant skurdesniuose kalvų dirvožemiuose auginamas vynuoges. Vynai, gaminami iš smėlinguose dirvožemiuose auginamų vynuogių (pvz., „Terrano“ ir „Trebbiano“), taip pat pasižymi subtiliais aromatais.

Vynai „Albana“ paprastai taip pat skiriasi atsižvelgiant į dirvožemio rūšį: geros struktūros vynai su medaus ir džiovintų abrikosų pokvapiais gaminami iš molingesniuose dirvožemiuose auginamų vynuogių, ryškesni vaisių ir abrikosų pokvapiai užtikrinami Imoloje, o daugiau gėlių pokvapių – Faencos vietovei priklausančioje Albanoje.

8.2. *4 kategorija. Putojantis vynas*

Dauguma tradicinių Romanijos vynuogių veislių vėlai sunoksta, ir daugelyje įsakų Šv. Mykolo diena (rugsėjo 29 d.) yra nustatyta kaip pirmoji derliaus nuėmimo diena, nors dabar ji dažniau būna paskutinė diena. Iki XX a. 7-ojo dešimtmečio pabaigos klimatas buvo toks, kad derlius buvo nuimamas šaltuoju laikotarpiu, o tai dažnai trukdė cukrui visiškai fermentuotis misoje. Todėl vynas dažnai būdavo išpilstomas į butelius su tam tikru liekamojo cukraus kiekiu, o fermentavimas buteliuose būdavo užbaigiamas kitą pavasarį – taip buvo gaunami pusiau putojantys (8 kategorijos) ir (arba) putojantys (4 kategorijos) vynai. Šiandienos metodai ir technologijos leidžia kontroliuoti tai, kas anksčiau vyko savaime, išsaugant rūšis, kurios visada buvo gaminamos ir vartojamos Romanijoje. Dėl šio vietovės elementų derinio klimatas ir praktinės žinios (arba vyndarių patirtis) daro didelį poveikį dirvožemiui, todėl gaunamas tradicinis produktas, kurį metodai ir technologijos tik padėjo išsaugoti ir patobulinti.

Albana Spumante: „Albana“ visada buvo vynuogių veislė, randama šventėms skirtuose buteliuose, nes būtent *spuma* (putos) suteikia šventiškumo. Kadangi tai yra vidutinio brandumo vynuogių veislė, ypač gerai kaupianti cukrų, ji dažnai buvo naudojama norint suteikti cukraus silpnesnėms ir vėliau nokstančioms veislėms, pavyzdžiui, „Trebbiano“ ir „Pagadebit“, ir padaryti vynus putojančius. Pagal Romanijos tradiciją vyną „Albana“ galima laikyti *liqueur de tirage*.

Pastaruoju metu, sukaupus daugiau praktinių žinių vyno gamybos praktikos srityje, baltųjų ir rožinių pusiau putojančių ir putojančių vynų gamyba buvo patobulinta ir išplėsta, atsižvelgiant į tai, kad tradiciškai Romanijoje gaminami vynai paprastai buvo blyškios, dažnai šviesios vyšnių rausvos spalvos. Istoriniai dokumentai liudija apie pusiau putojančių ir putojančių vynų gamybos tradiciją, naudojant tradiciškiausias vynuogių veisles: „Trebbiano Romagnolo“, „Bombino Bianco“, „Albana“ ir net „Sangiovese“, kaip patvirtinta „Mantegazza“ (1871 m.). Tačiau šie vynai paprastai buvo vartojami vietoje, daugiausia gamintojų šeimų. Prekybai buvo skirti saldūs filtruoti vynai, o ne jau pagaminti pusiau putojantys ir putojantys vynai. Vyno gamybos technologijų ir lauko metodų (puikios kokybės ir tinkamos cukraus bei rūgštingumo pusiausvyros vynuogės, reikalingos putojantiems vynams gaminti) raida leido vėl pradėti gaminti geresnius šios rūšies vynus.

Be putojančių vynų su vynuogių veislės nuoroda (pvz., „Romagna“ *Trebbiano Spumante*), dabar daug dėmesio skiriama putojantiems vynams, daugiausia pagamintiems iš tradicinių veislių vynuogių (pvz., 70 % „Trebbiano“ arba 70 % „Sangiovese“), tačiau praturtintiems kitomis vynuogių veislėmis, kurios gali išplėsti ir (arba) pagerinti kvapų profilį.

