C/2026/2147

17.4.2026.

Ar aizsargātu cilmes vietas nosaukumu apzīmēta vīna nozares produkta specifikācijā izdarāma Savienības grozījuma apstiprināšanas pieteikuma publikācija saskaņā ar Eiropas Parlamenta un Padomes Regulas (ES) Nr. 1308/2013 97. panta 3. punktu saistībā ar 105. pantu

(C/2026/2147)

Trīs mēnešu laikā no šīs publikācijas dienas dalībvalsts vai trešās valsts iestādes, vai arī fiziska vai juridiska persona, kurai ir leģitīmas intereses un kura ir iedibināta vai ir rezidents trešā valstī, saskaņā ar Eiropas Parlamenta un Padomes Regulas (ES) 2024/1143 ([1]) 17. pantu var iesniegt Komisijai iebildumu.

PRODUKTA SPECIFIKĀCIJĀ IZDARĀMA SAVIENĪBAS GROZĪJUMA PIETEIKUMS

“Romagna”

PDO-IT-A0507-AM05

Pieteikuma iesniegšanas datums: 28.4.2021.

1. **Pieteikuma iesniedzējs un tā likumīgās intereses**

CONSORZIO VINI DI ROMAGNA [ROMANJAS VĪNDARU APVIENĪBA]

ACVN “Romagna” aizsardzības apvienība

2. **Produkta specifikācijas punkts, uz kuru attiecas grozījums vai grozījumi**

☐ Produkta nosaukums

☒ Vīnkopības produkta kategorija

☒ Saikne

☐ Tirdzniecības ierobežojumi

3. **Grozījuma apraksts un pamatojums**

1. *Jaunas vīnkopības produktu kategorijas ieviešana*

Pievienota vīnkopības produktu kategorija “Kvalitatīvs dzirkstošais vīns” (5. kategorija).

Pēdējo desmit gadu laikā pieprasījums pēc dzirkstošā vīna un kvalitatīva dzirkstošā vīna ir arvien vairāk palielinājies. Lai apmierinātu šo pieprasījumu, Romanjas [*Romagna*] ražotāji ir arī centušies ieviest un uzlabot visus tehniskos un tehnoloģiskos risinājumus, kas nepieciešami šo produktu veidu iegūšanai. 5. kategorija “kvalitatīvs dzirkstošais vīns” ļauj maksimāli palielināt ar ACVN “Romagna” apzīmēto dzirkstošo vīnu vērtību.

Produktu kategorijas “kvalitatīvs dzirkstošais vīns” iekļaušanas rezultātā tika grozīts produkta specifikācijas 1.–9. punkts un attiecīgās vienotā dokumenta iedaļas.

2. *Atjaunināts apraksts par saikni ar ģeogrāfisko apgabalu*

Uzlabots to vides un vēsturisko/kultūras aspektu apraksts, kuriem ir būtiska nozīme vīnu kvalitātes raksturošanā un kuri attiecas uz apgabala augsnes un klimata īpašībām un audzēšanas un kultūras tradīciju, kas gadsimtu gaitā nostiprinājusies vīnogu audzēšanas un pārstrādes jomā.

Grozījums attiecas uz produkta specifikācijas 9. punktu un vienotā dokumenta 8. punktu (“Saiknes apraksts”).

([1]) Eiropas Parlamenta un Padomes Regula (ES) 2024/1143 (2024. gada 11. aprīlis) par ģeogrāfiskās izcelsmes norādēm vīnam, stiprajiem alkoholiskajiem dzērieniem un lauksaimniecības produktiem, kā arī garantētu tradicionālo īpatnību produktiem un lauksaimniecības produktu fakultatīviem kvalitātes apzīmējumiem un ar ko groza Regulas (ES) Nr. 1308/2013, (ES) 2019/787 un (ES) 2019/1753 un atceļ Regulu (ES) Nr. 1151/2012 (OV L, 2024/1143, 23.4.2024., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

3. *Konsolidācija ar iepriekšējo standarta grozījumu*

Produkta specifikācija un visas vienotā dokumenta iedaļas ir papildinātas arī ar standarta grozījumu, kas nosūtīts pēc šā Savienības grozījuma iesniegšanas un ko Komisija jau ir apstiprinājusi Paziņojumā 2022/C 386/08, kas publicēts 2022. gada 7. oktobra *Oficiālajā Vēstnesī* C 386.

Tajā pašā laikā atsevišķas vīna kategorijas ir skaidrāk uzskaitītas vienotā dokumenta iedaļā "Vīnu apraksts".

VIENOTAIS DOKUMENTS

1. **Produkta nosaukums**

Romagna

2. **Ģeogrāfiskās izcelsmes norādes veids**

ACVN – aizsargāts cilmes vietas nosaukums

3. **Vīnkopības produktu kategorijas**

1. Vīns

4. Dzirkstošais vīns

5. Kvalitatīvs dzirkstošais vīns

8. Pusdzirkstošais vīns

3.1. *Kombinētās nomenklatūras kods*

22 – DZĒRIENI, ALKOHOLISKI ŠĶIDRUMI UN ETIĶIS

2204 – Svaigu vīnogu vīns, ieskaitot stiprinātos vīnus; vīnogu misa, izņemot pozīcijā 2009 minēto

4. **Vīna vai vīnu apraksts**

1. *"Romagna"* Albana Spumante *(4. kategorija – dzirkstošais vīns)*

Saskaņā ar ES tiesību aktiem ar aizsargāto cilmes vietas nosaukumu "Romagna" *Albana Spumante* apzīmēto vīnu gatavo no daļēji izžuvušu vīnogu misas, izturot vīnu pudelēs vai izmantojot autoklāva metodi. Tas ir zeltaini dzeltenā krāsā, ilgstoši dzirkstošs, ar smalkām putām, raksturīgu, gardu augļu aromātu, kas tipisks šai vīnogu šķirnei, labu struktūru, jauku svaigumu un patīkamu, maigu, saldu garšu, kas nekad nepārsātina.

Minimālā kopējā spirta tilpumkoncentrācija: 16,0 tilp. %.

Minimālais bezcukuru ekstrakta saturs: 21,0 g/l.

Analītiskās īpašības, kas nav norādītas šajā tabulā, atbilst valsts un ES tiesību aktos noteiktajām robežvērtībām.

Vispārīgās analītiskās īpašības

— Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %): —

— Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %): —

— Minimālais kopējais skābums: 6 grami uz litru (izteikts ar vīnskābi)

— Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru): —

— Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru): —

2. *"Romagna"* Cagnina *(1. kategorija – vīns)*

Ar aizsargāto cilmes vietas nosaukumu "Romagna" *Cagnina* apzīmētais vīns, ko iegūst no "Terrano" šķirnes vīnogām, kuras parasti tiek ievāktas septembra beigās, ir gatavs nodošanai patēriņam pēc pirmajām 10 oktobra dienām. Tam ir purpursarkana krāsa, intensīvs, raksturīgs aromāts ar *marasca* ķiršu un aveņu smaržas niansēm un salda garša, kurā nedaudz jūtami tanīni un patīkams, viegli izteikts skābenums.

Minimālā kopējā spirta tilpumkoncentrācija: 11,5 tilp. %.

Minimālais bezcukuru ekstrakta saturs: 17,0 g/l.

Analītiskās īpašības, kas nav norādītas šajā tabulā, atbilst valsts un ES tiesību aktos noteiktajām robežvērtībām.

Vispārīgās analītiskās īpašības

— Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %): —

— Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %): 8,5.

— Minimālais kopējais skābums: 5 grami uz litru (izteikts ar vīnskābi)

— Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru): —

— Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru): —

3. *"Romagna"* Pagadebit *(1. kategorija – vīns; ieskaitot saldo paveidu)*

Ar aizsargāto cilmes vietas nosaukumu "Romagna" *Pagadebit* apzīmētajam vīnam, ko iegūst no "Bombino bianco" šķirnes vīnogām, ir dažādas intensitātes salmdzeltena krāsa, kura ir atkarīga no vīna vecuma un gatavošanas procesa, svaigs un smaržīgs aromāts ar šai vīnogu šķirnei raksturīgu vilkābeles smaržas niansi un patīkama un maiga garša, kas var būt no sausas līdz pussaldai, arī pusdzirkstošajam paveidam.

Minimālā kopējā spirta tilpumkoncentrācija: 11,5 tilp. %.

Minimālais bezcukuru ekstrakta saturs: 14,0 g/l

Analītiskās īpašības, kas nav norādītas šajā tabulā, atbilst valsts un ES tiesību aktos noteiktajām robežvērtībām.

Vispārīgās analītiskās īpašības

— Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %): —

— Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %): —

— Minimālais kopējais skābums: 4,5 grami uz litru (izteikts ar vīnskābi)

— Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru): —

— Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru): —

4. *"Romagna"* Pagadebit Frizzante *(8. kategorija – pusdzirkstošais vīns; ieskaitot saldo paveidu)*

Ar aizsargāto cilmes vietas nosaukumu "Romagna" *Pagadebit Frizzante* apzīmētajam vīnam, ko iegūst no "Bombino bianco" šķirnes vīnogām, ir dažādas intensitātes salmdzeltena krāsa, kura ir atkarīga no vīna vecuma un gatavošanas procesa, smalkas un noturīgas putas, svaigs un smaržīgs aromāts ar šai vīnogu šķirnei raksturīgu vilkābeles smaržas niansi un patīkama un maiga garša, kas var būt no sausas līdz pussaldai.

Minimālā kopējā spirta tilpumkoncentrācija: 11,5 tilp. %.

Minimālais bezcukuru ekstrakta saturs: 14,0 g/l

Analītiskās īpašības, kas nav norādītas šajā tabulā, atbilst valsts un ES tiesību aktos noteiktajām robežvērtībām.

Vispārīgās analītiskās īpašības

— Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %): —

— Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %): —

— Minimālais kopējais skābums: 4,5 grami uz litru (izteikts ar vīnskābi)

— Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru): —

— Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru): —

5. *"Romagna"* Pagadebit Bertinoro *(1. kategorija – vīns)*

Ar aizsargāto cilmes vietas nosaukumu "Romagna" *Pagadebit Bertinoro* apzīmētajam vīnam, ko Bertinoro apgabalā iegūst no "Bombino bianco" šķirnes vīnogām, ir dažādas intensitātes salmdzeltena krāsa, kura ir atkarīga no vīna vecuma un gatavošanas procesa, svaigs un smaržīgs aromāts ar šai vīnogu šķirnei raksturīgu vilkābeles smaržas niansi un patīkama un maiga garša, kas var būt sausa vai pussalda, arī dzirkstošajam paveidam.

Minimālā kopējā spirta tilpumkoncentrācija: 12,0 tilp. %.

Minimālais bezcukuru ekstrakta saturs: 15,0 g/l.

Analītiskās īpašības, kas nav norādītas šajā tabulā, atbilst valsts un ES tiesību aktos noteiktajām robežvērtībām.

Vispārīgās analītiskās īpašības

— Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %): —

— Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %): —

— Minimālais kopējais skābums: 5 grami uz litru (izteikts ar vīnskābi)

— Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru): —

— Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru): —

6. *"Romagna"* Sangiovese *(1. kategorija – vīns)*

Ar aizsargāto cilmes vietas nosaukumu "Romagna" *Sangiovese* apzīmētajam vīnam, ko iegūst no tāda paša nosaukuma šķirnes vīnogām, ir rubīnsarkana krāsa ar violetu mirdzumu, izteikts un vīnam raksturīgs aromāts, kurā izturēšanas sākumā ir nedaudz jūtami garšaugi ar iespējamām vijolīšu smaržas niansēm, kā arī eleganta, pilnīga, ar tanīniem patīkami piesātināta garša, kad vīns ir jauns, un tikpat patīkama, nedaudz rūgtena pēcgarša.

Minimālā kopējā spirta tilpumkoncentrācija: 12,0 tilp. %.

Reducējošo cukuru atlikums: ne lielāks par 10,0 g/l.

Minimālais bezcukuru ekstrakta saturs: 20,0 g/l

Analītiskās īpašības, kas nav norādītas šajā tabulā, atbilst valsts un ES tiesību aktos noteiktajām robežvērtībām.

Vispārīgās analītiskās īpašības

— Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %): —

— Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %): —

— Minimālais kopējais skābums: 4,5 grami uz litru (izteikts ar vīnskābi)

— Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru): —

— Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru): —

7. *"Romagna"* Sangiovese Novello *(1. kategorija – vīns)*

Ar aizsargāto cilmes vietas nosaukumu "Romagna" *Sangiovese Novello* apzīmētajam vīnam, ko iegūst no tāda paša nosaukuma šķirnes vīnogām, kuras vinificētas, veicot macerāciju oglekļa dioksīda vidē, ir rubīnsarkana krāsa, intensīvs, vīnam raksturīgs aromāts, kas tipisks pēc šīs metodes ražotiem vīniem, un sausa vai nedaudz salda garša, ko rada zināms atlikumcukuru daudzums, kas atļauts šo ražošanu reglamentējošajos noteikumos.

