C/2026/2147

17.4.2026

Pubblikazzjoni ta' applikazzjoni għall-approvazzjoni ta' emenda tal-Unjoni ta' speċifikazzjoni tal-prodott għal denominazzjoni ta' oriġini protetta fis-settur tal-inbid skont l-Artikolu 97(3) flimkien mal-Artikolu 105 tar-Regolament (UE) Nru 1308/2013 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill

(C/2026/2147)

Fi żmien 3 xhur mid-data ta' din il-pubblikazzjoni, l-awtoritajiet ta' Stat Membru jew ta' pajjiż terz, jew persuna fiżika jew ġuridika li jkollha interess leġittimu u tkun stabbilita jew residenti f'pajjiż terz, tista' tippreżenta oppożizzjoni lill-Kummissjoni f'konformità mal-Artikolu 17 tar-Regolament (UE) 2024/1143 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill ([1]).

APPLIKAZZJONI GĦAL EMENDA TAL-UNJONI TAL-ISPEĊIFIKAZZJONI TAL-PRODOTT

"Romagna"

PDO-IT-A0507-AM05

Data tal-applikazzjoni: 28.4.2021

1. **Applikant u interess leġittimu**

CONSORZIO VINI DI ROMAGNA [ASSOĊJAZZJONI TAL-INBID TAR-ROMAGNA]

Assoċjazzjoni ta' protezzjoni għad-DOP Romagna

2. **Intestatura fl-ispeċifikazzjoni tal-prodott ikkonċernata mill-emenda/i**

☐ Isem il-prodott

☒ Kategorija ta' prodotti tad-dwieli

☒ Rabta

☐ Restrizzjonijiet tal-kummerċjalizzazzjoni

3. **Deskrizzjoni tal-emenda u raġunijiet għaliha**

1. *Introduzzjoni ta' kategorija ġdida ta' prodott tad-dwieli*

Żdiedet il-kategorija ta' prodott tad-dwieli "Inbid spumanti ta' kwalità" (il-kategorija 5).

Id-domanda għall-inbid spumanti u għall-inbid spumanti ta' kwalità żdiedet sew matul l-aħħar deċennju. Biex jissodisfaw din id-domanda, il-produtturi mir-Romagna fittxew ukoll li jimplimentaw u jtejbu s-soluzzjonijiet tekniċi u teknoloġiċi kollha meħtieġa biex jinkisbu dawn it-tipi ta' prodotti. Il-kategorija 5 "inbid spumanti ta' kwalità" tagħmilha possibbli li jiġi mmassimizzat il-valur tat-tip ta' "nbid spumanti" ta' prodotti tad-DOP Romagna.

L-inklużjoni tal-kategorija ta' prodott "inbid spumanti ta' kwalità" wasslet għall-emenda tal-Artikoli 1 u 9 tal-ispeċifikazzjoni tal-prodott u tat-taqsimiet rilevanti tad-dokument uniku.

2. *Aġġornament tad-deskrizzjoni tar-rabta maż-żona ġeografika*

Sar titjib fid-deskrizzjoni tal-aspetti ambjentali u storiċi/kulturali li huma kruċjali għall-karatterizzazzjoni tal-kwalità tal-inbejjed b'rabta mal-karatteristiċi tal-ħamrija u tal-klima taż-żona u mat-tradizzjoni tat-tkabbir u tal-kultivazzjoni li ġiet stabbilita matul sekli ta' żvilupp fil-kultivazzjoni u fl-ipproċessar tal-għeneb.

L-emenda tikkonċerna l-Artikolu 9 tal-ispeċifikazzjoni tal-prodott u t-Taqsima 8 (Deskrizzjoni tar-rabta/rabtiet) tad-dokument uniku.

([1]) Ir-Regolament (UE) 2024/1143 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill tal-11 ta' April 2024 dwar indikazzjonijiet ġeografiċi għall-inbid, ix-xorb spirituż u l-prodotti agrikoli, kif ukoll l-ispeċjalitajiet tradizzjonali garantiti u t-termini tal-kwalità mhux obbligatorji għall-prodotti agrikoli, li jemenda r-Regolamenti (UE) Nru 1308/2013, (UE) 2019/787 u (UE) 2019/1753 u li jħassar ir-Regolament (UE) Nru 1151/2012 (ĠU L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

3. *Konsolidazzjoni mal-emenda standard preċedenti*

L-ispeċifikazzjoni tal-prodott u t-taqsimiet kollha tad-dokument uniku ġew issupplimentati wkoll bl-emenda standard li ntbagħtet wara din l-emenda tal-Unjoni u diġà approvata mill-Kummissjoni fil-Komunikazzjoni 2022/C 386/08, ippubblikata fil-Ġurnal Uffiċjali C 386 tas-7 ta' Ottubru 2022.

Fl-istess waqt, il-kategoriji individwali ta' nbid ġew elenkati b'mod aktar ċar fit-taqsima "Deskrizzjoni tal-inbejjed" tad-dokument uniku.

DOKUMENT UNIKU

1. **Isem il-prodott**

"Romagna"

2. **Tip ta' indikazzjoni ġeografika**

DOP – Denominazzjoni ta' Oriġini Protetta

3. **Kategoriji ta' prodotti tad-dwieli**

(1) Inbid

(4) Inbid spumanti

(5) Inbid spumanti ta' kwalità

(8) Inbid semifrizzanti

3.1. *Kodiċi tan-Nomenklatura Magħquda*

22 – XARBIET, SPIRTI U ĦALL

2204 – Inbid tal-għeneb frisk, inkluż l-inbejjed imqawwija; most tal-għeneb għajr dak tal-intestatura 2009

4. **Deskrizzjoni tal-inbid jew tal-inbejjed**

1. *Romagna Albana Spumante (il-kategorija 4 - inbid spumanti)*

L-inbid bid-denominazzjoni ta' oriġini protetta Romagna Albana Spumante jsir minn most tal-għeneb imqadded parzjalment bl-użu tal-metodu fil-flixkun jew fl-awtoklavi f'konformità mal-leġiżlazzjoni tal-UE. Huwa nbid ta' kulur isfar dehbi, b'ragħwa fina u bi bżieżaq persistenti, b'aroma karatteristika, delizzjuża ta' frott, tipika tal-varjetà ta' dwieli, bi struttura tajba u bi freskezza pjaċevoli, b'togħma pjaċevoli, bellusija, ħelwa iżda mhux b'mod esaġerat.

Qawwa alkoħolika totali minima skont il-volum: 16,0 % vol.

Estratt minimu mingħajr zokkor: 21,0 g/l

Kull parametru analitiku li ma jidhirx fit-tabella hawn taħt jikkonforma mal-limiti stabbiliti fil-leġiżlazzjoni nazzjonali u tal-UE.

Karatteristiċi analitiċi ġenerali

— Qawwa alkoħolika totali massima (f'% tal-volum): —

— Qawwa alkoħolika effettiva minima (f'% tal-volum): —

— Aċidità totali minima: 6 grammi għal kull litru espressi bħala aċidu tartariku

— Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru): —

— Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru): —

2. *Romagna Cagnina (il-kategorija 1 - inbid)*

L-inbid bid-denominazzjoni ta' oriġini protetta Romagna Cagnina, magħmul mill-għeneb Terrano, li jinħasad ġeneralment lejn l-aħħar ta' Settembru, huwa nbid li jkun lest biex jiġi rilaxxat għall-konsum wara l-ewwel 10 ijiem ta' Ottubru. Dan għandu kulur aħmar fil-vjola, b'aroma karatteristika bi ħjiel ta' ċirasa maraskina u lampun, u b'togħma ħelwa, xi ftit tannika u pjaċevolment aċidika.

Qawwa alkoħolika totali minima skont il-volum: 11,5 % vol.

Estratt minimu mingħajr zokkor: 17,0 g/l

Kull parametru analitiku li ma jidhirx fit-tabella hawn taħt jikkonforma mal-limiti stabbiliti fil-leġiżlazzjoni nazzjonali u tal-UE.

Karatteristiċi analitiċi ġenerali

— Qawwa alkoħolika totali massima (f'% tal-volum): —

— Qawwa alkoħolika effettiva minima (f'% tal-volum): 8,5.

— Aċidità totali minima: 5 grammi għal kull litru espressi bħala aċidu tartariku

— Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru): —

— Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru): —

3. *Romagna Pagadebit (il-kategorija 1 - inbid; inkluża l-varjetà ħelwa)*

L-inbid bid-denominazzjoni ta' oriġini protetta Romagna Pagadebit, magħmul mill-għeneb Bombino Bianco, għandu kulur isfar lewn it-tiben ta' intensità li tvarja skont it-tqaddim u l-proċess tal-produzzjoni tal-inbid, aroma friska u tfuħ bi ħjiel ta' żagħrun li hija tipika tal-varjetà ta' għeneb, u togħma pjaċevoli u delikata, li tvarja minn xotta għal ħelwa mezzana, inkluż fil-varjetà semifrizzanti.

Qawwa alkoħolika totali minima skont il-volum: 11,5 % vol.