Vėsiausiuose dirvožemiuose, aukščiausiame aukštyje ir labiausiai į šiaurę nukreiptuose šlaituose gali būti auginamos šviesesnės ir rūgštesnės veislės „Sangiovese“ vynuogės, tinkamos geros struktūros, gaiviems, kvapniems rožiniams vynams gaminti, kurie taip pat gali būti naudojami antrinei fermentacijai, atsižvelgiant į rinkos susidomėjimą rožinių putojančių vynų rūšimis. Tokiomis aplinkybėmis vynuose aiškiau atsiskleidžia gėlių aromatas, kurį papildo šviežių, nepernokusių vaisių pokvapiai.

Todėl šiuolaikinių putojančių vynų gamyba Romanijoje yra technologinių inovacijų gamybos procese, kuris, remiantis iki praėjusio šimtmečio vyravusia antrine fermentacija buteliuose, taip pat išsivystė į gamybą naudojant autoklavus, kuriuose pažangiausi vynininkystės metodai derinami su šimtmečių senumo šios vietovės tradicijomis, rezultatas.

8.3. *5 kategorija. Rūšinis putojantis vynas*

Klimato kaita, geresni auginimo ir vynininkystės metodai, taip pat gamybos teisės aktų nuostatų laikymasis dabar taip pat suteikia galimybę sutelkti dėmesį į rūšinio, geresnės struktūros ir ilgiau išliekančio skonio putojančio vyno gamybą.

Dauguma tradicinių Romanijos vynuogių veislių vėlai sunoksta ir iki XX a. 7-ojo dešimtmečio pabaigos vynuogių derlius buvo nuimamas rugsėjo pabaigoje, o šaltas oras dažnai trukdė visiškai fermentuotis vynuogių misos cukrui. Todėl vynas dažnai būdavo išpilstomas į butelius su tam tikru liekamojo cukraus kiekiu ir kitą pavasarį būdavo gaunami pusiau putojantys ir (arba) putojantys vynai. Šiuo metu technologijos leidžia kontroliuoti šiuos procesus, kartu išsaugant tradicines vyno rūšis. Dėl šio vietovės elementų derinio klimatas ir žmonių patirtis daro didelį poveikį dirvožemiui, todėl gaunamas tradicinis produktas, kurį metodai ir technologijos tik padėjo išsaugoti ir patobulinti.

Pastaruoju metu, sukaupus daugiau praktinių žinių vyno gamybos praktikos srityje, baltųjų ir rožinių pusiau putojančių ir putojančių vynų gamyba buvo patobulinta ir išplėsta, atsižvelgiant į tai, kad tradiciškai Romanijoje gaminami vynai paprastai buvo blyškios, dažnai šviesios vyšnių rausvos spalvos. Istoriniai dokumentai liudija apie pusiau putojančių ir putojančių vynų gamybos tradiciją, naudojant tradiciškiausias vynuogių veisles: „Trebbiano Romagnolo“, „Bombino Bianco“, „Albana“ ir net „Sangiovese“, kaip patvirtinta „Mantegazza“ (1871 m.). Tačiau šie vynai paprastai buvo vartojami vietoje, daugiausia gamintojų šeimų. Prekybai buvo skirti saldūs filtruoti vynai, o ne jau pagaminti pusiau putojantys ir putojantys vynai. Vyno gamybos technologijų ir lauko metodų (puikios kokybės ir tinkamos cukraus bei rūgštingumo pusiausvyros vynuogės, reikalingos putojantiems vynams gaminti) raida leido vėl pradėti gaminti geresnius šios rūšies vynus.

Be putojančių vynų su vynuogių veislės nuoroda (pvz., „Romagna“ *Trebbiano Spumante*), dabar daug dėmesio skiriama putojantiems vynams, pagamintiems daugiausia iš tradicinių veislių vynuogių (pvz., 70 % „Trebbiano“ arba 70 % „Sangiovese“), tačiau praturtintiems kitomis vynuogių veislėmis, kurios gali išplėsti ir (arba) pagerinti kvapų profilį ir kurios suteikia galimybę išgauti partijas (*cuvées*) rūšiniams putojantiems vynams gaminti, yra struktūriškesnės ir kurių visuminė alkoholio koncentracija tūrio procentais yra ne mažesnė kaip 9 %, taip pat gaminti rūšinius putojančius vynus naudojant didesnį spaudimą, kad juos būtų galima ilgiau brandinti ir geriau išlaikyti.