Minimālā kopējā spirta tilpumkoncentrācija: 11,5 tilp. %.

Reducējošo cukuru atlikums: ne lielāks par 10 g/l.

Minimālais bezcukuru ekstrakta saturs: 18,0 g/l.

Analītiskās īpašības, kas nav norādītas šajā tabulā, atbilst valsts un ES tiesību aktos noteiktajām robežvērtībām.

Vispārīgās analītiskās īpašības

— Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %): —

— Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %): —

— Minimālais kopējais skābums: 4,5 grami uz litru (izteikts ar vīnskābi)

— Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru): —

— Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru): —

8. *"Romagna"* Sangiovese Superiore *(1. kategorija – vīns)*

Ar aizsargāto cilmes vietas nosaukumu "Romagna" *Sangiovese Superiore* apzīmētajam vīnam, ko iegūst no tāda paša nosaukuma šķirnes vīnogām, ir rubīnsarkana krāsa, kas mēdz kļūt granātsarkana un reizēm ir ar violetu mirdzumu, kā arī vīnam raksturīgs aromāts ar maigas vijolīšu smaržas niansēm un līdzsvarota, piesātināta, taču maiga un eleganta garša, kurā vīna izturēšanas sākumā nedaudz jūtama patīkama tanīnu piegarša, un patīkama, izteikta, rūgtena pēcgarša.

Minimālā kopējā spirta tilpumkoncentrācija: 12,5 tilp. %.

Reducējošo cukuru atlikums: ne lielāks par 10,0 g/l.

Minimālais bezcukuru ekstrakta saturs: 24,0 g/l.

Analītiskās īpašības, kas nav norādītas šajā tabulā, atbilst valsts un ES tiesību aktos noteiktajām robežvērtībām.

Vispārīgās analītiskās īpašības

— Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %): —

— Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %): —

— Minimālais kopējais skābums: 4,5 grami uz litru (izteikts ar vīnskābi)

— Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru): —

— Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru): —

9. *"Romagna"* Sangiovese Riserva *(1. kategorija – vīns)*

Ar aizsargāto cilmes vietas nosaukumu "Romagna" *Sangiovese Riserva* apzīmētajam vīnam, ko iegūst no tāda paša nosaukuma šķirnes vīnogām un kas ir izturēts, ir rubīnsarkana krāsa, kas vīna izturēšanas gaitā mēdz kļūt granātsarkana un pamazām izbalē līdz violetiem un oranžiem toņiem, smalka, daudzveidīga vaniļas buķete, kas raksturīga, vīnam novecojot, un sausa, līdzsvarota, harmoniska, izteikta garša, kura nereti ir ar koksnes piegaršas niansēm, kas rodas no mucas, kurā vīns tika izturēts.

Minimālā kopējā spirta tilpumkoncentrācija: 13,0 tilp. %.

Reducējošo cukuru atlikums: ne lielāks par 10,0 g/l.

Minimālais bezcukuru ekstrakta saturs: 26,0 g/l.

Analītiskās īpašības, kas nav norādītas šajā tabulā, atbilst valsts un ES tiesību aktos noteiktajām robežvērtībām.

Vispārīgās analītiskās īpašības

— Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %): —

— Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %): —

— Minimālais kopējais skābums: 4,5 grami uz litru (izteikts ar vīnskābi)

— Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru): —

— Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru): —

10. *"Romagna"* Sangiovese Superiore Riserva *(1. kategorija – vīns)*

Ar aizsargāto cilmes vietas nosaukumu "Romagna" *Sangiovese Riserva* apzīmētajam vīnam, ko iegūst no tāda paša nosaukuma šķirnes vīnogām un kas ir izturēts, ir rubīnsarkana krāsa, kas vīna izturēšanas gaitā mēdz kļūt granātsarkana un pamazām izbalē līdz violetiem un oranžiem toņiem, smalka, daudzveidīga vaniļas buķete, kas raksturīga, vīnam novecojot, un sausa, līdzsvarota, harmoniska, izteikta garša, kura nereti ir ar koksnes piegaršas niansēm, kas rodas no mucas, kurā vīns tika izturēts.

Minimālā kopējā spirta tilpumkoncentrācija: 13,0 tilp. %.

Reducējošo cukuru atlikums: ne lielāks par 10,0 g/l.

Minimālais bezcukuru ekstrakta saturs: 26,0 g/l.

Analītiskās īpašības, kas nav norādītas šajā tabulā, atbilst valsts un ES tiesību aktos noteiktajām robežvērtībām.

Vispārīgās analītiskās īpašības

— Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %): —

— Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %): —

— Minimālais kopējais skābums: —

— Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru): —

— Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru): —

11. *"Romagna"* Sangiovese Passito *(1. kategorija – vīns)*

Ar aizsargāto cilmes vietas nosaukumu "Romagna" *Sangiovese Passito* apzīmētajam vīnam, ko iegūst no tāda paša nosaukuma šķirnes vīnogām, ir rubīnsarkana krāsa, kas reizēm ir ar violetu mirdzumu, kā arī maigs aromāts ar iespējamām vijolītes smaržas niansēm un harmoniska garša, kurā jūtama patīkama tanīnu piegarša un kurai seko patīkama, raksturīga, rūgtena pēcgarša. Vīnā var būt sajūtamas koksnes piegaršas nianses, kas rodas no mucām, kurās vīns tika izturēts.

Minimālā kopējā spirta tilpumkoncentrācija: 12,0 %.

Reducējošo cukuru atlikums: no 6,0 līdz 20,0 g/l. Minimālais bezcukuru ekstrakta saturs: 26 g/l.

Vispārīgās analītiskās īpašības

— Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %): —

— Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %): —

— Minimālais kopējais skābums: 4,5 grami uz litru (izteikts ar vīnskābi)

— Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru): —

— Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru): —

12. *"Romagna"* Sangiovese *ar norādītu apakšapgabalu (1. kategorija – vīns)*

Ar aizsargāto cilmes vietas nosaukumu "Romagna" *Sangiovese*, kuram pievienots apakšapgabala nosaukums, apzīmētajam vīnam, ko iegūst no tāda paša nosaukuma šķirnes vīnogām, kuras audzētas skaidri noteiktos apgabalos, ir rubīnsarkana krāsa ar violetu mirdzumu, izteikts un vīnam raksturīgs aromāts, kurā izturēšanas sākumā ir nedaudz jūtami garšaugi un kurā ir maigas vijolīšu smaržas nianses, kā arī garša, kas ir tipiska ražošanas apgabalam un patīkami piesātināta ar tanīniem, kad vīns ir jauns, un tikpat patīkama, rūgtena pēcgarša.

Minimālā kopējā spirta tilpumkoncentrācija: 12,5 tilp. %.

Reducējošo cukuru atlikums: ne lielāks par 4,0 g/l.

Minimālais bezcukuru ekstrakta saturs: 24,0 g/l.

Analītiskās īpašības, kas nav norādītas šajā tabulā, atbilst valsts un ES tiesību aktos noteiktajām robežvērtībām.

Vispārīgās analītiskās īpašības

— Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %): —

— Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %): —

— Minimālais kopējais skābums: 4,5 grami uz litru (izteikts ar vīnskābi)

— Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru): —

— Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru): —

13. *"Romagna"* Sangiovese Riserva *ar norādītu apakšapgabalu (1. kategorija – vīns)*

Ar aizsargāto cilmes vietas nosaukumu "Romagna" *Sangiovese Riserva* un apakšapgabala nosaukumu apzīmētajam vīnam, ko iegūst no tāda paša nosaukuma šķirnes vīnogām, kuras audzētas skaidri noteiktos apgabalos, ir rubīnsarkana krāsa, kas vīna izturēšanas gaitā mēdz kļūt granātsarkana un pamazām izbalē līdz violetiem un oranžiem toņiem, un sausa, līdzsvarota, harmoniska, izteikta garša, kas tipiska ražošanas apgabalam un kas nereti ir ar koksnes piegaršas niansēm, kuras rodas no mucām, kurās vīns tika izturēts.

Minimālā kopējā spirta tilpumkoncentrācija: 13,0 %.

Reducējošo cukuru atlikums: ne lielāks par 4,0 g/l.

Minimālais bezcukuru ekstrakta saturs: 26,0 g/l.

Analītiskās īpašības, kas nav norādītas šajā tabulā, atbilst valsts un ES tiesību aktos noteiktajām robežvērtībām.

Vispārīgās analītiskās īpašības

— Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %): —

— Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %): —

— Minimālais kopējais skābums: 4,5 grami uz litru (izteikts ar vīnskābi)

— Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru): —

— Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru): —

14. *"Romagna"* Trebbiano *(1. kategorija – vīns)*

Ar aizsargāto cilmes vietas nosaukumu "Romagna" *Trebbiano* apzīmētajam vīnam, ko iegūst no tāda paša nosaukuma šķirnes vīnogām, ir dažādas intensitātes salmdzeltena krāsa, vīnam raksturīgs, viegls un maigs aromāts, kā arī izsmalcināta, bagātīga un harmoniska garša.

Minimālā kopējā spirta tilpumkoncentrācija: 11,5 %.

Reducējošo cukuru atlikums: ne lielāks par 10 g/l.

Minimālais bezcukuru ekstrakta saturs: 14,0 g/l.

Analītiskās īpašības, kas nav norādītas šajā tabulā, atbilst valsts un ES tiesību aktos noteiktajām robežvērtībām.

Vispārīgās analītiskās īpašības

— Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %): —

— Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %): —

— Minimālais kopējais skābums: 4,5 grami uz litru (izteikts ar vīnskābi)

— Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru): —

— Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru): —

15. *"Romagna"* Trebbiano Spumante *(4. kategorija – dzirkstošais vīns)*

Ar aizsargāto cilmes vietas nosaukumu "Romagna" *Trebbiano Spumante* apzīmētajam vīnam, ko iegūst no tāda paša nosaukuma šķirnes vīnogām, saskaņā ar ES noteikumiem veicot dabisku otrējo raudzēšanu pudelē vai autoklāvos, ir dažādas intensitātes salmdzeltena krāsa; tas ir ilgstoši dzirkstošs, ar smalkām putām, izsmalcinātu, svaigu un patīkamu aromātu un – atkarībā no vīna veida – sausu vai pussausu garšu.

Minimālā kopējā spirta tilpumkoncentrācija: 10,5 tilp. %.

Minimālais bezcukuru ekstrakta saturs: 14,0 g/l.

Analītiskās īpašības, kas nav norādītas šajā tabulā, atbilst valsts un ES tiesību aktos noteiktajām robežvērtībām.

Vispārīgās analītiskās īpašības

— Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %): —

— Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %): —

— Minimālais kopējais skābums: 5 grami uz litru (izteikts ar vīnskābi)

— Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru): —

— Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru): —

16. *"Romagna"* Trebbiano Frizzante *(8. kategorija – pusdzirkstošais vīns)*

Ar aizsargāto cilmes vietas nosaukumu "Romagna" *Trebbiano Frizzante* apzīmētajam vīnam, ko iegūst no tāda paša nosaukuma šķirnes vīnogām, saskaņā ar ES noteikumiem veicot dabisku otrējo raudzēšanu, ir dažādas intensitātes salmdzeltena krāsa, smalkas un noturīgas putas, patīkams un maigs aromāts, kā arī svaiga, harmoniska garša.

Minimālā kopējā spirta tilpumkoncentrācija: 10,5 tilp. %.

Reducējošo cukuru atlikums: ne lielāks par 10 g/l.

Minimālais bezcukuru ekstrakta saturs: 14,0 g/l.

Analītiskās īpašības, kas nav norādītas šajā tabulā, atbilst valsts un ES tiesību aktos noteiktajām robežvērtībām.

Vispārīgās analītiskās īpašības

— Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %): —

— Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %): —

— Minimālais kopējais skābums: 5 grami uz litru (izteikts ar vīnskābi)

— Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru): —

— Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru): —

17. *"Romagna"* Bianco Spumante *(4. kategorija – dzirkstošais vīns)*

Ar aizsargāto cilmes vietas nosaukumu "Romagna" *Bianco Spumante* apzīmētajam vīnam ir smalkas un noturīgas putas un dažādas intensitātes salmdzeltena krāsa. Tas izceļas ar savu aromātu: smalku un maigu, un atkarībā no cukuru satura tā garša var būt no *brut nature* līdz sausai, bagātīgai un harmoniskai.

Minimālā kopējā spirta tilpumkoncentrācija: 10,5 %.

Minimālais bezcukuru ekstrakta saturs: 14 g/l.

Analītiskās īpašības, kas nav norādītas šajā tabulā, atbilst valsts un ES tiesību aktos noteiktajām robežvērtībām.