Estratt minimu mingħajr zokkor: 14,0 g/l

Kull parametru analitiku li ma jidhirx fit-tabella hawn taħt jikkonforma mal-limiti stabbiliti fil-leġiżlazzjoni nazzjonali u tal-UE.

Karatteristiċi analitiċi ġenerali

— Qawwa alkoħolika totali massima (f'% tal-volum): —

— Qawwa alkoħolika effettiva minima (f'% tal-volum): —

— Aċidità totali minima: 4,5 grammi għal kull litru espressi bħala aċidu tartariku

— Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru): —

— Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru): —

4. *Romagna Pagadebit Frizzante (il-kategorija 8 - inbid semifrizzanti; inkluża l-varjetà ħelwa)*

L-inbid bid-denominazzjoni ta' oriġini protetta Romagna Pagadebit Frizzante, magħmul mill-għeneb Bombino Bianco, għandu kulur isfar lewn it-tiben ta' intensità li tvarja skont it-tqaddim u l-proċess tal-produzzjoni tal-inbid, b'ragħwa fina u persistenti, aroma friska u tfuħ bi ħjiel ta' żagħrun li hija tipika tal-varjetà ta' għeneb, u togħma pjaċevoli u delikata, li tvarja minn xotta għal ħelwa mezzana.

Qawwa alkoħolika totali minima skont il-volum: 11,5 % vol.

Estratt minimu mingħajr zokkor: 14,0 g/l

Kull parametru analitiku li ma jidhirx fit-tabella hawn taħt jikkonforma mal-limiti stabbiliti fil-leġiżlazzjoni nazzjonali u tal-UE.

Karatteristiċi analitiċi ġenerali

— Qawwa alkoħolika totali massima (f'% tal-volum): —

— Qawwa alkoħolika effettiva minima (f'% tal-volum): —

— Aċidità totali minima: 4,5 grammi għal kull litru espressi bħala aċidu tartariku

— Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru): —

— Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru): —

5. *Romagna Pagadebit Bertinoro (il-kategorija 1 - inbid)*

L-inbid bid-denominazzjoni ta' oriġini protetta Romagna Pagadebit Bertinoro, magħmul mill-għeneb Bombino Bianco fis-subżona ta' Bertinoro, għandu kulur isfar lewn it-tiben ta' intensità li tvarja skont it-tqaddim u l-proċess tal-produzzjoni tal-inbid, aroma friska u tfuħ bi ħjiel ta' żagħrun li hija tipika tal-varjetà ta' għeneb, u togħma pjaċevoli u delikata, li tista' tkun xotta jew ħelwa mezzana, inkluż fil-varjetà spumanti.

Qawwa alkoħolika totali minima skont il-volum: 12,0 % vol.

Estratt minimu mingħajr zokkor: 15,0 g/l

Kull parametru analitiku li ma jidhirx fit-tabella hawn taħt jikkonforma mal-limiti stabbiliti fil-leġiżlazzjoni nazzjonali u tal-UE.

Karatteristiċi analitiċi ġenerali

— Qawwa alkoħolika totali massima (f'% tal-volum): —

— Qawwa alkoħolika effettiva minima (f'% tal-volum): —

— Aċidità totali minima: 5 grammi għal kull litru espressi bħala aċidu tartariku

— Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru): —

— Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru): —

6. *Romagna Sangiovese (il-kategorija 1 - inbid)*

L-inbid bid-denominazzjoni ta' oriġini protetta Romagna Sangiovese, magħmul mill-varjetà ta' għeneb tal-istess isem, huwa nbid aħmar kulur ir-rubini b'rifless vjola, b'aroma miftuħa u ta' dwieli, li tkun kemxejn ta' ħaxix meta ma jkunx imqaddem għal żmien twil, bi ħjiliet possibbli ta' vjola, u b'togħma eleganti, robusta, pjaċevolment tannika meta ma jkunx imqaddem u b'togħma ta' wara daqstant ieħor pjaċevoli, kemxejn morra.

Qawwa alkoħolika totali minima skont il-volum: 12,0 % vol.

Residwi ta' zokkor riduċenti: mhux aktar minn 10,0 g/l

Estratt minimu mingħajr zokkor: 20,0 g/l

Kull parametru analitiku li ma jidhirx fit-tabella hawn taħt jikkonforma mal-limiti stabbiliti fil-leġiżlazzjoni nazzjonali u tal-UE.

Karatteristiċi analitiċi ġenerali

— Qawwa alkoħolika totali massima (f'% tal-volum): —

— Qawwa alkoħolika effettiva minima (f'% tal-volum): —

— Aċidità totali minima: 4,5 grammi għal kull litru espressi bħala aċidu tartariku

— Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru): —

— Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru): —

7. *Romagna Sangiovese Novello (il-kategorija 1 - inbid)*

L-inbid bid-denominazzjoni ta' oriġini protetta Romagna Sangiovese Novello, magħmul mill-għeneb tal-varjetà tal-istess isem, vinifikat bil-maċerazzjoni karbonika, għandu kulur aħmar lewn ir-rubini, b'aroma ta' dwieli tipika tal-inbejjed prodotti b'dan il-metodu, u togħma xotta jew kemxejn ħelwa minħabba xi zokkor residwu, kif permess mir-regoli li jirregolaw il-produzzjoni tiegħu.

Qawwa alkoħolika totali minima skont il-volum: 11,5 % vol.

Residwi ta' zokkor riduċenti: mhux aktar minn 10 g/l

Estratt minimu mingħajr zokkor: 18,0 g/l

Kull parametru analitiku li ma jidhirx fit-tabella hawn taħt jikkonforma mal-limiti stabbiliti fil-leġiżlazzjoni nazzjonali u tal-UE.

Karatteristiċi analitiċi ġenerali

— Qawwa alkoħolika totali massima (f'% tal-volum): —

— Qawwa alkoħolika effettiva minima (f'% tal-volum): —

— Aċidità totali minima: 4,5 grammi għal kull litru espressi bħala aċidu tartariku

— Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru): —

— Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru): —

8. *Romagna Sangiovese Superiore (il-kategorija 1 - inbid)*

L-inbid bid-denominazzjoni ta' oriġini protetta Romagna Sangiovese Superiore, magħmul mill-għeneb tal-varjetà tal-istess isem, għandu kulur aħmar lewn ir-rubini li jxaqleb fil-granata, xi drabi b'rifless vjola, b'aroma ta' dwieli bi ħjiliet delikati ta' vjola, u togħma bilanċjata, robusta iżda delikata u eleganti, kemxejn u pjaċevolment tannika meta ma jkunx imqaddem, u togħma ta' wara pjaċevoli u qawwija li hija kemxejn morra.

Qawwa alkoħolika totali minima skont il-volum: 12,5 % vol.

Residwi ta' zokkor riduċenti: mhux aktar minn 10,0 g/l

Estratt minimu mingħajr zokkor: 24,0 g/l

Kull parametru analitiku li ma jidhirx fit-tabella hawn taħt jikkonforma mal-limiti stabbiliti fil-leġiżlazzjoni nazzjonali u tal-UE.

Karatteristiċi analitiċi ġenerali

— Qawwa alkoħolika totali massima (f'% tal-volum): —

— Qawwa alkoħolika effettiva minima (f'% tal-volum): —

— Aċidità totali minima: 4,5 grammi għal kull litru espressi bħala aċidu tartariku

— Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru): —

— Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru): —

9. *Romagna Sangiovese Riserva (il-kategorija 1 - inbid)*

L-inbid bid-denominazzjoni ta' oriġini protetta Romagna Sangiovese Superiore Riserva, magħmul mill-għeneb tal-varjetà tal-istess isem, u mqaddem, għandu kulur aħmar lewn ir-rubini li jxaqleb fil-granata u jbatti għal sfumaturi vjola u oranġjo bit-tqaddim, fwieħa kumplessa fina ta' vanilla tipika tat-tqaddim u togħma xotta, robusta, armonjuża, ħafna drabi bi ħjiliet ta' injam idderivati mill-bettiji li jitqaddem fihom.

Qawwa alkoħolika totali minima skont il-volum: 13,0 % vol.

Residwi ta' zokkor riduċenti: mhux aktar minn 10,0 g/l

Estratt minimu mingħajr zokkor: 26,0 g/l

Kull parametru analitiku li ma jidhirx fit-tabella hawn taħt jikkonforma mal-limiti stabbiliti fil-leġiżlazzjoni nazzjonali u tal-UE.

Karatteristiċi analitiċi ġenerali

— Qawwa alkoħolika totali massima (f'% tal-volum): —

— Qawwa alkoħolika effettiva minima (f'% tal-volum): —

— Aċidità totali minima: 4,5 grammi għal kull litru espressi bħala aċidu tartariku

— Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru): —

— Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru): —

10. *Romagna Sangiovese Superiore Riserva (il-kategorija 1 - inbid)*

L-inbid bid-denominazzjoni ta' oriġini protetta Romagna Sangiovese Superiore Riserva, magħmul mill-għeneb tal-varjetà tal-istess isem, u mqaddem, għandu kulur aħmar lewn ir-rubini li jxaqleb fil-granata u jbatti għal sfumaturi vjola u oranġjo bit-tqaddim, fwieħa kumplessa fina ta' vanilla tipika tat-tqaddim u togħma xotta, robusta, armonjuża, ħafna drabi bi ħjiliet ta' injam idderivati mill-bettiji li jitqaddem fihom.