Vėsiausiuose dirvožemiuose, aukščiausiame aukštyje ir labiausiai į šiaurę nukreiptuose šlaituose gali būti auginamos šviesesnės ir rūgštesnės veislės „Sangiovese“ vynuogės, tinkamos geros struktūros, gaiviems, kvapniems rožiniams vynams gaminti, kurie taip pat gali būti naudojami antrinei fermentacijai, atsižvelgiant į rinkos susidomėjimą rožinių putojančių vynų rūšimis. Tokiomis aplinkybėmis vynuose aiškiau atsiskleidžia gėlių aromatas, kurį papildo šviežių, nepernokusių vaisių pokvapiai.

Todėl šiuolaikinių putojančių vynų gamyba Romanijoje yra technologinių inovacijų gamybos procese, kuris, remiantis iki praėjusio šimtmečio vyravusia antrine fermentacija buteliuose, taip pat išsivystė į gamybą naudojant autoklavus, kuriuose pažangiausi vynininkystės metodai derinami su šimtmečių senumo šios vietovės tradicijomis, rezultatas.

8.4. *8 kategorija. Pusiau putojantis vynas*

Romanijoje vyrauja vidutiniškai vėlai arba vėlai nokstančios vynuogių veislės („Trebbiano“ ir „Pagadebit“), dažnai auginamos derlingoje žemėje, todėl prasidėjus žiemos šalčiams fermentacijos procesas sustoja ir vynuose lieka didesnis arba mažesnis liekamojo cukraus kiekis. Dėl to rudens–žiemos laikotarpiu tapo įprasta gerti saldžius ar pusiau saldžius vynus, o vasarą po derliaus nuėmimo – pusiau putojančius ir putojančius vynus. Kai vynai su liekamuoju cukrumi buvo supilti į butelius, fermentacijos procesas atsinaujindavo, kai oras vėl sušildavo, ir taip susidarydavo natūralus pusiau putojantis efektas. Taigi jau buvo susiformavusi „netyčinė“ putojančių ir pusiau putojančių vynų gamybos tradicija, kuri buvo tobulinama daugėjant praktinių žinių vyno gamybos srityje: naudojant šaltą temperatūrą rūsiuose galima išsaugoti kvapus ir aromatus, o naudojant pasirinktas mieles optimizuojamas fermentacijos procesas.

Kaip pažymėjo Th. Hohnerlein-Buchinger (1996 m.), Bertinoro vietovėje įsitvirtino vynuogių veislė „Bombino Bianco“, vietinių vadinama „Pagadebit“, nes ji užtikrina gerą derlių net ir nepalankiomis oro sąlygomis (ypač esant vėlyvoms šalnoms). 1876 m. Forli vykusioje vynmedžių mugėje buvo pristatyti įvairiose vietovėse auginami skirtingų, į „Pagadebit“ panašių veislių, vynmedžiai; Bertinoro vietovė nuo seno žinoma dėl savo ypatingos, išskirtinės su veisle „Pagadebit“ siejamos tradicijos, kai taip pat gaminamas pusiau putojantis vynas. Ši tradicija greičiausiai susiformavo dėl to, kad ši veislė buvo auginama mišriuose vynuogynuose kartu su veisle „Albana“, kuri suteikė cukraus, reikalingo norint padidinti kitos vėlai nokstančios vynuogių veislės alkoholio koncentraciją: dėl nebaigtos fermentacijos ir išpilstymo į butelius buvo gaminami putojantys vynai, kurie dabar būtų vadinami „senoviniu būdu“ pagamintais vynais.

9. **Kitos specifinės sąlygos (išpilstymas, ženklinimas, kiti reikalavimai)**

SKVN „Romagna“. Vynininkystės vietovė

Teisinis pagrindas:

ES teisės aktai.

Papildomos sąlygos rūšis:

su gamyba nustatytoje geografinėje vietovėje susijusi nukrypti leidžianti nuostata.

Sąlygos aprašymas

Vynininkystės veiksmai gali būti atliekami visoje Forli-Čezenos, Ravenos, Bolonijos ir Riminio provincijų teritorijoje.