Vispārīgās analītiskās īpašības

— Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %): —

— Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %): —

— Minimālais kopējais skābums: 5 grami uz litru (izteikts ar vīnskābi)

— Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru): —

— Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru): —

18. *"Romagna"* Bianco Spumante di Qualità *(5. kategorija – kvalitatīvs dzirkstošais vīns)*

Ar aizsargāto cilmes vietas nosaukumu "Romagna" *Bianco Spumante di Qualità* apzīmētajam vīnam ir smalkas, zīdainas un noturīgas putas un dažādas intensitātes salmdzeltena krāsa. Tas izceļas ar savu aromātu: smalku, maigu, ar savdabīgām notīm no turēšanas uz nogulsnēm. Atkarībā no cukuru satura tā garša var būt no *brut nature* līdz sausai, pilnīgai, bagātīgai un harmoniskai.

Minimālā kopējā spirta tilpumkoncentrācija: 11 %.

Minimālais bezcukuru ekstrakta saturs: 15 g/l.

Analītiskās īpašības, kas nav norādītas šajā tabulā, atbilst valsts un ES tiesību aktos noteiktajām robežvērtībām.

Vispārīgās analītiskās īpašības

— Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %): —

— Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %): —

— Minimālais kopējais skābums: 5,5 grami uz litru (izteikts ar vīnskābi)

— Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru): —

— Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru): —

19. *"Romagna"* Rosato Spumante *(4. kategorija – dzirkstošais vīns)*

Ar aizsargāto cilmes vietas nosaukumu "Romagna" *Rosato Frizzante* apzīmētajam vīnam ir smalkas, noturīgas putas. Tam ir dažādas intensitātes iesārta krāsa un viegli izteikts un izsmalcināts aromāts. Tā garša ir bagātīga un harmoniska un variē atkarībā no cukuru daudzuma, proti, tā var būt no *brut nature* līdz sausai.

Minimālā kopējā spirta tilpumkoncentrācija: 10,5 %.

Minimālais bezcukuru ekstrakta saturs: 15 g/l.

Analītiskās īpašības, kas nav norādītas šajā tabulā, atbilst valsts un ES tiesību aktos noteiktajām robežvērtībām.

Vispārīgās analītiskās īpašības

— Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %): —

— Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %): —

— Minimālais kopējais skābums: 5 grami uz litru (izteikts ar vīnskābi)

— Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru): —

— Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru): —

20. *"Romagna"* Rosato Spumante di Qualità *(5. kategorija – kvalitatīvs dzirkstošais vīns)*

Ar aizsargāto cilmes vietas nosaukumu "Romagna" *Rosato Spumante di Qualità* apzīmētajam vīnam ir smalkas, zīdainas un noturīgas putas. Tam ir dažādas intensitātes sārta krāsa, un smalks, maigs aromāts ar savdabīgām notīm no turēšanas uz nogulsnēm. Atkarībā no cukuru satura tā garša var būt no *brut nature* līdz sausai, pilnīgai, bagātīgai un harmoniskai.

Minimālā kopējā spirta tilpumkoncentrācija: 11 %.

Minimālais bezcukuru ekstrakta saturs: 15 g/l.

Analītiskās īpašības, kas nav norādītas šajā tabulā, atbilst valsts un ES tiesību aktos noteiktajām robežvērtībām.

Vispārīgās analītiskās īpašības

— Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %): —

— Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %): —

— Minimālais kopējais skābums: 5,5 grami uz litru (izteikts ar vīnskābi)

— Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru): —

— Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru): —

21. *"Romagna"* Bianco *(1. kategorija – vīns)*

Ar aizsargāto cilmes vietas nosaukumu "Romagna" *Bianco* apzīmētie vīni ir gaiši dzeltenā vai dažādas intensitātes salmdzeltenā krāsā, un tiem ir patīkams, viegli izteikts un maigs aromāts. Garša ir bagātīga un harmoniska.

Minimālā kopējā spirta tilpumkoncentrācija: 11,5 %.

Reducējošo cukuru atlikums: ne lielāks par 10 g/l.

Minimālais bezcukuru ekstrakta saturs: 14 g/l.

Analītiskās īpašības, kas nav norādītas šajā tabulā, atbilst valsts un ES tiesību aktos noteiktajām robežvērtībām.

Vispārīgās analītiskās īpašības

— Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %): —

— Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %): —

— Minimālais kopējais skābums: 4,5 grami uz litru (izteikts ar vīnskābi)

— Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru): —

— Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru): —

22. *"Romagna"* Bianco Frizzante *(8. kategorija – pusdzirkstošais vīns)*

Ar aizsargāto cilmes vietas nosaukumu "Romagna" *Bianco Frizzante* apzīmētajam vīnam ir smalkas, noturīgas putas. Krāsa ir no gaiši dzeltenas līdz dažādas intensitātes salmdzeltenai, aromāts ir patīkams un savdabīgs. Tam ir harmoniska un svaiga garša.

Minimālā kopējā spirta tilpumkoncentrācija: 10,5 %.

Reducējošo cukuru atlikums: ne lielāks par 10 g/l.

Minimālais bezcukuru ekstrakta saturs: 14 g/l.

Analītiskās īpašības, kas nav norādītas šajā tabulā, atbilst valsts un ES tiesību aktos noteiktajām robežvērtībām.

Vispārīgās analītiskās īpašības

— Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %): —

— Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %): —

— Minimālais kopējais skābums: 5 grami uz litru (izteikts ar vīnskābi)

— Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru): —

— Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru): —

23. *"Romagna"* Rosato *(1. kategorija – vīns)*

Ar aizsargāto cilmes vietas nosaukumu "Romagna" *Rosato* apzīmētie vīni ir dažādas intensitātes sārtā krāsā, un tiem ir patīkams, viegli izteikts un maigs aromāts. Garša ir harmoniska un svaiga.

Minimālā kopējā spirta tilpumkoncentrācija: 11,5 %.

Reducējošo cukuru atlikums: ne lielāks par 10 g/l.

Minimālais bezcukuru ekstrakta saturs: 14 g/l.

Analītiskās īpašības, kas nav norādītas šajā tabulā, atbilst valsts un ES tiesību aktos noteiktajām robežvērtībām.

Vispārīgās analītiskās īpašības

— Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %): —

— Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %): —

— Minimālais kopējais skābums: 4,5 grami uz litru (izteikts ar vīnskābi)

— Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru): —

— Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru): —

24. *"Romagna"* Rosato Frizzante *(8. kategorija – pusdzirkstošais vīns)*

Ar aizsargāto cilmes vietas nosaukumu "Romagna" *Rosato Frizzante* apzīmētajam vīnam ir smalkas, noturīgas putas. Tas ir dažādas intensitātes sārtā krāsā, ar patīkamu un savdabīgu aromātu. Garša ir harmoniska un svaiga.

Minimālā kopējā spirta tilpumkoncentrācija: 10,5 %.

Reducējošo cukuru atlikums: ne lielāks par 10 g/l.

Minimālais bezcukuru ekstrakta saturs: 14 g/l.

Analītiskās īpašības, kas nav norādītas šajā tabulā, atbilst valsts un ES tiesību aktos noteiktajām robežvērtībām.

Vispārīgās analītiskās īpašības

— Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %): —

— Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %): —

— Minimālais kopējais skābums: 5 grami uz litru (izteikts ar vīnskābi)

— Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru): —

— Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru): —

25. *"Romagna"* Rosso *(1. kategorija – vīns)*

Ar aizsargāto cilmes vietas nosaukumu "Romagna" *Rosso* apzīmētie vīni ir rubīnsarkanā krāsā, dažkārt ar violetas krāsas niansēm, tiem ir vīnam raksturīgs aromāts un izteikta smarža. Garša ir harmoniska, ar nedaudz jūtamiem tanīniem un patīkami rūgtu pēcgaršu.

Minimālā kopējā spirta tilpumkoncentrācija: 12 %.

Reducējošo cukuru atlikums: ne lielāks par 10 g/l.

Minimālais bezcukuru ekstrakta saturs: 19 g/l.

Analītiskās īpašības, kas nav norādītas šajā tabulā, atbilst valsts un ES tiesību aktos noteiktajām robežvērtībām.

Vispārīgās analītiskās īpašības

— Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %): —

— Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %): —

— Minimālais kopējais skābums: 4,5 grami uz litru (izteikts ar vīnskābi)

— Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru): —

— Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru): —

26. *"Romagna" Bianco Brisighella (1. kategorija – vīns)*

Ar aizsargāto cilmes vietas nosaukumu "Romagna" *Bianco Brisighella* apzīmētie vīni ir gaiši dzeltenā vai dažādas intensitātes salmdzeltenā krāsā, un tiem ir savdabīgs, viegli izteikts un daudzveidīgs aromāts. Garša ir bagātīga, svaiga un harmoniska.

Minimālā kopējā spirta tilpumkoncentrācija: 11 %.

Reducējošo cukuru atlikums: ne lielāks par 4 g/l.

Minimālais bezcukuru ekstrakta saturs: 19 g/l.

Analītiskās īpašības, kas nav norādītas šajā tabulā, atbilst valsts un ES tiesību aktos noteiktajām robežvērtībām.

Vispārīgās analītiskās īpašības

— Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %): —

— Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %): —

— Minimālais kopējais skābums: 5 grami uz litru (izteikts ar vīnskābi)

— Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru): —

— Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru): —

27. *"Romagna"* Bianco Castrocaro *(1. kategorija – vīns)*

Ar aizsargāto cilmes vietas nosaukumu "Romagna" *Bianco Castrocaro* apzīmētie vīni ir gaiši dzeltenā vai dažādas intensitātes salmdzeltenā krāsā, un tiem ir patīkams, intensīvs, vīnam raksturīgs aromāts. Garša ir bagātīga un harmoniska.

Minimālā kopējā spirta tilpumkoncentrācija: 11,5 %.

Reducējošo cukuru atlikums: ne lielāks par 4 g/l.

Minimālais bezcukuru ekstrakta saturs: 17 g/l.

Analītiskās īpašības, kas nav norādītas šajā tabulā, atbilst valsts un ES tiesību aktos noteiktajām robežvērtībām.

Vispārīgās analītiskās īpašības

— Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %): —

— Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %): —

— Minimālais kopējais skābums: 4,5 grami uz litru (izteikts ar vīnskābi)

— Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru): —

— Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru): —

28. *"Romagna"* Bianco Longiano *(1. kategorija – vīns)*

Ar aizsargāto cilmes vietas nosaukumu "Romagna" *Bianco Longiano* apzīmētie vīni ir gaiši dzeltenā vai dažādas intensitātes salmdzeltenā krāsā, un tiem ir patīkams, intensīvs, vīnam raksturīgs aromāts. Garša ir bagātīga un harmoniska.

Minimālā kopējā spirta tilpumkoncentrācija: 11 %.

Reducējošo cukuru atlikums: ne lielāks par 10 g/l.

Minimālais bezcukuru ekstrakta saturs: 19 g/l.

Analītiskās īpašības, kas nav norādītas šajā tabulā, atbilst valsts un ES tiesību aktos noteiktajām robežvērtībām.

Vispārīgās analītiskās īpašības

— Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %): —

— Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %): —

— Minimālais kopējais skābums: 5 grami uz litru (izteikts ar vīnskābi)

— Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru): —

— Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru): —

29. *"Romagna"* Bianco Modigliana *(1. kategorija – vīns)*

Ar aizsargāto cilmes vietas nosaukumu "Romagna" *Bianco Modigliana* apzīmētie vīni ir gaiši dzeltenā vai dažādas intensitātes salmdzeltenā krāsā, un tiem ir patīkams, intensīvs, vīnam raksturīgs aromāts. Garša ir bagātīga un harmoniska.

Minimālā kopējā spirta tilpumkoncentrācija: 11 %.

Reducējošo cukuru atlikums: ne lielāks par 10 g/l.

Minimālais bezcukuru ekstrakta saturs: 19 g/l.

Analītiskās īpašības, kas nav norādītas šajā tabulā, atbilst valsts un ES tiesību aktos noteiktajām robežvērtībām.

Vispārīgās analītiskās īpašības

— Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %): —

— Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %): —

— Minimālais kopējais skābums: 5 grami uz litru (izteikts ar vīnskābi)

— Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru): —

— Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru): —

30. *"Romagna"* Bianco Oriolo *(1. kategorija – vīns)*

Ar aizsargāto cilmes vietas nosaukumu "Romagna" *Bianco Oriolo* apzīmētie vīni ir gaiši dzeltenā vai dažādas intensitātes salmdzeltenā krāsā, un tiem ir patīkams, intensīvs, vīnam raksturīgs aromāts. Garša ir bagātīga un harmoniska.

Minimālā kopējā spirta tilpumkoncentrācija: 11,5 %.

Reducējošo cukuru atlikums: ne lielāks par 4 g/l.

Minimālais bezcukuru ekstrakta saturs: 17 g/l.

Analītiskās īpašības, kas nav norādītas šajā tabulā, atbilst valsts un ES tiesību aktos noteiktajām robežvērtībām.

Vispārīgās analītiskās īpašības

— Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %): —

— Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %): —

— Minimālais kopējais skābums: 4,5 grami uz litru (izteikts ar vīnskābi)

— Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru): —

— Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru): —

31. *"Romagna"* Centesimino Oriolo *(1. kategorija – vīns)*

Ar aizsargāto cilmes vietas nosaukumu "Romagna" *Centesimino Oriolo* vīns ir granātsarkanā krāsā, un tam piemīt raksturīgs aromāts ar rožu un meža ogu notīm. Garša ir samtaina un pilnmiesīga.