Qawwa alkoħolika totali minima skont il-volum: 13,0 % vol.

Residwi ta' zokkor riduċenti: mhux aktar minn 10,0 g/l

Estratt minimu mingħajr zokkor: 26,0 g/l

Kull parametru analitiku li ma jidhirx fit-tabella hawn taħt jikkonforma mal-limiti stabbiliti fil-leġiżlazzjoni nazzjonali u tal-UE.

Karatteristiċi analitiċi ġenerali

— Qawwa alkoħolika totali massima (f'% tal-volum): —

— Qawwa alkoħolika effettiva minima (f'% tal-volum): —

— Aċidità totali minima: —

— Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru): —

— Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru): —

11. *Romagna Sangiovese Passito (il-kategorija 1 - inbid)*

L-inbid bid-denominazzjoni ta' oriġini protetta Romagna Sangiovese Passito, magħmul mill-għeneb tal-varjetà tal-istess isem, għandu kulur aħmar lewn ir-rubini, xi drabi b'rifless vjola, b'aroma delikata bi ħjiliet possibbli ta' vjola u togħma armonjuża, pjaċevolment tannika akkumpanjata minn togħma ta' wara pjaċevoli u karatteristika li hija kemxejn morra; jista' jkollu ħjiliet dixxernibbli ta' injam derivati mill-bettiiji li tqaddem fihom.

Qawwa alkoħolika totali minima skont il-volum: 12,0 % vol.

Residwi ta' zokkor riduċenti: minn 6,0 sa 20,0 g/l; Estratt minimu mingħajr zokkor: 26 g/l

Karatteristiċi analitiċi ġenerali

— Qawwa alkoħolika totali massima (f'% tal-volum): —

— Qawwa alkoħolika effettiva minima (f'% tal-volum): —

— Aċidità totali minima: 4,5 grammi għal kull litru espressi bħala aċidu tartariku

— Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru): —

— Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru): —

12. *Romagna Sangiovese bis-subżona speċifikata (il-kategorija 1 - inbid)*

L-inbid bid-denominazzjoni ta' oriġini protetta Romagna Sangiovese segwita minn subżona, magħmul mill-għeneb tal-varjetà tal-istess isem miż-żoni definiti b'mod ċar, għandu kulur aħmar lewn ir-rubini b'rifless vjola, b'aroma miftuħa u ta' dwieli, li tkun kemxejn ta' ħaxix meta ma jkunx imqaddem, bi ħjiliet delikati ta' vjola, togħma li hija tipika taż-żona ta' produzzjoni u pjaċevolment tannika meta ma jkunx imqaddem, u togħma ta' wara daqstant ieħor pjaċevoli u kemxejn morra.

Qawwa alkoħolika totali minima skont il-volum: 12,5 % vol.

Residwi ta' zokkor riduċenti: mhux aktar minn 4,0 g/l

Estratt minimu mingħajr zokkor: 24,0 g/l

Kull parametru analitiku li ma jidhirx fit-tabella hawn taħt jikkonforma mal-limiti stabbiliti fil-leġiżlazzjoni nazzjonali u tal-UE.

Karatteristiċi analitiċi ġenerali

— Qawwa alkoħolika totali massima (f'% tal-volum): —

— Qawwa alkoħolika effettiva minima (f'% tal-volum): —

— Aċidità totali minima: 4,5 grammi għal kull litru espressi bħala aċidu tartariku

— Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru): —

— Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru): —

13. *Romagna Sangiovese Riserva bis-subżona speċifikata (il-kategorija 1 - inbid)*

L-inbid bid-denominazzjoni ta' oriġini protetta Romagna Sangiovese Riserva segwita minn subżona, magħmul mill-għeneb tal-varjetà tal-istess isem miż-żoni definiti b'mod ċar, huwa ta' kulur aħmar lewn ir-rubini li jxaqleb lejn il-granata u jbatti għal sfumanturi ta' vjola u ta' oranġjo mat-tqaddim, b'togħma xotta, bilanċjata, armonjuża, robusta tipika taż-żona ta' produzzjoni, ħafna drabi bi ħjiel ta' injam derivati mill-bettiji li tqaddem fihom.

Qawwa alkoħolika totali minima skont il-volum: 13,0 % vol.

Residwi ta' zokkor riduċenti: mhux aktar minn 4,0 g/l

Estratt minimu mingħajr zokkor: 26,0 g/l

Kull parametru analitiku li ma jidhirx fit-tabella hawn taħt jikkonforma mal-limiti stabbiliti fil-leġiżlazzjoni nazzjonali u tal-UE.

Karatteristiċi analitiċi ġenerali

— Qawwa alkoħolika totali massima (f'% tal-volum): —

— Qawwa alkoħolika effettiva minima (f'% tal-volum): —

— Aċidità totali minima: 4,5 grammi għal kull litru espressi bħala aċidu tartariku

— Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru): —

— Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru): —

14. *Romagna Trebbiano (il-kategorija 1 - inbid)*

L-inbid bid-denominazzjoni ta' oriġini protetta Romagna Trebbiano, magħmul mill-għeneb tal-varjetà tal-istess isem, għandu kulur isfar lewn it-tiben ta' intensità li tvarja, aroma ta' dwieli, ħafifa u delikata, u togħma sottili, bnina u armonjuża.

Qawwa alkoħolika totali minima skont il-volum: 11,5 % vol.

Residwi ta' zokkor riduċenti: mhux aktar minn 10 g/l

Estratt minimu mingħajr zokkor: 14,0 g/l

Kull parametru analitiku li ma jidhirx fit-tabella hawn taħt jikkonforma mal-limiti stabbiliti fil-leġiżlazzjoni nazzjonali u tal-UE.

Karatteristiċi analitiċi ġenerali

— Qawwa alkoħolika totali massima (f'% tal-volum): —

— Qawwa alkoħolika effettiva minima (f'% tal-volum): —

— Aċidità totali minima: 4,5 grammi għal kull litru espressi bħala aċidu tartariku

— Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru): —

— Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru): —

15. *Romagna Trebbiano Spumante (il-kategorija 4 - inbid spumanti)*

L-inbid bid-denominazzjoni ta' oriġini protetta Romagna Trebbiano Spumante, magħmul mill-għeneb tal-varjetà tal-istess isem, permezz tar-rifermentazzjoni naturali fil-flixkun jew fl-awtoklavi f'konformità mar-regoli tal-UE, għandu kulur isfar lewn it-tiben ta' intensità li tvarja, b'ragħwa persistenti u bżieżaq fini, b'aroma fina, friska u pjaċevoli u togħma xotta jew semixotta skont it-tip.

Qawwa alkoħolika totali minima skont il-volum: 10,5 % vol.

Estratt minimu mingħajr zokkor: 14,0 g/l

Kull parametru analitiku li ma jidhirx fit-tabella hawn taħt jikkonforma mal-limiti stabbiliti fil-leġiżlazzjoni nazzjonali u tal-UE.

Karatteristiċi analitiċi ġenerali

— Qawwa alkoħolika totali massima (f'% tal-volum): —

— Qawwa alkoħolika effettiva minima (f'% tal-volum): —

— Aċidità totali minima: 5 grammi għal kull litru espressi bħala aċidu tartariku

— Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru): —

— Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru): —

16. *Romagna Trebbiano Frizzante (il-kategorija 8 - inbid semifrizzanti)*

L-inbid bid-denominazzjoni ta' oriġini protetta Romagna Trebbiano Frizzante, magħmul mill-għeneb tal-varjetà tal-istess isem permezz tal-fermentazzjoni sekondarja naturali f'konformità mar-regoli tal-UE, għandu kulur isfar lewn it-tiben ta' intensità li tvarja, b'raġħwa fina u persistenti, b'aroma pjaċevoli u delikata, u b'togħma friska u armonjuża.

Qawwa alkoħolika totali minima skont il-volum: 10,5 % vol.

Residwi ta' zokkor riduċenti: mhux aktar minn 10 g/l

Estratt minimu mingħajr zokkor: 14,0 g/l

Kull parametru analitiku li ma jidhirx fit-tabella hawn taħt jikkonforma mal-limiti stabbiliti fil-leġiżlazzjoni nazzjonali u tal-UE.

Karatteristiċi analitiċi ġenerali

— Qawwa alkoħolika totali massima (f'% tal-volum): —

— Qawwa alkoħolika effettiva minima (f'% tal-volum): —

— Aċidità totali minima: 5 grammi għal kull litru espressi bħala aċidu tartariku

— Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru): —

— Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru): —

17. *Romagna Bianco Spumante (il-kategorija 4 - inbid spumanti)*

L-inbid tad-denominazzjoni ta' oriġini protetta Romagna Bianco Spumante għandu raġħwa li hija: fina u persistenti, u kulur isfar lewn it-tiben ta' intensità li tvarja; Jispikka għall-aroma tiegħu: fina u delikata, u skont il-kontenut ta' zokkor, it-togħma tiegħu tvarja minn brut nature għal xotta, qawwija u armonjuża.