SKVN „Romagna“. Pusiau putojančių ir putojančių vynų gamybos vietovė

Teisinis pagrindas

nustatytas nacionalinės teisės aktuose.

Papildomos sąlygos rūšis

su gamyba nustatytoje geografinėje vietovėje susijusi nukrypti leidžianti nuostata.

Sąlygos aprašymas

„Romagna“ *Trebbiano Frizzante*, „Romagna“ *Trebbiano Spumante*, „Romagna“ *Pagadebit Frizzante*, „Romagna“ *Albana Spumante*, „Romagna“ *Bianco Spumante* ir „Romagna“ *Rosato Spumante* rūšių vynų gamybos veiksmai vykdomi ir pakartotinio fermentavimo, stabilizavimo ir, jei reikia, saldinimo vynininkystės metodai taikomi visoje Emilijos-Romanijos, Markės, Lombardijos, Pjemonto ir Veneto regionų teritorijoje.

SKVN „Romagna“. Pusiau putojančių ir putojančių vynų išpilstymo į butelius vietovė

Teisinis pagrindas

ES teisės aktai.

Papildomos sąlygos rūšis

išpilstymas į butelius nustatytoje geografinėje vietovėje.

Sąlygos aprašymas

Vynai „Romagna“ *Trebbiano Frizzante*, „Romagna“ *Trebbiano Spumante*, „Romagna“ *Pagadebit Frizzante*, „Romagna“ *Albana Spumante*, „Romagna“ *Bianco Spumante* ir „Romagna“ *Rosato Spumante* turi būti išpilstomi į butelius visoje Emilijos-Romanijos, Markės, Lombardijos, Pjemonto ir Veneto regionų teritorijoje. Remiantis galiojančiais ES ir nacionalinės teisės aktais, vynai turi būti išpilstomi į butelius ar pakuojami įvardytoje nustatytoje geografinėje vietovėje, kad būtų išsaugota vynų kokybė ir geras vardas, užtikrinama kilmė ir veiksmingai vykdoma kontrolė.

Nuorodų į gamybos vietovės dalis naudojimas

Teisinis pagrindas

ES teisės aktai.

Papildomos sąlygos rūšis

papildomos su ženklinimu susijusios nuostatos.

Sąlygos aprašymas

Ženklinant ir pateikiant SKVN „Romagna“ žymimus vynus, leidžiama teikti nuorodas į atitinkamuose produkto specifikacijos prieduose aprašytas gamybos vietovės dalis.

Etiketėse galima nurodyti šias gamybos vietovės dalis: „Bertinoro“, „Brisighella“, „Castrocaro“, „Cesena“, „Longiano“, „Meldola“, „Modigliana“, „Marzeno“, „Oriolo“, „Predappio“, „Mercato Saraceno“, „Serra“, „Imola“, „Coriano“, „San Clemente“ ir „Verucchio“.

SKVN „Romagna“ su nurodyta gamybos vietovės dalimi

Teisinis pagrindas

ES teisės aktai.

Papildomos sąlygos rūšis

su gamyba nustatytoje geografinėje vietovėje susijusi nukrypti leidžianti nuostata.

Sąlygos aprašymas

Vynininkystės veiksmai gali būti atliekami visoje Bolonijos, Ravenos, Forli-Čezenos ir Riminio provincijų teritorijoje.

SKVN „Romagna“ su nurodyta gamybos vietovės dalimi

Teisinis pagrindas

ES teisės aktai.

Papildomos sąlygos rūšis

išpilstymas į butelius nustatytoje geografinėje vietovėje.

Sąlygos aprašymas

SKVN „Romagna“ su nurodyta gamybos vietovės dalimi žymimi vynai turi būti išpilstomi į butelius kiekvienos gamybos vietovės dalies gamybos vietovėje, įskaitant vietoves, kuriose leidžiama atlikti vynininkystės veiksmus, pritaikius nukrypti leidžiančią nuostatą. Remiantis galiojančiais ES ir nacionalinės teisės aktais, vynai turi būti išpilstomi į butelius ar pakuojami įvardytoje nustatytoje geografinėje vietovėje, kad būtų išsaugota vynų kokybė ir geras vardas, užtikrinama kilmė ir veiksmingai vykdoma kontrolė.

Produkto specifikacijos nuoroda

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