Minimālā kopējā spirta tilpumkoncentrācija: 12 %.

Reducējošo cukuru atlikums: ne lielāks par 4 g/l.

Minimālais bezcukuru ekstrakta saturs: 23 g/l.

Analītiskās īpašības, kas nav norādītas šajā tabulā, atbilst valsts un ES tiesību aktos noteiktajām robežvērtībām.

Vispārīgās analītiskās īpašības

— Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %): —

— Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %): —

— Minimālais kopējais skābums: 4,5 grami uz litru (izteikts ar vīnskābi)

— Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru): —

— Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru): —

32. *"Romagna"* Centesimino Oriolo Riserva *(1. kategorija – vīns)*

Ar aizsargāto cilmes vietas nosaukumu "Romagna" *Centesimino Oriolo Riserva* apzīmētais vīns ir intensīvā granātsarkanā krāsā, un tam piemīt ieskaujošs aromāts ar rožu, gatavu augļu un garšvielu notīm. Garša ir pilnmiesīga, harmoniska, samtaina, ar nedaudz jūtamiem tanīniem.

Minimālā kopējā spirta tilpumkoncentrācija: 13 %.

Reducējošo cukuru atlikums: ne lielāks par 4 g/l.

Minimālais bezcukuru ekstrakta saturs: 26 g/l.

Analītiskās īpašības, kas nav norādītas šajā tabulā, atbilst valsts un ES tiesību aktos noteiktajām robežvērtībām.

Vispārīgās analītiskās īpašības

— Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %): —

— Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %): —

— Minimālais kopējais skābums: 4 grami uz litru (izteikts ar vīnskābi)

— Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru): —

— Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru): —

33. *"Romagna"* Centesimino Oriolo Passito *(1. kategorija – vīns)*

Ar aizsargāto cilmes vietas nosaukumu "Romagna" *Centesimino Oriolo Passito* apzīmētais vīns ir viendabīgā granātsarkanā krāsā, un tam piemīt intensīvs un savdabīgs aromāts ar rožu, ievārījuma, žuvušu vīnogu un garšvielu notīm. Garša ir harmoniska, ieskaujoša, ar labu struktūru.

Minimālā kopējā spirta tilpumkoncentrācija: 11,5 %.

Reducējošo cukuru atlikums: vismaz 50 g/l,

Minimālais bezcukuru ekstrakta saturs: 26 g/l.

Analītiskās īpašības, kas nav norādītas šajā tabulā, atbilst valsts un ES tiesību aktos noteiktajām robežvērtībām.

Vispārīgās analītiskās īpašības

— Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %): —

— Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %): —

— Minimālais kopējais skābums: 4,5 grami uz litru (izteikts ar vīnskābi)

— Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru): —

— Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru): —

34. *"Romagna"* Centesimino Oriolo Spumante Rosé *(4. kategorija – dzirkstošais vīns)*

Ar aizsargāto cilmes vietas nosaukumu "Romagna" *Centesimino Oriolo Spumante Rosé* apzīmētajam vīnam ir smalkas, noturīgas putas. Tas ir dažādas intensitātes sārtā krāsā, un tam piemīt raksturīgs aromāts ar izteikti ziedainām notīm. Tā garša ir svaiga, ar labu struktūru un variē atkarībā no cukuru daudzuma, proti, tā var būt no *brut* līdz pussausai.

Minimālā kopējā spirta tilpumkoncentrācija: 11 %.

Minimālais bezcukuru ekstrakta saturs: 14 g/l.

Analītiskās īpašības, kas nav norādītas šajā tabulā, atbilst valsts un ES tiesību aktos noteiktajām robežvērtībām.

Vispārīgās analītiskās īpašības

— Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %): —

— Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %): —

— Minimālais kopējais skābums: 4,5 grami uz litru (izteikts ar vīnskābi)

— Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru): —

— Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru): —

35. *"Romagna"* Famoso Mercato Saraceno *(1. kategorija – vīns)*

Ar aizsargāto cilmes vietas nosaukumu "Romagna" *Famoso Mercato Saraceno* apzīmētie vīni ir dažādas intensitātes salmdzeltenā krāsā, un tiem ir savdabīgs intensīvs, vīnam raksturīgs aromāts. Garša ir sausa, bagātīga un harmoniska.

Minimālā kopējā spirta tilpumkoncentrācija: 11,5 %.

Minimālais bezcukuru ekstrakta saturs: 17 g/l.

Analītiskās īpašības, kas nav norādītas šajā tabulā, atbilst valsts un ES tiesību aktos noteiktajām robežvērtībām.

Vispārīgās analītiskās īpašības

— Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %): —

— Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %): —

— Minimālais kopējais skābums: 5 grami uz litru (izteikts ar vīnskābi)

— Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru): —

— Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru): —

36. *"Romagna"* Famoso Mercato Saraceno Spumante *(4. kategorija – dzirkstošais vīns)*

Ar aizsargāto cilmes vietas nosaukumu "Romagna" *Famoso Mercato Saraceno Spumante* apzīmētajam vīnam ir smalkas, noturīgas putas. Tam ir dažādas intensitātes salmdzeltena krāsa un viegli izteikts un maigs aromāts. Tā garša saskaņā ar ES tiesību aktiem variē atkarībā no cukuru daudzuma, proti, tā var būt no *brut nature* līdz sausai.

Minimālā kopējā spirta tilpumkoncentrācija: 11 %.

Minimālais bezcukuru ekstrakta saturs: 16 g/l.

Analītiskās īpašības, kas nav norādītas šajā tabulā, atbilst valsts un ES tiesību aktos noteiktajām robežvērtībām.

Vispārīgās analītiskās īpašības

— Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %): —

— Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %): —

— Minimālais kopējais skābums: 5 grami uz litru (izteikts ar vīnskābi)

— Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru): —

— Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru): —

5. **Vīndarības metodes**

a) *Īpašās vīndarības metodes*

—

b) *Maksimālais vīna iznākums*

1. "Romagna" *Albana Spumante*

45 hektolitri no hektāra

2. "Romagna" *Cagnina*

84,5 hektolitri no hektāra

3. "Romagna" *Pagadebit* un *Pagadebit Bertinoro*, arī paveids *Frizzante*

98 hektolitri no hektāra

4. "Romagna" *Sangiovese*, arī paveidi *Novello* un *Riserva*

98 hektolitri no hektāra

5. "Romagna" *Sangiovese Superiore*, arī paveids *Riserva*

68,25 hektolitri no hektāra

6. "Romagna" *Sangiovese* ar papildu ģeogrāfisko norādi

58,5 hektolitri no hektāra

7. "Romagna" *Sangiovese Riserva* ar norādītiem apakšapgabaliem

52 hektolitri no hektāra

8. "Romagna" *Sangiovese Passito*

60 hektolitri no hektāra

9. "Romagna" *Bianco*, arī paveidi *Frizzante* un *Spumante*

126 hektolitri no hektāra

10. "Romagna" *Rosato*, arī paveidi *Frizzante* un *Spumante*

126 hektolitri no hektāra

11. "Romagna" *Rosso*

91 hektolitrs no hektāra

12. "Romagna" *Bianco* ar norādītiem apakšapgabaliem *Brisighella, Castrocaro, Longiano, Modigliana* un *Oriolo*

84 hektolitri no hektāra

13. "Romagna" *Centesimino*, arī paveids *Riserva*, ar norādītu apakšapgabalu *Oriolo*

77 hektolitri no hektāra

14. "Romagna" *Centesimino Passito* ar norādītu apakšapgabalu *Oriolo*

55 hektolitri no hektāra

15. "Romagna" *Centesimino Spumante Rosé* ar norādītu apakšapgabalu *Oriolo*

91 hektolitrs no hektāra

16. "Romagna" *Famoso*, arī paveids *Spumante*, ar norādītu apakšapgabalu *Mercato Saraceno*

84 hektolitri no hektāra

17. "Romagna" *Bianco Spumante di Qualità*

126 hektolitri no hektāra

18. "Romagna" *Rosato Spumante di Qualità*

126 hektolitri no hektāra

6. **Noteiktais ģeogrāfiskais apgabals**

Vīnogu audzēšanas apgabals to vīnu ražošanai, kurus drīkst apzīmēt ar nosaukumu "Romagna", pilnīgi vai daļēji aptver dažādu pašvaldību teritoriju Boloņas [*Bologna*], Forli-Čezēnas [*Forlì-Cesena*], Ravennas [*Ravenna*] un Rimini [*Rimini*] provincē Emīlijas-Romanjas reģionā.

1. Ar aizsargāto cilmes vietas nosaukumu "Romagna" *Albana Spumante* apzīmētā vīna ražošanai paredzēto vīnogu ražošanas apgabals pilnībā vai daļēji aptver turpmāk uzskaitīto pašvaldību teritoriju. Minētā apgabala robežlīnija ir šāda:

   Forli-Čezēnas province: *Castrocaro Terme e Terra del Sole, Forlì, Forlimpopoli, Meldola, Bertinoro, Cesena, Montiano, Roncofreddo, Savignano sul Rubicone* un *Longiano* pašvaldību teritorija. *Savignano sul Rubicone, Cesena, Forlimpopoli* un *Forlì* pašvaldību lejpusējā robežlīnija ir šāda: *Savignano sul Rubicone* pašvaldība: no valsts nozīmes ceļa Nr. 9 (*SS 9*) *Via Emilia*. *Cesena* pašvaldība: no *Savignano* pašvaldības robežas tā turpinās pa valsts nozīmes ceļu Nr. 9 *Via Emilia*, līdz sasniedz *via Pestalozzi*. Tā turpinās pa šo ceļu un pēc tam pa *via Marzolino Primo* līdz Rimini–Boloņas dzelzceļa līnijai, pa kuru tā turpinās, līdz sasniedz valsts nozīmes ceļu Nr. 71 bis (*SS 71 bis*), no kura tā turpinās pa *via Comunale Redichiaro* un *via Brisighella*. Pēc tam tā atkal pievienojas valsts nozīmes ceļam Nr. 71 bis, pa kuru tā turpinās, un pēc tam pa *via Vicinale Cerchia, via S. Egidio, via Comunale Boscone, via Madonna dello Schioppo, via Cavalcavia* un *via D'Altri* līdz *Savio* upei un publiskajai sacīkšu trasei, lai no jauna pievienotos valsts nozīmes ceļam Nr. 9 *Via Emilia* ziemeļu virzienā (30,65. kilometrā), pa kuru tā turpinās līdz robežai ar *Bertinoro* pašvaldību. *Forlimpopoli* pašvaldība: no *Bertinoro* pašvaldības robežas tā virzās pa valsts nozīmes ceļu Nr. 9, līdz sasniedz *Via S. Leonardo*, pa kuru tā virzās, līdz sasniedz Rimini–Boloņas dzelzceļa līniju, tad turpinās pa to, līdz savienojas ar valsts nozīmes ceļu Nr. 9, pa kuru tā virzās līdz robežai ar *Forlì* pašvaldību. *Forlì* pašvaldība: no *Forlimpopoli* pašvaldības robežas tā virzās pa valsts nozīmes ceļu Nr. 9, līdz sasniedz *via G. Siboni*. Tā virzās pa šo ceļu un pēc tam turpinās pa šādiem ceļiem: *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* un *via Isonzo*. No šā ceļa tā virzās pa Rimini–Boloņas dzelzceļa līniju līdz dzelzceļa darbinieka mājai 59. kilometrā, tad pa *via Zignola*, kas savienojas ar valsts nozīmes ceļu Nr. 9 ziemeļu virzienā, pa kuru tā virzās līdz robežai ar *Faenza* pašvaldību.

Ravennas provinces pašvaldības: *Castel Bolognese, Riolo Terme, Faenza, Casola Valsenio* un *Brisighella*. *Faenza* un *Castel Bolognese* pašvaldību lejpusējā robežlīnija ir šāda: *Faenza* pašvaldība – no *Forlì* pašvaldības robežas, kur tā sasniedz valsts nozīmes ceļu Nr. 9, tā virzās pa šo robežu līdz Rimini–Boloņas dzelzceļa līnijai, pa kuru tā turpinās, līdz sasniedz *Lamone* upes kreiso krastu, un pēc tam turpinās pa *via San Giovanni, via Formellino, via Ravegnana, via Borgo S. Rocco, via Granarolo Provelta, via S. Silvestro, via Scolo Cerchia* un *via Convertite*. Tad tā savienojas ar dzelzceļa līniju ziemeļu virzienā, pa kuru tā virzās līdz robežai ar *Castel Bolognese* pašvaldību. *Castel Bolognese* pašvaldība – no Rimini–Boloņas dzelzceļa līnijas.