Qawwa alkoħolika totali minima skont il-volum: 10,5 % vol.

Estratt minimu mingħajr zokkor: 14 g/l

Kull parametru analitiku li ma jidhirx fit-tabella hawn taħt jikkonforma mal-limiti stabbiliti fil-leġiżlazzjoni nazzjonali u tal-UE.

Karatteristiċi analitiċi ġenerali

— Qawwa alkoħolika totali massima (f'% tal-volum): —

— Qawwa alkoħolika effettiva minima (f'% tal-volum): —

— Aċidità totali minima: 5 grammi għal kull litru espressi bħala aċidu tartariku

— Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru): —

— Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru): —

18. *Romagna Bianco Spumante di Qualità (il-kategorija 5 - inbid spumanti ta' kwalità)*

L-inbid tad-denominazzjoni ta' oriġini protetta Romagna Bianco Spumante di Qualità għandu ragħwa li hija: fina, bellusija u persistenti, u kulur isfar lewn it-tiben ta' intensità li tvarja; Jispikka għall-aroma tiegħu: fina, delikata, b'noti distintivi mill-mistrieħ fuq in-naqal. Skont il-kontenut ta' zokkor, it-togħma tiegħu tvarja minn brut nature għal xotta, robusta, qawwija u armonjuża.

Qawwa alkoħolika totali minima skont il-volum: 11 % vol.

Estratt minimu mingħajr zokkor: 15 g/l

Kull parametru analitiku li ma jidhirx fit-tabella hawn taħt jikkonforma mal-limiti stabbiliti fil-leġiżlazzjoni nazzjonali u tal-UE.

Karatteristiċi analitiċi ġenerali

— Qawwa alkoħolika totali massima (f'% tal-volum): —

— Qawwa alkoħolika effettiva minima (f'% tal-volum): —

— Aċidità totali minima: 5,5 grammi għal kull litru espressi bħala aċidu tartariku

— Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru): —

— Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru): —

19. *Romagna Rosato Spumante (il-kategorija 4 - inbid spumanti)*

L-inbid bid-denominazzjoni ta' oriġini protetta Romagna Rosato Spumante għandu ragħwa fina u persistenti. Il-kulur jagħti fir-roża ta' intensità li tvarja u l-aroma hija fina u delikata. It-togħma tiegħu tvarja skont il-kontenut ta' zokkor minn brut nature għal xotta u hija qawwija u armonjuża.

Qawwa alkoħolika totali minima skont il-volum: 10,5 % vol.

Estratt minimu mingħajr zokkor: 15 g/l

Kull parametru analitiku li ma jidhirx fit-tabella hawn taħt jikkonforma mal-limiti stabbiliti fil-leġiżlazzjoni nazzjonali u tal-UE.

Karatteristiċi analitiċi ġenerali

— Qawwa alkoħolika totali massima (f'% tal-volum): —

— Qawwa alkoħolika effettiva minima (f'% tal-volum): —

— Aċidità totali minima: 5 grammi għal kull litru espressi bħala aċidu tartariku

— Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru): —

— Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru): —

20. *Romagna Rosato Spumante di Qualità (il-kategorija 5 - inbid spumanti ta' kwalità)*

L-inbid bid-denominazzjoni ta' oriġini protetta Romagna Rosato Spumante di Qualità għandu ragħwa fina, bellusija u persistenti. Il-kulur huwa roża ta' intensità li tvarja b'aroma fina, delikata u b'noti distintivi mill-mistrieħ fuq in-naqal. Skont il-kontenut ta' zokkor, it-togħma tiegħu tvarja minn brut nature għal xotta, robusta, qawwija u armonjuża.

Qawwa alkoħolika totali minima skont il-volum: 11 % vol.

Estratt minimu mingħajr zokkor: 15 g/l

Kull parametru analitiku li ma jidhirx fit-tabella hawn taħt jikkonforma mal-limiti stabbiliti fil-leġiżlazzjoni nazzjonali u tal-UE.

Karatteristiċi analitiċi ġenerali

— Qawwa alkoħolika totali massima (f'% tal-volum): —

— Qawwa alkoħolika effettiva minima (f'% tal-volum): —

— Aċidità totali minima: 5,5 grammi għal kull litru espressi bħala aċidu tartariku

— Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru): —

— Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru): —

21. *Romagna Bianco (il-kategorija 1 - inbid)*

L-inbejjed bid-denominazzjoni ta' oriġini protetta Romagna Bianco huma sofor ċari għal sofor lewn it-tiben ta' intensità li tvarja u għandhom aroma pjaċevoli, fina u delikata. It-togħma hija qawwija u armonjuża.

Qawwa alkoħolika totali minima skont il-volum: 11,5 % vol.

Residwi ta' zokkor riduċenti: mhux aktar minn 10 g/l

Estratt minimu mingħajr zokkor: 14 g/l

Kull parametru analitiku li ma jidhirx fit-tabella hawn taħt jikkonforma mal-limiti stabbiliti fil-leġiżlazzjoni nazzjonali u tal-UE.

Karatteristiċi analitiċi ġenerali

— Qawwa alkoħolika totali massima (f'% tal-volum): —

— Qawwa alkoħolika effettiva minima (f'% tal-volum): —

— Aċidità totali minima: 4,5 grammi għal kull litru espressi bħala aċidu tartariku

— Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru): —

— Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru): —

22. *Romagna Bianco Frizzante (il-kategorija 8 - inbid semifrizzanti)*

L-inbid bid-denominazzjoni ta' oriġini protetta Romagna Bianco Frizzante għandu ragħwa fina u persistenti. Il-kulur ivarja minn isfar ċar għal isfar lewn it-tiben ta' intensità li tvarja u l-aroma tiegħu hija pjaċevoli u distintiva. It-togħma tiegħu hija armonjuża u friska.

Qawwa alkoħolika totali minima skont il-volum: 10,5 % vol.

Residwi ta' zokkor riduċenti: mhux aktar minn 10 g/l

Estratt minimu mingħajr zokkor: 14 g/l

Kull parametru analitiku li ma jidhirx fit-tabella hawn taħt jikkonforma mal-limiti stabbiliti fil-leġiżlazzjoni nazzjonali u tal-UE.

Karatteristiċi analitiċi ġenerali

— Qawwa alkoħolika totali massima (f'% tal-volum): —

— Qawwa alkoħolika effettiva minima (f'% tal-volum): —

— Aċidità totali minima: 5 grammi għal kull litru espressi bħala aċidu tartariku

— Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru): —

— Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru): —

23. *Romagna Rosato (il-kategorija 1 - inbid)*

L-inbejjed bid-denominazzjoni ta' oriġini protetta Romagna Rosato huma roża ta' intensità li tvarja fil-kulur u għandhom aroma pjaċevoli, fina u delikata. It-togħma hija armonjuża u friska.

Qawwa alkoħolika totali minima skont il-volum: 11,5 % vol.

Residwi ta' zokkor riduċenti: mhux aktar minn 10 g/l

Estratt minimu mingħajr zokkor: 14 g/l

Kull parametru analitiku li ma jidhirx fit-tabella hawn taħt jikkonforma mal-limiti stabbiliti fil-leġiżlazzjoni nazzjonali u tal-UE.

Karatteristiċi analitiċi ġenerali

— Qawwa alkoħolika totali massima (f'% tal-volum): —

— Qawwa alkoħolika effettiva minima (f'% tal-volum): —

— Aċidità totali minima: 4,5 grammi għal kull litru espressi bħala aċidu tartariku

— Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru): —

— Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru): —

24. *Romagna Rosato Frizzante (il-kategorija 8 - inbid semifrizzanti)*

L-inbid bid-denominazzjoni ta' oriġini protetta Romagna Rosato Frizzante għandu ragħwa fina u persistenti. Roża ta' intensità li tvarja fil-kulur, b'aroma pjaċevoli u distintiva. It-togħma hija armonjuża u friska.

Qawwa alkoħolika totali minima skont il-volum: 10,5 % vol.

Residwi ta' zokkor riduċenti: mhux aktar minn 10 g/l

Estratt minimu mingħajr zokkor: 14 g/l

Kull parametru analitiku li ma jidhirx fit-tabella hawn taħt jikkonforma mal-limiti stabbiliti fil-leġiżlazzjoni nazzjonali u tal-UE.

Karatteristiċi analitiċi ġenerali

— Qawwa alkoħolika totali massima (f'% tal-volum): —

— Qawwa alkoħolika effettiva minima (f'% tal-volum): —

— Aċidità totali minima: 5 grammi għal kull litru espressi bħala aċidu tartariku

— Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru): —

— Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru): —

25. *Romagna Rosso (il-kategorija 1 - inbid)*

L-inbejjed bid-denominazzjoni ta' oriġini protetta Romagna Rosso għandhom kulur aħmar lewn ir-rubini, xi drabi bi sfumaturi vjola, aroma ta' dwieli u fwieħa ċara. It-togħma hija armonjuża, kemxejn tannika, b'togħma ta' wara pjaċevolment morra.

Qawwa alkoħolika totali minima skont il-volum: 12 % vol.

Residwi ta' zokkor riduċenti: mhux aktar minn 10 g/l

Estratt minimu mingħajr zokkor: 19 g/l

Kull parametru analitiku li ma jidhirx fit-tabella hawn taħt jikkonforma mal-limiti stabbiliti fil-leġiżlazzjoni nazzjonali u tal-UE.

Karatteristiċi analitiċi ġenerali

— Qawwa alkoħolika totali massima (f'% tal-volum): —

— Qawwa alkoħolika effettiva minima (f'% tal-volum): —

— Aċidità totali minima: 4,5 grammi għal kull litru espressi bħala aċidu tartariku

— Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru): —

— Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru): —

26. *Romagna Bianco Brisighella (il-kategorija 1 - inbid)*

L-inbejjed bid-denominazzjoni ta' oriġini protetta Romagna Bianco Brisighella huma sofor ċari għal sofor lewn it-tiben ta' intensità li tvarja u għandhom aroma distintiva, fina u varjata. It-togħma hija qawwija, friska u armonjuża.

Qawwa alkoħolika totali minima skont il-volum: 11 % vol.

Residwi ta' zokkor riduċenti: mhux aktar minn 4 g/l

Estratt minimu mingħajr zokkor: 19 g/l

Kull parametru analitiku li ma jidhirx fit-tabella hawn taħt jikkonforma mal-limiti stabbiliti fil-leġiżlazzjoni nazzjonali u tal-UE.

Karatteristiċi analitiċi ġenerali

— Qawwa alkoħolika totali massima (f'% tal-volum): —

— Qawwa alkoħolika effettiva minima (f'% tal-volum): —

— Aċidità totali minima: 5 grammi għal kull litru espressi bħala aċidu tartariku

— Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru): —

— Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru): —

27. *Romagna Bianco Castrocaro (il-kategorija 1 - inbid)*

L-inbejjed bid-denominazzjoni ta' oriġini protetta Romagna Bianco Castrocaro huma sofor ċari għal sofor lewn it-tiben ta' intensità li tvarja fil-kulur u għandhom aroma pjaċevoli, intensa u ta' dwieli. It-togħma hija qawwija u armonjuża.

Qawwa alkoħolika totali minima skont il-volum: 11,5 % vol.

Residwi ta' zokkor riduċenti: mhux aktar minn 4 g/l

Estratt minimu mingħajr zokkor: 17 g/l

Kull parametru analitiku li ma jidhirx fit-tabella hawn taħt jikkonforma mal-limiti stabbiliti fil-leġiżlazzjoni nazzjonali u tal-UE.

Karatteristiċi analitiċi ġenerali

— Qawwa alkoħolika totali massima (f'% tal-volum): —

— Qawwa alkoħolika effettiva minima (f'% tal-volum): —

— Aċidità totali minima: 4,5 grammi għal kull litru espressi bħala aċidu tartariku

— Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru): —

— Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru): —

28. *Romagna Bianco Longiano (il-kategorija 1 - inbid)*

L-inbejjed bid-denominazzjoni ta' oriġini protetta Romagna Bianco Longiano huma sofor ċari għal sofor lewn it-tiben ta' intensità li tvarja fil-kulur u għandhom aroma pjaċevoli, intensa u ta' dwieli. It-togħma hija qawwija u armonjuża.

Qawwa alkoħolika totali minima skont il-volum: 11 % vol.

Residwi ta' zokkor riduċenti: mhux aktar minn 10 g/l

Estratt minimu mingħajr zokkor: 19 g/l

Kull parametru analitiku li ma jidhirx fit-tabella hawn taħt jikkonforma mal-limiti stabbiliti fil-leġiżlazzjoni nazzjonali u tal-UE.

Karatteristiċi analitiċi ġenerali

— Qawwa alkoħolika totali massima (f'% tal-volum): —

— Qawwa alkoħolika effettiva minima (f'% tal-volum): —

— Aċidità totali minima: 5 grammi għal kull litru espressi bħala aċidu tartariku

— Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru): —

— Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru): —

29. *Romagna Bianco Modigliana (il-kategorija 1 - inbid)*

L-inbejjed bid-denominazzjoni ta' oriġini protetta Romagna Bianco Modigliana huma sofor ċari għal sofor lewn it-tiben ta' intensità li tvarja fil-kulur u għandhom aroma pjaċevoli, intensa u ta' dwieli. It-togħma hija qawwija u armonjuża.

Qawwa alkoħolika totali minima skont il-volum: 11 % vol.

Residwi ta' zokkor riduċenti: mhux aktar minn 10 g/l

Estratt minimu mingħajr zokkor: 19 g/l

Kull parametru analitiku li ma jidhirx fit-tabella hawn taħt jikkonforma mal-limiti stabbiliti fil-leġiżlazzjoni nazzjonali u tal-UE.

Karatteristiċi analitiċi ġenerali

— Qawwa alkoħolika totali massima (f'% tal-volum): —

— Qawwa alkoħolika effettiva minima (f'% tal-volum): —

— Aċidità totali minima: 5 grammi għal kull litru espressi bħala aċidu tartariku

— Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru): —

— Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru): —

30. *Romagna Bianco Oriolo (il-kategorija 1 - inbid)*

L-inbejjed bid-denominazzjoni ta' oriġini protetta Romagna Bianco Oriolo huma sofor ċari għal sofor lewn it-tiben ta' intensità li tvarja fil-kulur u għandhom aroma pjaċevoli, intensa u ta' dwieli. It-togħma hija qawwija u armonjuża.

Qawwa alkoħolika totali minima skont il-volum: 11,5 % vol.

Residwi ta' zokkor riduċenti: mhux aktar minn 4 g/l

Estratt minimu mingħajr zokkor: 17 g/l

Kull parametru analitiku li ma jidhirx fit-tabella hawn taħt jikkonforma mal-limiti stabbiliti fil-leġiżlazzjoni nazzjonali u tal-UE.

Karatteristiċi analitiċi ġenerali

— Qawwa alkoħolika totali massima (f'% tal-volum): —

— Qawwa alkoħolika effettiva minima (f'% tal-volum): —

— Aċidità totali minima: 4,5 grammi għal kull litru espressi bħala aċidu tartariku

— Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru): —

— Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru): —

31. *Romagna Centesimino Oriolo (il-kategorija 1 - inbid)*

L-inbid bid-denominazzjoni ta' oriġini protetta Romagna Centesimino Oriolo huwa ta' kulur aħmar lewn il-granata u għandu aroma karatteristika b'noti ta' ward u ta' frott tal-foresta. It-togħma hija bellusija u robusta.

Qawwa alkoħolika totali minima skont il-volum: 12 % vol.

Residwi ta' zokkor riduċenti: mhux aktar minn 4 g/l

Estratt minimu mingħajr zokkor: 23 g/l

Kull parametru analitiku li ma jidhirx fit-tabella hawn taħt jikkonforma mal-limiti stabbiliti fil-leġiżlazzjoni nazzjonali u tal-UE.

Karatteristiċi analitiċi ġenerali

— Qawwa alkoħolika totali massima (f'% tal-volum): —

— Qawwa alkoħolika effettiva minima (f'% tal-volum): —

— Aċidità totali minima: 4,5 grammi għal kull litru espressi bħala aċidu tartariku

— Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru): —

— Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru): —

32. *Romagna Centesimino Oriolo Riserva (il-kategorija 1 - inbid)*

L-inbid bid-denominazzjoni ta' oriġini protetta Romagna Centesimino Oriolo Riserva għandu kulur aħmar qawwi lewn il-granata b'aroma dominanti b'noti ta' ward, ta' frott misjur u ta' ħwawar. It-togħma hija robusta, armonjuża, bellusija u kemxejn tannika.

Qawwa alkoħolika totali minima skont il-volum: 13 % vol.

Residwi ta' zokkor riduċenti: mhux aktar minn 4 g/l

Estratt minimu mingħajr zokkor: 26 g/l

Kull parametru analitiku li ma jidhirx fit-tabella hawn taħt jikkonforma mal-limiti stabbiliti fil-leġiżlazzjoni nazzjonali u tal-UE.

Karatteristiċi analitiċi ġenerali

— Qawwa alkoħolika totali massima (f'% tal-volum): —

— Qawwa alkoħolika effettiva minima (f'% tal-volum): —

— Aċidità totali minima: 4 grammi għal kull litru espressi bħala aċidu tartariku

— Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru): —

— Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru): —

33. *Romagna Centesimino Oriolo Passito (il-kategorija 1 - inbid)*

L-inbid bid-denominazzjoni ta' oriġini protetta Romagna Centesimino Oriolo Passito huwa ta' kulur aħmar solidu lewn il-granata, b'aroma intensa u distintiva b'noti ta' ward, ta' ġamm, ta' għeneb imqadded ta' ħwawar. It-togħma hija armonjuża, dominanti u bi struttura tajba.