Boloņas provinces pašvaldības: *Borgo Tossignano, Casalfiumanese, Castel San Pietro Terme, Dozza Imolese, Fontanelice, Imola* un *Ozzano dell'Emilia*. *Imola* un *Ozzano dell'Emilia* pašvaldību lejpusējā robežlīnija ir šāda: *Imola* pašvaldība: no Rimini–Boloņas dzelzceļa līnijas līdz krustojumam ar *Selice* maģistrālo ceļu tā virzās pa to pašu ceļu, līdz sasniedz *via Nuova*, pa kuru tā virzās, līdz ceļa sākumā no jauna savienojas ar *Castel Guelfo* pašvaldības robežu. *Ozzano dell'Emilia* pašvaldība: no Rimini–Boloņas dzelzceļa līnijas.

2. Ar aizsargāto cilmes vietas nosaukumu "Romagna" *Cagnina* apzīmētā vīna ražošanai paredzēto vīnogu ražošanas apgabals aptver turpmāk uzskaitīto pašvaldību teritoriju.

Ravennas province: *Brisighella, Casola Valsenio, Castel Bolognese, Faenza* un *Riolo Terme* pašvaldību teritorija.

Forli-Čezēnas province: *Bertinoro, Castrocaro Terme e Terra del Sole, Cesena, Forlì, Forlimpopoli, Longiano, Montiano, Modigliana, Dovadola, Predappio, Mercato Saraceno, Meldola, Roncofreddo, Savignano sul Rubicone, Gatteo* un *San Mauro Pascoli* pašvaldību teritorija.

3. Ar aizsargāto cilmes vietas nosaukumu "Romagna" *Pagadebit* apzīmētā vīna ražošanai paredzēto vīnogu ražošanas apgabals pilnībā vai daļēji aptver turpmāk uzskaitīto pašvaldību teritoriju.

Minētā apgabala robežlīnija ir šāda:

Ravennas province – *Brisighella, Casola Valsenio, Castel Bolognese, Faenza* un *Riolo Terme* pašvaldību teritorija. Par *Castel Bolognese* un *Faenza* pašvaldību lejpusējo robežlīniju ir noteikts valsts nozīmes ceļš Nr. 9 *Via Emilia*.

Forli-Čezēnas province – *Bertinoro, Borghi, Castrocaro Terme e Terra del Sole, Cesena, Dovadola, Forlì, Forlimpopoli, Longiano, Meldola, Montiano, Predappio, Roncofreddo, Savignano sul Rubicone* un *Sogliano al Rubicone* pašvaldību teritorija. *Bertinoro, Cesena, Forlì, Forlimpopoli, Longiano, Savignano sul Rubicone* pašvaldību lejpusējā robežlīnija ir šāda: *Bertinoro* pašvaldība – valsts nozīmes ceļš Nr. 9 *Via Emilia*. *Cesena* pašvaldība – no vietas, kur valsts nozīmes ceļš Nr. 9 *Via Emilia* krustojas ar *Bertinoro* pašvaldības robežu, tā virzās pa šo ceļu, līdz sasniedz provinces nozīmes ceļu Nr. 51 (*SP 51*), kas ved uz *via San Vittore*. Tad tā turpinās pa *via San Vittore* no 71. nobrauktuves līdz *San Carlo* ciematam. Tā turpinās pa *via Castiglione, via Roversano S. Carlo, via Comunale Roversano* un *via IV Novembre*, līdz atkal pievienojas valsts nozīmes ceļam Nr. 9 *Via Emilia*. Tā turpinās pa maģistrālo ceļu Rimini virzienā, līdz sasniedz *via Ca' Vecchia*. Tad tā virzās pa *via Montiano* un *via Malanotte* līdz robežai ar *Longiano* pašvaldību. *Forlì* pašvaldība – no robežas ar *Faenza* pašvaldību uz *Via Emilia* tā virzās pa *via Rio Cosina* līdz *Bariletta* tiltam uz *via del Passo*. Pēc tam tā turpinās pa *via del Passo*, līdz sasniedz *via Castel Leone*, pa kuru tā turpinās līdz tās galam. Pēc tam tā virzās pa *via Ossi*, līdz sasniedz *Villagrappa*, tad pa *via del Braldo* līdz *Villa Rovere*. Tad tā pagriežas uz valsts nozīmes ceļu Nr. 67 (*SS 67*) Florences virzienā un turpinās līdz *Terra del Sole* ciematam. Tad tā atgriežas *Forlì* virzienā pēc virzības pa *via Landino*, un turpinās pa provinces nozīmes ceļu Nr. 56 (*SP 56*), līdz sasniedz *via dell'Appennino* (*SS 9 ter*), pa kuru tā turpinās, šķērsojot *San Martino in Strada*. Netālu no izbraukšanas no pilsētas tā nogriežas uz *via Monda*, tad pa *via Crocetta* līdz krustojumam ar provinces nozīmes ceļu Nr. 4 (*SP 4*) pie *via Bidente* 4,1. kilometrā, pa kuru tā turpinās līdz krustojumam ar provinces nozīmes ceļu Nr. 37 (*SP 37*). Pa šo ceļu tā virzās līdz *Forlì* un *Bertinoro* pašvaldību robežai pie *Ronco* upes. *Forlimpopoli* pašvaldība: no *Bertinoro* un *Forlì* pašvaldību robežas tā turpinās pa provinces nozīmes ceļu Nr. 37 virzienā uz *Forlimpopoli*, līdz sasniedz *Ausa* upi, pa kuru tā virzās, līdz atgriežas gar *Bertinoro* un *Forlimpopoli* pašvaldību robežu. *Longiano* pašvaldība: no krustojuma ar *Cesena* pašvaldību tā turpinās pa *via Malanotte* līdz *via Badia*. Pēc tam no *via Cesena, via Badia* un *via Fratta* tā iet gar *Cà Turchi* un *Cà Won Willer*. Tad tā turpinās pa *via Massa*, kas šķērso *Massa, Bolignano* un *La Crocetta* ciematus, līdz *Savignano sul Rubicone* pašvaldības robežai netālu no *Cà Ugolini*. *Savignano sul Rubicone* pašvaldība: no *Longiano* pašvaldības robežas tā turpinās pa *via Massa*, tad pa *via Scodella* un *via (Vecchia) Rio Salto*, līdz sasniedz robežu ar *Sant'Arcangelo di Romagna* pašvaldību, pēc virzības pa *via Seibelle J*.

Rimini province: *Coriano, Misano Adriatico, Morciano di Romagna, Poggio Berni, Rimini, Sant'Arcangelo di Romagna, San Clemente, San Giovanni in Marignano, Torriana* un *Verucchio* pašvaldību teritorija. *Misano Adriatico, Rimini* un *Sant'Arcangelo di Romagna* pašvaldību lejpusējā robežlīnija ir šāda: *Misano Adriatico* pašvaldība – no *Riccione* pašvaldības robežas tā virzās pa *via Capronte* līdz *via Grotta*. Tad tā turpinās pa *via Fontacce*, līdz sasniedz provinces nozīmes ceļu Nr. 35 (*SP 35*) (*Riccione–Tavoletto*). Tā virzās pa provinces nozīmes ceļu līdz *Cella Simbeni* ciematam. Tad tā virzās pa *via San Giovanni* līdz *Conca* upei uz robežas starp *Misano Adriatico* un *San Giovanni in Marignano* pašvaldībām. Rimini pašvaldība: no *Sant'Arcangelo di Romagna* pašvaldības robežas uz maģistrālā ceļa tā turpinās pa *via Marecchiese* Rimini virzienā, līdz sasniedz Boloņas–Rimini automaģistrāli, pa kuru tā virzās līdz robežai ar *Riccione* pašvaldību. *Sant'Arcangelo di Romagna* pašvaldība: no *Savignano* pašvaldības robežas tā virzās pa *via Seibelle J. Canonica* virzienā, līdz sasniedz *via Rio Salto* un *Canonica* ciematu. Tad tā virzās pa *via Canonica*, provinces nozīmes ceļu Nr. 13 (*SP 13*), līdz sasniedz pašvaldības robežu, pa kuru tā virzās gar *Marecchia* upi. Tā turpinās šajā virzienā līdz *Marecchia* krustojumam. Tad tā virzās pa *via Marecchia*, līdz atkal sasniedz pašvaldības robežu.

4. Ar aizsargāto cilmes vietas nosaukumu "Romagna" *Sangiovese* apzīmētā vīna ražošanai paredzēto vīnogu ražošanas apgabals pilnībā vai daļēji aptver turpmāk uzskaitīto pašvaldību teritoriju. Minētā apgabala robežlīnija ir šāda:

Forli-Čezēnas province – *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* un *Tredozio* pašvaldību teritorija. *Cesena, Bertinoro, Forlimpopoli, Forlì, Montiano* un *Savignano sul Rubicone* pašvaldību lejpusējā robežlīnija ir šāda: *Cesena* pašvaldība – no *Savignano* pašvaldības robežas tā turpinās pa valsts nozīmes ceļu Nr. 9 līdz krustojumam ar *via Pestalozzi*. Tā turpinās pa šo ielu un pēc tam pa *via Marzolino Primo* līdz Rimini–Boloņas dzelzceļa līnijai, pa kuru tā virzās, līdz sasniedz valsts nozīmes ceļu Nr. 71 bis. No turienes tā virzās pa *via Comunale Redichiaro*, tad pa *via Brisighella*, atkal savienojoties ar valsts nozīmes ceļu Nr. 71 bis. Pēc tam tā turpinās pa šādām ielām: *via Vicinale Cerchia, via S. Egidio, via Comunale Boscone, via Madonna dello Schioppo, via Cavalcavia* un *via D'Altri*. Tā virzās pa šo pēdējo ielu līdz *Savio* upei un publiskajai sacīkšu trasei, lai no jauna pievienotos *SS 9 Via Emilia* maģistrālajam ceļam virzienā uz pilsētas ziemeļiem (30,65. km), un virzās pa to līdz robežai ar *Bertinoro* pašvaldību. Valsts nozīmes ceļš Nr. 9 *Via Emilia*. *Forlimpopoli* pašvaldība: no *Bertinoro* pašvaldības robežas tā turpinās pa *SS 9* maģistrālo ceļu, līdz sasniedz *via S. Leonardo*, pa kuru tā virzās, līdz sasniedz Rimini–Boloņas dzelzceļa līniju, tad turpinās pa to, līdz savienojas ar *SS 9*, pa kuru tā virzās līdz robežai ar *Forlì* pašvaldību. *Forlì* pašvaldība: No *Forlimpopoli* pašvaldības robežas tā virzās pa valsts nozīmes ceļu Nr. 9, līdz sasniedz *via G. Siboni*, tad turpinās pa to un šādiem ceļiem: *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* un *via Isonzo*. No turienes tā virzās pa Rimini–Boloņas dzelzceļa līniju līdz dzelzceļa darbinieka mājai 59. kilometrā, tad pa *via Zignola*, kas ziemeļos savienojas ar valsts nozīmes ceļu Nr. 9, pa kuru tā virzās līdz robežai ar *Faenza* pašvaldību. *Montiano* un *Savignano sul Rubicone* pašvaldības: no valsts nozīmes ceļa Nr. 9 *Via Emilia*.

Rimini province: *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* un *Verucchio* pašvaldību teritorija. *Cattolica, Misano Adriatico, Riccione, Rimini, S. Arcangelo di Romagna* pašvaldību lejpusējā robežlīnija ir šāda: *Cattolica, Misano Adriatico* un *Riccione* pašvaldības – no valsts nozīmes ceļa Nr. 16 (*SS 16*) *Adriatica*. *Rimini* pašvaldība: no robežas ar *Riccione* pašvaldību tā virzās pa valsts nozīmes ceļu Nr. 16 *Adriatica* līdz krustojumam ar valsts nozīmes ceļu Nr. 9 *Via Emilia*, virzoties pa šo ceļu līdz robežai ar *S. Arcangelo di Romagna* pašvaldību. *S. Arcangelo di Romagna* pašvaldība, no valsts nozīmes ceļa Nr. 9 *Via Emilia*.

Ravennas province: *Brisighella, Casola Valsenio, Castel Bolognese, Faenza* un *Riolo Terme* pašvaldību teritorija. *Faenza* un *Castel Bolognese* pašvaldību lejpusējā robežlīnija ir šāda: *Faenza* pašvaldība: no *Forlì* pašvaldības robežas, kur tā sasniedz valsts nozīmes ceļu Nr. 9, tā virzās pa šo robežu līdz Rimini–Boloņas dzelzceļa līnijai, pa kuru tā turpinās, līdz sasniedz *Lamone* upes kreiso krastu, un pēc tam turpinās pa *via S. Giovanni, via Formellino, via Ravegnana, via Borgo S. Rocco, via Granarolo Provelta, via S. Silvestro, via Cerchia* un *via Convertite*. Tad tā savienojas ar dzelzceļa līniju ziemeļu virzienā, pa kuru tā virzās līdz robežai ar *Castel Bolognese* pašvaldību. *Castel Bolognese* pašvaldība: no Rimini–Boloņas dzelzceļa līnijas.