Qawwa alkoħolika totali minima skont il-volum: 11,5 % vol.

Residwi ta' zokkor riduċenti: minimu ta' 50 g/l;

Estratt minimu mingħajr zokkor: 26 g/l

Kull parametru analitiku li ma jidhirx fit-tabella hawn taħt jikkonforma mal-limiti stabbiliti fil-leġiżlazzjoni nazzjonali u tal-UE.

Karatteristiċi analitiċi ġenerali

— Qawwa alkoħolika totali massima (f'% tal-volum): —

— Qawwa alkoħolika effettiva minima (f'% tal-volum): —

— Aċidità totali minima: 4,5 grammi għal kull litru espressi bħala aċidu tartariku

— Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru): —

— Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru): —

34. *Romagna Centesimino Oriolo Spumante Rosé (il-kategorija 4 - inbid spumanti)*

L-inbid bid-denominazzjoni ta' oriġini protetta Romagna Centesimino Oriolo Spumante Rosé għandu raġħwa fina u persistenti. Għandu kulur roża ta' intensità li tvarja u għandu aroma karatteristika ta' noti distinti ta' fjuri. It-togħma tiegħu tvarja skont il-kontenut ta' zokkor minn brut għal semixotta, friska u bi struttura tajba.

Qawwa alkoħolika totali minima skont il-volum: 11 % vol.

Estratt minimu mingħajr zokkor: 14 g/l

Kull parametru analitiku li ma jidhirx fit-tabella hawn taħt jikkonforma mal-limiti stabbiliti fil-leġiżlazzjoni nazzjonali u tal-UE.

Karatteristiċi analitiċi ġenerali

— Qawwa alkoħolika totali massima (f'% tal-volum): —

— Qawwa alkoħolika effettiva minima (f'% tal-volum): —

— Aċidità totali minima: 4,5 grammi għal kull litru espressi bħala aċidu tartariku

— Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru): —

— Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru): —

35. *Romagna Famoso Mercato Saraceno (il-kategorija 1 - inbid)*

L-inbejjed bid-denominazzjoni ta' oriġini protetta Romagna Famoso Mercato Saraceno għandhom kulur isfar lewn it-tiben ta' intensità li tvarja u għandhom aroma distintiva, intensa u ta' dwieli. It-togħma hija xotta, pjaċevoli u qawwija u armonjuża.

Qawwa alkoħolika totali minima skont il-volum: 11,5 % vol.

Estratt minimu mingħajr zokkor: 17 g/l

Kull parametru analitiku li ma jidhirx fit-tabella hawn taħt jikkonforma mal-limiti stabbiliti fil-leġiżlazzjoni nazzjonali u tal-UE.

Karatteristiċi analitiċi ġenerali

— Qawwa alkoħolika totali massima (f'% tal-volum): —

— Qawwa alkoħolika effettiva minima (f'% tal-volum): —

— Aċidità totali minima: 5 grammi għal kull litru espressi bħala aċidu tartariku

— Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru): —

— Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru): —

36. *Romagna Famoso Mercato Saraceno Spumante (il-kategorija 4 - inbid spumanti)*

L-inbid bid-denominazzjoni ta' oriġini protetta Romagna Famoso Mercato Saraceno Spumante għandu raġħwa fina u persistenti. Għandu kulur isfar lewn it-tiben ta' intensità li tvarja u l-aroma hija fina u delikata. It-togħma tiegħu tvarja skont il-kontenut ta' zokkor minn brut nature għal xotta, f'konformità mad-dritt tal-Unjoni.

Qawwa alkoħolika totali minima skont il-volum: 11 % vol.

Estratt minimu mingħajr zokkor: 16 g/l

Kull parametru analitiku li ma jidhirx fit-tabella hawn taħt jikkonforma mal-limiti stabbiliti fil-leġiżlazzjoni nazzjonali u tal-UE.

Karatteristiċi analitiċi ġenerali

— Qawwa alkoħolika totali massima (f'% tal-volum): —

— Qawwa alkoħolika effettiva minima (f'% tal-volum): —

— Aċidità totali minima: 5 grammi għal kull litru espressi bħala aċidu tartariku

— Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru): —

— Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru): —

5. **Prattiki tal-produzzjoni tal-inbid**

a. *Prattiki enoloġiċi speċifiċi*

—

b. *Rendimenti massimi*

1. Romagna Albana Spumante

45 ettolitru għal kull ettaru

2. Romagna Cagnina

84,5 ettolitru għal kull ettaru

3. Romagna Pagadebit u Pagadebit Bertinoro, inkluż Frizzante

98 ettolitru għal kull ettaru

4. Romagna Sangiovese, inklużi Novello u Riserva

98 ettolitru għal kull ettaru

5. Romagna Sangiovese Superiore, inkluż Riserva

68,25 ettolitru għal kull ettaru

6. Romagna Sangiovese b'referenza ġeografika addizzjonali

58,5 ettolitru għal kull ettaru

7. Romagna Sangiovese Riserva bis-subżoni

52 ettolitru għal kull ettaru

8. Romagna Sangiovese Passito

60 ettolitru għal kull ettaru

9. Romagna Bianco, inklużi Frizzante u Spumante

126 ettolitru għal kull ettaru

10. Romagna Rosato, inklużi Frizzante u Spumante

126 ettolitru għal kull ettaru

11. Romagna Rosso

91 ettolitru għal kull ettaru

12. Romagna Bianco bis-subżoni Brisighella, Castrocaro, Longiano, Modigliana u Oriolo

84 ettolitru għal kull ettaru

13. Romagna Centesimino inkluż Riserva bis-subżona Oriolo

77 ettolitru għal kull ettaru

14. Romagna Centesimino Passito bis-subżona Oriolo

55 ettolitru għal kull ettaru

15. Romagna Centesimino Spumante Rosé bis-subżona Oriolo

91 ettolitru għal kull ettaru

16. Romagna Famoso, inkluż Spumante bis-subżona Mercato Saraceno

84 ettolitru għal kull ettaru

17. Romagna Bianco Spumante di Qualità

126 ettolitru għal kull ettaru

18. Romagna Rosato Spumante di Qualità

126 ettolitru għal kull ettaru

6. **Żona ġeografika definita**

Iż-żona ta' produzzjoni tal-għeneb għall-produzzjoni tal-inbejjed eleġibbli biex ikollhom id-denominazzjoni Romagna tkopri l-muniċipalitajiet sħaħ jew partijiet minn diversi minnhom fil-provinċji ta' Bologna, Forlì-Cesena, Ravenna u Rimini fir-reġjun tal-Emilia-Romagna.

(1) Iż-żona ta' produzzjoni tal-għeneb għall-produzzjoni tal-inbid bid-denominazzjoni ta' oriġini protetta Romagna Albana Spumante tkopri l-muniċipalitajiet sħaħ elenkati hawn taħt jew partijiet minnhom. Il-konfini ta' din iż-żona huwa ddefinit kif ġej:

Il-provinċja ta' Forlì-Cesena: Il-muniċipalitajiet ta' Castrocaro Terme e Terra del Sole, Forlì, Forlimpopoli, Meldola, Bertinoro, Cesena, Montiano, Roncofreddo, Savignano sul Rubicone u Longiano. Għall-muniċipalitajiet ta' Savignano sul Rubicone, Cesena, Forlimpopoli u Forlì, il-konfini downstream huwa ddefinit kif ġej: Il-muniċipalità ta' Savignano sul Rubicone: from SS 9 Via Emilia. Il-muniċipalità ta' Cesena: għall-konfini mal-muniċipalità ta' Savignano, isegwi l-SS 9 Via Emilia sakemm tiltaqa' ma via Pestalozzi. Isegwiha mbagħad tul via Marzolino Primo sal-linja ferrovjarja Rimini-Bologna, li jsegwi sakemm jiltaqa' ma' SS 71 *bis*, minn fejn isegwi via Comunale Redichiaro u via Brisighella. Imbagħad jingħaqad ma' SS 71 *bis*, isegwiha u mbagħad via Vicinale Cerchia, via S. Egidio, via Comunale Boscone, via Madonna dello Schioppo, via Cavalcavia, u via D'Altri sax-xmara Savio u t-trakka tat-tlielaq tal-karozzi pubblika, biex jingħaqad ma' SS 9 Via Emilia lejn it-Tramuntana (fil-kilometru 30,65), li jsegwi sal-konfini mal-muniċipalità ta' Bertinoro. Il-muniċipalità ta' Forlimpopoli: mill-konfini tal-muniċipalità ta' Bertinoro, isegwi l-SS 9 sakemm jiltaqa' ma' Via S. Leonardo, li jsegwi sakemm jiltaqa' mal-linja ferrovjarja Rimini-Bologna, imbagħad ikompli sakemm jingħaqad mal-SS 9, li jibqa' għaddej sal-konfini mal-muniċipalità ta' Forlì. Il-muniċipalità ta' Forlì: mill-konfini mal-muniċipalità ta' Forlimpopoli, isegwi l-SS 9 sakemm jiltaqa' ma via Pestalozzi. Isegwiha mbagħad ikompli tul it-toroq li ġejjin: 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, u via Isonzo. Minn dik it-triq isegwi l-linja ferrovjarja Rimini-Bologna sad-dar tal-ħaddiema ferrovjarja fil-kilometru 59, imbagħad isegwi via Zignola, jingħaqad mal-SS 9 lejn it-Tramuntana, li jsegwi sal-konfini mal-muniċipalità ta' Faenza.

Il-provinċja ta' Ravenna: Il-muniċipalitajiet ta': Castel Bolognese, Riolo Terme, Faenza, Casola Valsenio u Brisighella. Għall-muniċipalitajiet ta' Faenza u ta' Castel Bolognese, il-konfini downstream huwa ddefinit kif ġej: Il-muniċipalità ta' Faenza: mill-konfini mal-muniċipalità ta' Forlì, fejn dan jiltaqa' mal-SS 9, isegwiha tul il-konfini sal-linja ferrovjarja Rimini-Bologna, li mbagħad isegwiha sakemm jiltaqa' man-naħa tax-xellug tax-Xmara Lamone, imbagħad ikompli tul via San Giovanni, via Formellino, via Ravegnana, via Borgo S. Rocco, via Granarolo Provelta, via S. Silvestro, via Scolo Cerchia u via Convertite. Imbagħad jingħaqad mal-linja ferrovjarja lejn it-Tramuntana, li jsegwi sal-konfini mal-muniċipalità ta' Castel Bolognese. Il-muniċipalità ta' Castel Bolognese: mil-linja ferrovjarja Rimini-Bologna.

Il-provinċja ta' Bologna: Il-muniċipalitajiet ta': Borgo Tossignano, Casalfiumanese, Castel San Pietro Terme, Dozza Imolese, Fontanelice, Imola u Ozzano dell'Emilia. Għall-muniċipalitajiet ta' Imola u ta' Ozzano dell'Emilia, il-konfini downstream huwa ddefinit kif ġej: Il-muniċipalità ta' Imola: mil-linja ferrovjarja Rimini-Bologna sal-intersezzjoni mat-triq għall-ivvjaġġar fit-tul Selice, isegwi l-istess triq sakemm jiltaqa' ma' via Nuova, li jsegwi sakemm jerġa' jingħaqad mal-konfini muniċipali fil-bidu tat-triq fil-muniċipalità ta' Castel Guelfo. Il-muniċipalità ta' Ozzano dell'Emilia: mil-linja ferrovjarja Rimini-Bologna.

(2) Iż-żona ta' produzzjoni tal-għeneb għall-produzzjoni tal-inbid bid-denominazzjoni ta' oriġini protetta Romagna Cagnina tkopri l-muniċipalitajiet elenkati hawn taħt.

Il-provinċja ta' Ravenna: Il-muniċipalitajiet ta' Brisighella, Casola Valsenio, Castel Bolognese, Faenza u Riolo Terme.

Il-provinċja ta' Forlì-Cesena: Il-muniċipalitajiet ta' Bertinoro, Castrocaro Terme e Terra del Sole, Cesena, Forlì, Forlimpopoli, Longiano, Montiano, Modigliana, Dovadola, Predappio, Mercato Saraceno, Meldola, Roncofreddo, Savignano sul Rubicone, Gatteo u San Mauro Pascoli.

(3) Iż-żona ta' produzzjoni tal-għeneb għall-produzzjoni tal-inbid bid-denominazzjoni ta' oriġini protetta Romagna Pagadebit tkopri l-muniċipalitajiet sħaħ elenkati hawn taħt jew partijiet minnhom.

Il-konfini ta' din iż-żona huwa ddefinit kif ġej:

Il-provinċja ta' Ravenna: Il-muniċipalitajiet ta' Brisighella, Casola Valsenio, Castel Bolognese, Faenza u Riolo Terme. Għall-muniċipalitajiet ta' Castel Bolognese u ta' Faenza, il-konfini downstream jingħata bħala SS 9 Via Emilia.

Il-provinċja ta' Forlì-Cesena: Il-muniċipalitajiet ta' Bertinoro, Borghi, Castrocaro Terme e Terra del Sole, Cesena, Dovadola, Forlì, Forlimpopoli, Longiano, Meldola, Montiano, Predappio, Roncofreddo, Savignano sul Rubicone u Sogliano al Rubicone. Il-konfini downstream għall-muniċipalitajiet ta' Bertinoro, Cesena, Forlì, Forlimpopoli, Longiano, Savignano sul Rubicone huwa ddefinit kif ġej: Il-muniċipalità ta' Bertinoro: SS 9 Via Emilia. Il-muniċipalità ta' Cesena: mill-intersezzjoni mal-muniċipalità ta' Bertinoro fuq l-SS 9 Via Emilia, isegwi din it-triq sakemm jiltaqa' mat-triq provinċjali SP 51, li twassal għal via San Vittore. Imbagħad isegwi via San Vittore fil-ħruġ numru 71 sar-raħal ta' San Carlo. Ikompli tul via Castiglione, via Roversano S. Carlo, via Comunale Roversano, u via IV Novembre sakemm jerġa' jingħaqad ma' SS 9 Via Emilia. Jerġa' jkompli tul it-triq għall-ivvjaġġar fit-tul lejn Rimini sakemm jiltaqa' ma' via Ca' Vecchia. Imbagħad isegwi via Montiano u via Malanotte sal-konfini mal-muniċipalità ta' Longiano. Il-muniċipalità ta' Forlì: mill-konfini mal-muniċipalità ta' Faenza fuq Via Emilia, isegwi via Rio Cosina sal-pont Bariletta fuq via del Passo. Imbagħad ikompli tul via del Passo sakemm jiltaqa' ma' via Castel Leone, li jibqa' sejjer tulha sal-aħħar. Imbagħad isegwi via Ossi sakemm jilħaq Villagrappa, imbagħad tul via del Braldo sa Villa Rovere. Imbagħad idur f'SS 67 lejn Firenza sar-raħal ta' Terra del Sole. Imbagħad idur lejn Forlì wara li jkun segwa via Landino, u tul SP 56 sakemm jiltaqa' ma' via dell'Appennino (SS 9 *ter*), li jsegwi, u jaqsam San Martino in Strada. Qrib il-ħarġa mill-muniċipju jdur lejn via Monda, imbagħad tul via Crocetta sal-intersezzjoni ma' SP 4 permezz ta' via Bidente, fil-kilometru 4,1, li jsegwi sakemm jiltaqa' ma' SP 37. Isegwi din it-triq sal-konfini bejn il-muniċipalitajiet ta' Forlì u Bertinoro fix-Xmara Ronco. Il-muniċipalità ta' Forlimpopoli: mill-konfini mal-muniċipalitajiet ta' Bertinoro u Forlì jibqa' għaddej tul SP 37 lejn Forlimpopoli sakemm jiltaqa' max-xmara Ausa, li jsegwi sakemm jirritorna tul il-konfini bejn il-muniċipalitajiet ta' Bertinoro u Forlimpopoli. Il-muniċipalità ta' Longiano: mill-intersezzjoni mal-muniċipalità ta' Cesena, ikompli fuq via Malanotte sa via Badia. Imbagħad minn via Cesena, via Badia u via Fratta, jgħaddi minn ħdejn Cà Turchi u Cà Won Willer. Imbagħad ikompli tul via Massa, li tgħaddi mill-irħula ta' Massa, Bolignano u La Crocetta, sal-konfini mal-muniċipalità ta' Savignano sul Rubicone, qrib Cà Ugolini. Il-muniċipalità ta' Savignano sul Rubicone: mill-konfini mal-muniċipalità ta' Longiano f'via Massa, isegwi l-konfini, imbagħad tul Scodella u via (Vecchia) Rio Salto sakemm jiltaqa' mal-konfini mal-muniċipalità ta' Sant'Arcangelo di Romagna, wara li jkun segwa via Seibelle J.

Il-provinċja ta' Rimini: Il-muniċipalitajiet ta' Coriano, Misano Adriatico, Morciano di Romagna, Poggio Berni, Rimini, Sant'Arcangelo di Romagna, San Clemente, San Giovanni in Marignano, Torriana u Verucchio. Il-konfini downstream għall-muniċipalitajiet ta' Misano Adriatico, Rimini u Sant'Arcangelo di Romagna huwa ddefinit kif ġej: Il-muniċipalità ta' Misano Adriatico: mill-konfini mal-muniċipalità ta' Riccione, isegwi via Capronte sa via Grotta. Imbagħad isegwi via Fontacce sakemm jiltaqa' ma' SP 35 (Riccione-Tavoletto). Isegwi t-triq provinċjali sar-raħal ta' Cella Simbeni. Imbagħad isegwi via San Giovanni sax-Xmara Conca fil-konfini bejn il-muniċipalitajiet ta' Misano Adriatico u San Giovanni f'Marignano. Il-muniċipalità ta' Rimini: mill-konfini mal-muniċipalità ta' Sant'Arcangelo di Romagna fit-triq għall-ivvjaġġar fit-tul, isegwi via Marecchiese lejn Rimini sakemm jiltaqa' mal-awtostrada Bologna-Rimini, li jsegwi sakemm jiltaqa' mal-konfini mal-muniċipalità ta' Riccione. Il-muniċipalità ta' Sant'Arcangelo di Romagna: mill-konfini mal-muniċipalità ta' Savignano, isegwi via Seibelle J. fid-direzzjoni ta' Canonica sakemm jiltaqa' ma' via Rio Salto u r-raħal ta' Canonica. Imbagħad isegwi via Canonica, l-SP 13 sakemm jiltaqa' mal-konfini tal-muniċipalità, li jsegwi tul ix-Xmara Marecchia. Isegwi din il-korsija sakemm jiltaqa' mal-intersezzjoni ta' Marecchia. Imbagħad isegwi via Marecchia sakemm jerġa' jiltaqa' mal-konfini tal-muniċipalità.