Boloņas province: *Borgo Tossignano, Casalfiumanese, Castel San Pietro Terme, Dozza Imolese, Fontanelice, Imola* un *Ozzano dell'Emilia* pašvaldību teritorija. *Imola* un *Ozzano dell'Emilia* pašvaldību lejpusējā robežlīnija ir šāda: *Imola* pašvaldība – no Rimini–Boloņas dzelzceļa līnijas līdz krustojumam ar provinces nozīmes ceļu *via Selice*, pa kuru tā turpinās līdz provinces nozīmes ceļam *via Nuova*, pa kuru tā virzās, līdz ceļa sākumā sasniedz *Castel Guelfo* pašvaldības robežu. *Ozzano* pašvaldība: no Rimini–Boloņas dzelzceļa līnijas.

5. Ar aizsargāto cilmes vietas nosaukumu "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* un "Romagna" *Rosso* apzīmētā vīna ražošanai paredzēto vīnogu ražošanas apgabals pilnībā vai daļēji aptver turpmāk uzskaitīto pašvaldību teritoriju. Minētā apgabala robežlīnija ir šāda:

Boloņas [*Bologna*] province – *Borgo Tossignano, Casalfiumanese, Castel San Pietro Terme, Dozza Imolese, Fontanelice, Imola, Mordano, Medicina* un *Ozzano dell'Emilia* pašvaldību teritorija. *Ozzano dell'Emilia, Medicina, Castel Guelfo* un *Imola* pašvaldību lejpusējā robežlīnija ir šāda: *Ozzano dell'Emilia* pašvaldība – no Rimini–Boloņas dzelzceļa līnijas. *Medicina* pašvaldība: no robežas ar *Ozzano dell'Emilia* pašvaldību tā virzās pa provinces nozīmes ceļu Nr. 253 (*SP 253*) līdz krustojumam ar *via del Piano*, pa kuru tā turpinās, un pēc tam pa *via del Lavoro, via del Canale* un *via S. Rocco*, līdz sasniedz provinces nozīmes ceļu Nr. 253 *San Vitale*. *Castel Guelfo* pašvaldība: no provinces nozīmes ceļa Nr. 253 *San Vitale*. *Imola* pašvaldība: no provinces nozīmes ceļa Nr. 253 *San Vitale*. *Fontanelice* un *Casalfiumanese* pašvaldību augšpusējā robežlīnija ir šāda: *Fontanelice* pašvaldība: tā virzās pa *via della Renana* no Boloņas un Ravennas provinču robežas krustojuma līdz *via D. Alighieri*; tad tā virzās pa provinces nozīmes ceļu Nr. 610 (*SP 610*) *Fontanelice* komūnā līdz 16,95. kilometram, pēc tam nogriežas uz *via Gesso*. Tā turpinās pa šo ceļu līdz pašvaldības robežai. *Casalfiumanese* pašvaldība: no kalnu ceļa, kas iet cauri *Cà Salara*, līdz vietai, kur satiekas *Fontanelice* un *Castel San Pietro Terme* robežas.

Forli-Čezēnas province: *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* un *Tredozio* pašvaldību teritorija. *Gatteo, San Mauro Pascoli* un *Savignano sul Rubicone* pašvaldību lejpusējā robežlīnija ir šāda: *Gatteo* pašvaldība – no robežas ar *Cesenatico* pašvaldību tā virzās pa *via Cesenatico* līdz krustojumam ar Boloņas–Rimini A14 automaģistrāli *S. Angelo* netālu no *Casa Bertorri*, tad stiepjas pa automaģistrāli, līdz sasniedz robežu ar *Savignano sul Rubicone* pašvaldību. *San Mauro Pascoli* pašvaldība: no A14 Boloņas–Rimini automaģistrāles; *Savignano sul Rubicone* pašvaldība: no A14 Boloņas–Rimini automaģistrāles. *Cesenatico* pašvaldība – ietver teritorijas augšpus šādiem norobežotiem apgabaliem: no *Montaletto* līdz Ravennas un Forli-Čezēnas provinču krustojumam tā virzās pa *via San Pellegrino* un pēc tam pa *via Campone Sala* līdz *Sala* ciematam; tad tā virzās pa *via Cesenatico* līdz robežai ar *Savignano sul Rubicone* pašvaldību.

Rimini province: *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* un *Verucchio* pašvaldību teritorija. *Cattolica, Misano Adriatico, Riccione* un *Rimini* pašvaldību lejpusējā robežlīnija ir šāda: *Cattolica* pašvaldība – no valsts nozīmes ceļa Nr. 16 (*SS 16*) *Adriatica*. *Misano Adriatico* pašvaldība – no valsts nozīmes ceļa Nr. 16 (*SS 16*) *Adriatica*. *Riccione* pašvaldība – no valsts nozīmes ceļa Nr. 16 (*SS 16*) *Adriatica*. Rimini pašvaldība: no A14 Boloņas–Rimini automaģistrāles krustojuma ar *Uso* upi (pašvaldības robeža starp *San Mauro Pascoli* un *Rimini*) tā turpinās pa automaģistrāli līdz krustojumam ar valsts nozīmes ceļu Nr. 9 *Via Emilia* netālu no *Santa Giustina* kapsētas. Tā turpinās pa valsts nozīmes ceļu Nr. 9 līdz *Marecchia* upei, pa kuru virzās, līdz sasniedz Boloņas–Rimini dzelzceļa līniju. Tad tā virzās pa šo līniju, līdz *Ausa* upei, pa kuru tā virzās, līdz sasniedz valsts nozīmes ceļu Nr. 16 *Adriatica*. Pēc tam tā turpinās pa valsts nozīmes ceļu Nr. 16 līdz robežai ar *Riccione* pašvaldību. Ravennas provinces šādas pašvaldības: *Bagnacavallo, Bagnara di Romagna, Brisighella, Casola Valsenio, Castel Bolognese, Cotignola, Faenza, Lugo, Massa Lombarda, Riolo Terme, Russi, Ravenna, Sant'Agata sul Santerno* un *Solarolo*. *Bagnacavallo, Lugo, Massa Lombarda, Russi* un *S. Agata sul Santerno* pašvaldību lejpusējā robežlīnija ir šāda: *Bagnacavallo* pašvaldība – no *Lugo* pašvaldības robežas tā turpinās pa provinces nozīmes ceļu Nr. 253 *San Vitale* līdz krustojumam ar *via Bagnoli Inferiore*. Pēc tam tā turpinās pa šādiem ceļiem: *via Pieve Masiera, Fossa* apvedceļš, *via Stradello, via Rotondi, via Guarno, via Colombaia un via Canale Sinistra Inferiore* 17 km garumā, tad pa *via Destra Canale Inferiore, Strada Cogollo, via Forma* un cauri privātīpašumam, līdz sasniedz provinces nozīmes ceļu Nr. 253 *San Vitale* 57. kilometrā. *Lugo* pašvaldība: no *S. Agata sul Santerno* pašvaldības robežas tā turpinās pa provinces nozīmes ceļu Nr. 253 *San Vitale* līdz krustojumam ar *via Bedazzo*. Pēc tam tā turpinās pa šādiem ceļiem: *via Piratello, via Delle Tombe, via S. Andrea*, provinces nozīmes ceļu *Quarantola* un *via Piratello Viola*, līdz sasniedz provinces nozīmes ceļu Nr. 253 *San Vitale*. *Massa Lombarda* pašvaldība: no Boloņas provinces robežas tā turpinās pa provinces nozīmes ceļu Nr. 253 *San Vitale* līdz krustojumam ar *viale della Repubblica*. Tā virzās pa šo ceļu un pēc tam pa šādiem ceļiem: *via Primo Maggio, via Fornace, via Punta, via Bagnarolo, via Nuova* un *via Cimitero* līdz krustojumam ar Boloņas–Ravennas dzelzceļa līniju, pa kuru tā virzās, līdz sasniedz provinces nozīmes ceļu Nr. 253 *San Vitale*. *Russi* pašvaldība: no robežas ar *Bagnacavallo* pašvaldību tā virzās pa provinces nozīmes ceļu Nr. 253 *San Vitale* līdz krustojumam ar *via Faentina*, pa kuru tā turpinās cauri *Godo* (*via Faentina Nord*), pēc tam pa *via Fringuellina, via Del Godo, via Fringuellina Nuova, via Naldi* un *via Molinaccio*, līdz sasniedz robežu ar Ravennas pašvaldību. *S. Agata sul Santerno* pašvaldība: no robežas ar *Massa Lombarda* pašvaldību tā virzās pa provinces nozīmes ceļu Nr. 253 *San Vitale* līdz krustojumam ar *via Belfiore* un pēc tam pa *via Angiolina* un *Santerno* upes kreiso krastu, lai atkal pievienotos provinces nozīmes

ceļam Nr. 253 *San Vitale*. Ravennas pašvaldība – ietver teritorijas augšpus šādiem norobežotiem apgabaliem: no robežas ar *Russi* pašvaldību tā virzās pa *Godo-San Marco* ceļu austrumu virzienā, līdz sasniedz valsts nozīmes ceļu Nr. 67 (*SS 67*) *Tosco Romagnolo*. Tā turpinās pa valsts nozīmes ceļu Nr. 67 dienvidu virzienā līdz 207,8. kilometram un pēc tam šķērso *Ronco* upi pa *via Gambellara* līdz *via San Pietro in Vincoli*. Tad tā virzās pa *via Del Sale*, pa provinces nozīmes ceļu *Dismano* dienvidu virzienā līdz 20,5. kilometram, tad turpinās pa *via Civinelli* un *via Mensa* līdz *Matelica*. Pēc tam tā virzās pa *via Salaria* un *via Crociarone* līdz *Pisignano*, tad pa *via Confine*, līdz sasniedz robežu starp Ravennas un Forli-Čezēnas provincēm, pa kuru tā turpinās līdz *Montaletto*. Ražošanas apgabalā ietilpst *Isola di Savarna*, kuras robežlīnija ir šāda: sākot no "La Cilla" apvidus, robeža virzās pa drenāžas kanālu pa *Reno* upes labo pusi austrumu virzienā, līdz tā sasniedz *via S. Alberto-Ravenna*, netālu no 13,5. kilometra. Tad tā pagriežas atpakaļ uz rietumiem un virzās pa vecās dzelzceļa līnijas maršrutu līdz *C. Berbarella*, šķērsojot meliorēto zemi *Valle Mezza Cà*. No šejienes tā virzās pa ceļu no meliorētās teritorijas, kas šķērso *C. Graziani* rietumu virzienā, savienojoties ar *Mezzano-S. Alberto* ceļu netālu no *Grattacoppa*. Tā turpinās pa šo ceļu ziemeļu virzienā, līdz sasniedz "La Cilla", kas ir robežas sākumpunkts.

7. **Vīna vīnogu šķirne(-s)**

"Albana B."

"Bombino Bianco B."

"Centesimino N."

"Chardonnay B."

"Famoso B."

"Garganega B."

"Bombino 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. **Saiknes vai saikņu apraksts**

8.1. *Kategorija: Vīns (1.)*

Romanjas reģionam vienmēr ir bijusi cieša saikne ar vīnogulāju audzēšanu un vīndarību. To apliecina priežu audzēs joprojām sastopamie savvaļas vīnogulāji, daudzās tradicionālās vietējās šķirnes ("Albana", "Cagnina" ("Terrano"), "Pagadebit" ("Bombino Bianco"), "Trebbiano Romagnolo" u. c.) un daudzās līdzšinējās vēsturiskās un arheoloģiskās liecības.

Dažādie vīna veidi, kas vēsturiski iegūti Romanjā, ir cieši saistīti ar audzēšanas vidi (augsni un klimatu), kā arī ražošanas un saglabāšanas paņēmienu attīstību. Lielākā daļa privātam patēriņam paredzētā vīna tika uzglabāta mucās un pirmajā ražošanas posmā mainījās no mazliet dzirkstoša vīna uz pusdzirkstošu vīnu (8. kategorija), bet vasarā pēc ražas novākšanas – uz sausu un nedzirkstošu vīnu (1. kategorija).

Kopš 20. gadsimta septiņdesmitajiem gadiem Romanjā progress vīna nozarē tika viegli akceptēts, taču tas negrozīja iedibināto tradīciju. Tā rezultātā tika racionalizēta aprīkojuma pieejamība un pārvaldība, kā arī radikāli uzlabotas saimniecības struktūras un vīndarības metodes vīna pagrabos, nenoliedzami paaugstinoties vīna produktu kvalitātes līmenim.

Vēl viena būtiska izmaiņa bija saistīta ar vīnkopības platību raksturīgo īpašību izpēti, kas palīdzēja noteikt vispiemērotākos augsnes un klimatiskos apstākļus dažādām vīnogu šķirnēm un, pats galvenais, palielināja vīnkopju informētību par šķirnēm un agronomiskajām iespējām, mudinot viņus kritiskāk attiekties pret vīnogulāju audzēšanu.

"Sangiovese" gadījumā pieredze un speciālās zināšanas, ko vīnkopji tagad ir ieguvuši saistībā ar dažādiem vides un kultūras kontekstiem, ir ļāvušas definēt "apakšapgabalus" nolūkā precīzāk identificēt vietējos produktus. Mazās un vidējās saimniecības ir nepārprotami ieinteresētas ražot augstākas kvalitātes vīnu, ja iespējams, ciešāk sasaistot to ar ražošanas apgabala specifiskajām īpašībām.

Virzienā no rietumiem uz austrumiem "Sangiovese" ražošanai tipiskie apgabali ir šādi:

Imola. 18. gadsimta beigās "Sangiovese" jau bija raksturīga *Imola* vīna ražošanas iezīme, un tās klātbūtne bija nostiprinājusies tādā mērā, ka 1880. gada apsekojumā tā tika norādīta kā viena no visizplatītākajām šķirnēm, kas šajā apgabalā ierindojas otrajā vietā aiz "Albana". Arī mūsdienās vairāk nekā 10 % no visiem "Sangiovese" vīnogulājiem, ko audzē Emīlijā-Romanjā, atrodas Boloņas provincē, un 97 % no tiem ir koncentrēti *Imola* "rajonā", kur tos audzē galvenokārt uz dienvidiem no *Via Emilia*.

Serra. Tas ir anklāvs starp *Castel Bolognese*, *Imola* un *Riolo Terme* pašvaldībām, kas kopš seniem laikiem ir izcēlies pārējo teritoriju vidū auglīgu augšņu, ūdens pieejamības un veselīga klimata ziņā, tāpēc tajā bija pirmā cilvēku apdzīvotā vieta šajā apgabalā. Romanjā tas vēsturiski ir raksturots kā ļoti labvēlīgs apgabals, kurā "Sangiovese" vīniem ir svaigas augļu un maigas ziedu notis, ko pastiprina labi izvēlēts vīndārzu vērsums pret debespusēm.

Brisighella. Apgabala olīveļļas ražošanas tradīcija liecina, ka šeit valda Vidusjūras klimats, kas noteikti veicināja arī vīna ražošanu. Augsnei ir raksturīgs māls un smilšakmens, bet *Vena del Gesso* krīta dzīslas (*UNESCO* Pasaules mantojuma objekts) ietekme jūtama, piešķirot vīnam eleganci, struktūru un svaigumu, kas izceļ "Sangiovese" raksturīgās ziedu un augļu notis.

Marzeno. Šajā apgabalā ir ievērojams sākotnējais *Spungone* kaļķaina smilšakmens iežu atsegums, kas atrodas starp pliocēna-pleistocēna zilajiem māliem. Šajā skarbajā un spēcīgajā teritorijā mēdz ražot arī stiprus vīnus. Augļu notis parasti dominē pār ziedu notīm.

Modigliana. Šī teritorija ir vēl skarbāka, vasaras ir vēsākas, un vīniem, kas šeit tiek ražoti gandrīz Apenīniem līdzīgos apstākļos, ir stingra struktūra, tie ir spēcīgi, askētiski un ilgmūžīgi.

Oriolo. Viduslaiku *Oriolo* torņa apkārtnes īpatnība ir plašā "dzelteno smilšu" klātbūtne, kas dažkārt mijas ar māla un māla-putekļu laukumiem, un mikroklimats, kas kopš seniem laikiem ir izrādījies īpaši maigs, veicinot apdzīvotu vietu rašanos un plaukstošu lauksaimniecību, kurai raksturīgi vīnogulāji un olīvkoki. Atkarībā no vīndārzu vērsuma pret debespusēm un smilts vai māla izplatības ir iespējams iegūt vīnus ar lielisku konsistenci, kas sasniedz optimālo zīdainumu tikai pēc noteikta izturēšanas perioda, vai arī dzeršanai gatavus, labi līdzsvarotus vīnus ar augļu un ziedu notīm.

Castrocaro. Šo Toskānas Romanjas teritoriju ir būtiski ietekmējusi Toskānas Lielhercogiste. Tāpēc apakšapgabalu vairāk raksturo tā vietējā vēsture un tradīcijas, nevis jebkāda būtiska atšķirība no vīna, kas ražots blakus esošajā *Oriolo* apgabalā, lai gan šeit dominē māla augsne.

Predappio. Augstu novietota teritorija, kas slīpi paceļas Apenīnu virzienā, ar māla augsnēm, ko dažkārt ietekmē sēra klātbūtne. Šā apgabala "Sangiovese" šķirnes vīnogu vīns vienmēr ir bijis ļoti iecienīts, pateicoties mutvārdos iedibinātai tradīcijai. Konkrētāk, vietējais biotips ar tā iegarenajām vīnogām rada ļoti augļainus vīnus ar diezgan rūgtiem tanīniem.

Meldola. Apgabala zemes tika apstrādātas jau romiešu laikos, un kopš tā laika lauksaimniecības metodes ir attīstījušās un stratificējušās, kā rezultātā vīndarības nozarē ir sasniegti pašreizējie rezultāti. Galvenais ziemeļrietumu-ziemeļaustrumu vērsums ļauj iegūt izsmalcinātus "Sangiovese" šķirnes vīnogu vīnus ar augļaini aromātisku profilu.

Bertinoro. Šis apgabals tradicionāli bija veltīts "Albana" šķirnes audzēšanai (kurai šeit ir sena tradīcija), un tikai nesen kļuva skaidrs, ka tas ir arī labi piemērots "Sangiovese" šķirnei, kuras izteiktajai struktūrai nepieciešams samērā ilgs nogatavošanās laiks.

Cesena. *Cesena* vīniem, uz kuriem atsaucas pat klasiskie latīņu autori, vienmēr ir bijusi ievērojama slava. "Sangiovese" šķirnes vīnogu vīni šajos pakalnos iegūst izteiktu, bet ne pārmērīgu struktūru ar raksturīgu gatavu ķiršu augļainumu, kas apvieno struktūru un eleganci.

Mercato Saraceno. Tas ietver apgabalu, kurā Romanjas *Marnoso-Arenacea* veidojums ir visuzskatāmākais un klimatu ietekmē Apenīnu virsotņu tuvums. Šis "Sangiovese" šķirnes vīnogu vīns ir ļoti līdzsvarots, ar labu spirta un skābuma attiecību un samērā saldu tanīnu saturu.

Longiano. Šā apgabala augsnes arī atspoguļo *Marnoso-Arenacea* formējumu, taču klimats ietekmē "Sangiovese" sastāvu, kas var kļūt izteikti spēcīgs, potenciāli negatīvi ietekmējot šajā vidē iegūto vīnu dabisko eleganci; tie ir silti, bagātīgi vīni ar labu augļainumu un struktūru.

Rimini apgabalam ir savdabīga ģeoloģija, tāpēc tas vairāk līdzinās Emīlijai nekā pārējai Romanjai. Dažādās ielejās augsnes ir dažādu iežu veidu evolūcijas rezultāts, bet svarīgāks ir atšķirīgais mikroklimats, ko rada to vērsums pret debespusēm un/vai jūras tuvums. "Sangiovese" šķirni šeit intensīvi audzēja līdz 1860. gadam, un pat dzirkstošās versijas tika ražotas to zemā spirta satura dēļ, bet tieši šā iemesla dēļ no tām atteicās. Klimata pārmaiņas ir veicinājušas šīs šķirnes atdzimšanu, izceļot dažādas tās nianses.

Coriano. Šis apakšapgabals apzīmē teritoriju pie jūras, kuras pelēkā māla augsnes un labais vērsums pret debespusēm ļauj ražot "Sangiovese" šķirnes vīnogu vīnus, kas ir strukturētāki un labāk piemēroti izturēšanai.

San Clemente. Šis apakšapgabala nosaukums apzīmē siltāko *Rimini* teritoriju, kurā ir visizteiktākās krīta un māla augsnes un kurā iegūst strukturētus vīnus ar labu skābuma spraigumu.

Verucchio. *Valmarecchia* pakalnu nogāzēs šajā apgabalā iegūst ļoti viegli dzeramus vīnus.

Arī attiecībā uz citām vīnogu šķirnēm mijiedarbība ar augsni rada interesantas variācijas, kas dažkārt ir īpaši nozīmīgas.

Izvēli par labu "Bombino Bianco" vai attiecīgi "Albana" šķirnei *Bertinoro* apgabalā noteikti var saistīt ar nabadzīgo kaļķakmens augsni, kas veidojusies *Spungone* ģeoloģiskajā veidojumā, kurš visplašāk klāj šā apgabala virsmu. Augsnes spēj ierobežot šo vīnogu šķirņu dabisko augtspēju, nodrošinot labāku līdzsvaru starp augu augšanu un vīnogu ražu un līdz ar to arī līdzsvarotāku misas sastāvu; savukārt kaļķakmens piešķir vīniem izsmalcinātāku aromātu.

Līdzenuma mālainajās augsnēs, kas dabiski ierobežo "Trebbiano Romagnolo" vīnogulāju dzīvotspēju un ražīgumu, ražotāji var iegūt vīnus ar labu struktūru un izsmalcinātu aromātu, lai gan šī vīnogu šķirne parasti tiek definēta kā "neitrāla". "Trebbiano" šķirnes vīnogu vīnus ar izteiktāku struktūru ražo pakalnu nabadzīgākajās augsnēs. Vīniem, kas ražoti no vīnogām, kuras audzētas smilšainās augsnēs (piemēram, "Terrano" un "Trebbiano"), arī ir laba smarža un izsmalcinātība.

"Albana" šķirnes vīnogu vīni parasti atšķiras arī atkarībā no augsnes tipa: strukturēti vīni ar medus un žāvētu aprikožu niansēm mālainākās augsnēs, ar izteiktākām aprikožu augļu niansēm *Imola* apgabalā un ar izteiktākām ziedu niansēm "Albana" vīnos *Faenza* apgabalā.

8.2. *Kategorija "Dzirkstošais vīns" (4.)*

Lielākā daļa tradicionālo vīnogu šķirņu Romanjā nogatavojas vēlu, un daudzos ediktos svētā Miķeļa diena (29. septembris) ir noteikta par pirmo ražas novākšanas dienu, savukārt mūsdienās tā biežāk ir pēdējā diena. Līdz 20. gadsimta sešdesmito gadu beigām klimats bija tāds, ka ražas novākšana tika pabeigta aukstajā periodā, kas bieži vien neļāva misā esošajiem cukuriem pilnībā fermentēties. Līdz ar to vīns bieži tika pildīts pudelēs ar noteiktu atlikumcukuru daudzumu, un fermentācija tika pabeigta pudelēs nākamajā pavasarī, kā rezultātā tika iegūti pusdzirkstošie (8. kategorija) un/vai dzirkstošie (4. kategorija) vīni. Mūsdienās izmantotās metodes un tehnoloģijas ļauj kontrolēt to, kas agrāk notiktu spontāni, saglabājot tos vīnu veidus, kas vienmēr ir ražoti un patērēti Romanjā. Šajā augsnes un klimatisko elementu kombinācijā klimats un speciālās zināšanas (vai vīndaru pieredze) būtiski ietekmē augsni, radot tradicionālu izlaidi, ko tehniskie paņēmieni un tehnoloģijas ir tikai palīdzējušas saglabāt un uzlabot.

"Albana Spumante": "Albana" vienmēr ir bijusi vīnogu šķirne, kas sastopama svētku reizēs lietotajās pudelēs, jo tieši "spuma" (putas) piešķir svinīgu noskaņu. Tā kā tā ir vidēji nogatavināta vīnogu šķirne, kas īpaši labi uzkrāj cukuru, to bieži izmantoja, lai pievienotu cukuru vājākām un vēlāk nogatavinātām šķirnēm, piemēram, "Trebbiano" un "Pagadebit", un padarītu tās dzirkstošas. "Albana" misu var uzskatīt par *liqueur de tirage* Romanjas tradīcijā.

Pēdējā laikā, palielinoties speciālajām zināšanām par vīndarības metodēm, pusdzirkstošo un dzirkstošo vīnu – gan baltvīnu, gan sārtvīnu – ražošana ir pilnveidota un uzlabota, ņemot vērā to, ka Romanjā tradicionāli ražotie vīni parasti ir gaišā, bieži vien gaiši ķiršsārtā krāsā. Pagātnes dokumenti liecina par pusdzirkstošo un dzirkstošo vīnu ražošanas tradīciju, izmantojot vistradicionālākās vīnogu šķirnes: "Trebbiano Romagnolo", "Bombino Bianco", "Albana" un pat "Sangiovese", kā to apliecina *Mantegazza* (1871). Tomēr šie vīni parasti tika patērēti vietējā mērogā, galvenokārt pašu ražotāju ģimenēs. Tirdzniecībai bija paredzēti saldie filtrētie vīni, nevis jau ražotie pusdzirkstošie un dzirkstošie vīni. Vīndarības tehnoloģiju un lauksaimniecības metožu attīstība (dzirkstošo vīnu ražošanai nepieciešamas izcilas kvalitātes vīnogas ar pareizu cukuru un skābuma līdzsvaru) ir ļāvusi no jauna ieviest šāda veida vīnu uzlabotu ražošanu.

Papildus dzirkstošajiem vīniem ar norādītu vīnogu šķirni (piemēram, "Romagna" *Trebbiano Spumante*) tagad uzsvars tiek likts arī uz dzirkstošajiem vīniem, kas galvenokārt ražoti no tradicionālajām vīnogu šķirnēm (piemēram, 70 % "Trebbiano" vai 70 % "Sangiovese"), bet kas bagātināti ar citām vīnogu šķirnēm, kuras var paplašināt un/vai uzlabot smaržas īpašības.

Vēsākajās augsnēs, vislielākajā augstumā un visvairāk uz ziemeļiem vērstajās nogāzēs var iegūt gaišākas un skābākas "Sangiovese" vīnogas, kas piemērotas tādu labi strukturētu, svaigu, aromatizētu sārtvīnu ražošanai, kuri var kalpot arī par pamatu otrējai fermentācijai, ņemot vērā tirgus interesi par dzirkstošo sārtvīnu veidiem. Šajā kontekstā vīni skaidrāk izceļ ziedu notis, ko papildina svaigu, nepārgatavinātu augļu nianses.

Tāpēc mūsdienīgu dzirkstošo vīnu ražošana Romanjā ir ražošanas procesa tehnoloģisko inovāciju rezultāts, kas, pamatojoties uz izsenis izmantoto otrējo fermentāciju pudelēs, ko praktizēja līdz pagājušajam gadsimtam, ir attīstījusies, ražošanā izmantojot autoklāvus, apvienojot mūsdienīgus vīndarības paņēmienus ar gadsimtiem senām tradīcijām šajā apgabalā.

8.3. *Kategorija "Kvalitatīvs dzirkstošais vīns" (5.)*

Klimata pārmaiņas, uzlaboti audzēšanas un vīndarības paņēmieni, kā arī atbilstība tiesību aktu noteikumiem par ražošanu tagad arī ļauj pievērsties kvalitatīva, labāk strukturēta un ilgnoturīgāka dzirkstošā vīna ražošanai.

Lielākā daļa tradicionālo Romanjas vīnogu šķirņu nogatavojas vēlu, un līdz pat 20. gadsimta sešdesmito gadu beigām vīnogu ražas novākšana tika pabeigta septembra beigās, bet aukstie laikapstākļi bieži vien neļāva vīnogu misā esošajiem cukuriem pilnībā fermentēties. Līdz ar to vīns bieži tika pildīts pudelēs ar noteiktu atlikumcukuru daudzumu, kā rezultātā nākamajā pavasarī tika iegūti pusdzirkstošie un/vai dzirkstošie vīni. Pašlaik tehnoloģijas ļauj kontrolēt šos procesus, vienlaikus saglabājot tradicionālos vīnu veidus. Šajā augsnes un klimatisko elementu kombinācijā klimatam un cilvēku pieredzei ir liela ietekme uz augsni, radot tradicionālu izlaidi, ko tehniskie paņēmieni un tehnoloģijas ir tikai palīdzējušas saglabāt un uzlabot.

Pēdējā laikā, palielinoties speciālajām zināšanām par vīndarības metodēm, pusdzirkstošo un dzirkstošo vīnu – gan baltvīnu, gan sārtvīnu – ražošana ir pilnveidota un uzlabota, ņemot vērā to, ka Romanjā tradicionāli ražotie vīni parasti ir gaišā, bieži vien gaiši ķiršsārtā krāsā. Pagātnes dokumenti liecina par pusdzirkstošo un dzirkstošo vīnu ražošanas tradīciju, izmantojot vistradicionālākās vīnogu šķirnes: "Trebbiano Romagnolo", "Bombino Bianco", "Albana" un pat "Sangiovese", kā to apliecina *Mantegazza* (1871). Tomēr šie vīni parasti tika patērēti vietējā mērogā, galvenokārt pašu ražotāju ģimenēs. Tirdzniecībai bija paredzēti saldie filtrētie vīni, nevis jau ražotie pusdzirkstošie un dzirkstošie vīni. Vīndarības tehnoloģiju un lauksaimniecības metožu attīstība (dzirkstošo vīnu ražošanai nepieciešamas izcilas kvalitātes vīnogas ar pareizu cukuru un skābuma līdzsvaru) ir ļāvusi no jauna ieviest šāda veida vīnu uzlabotu ražošanu.

Papildus dzirkstošajiem vīniem ar norādītu vīnogu šķirni (piemēram, "Romagna" *Trebbiano Spumante*) tagad uzsvars tiek likts arī uz dzirkstošajiem vīniem, kas galvenokārt ražoti no tradicionālajām vīnogu šķirnēm (piemēram, 70 % "Trebbiano" vai 70 % "Sangiovese"), bet kas bagātināti ar citām vīnogu šķirnēm, kuras var paplašināt un/vai uzlabot smaržas īpašības un kuras ļauj iegūt partijas (*cuvée*) tādu kvalitatīvu dzirkstošo vīnu ražošanai, kas ir strukturētāki un ar kopējo spirta tilpumkoncentrāciju ne mazāk kā 9 %, kā arī iegūt kvalitatīvus dzirkstošos vīnus ar lielāku spiedienu –mērķis ir nodrošināt ilgāku izturēšanu un labāku uzglabāšanu.

Vēsākajās augsnēs, vislielākajā augstumā un visvairāk uz ziemeļiem vērstajās nogāzēs var iegūt gaišākas un skābākas "Sangiovese" vīnogas, kas piemērotas tādu labi strukturētu, svaigu, aromatizētu sārtvīnu ražošanai, kuri var kalpot arī par pamatu otrējai fermentācijai, ņemot vērā tirgus interesi par dzirkstošo sārtvīnu veidiem. Šajā kontekstā vīni skaidrāk izceļ ziedu notis, ko papildina svaigu, nepārgatavinātu augļu nianses.

Tāpēc mūsdienīgu dzirkstošo vīnu ražošana Romanjā ir ražošanas procesa tehnoloģisko inovāciju rezultāts, kas, pamatojoties uz izsenis izmantoto otrējo fermentāciju pudelēs, ko praktizēja līdz pagājušajam gadsimtam, ir attīstījusies, ražošanā izmantojot autoklāvus, apvienojot mūsdienīgus vīndarības paņēmienus ar gadsimtiem senām tradīcijām šajā apgabalā.

8.4. *Kategorija "Pusdzirkstošais vīns" (8.)*

Tā kā Romanjā sastopamas vīnogu šķirnes ("Trebbiano" un "Pagadebit"), kas ir vidēji vēlīnas vai vēlīnas un ko bieži audzē auglīgās zemēs, ziemas aukstuma iestāšanās, ko izmantoja fermentācijas procesa apturēšanai, ļāva vīniem saglabāt augstāku vai zemāku atlikumcukuru saturu. Tas radīja ieradumu rudenī un ziemā dzert saldos vai pussaldos vīnus un vasarā pēc ražas novākšanas – pusdzirkstošos un dzirkstošos vīnus. Kad vīni ar atlikumcukuriem tika pildīti pudelēs, fermentācijas process atsākās, kad laiks atkal kļuva siltāks, radot dabisku pusdzirkstošu efektu. Tādējādi jau pastāvēja "neapzināta" dzirkstošo un pusdzirkstošo vīnu ražošanas tradīcija, kas tika pilnveidota, palielinoties speciālajām zināšanām par vīndarību: aukstās temperatūras izmantošana pagrabos ļauj saglabāt vīna smaržas un aromātus, savukārt atlasītu raugu izmantošana optimizē fermentācijas procesu.

Kā norādījis *Hohnerlein-Buchinger* (1996), *Bertinoro* apgabalā ir nostiprinājusies vīnogu šķirne "Bombino Bianco", kas vietēji pazīstama kā "Pagadebit", pateicoties tās spējai nodrošināt labu ražīgumu pat nelabvēlīgos laikapstākļos (jo īpaši vēlīnās salnās). Dažādas vīnogu šķirnes, kas līdzinās "Pagadebit", no dažādiem apgabaliem tika salīdzinātas dažādu šķirņu vīnogu izstādē, kas notika *Forlì* 1876. gadā; *Bertinoro* apgabals vēsturiski ir bijis pazīstams tā īpašās, izcilās "Pagadebit" tradīcijas dēļ, jo tur tiek ražota arī pusdzirkstošā vīna versija. Šī tradīcija, iespējams, izriet no šķirnes audzēšanas jauktos vīndārzos apvienojumā ar "Albana", kas nodrošināja cukuru saturu, kurš nepieciešams, lai palielinātu spirta saturu citai vēlīnai vīnogu šķirnei: nepilnīga fermentācija un pildīšana pudelēs ļāva iegūt dzirkstošus vīnus, kurus tagad dēvētu par "sentēvu metodes" vīniem.

9. **Īpašas papildu prasības (iepakojums, marķējums, citas prasības)**

ACVN "Romagna" – vīndarības apgabals

Tiesiskais regulējums

ES tiesību aktos.

Papildu nosacījuma veids

Atkāpe attiecībā uz ražošanu noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā.

Nosacījuma apraksts

Vīndarības darbības var veikt visā Forli-Čezēnas, Ravennas, Boloņas un Rimini provinces teritorijā.

ACVN "Romagna" – pusdzirkstošo un dzirkstošo veidu vīnu ražošanas apgabals

Tiesiskais regulējums

Valsts tiesību aktos.

Papildu nosacījuma veids

Atkāpe attiecībā uz ražošanu noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā.

Nosacījuma apraksts

Darbības "Romagna" *Trebbiano Frizzante*, "Romagna" *Trebbiano Spumante*, "Romagna" *Pagadebit Frizzante*, "Romagna" *Albana Spumante*, "Romagna" *Bianco Spumante* un "Romagna" *Rosato Spumante* veida vīnu gatavošanai, ieskaitot vīndarības praksi putu veidošanas, stabilizācijas un saldināšanas darbību jomā, var veikt visā Emīlijas-Romanjas reģiona, Markes reģiona, Lombardijas reģiona, Pjemontas reģiona un Veneto reģiona teritorijā.

ACVN "Romagna" – apgabals, kurā tiek veikta pusdzirkstošo un dzirkstošo vīnu iepildīšana pudelēs

Tiesiskais regulējums

ES tiesību aktos.

Papildu nosacījuma veids

Pildīšana pudelēs noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā.

Nosacījuma apraksts

"Romagna" *Trebbiano Frizzante*, "Romagna" *Trebbiano Spumante*, "Romagna" *Pagadebit Frizzante*, "Romagna" *Albana Spumante*, "Romagna" *Bianco Spumante* un "Romagna" *Rosato Spumante* veida vīns jāpilda pudelēs Emīlijas-Romanjas reģiona, Markes reģiona, Lombardijas reģiona, Pjemontas reģiona un Veneto reģiona teritorijā. Saskaņā ar piemērojamajiem ES un valsts tiesību aktiem, lai saglabātu kvalitāti un reputāciju, garantējot produkta izcelsmi un nodrošinot pārbaužu efektivitāti, pildīšanai pudelēs vai iepakošanai jānotiek iepriekš minētajā noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā.

Apakšapgabalu norādīšana

Tiesiskais regulējums

ES tiesību aktos.

Papildu nosacījuma veids

Papildu noteikumi attiecībā uz marķējumu.

Nosacījuma apraksts

Ar ACVN "Romagna" apzīmēto vīnu etiķetēs un uz iepakojuma var norādīt apakšapgabalus, kā aprakstīts attiecīgajos produkta specifikācijas pielikumos.

Apakšapgabali, ko var norādīt etiķetē, ir šādi: *Bertinoro, Brisighella, Castrocaro, Cesena, Longiano, Meldola, Modigliana, Marzeno, Oriolo, Predappio, Mercato Saraceno, Serra, Imola, Coriano, San Clemente* un *Verucchio*.

ACVN "Romagna" ar norādītu apakšapgabalu

Tiesiskais regulējums

ES tiesību aktos.

Papildu nosacījuma veids

Atkāpe attiecībā uz ražošanu noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā.

Nosacījuma apraksts

Vīndarības darbības var veikt visā Boloņas, Ravennas, Forli-Čezēnas un Rimini provinces teritorijā.

ACVN "Romagna" ar norādītu apakšapgabalu

Tiesiskais regulējums

ES tiesību aktos.

Papildu nosacījuma veids

Pildīšana pudelēs noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā.

Nosacījuma apraksts

Ar ACVN "Romagna" un apakšapgabala nosaukumu apzīmētā vīna pildīšanai pudelēs jānotiek katra attiecīgā apakšapgabala ražošanas apgabalā, ieskaitot apgabalu, kurā vīna darīšana ir atļauta saskaņā ar atkāpi. Saskaņā ar piemērojamajiem ES un valsts tiesību aktiem, lai saglabātu kvalitāti un reputāciju, garantējot produkta izcelsmi un nodrošinot pārbaužu efektivitāti, pildīšanai pudelēs vai iepakošanai jānotiek iepriekš minētajā noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā.

Saite uz produkta specifikāciju

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