(4) Iż-żona ta' produzzjoni tal-għeneb għall-produzzjoni tal-inbid bid-denominazzjoni ta' oriġini protetta Romagna Sangiovese tkopri l-muniċipalitajiet sħaħ elenkati hawn taħt jew partijiet minnhom. Il-konfini ta' din iż-żona huwa ddefinit kif ġej:

Il-provinċja ta' Forlì-Cesena: Il-muniċipalitajiet ta' 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 u Tredozio. Għall-muniċipalitajiet ta' Cesena, Bertinoro, Forlimpopoli, Forlì, Montiano u Savignano sul Rubicone, il-konfini downstream huwa ddefinit kif ġej: Il-muniċipalità ta' Cesena: għall-konfini mal-muniċipalità ta' Savignano, isegwi l-SS 9 sal-intersezzjoni ma' via Pestalozzi. Isegwi din it-triq imbagħad ikompli f'via Marzolino Primo sal-linja ferrovjarja Rimini-Bologna, li jsegwi sakemm jiltaqa' mal-SS 71 li jsegwi. Minn hemm imur lejn via Comunale Redichiaro, imbagħad via Brisighella, u jerġa' jingħaqad mal-SS 71 li jsegwi. Imbagħad jgħaddi mit-toroq li ġejjin: via Vicinale Cerchia, via S. Egidio, via Comunale Boscone, via Madonna dello Schioppo, via Cavalcavia u via D'Altri. Isegwi din l-aħħar triq sax-xmaqra Savio u t-trakka tat-tlielaq tal-karozzi pubblika, biex jerġa' jingħaqad mat-triq għall-ivvjaġġar fit-tul SS 9 Via Emilia lejn it-Tramuntana tal-belt (il-km 30,65), li jsegwi sal-konfini mal-muniċipalità ta' Bertinoro. SS 9 Via Emilia. Il-muniċipalità ta' Forlimpopoli: mill-konfini tal-muniċipalità ta' Bertinoro, isegwi l-SS 9 sakemm jiltaqa' ma' via S. Leonardo, li jsegwi sakemm jiltaqa' mal-linja ferrovjarja Rimini-Bologna, imbagħad ikompli sakemm jingħaqad mal-SS 9, li jibqa' għaddej magħha sal-konfini mal-muniċipalità ta' Forlì. Il-muniċipalità ta' Forlì: Mill-konfini mal-muniċipalità ta' Forlimpopoli, isegwi l-SS 9 sakemm jiltaqa' ma' via G. Siboni, imbagħad isegwi lilha u lit-toroq li ġejjin: 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 u via Isonzo. Minn hemm isegwi l-linja ferrovjarja Rimini-Bologna sad-dar tal-ħaddiema ferrovjarja fil-kilometru 59, imbagħad isegwi via Zignola, jingħaqad mal-SS 9 fit-Tramuntana, li jsegwi sal-konfini mal-muniċipalità ta' Faenza. Il-muniċipalitajiet ta' Montiano u Savignano sul Rubicone: from SS 9 Via Emilia.

Il-provinċja ta' Rimini: Il-muniċipalitajiet ta' 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 u Verucchio. Għall-muniċipalitajiet ta' Cattolica, Misano Adriatico, Riccione, Rimini, S. Arcangelo di Romagna, il-konfini downstream huwa ddefinit kif ġej: Il-muniċipalitajiet ta' Cattolica, Misano Adriatico u Riccione: minn SS 16 Adriatica. Il-muniċipalità ta' Rimini: mill-konfini mal-muniċipalità ta' Riccione, isegwi l-SS 16 Adriatica sal-intersezzjoni mal-SS 9 Emilia, isegwi din it-triq sal-konfini mal-muniċipalità ta' S. Arcangelo di Romagna. Il-muniċipalità ta' S. Arcangelo di Romagna, minn SS 9 Via Emilia.

Il-provinċja ta' Ravenna: Il-muniċipalitajiet ta' Brisighella, Casola Valsenio, Castel Bolognese, Faenza u Riolo Terme. Għall-muniċipalitajiet ta' Faenza u ta' Castel Bolognese, il-konfini downstream huwa ddefinit kif ġej: Il-muniċipalità ta' Faenza: mill-konfini mal-muniċipalità ta' Forlì, fejn jiltaqa' mal-SS 9, isegwiha tul il-konfini sal-linja ferrovjarja Rimini-Bologna, li mbagħad isegwi sakemm jilħaq in-naħa tax-xellug tax-Xmara Lamone, imbagħad ikompli tul via S. Giovanni, via Formellino, via Ravegnana, via Borgo S. Rocco, via Granarolo Provelta, via S. Silvestro, via Cerchia u via Convertite. Imbagħad jingħaqad mal-linja ferrovjarja fit-Tramuntana, li jsegwi sal-konfini mal-muniċipalità ta' Castel Bolognese. Il-muniċipalità ta' Castel Bolognese: mil-linja ferrovjarja Rimini-Bologna.

Il-provinċja ta' Bologna: Il-muniċipalitajiet ta' Borgo Tossignano, Casalfiumanese, Castel San Pietro Terme, Dozza Imolese, Fontanelice, Imola, u Ozzano dell'Emilia. Għall-muniċipalitajiet ta' Imola u ta' Ozzano dell'Emilia, il-konfini downstream huwa ddefinit kif ġej: Il-muniċipalità ta' Imola: mil-linja ferrovjarja Rimini-Bologna sal-intersezzjoni mat-triq provinċjali via Selice, imbagħad isegwi l-istess triq sakemm jiltaqa' mat-triq provinċjali via Nuova, li jsegwi sakemm jilħaq il-konfini muniċipali fil-bidu tat-triq fil-muniċipalità ta' Castel Guelfo. Il-muniċipalità ta' Ozzano: mil-linja ferrovjarja Rimini-Bologna.

(5) Iż-żona ta' produzzjoni tal-għeneb għall-produzzjoni tal-inbid bid-denominazzjonijiet ta' oriġini protetti 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, u Romagna Rosso, tkopri l-muniċipalitajiet sħaħ elenkati hawn taħt jew partijiet minnhom. Il-konfini ta' din iż-żona huwa ddefinit kif ġej:

Il-provinċja ta' Bologna: Il-muniċipalitajiet ta' Borgo Tossignano, Casalfiumanese, Castel San Pietro Terme, Dozza Imolese, Fontanelice, Imola, Mordano, Medicina u Ozzano dell'Emilia. Għall-muniċipalitajiet ta "Ozzano dell'Emilia, Medicina, Castel Guelfo u Imola, il-konfini downstream huwa ddefinit kif ġej: Il-muniċipalità ta" Ozzano dell'Emilia: mil-linja ferrovjarja Rimini-Bologna. Il-muniċipalità ta' Medicina: mill-konfini mal-muniċipalità ta' Ozzano dell'Emilia, isegwi l-SP 253 sal-intersezzjoni ma' via del Piano, isegwi din it-triq imbagħad via del Lavoro, via del Canale, u via S. Rocco, qabel jilħaq it-triq provinċjali 253 San Vitale. Il-muniċipalità ta' Castel Guelfo: mit-triq provinċjali 253 San Vitale. Il-muniċipalità ta' Imola: mit-triq provinċjali 253 San Vitale. Għall-muniċipalitajiet ta' Fontanelice u ta' Casalfiumanese, il-konfini upstream huwa ddefinit kif ġej: Il-muniċipalità ta' Fontanelice: Isegwi via della Renana mill-intersezzjoni fil-konfini bejn il-provinċji ta' Bologna u ta' Ravenna sa via D. Alighieri; imbagħad isegwi l-SP 610 f'Fontanelice sal-kilometru 16,95, biex imbagħad jirritorna f'via Gesso. Isegwi din it-triq sakemm jiltaqa' mal-konfini muniċipali. Il-muniċipalità ta' Casalfiumanese: mill-passaġġ tal-muntanji li jgħaddi minn Cà Salara sa fejn jiltaqgħu l-konfini ta' Fontanelice u ta' Castel San Pietro Terme.

Il-provinċja ta' Forlì-Cesena: Il-muniċipalitajiet ta' 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 u Tredozio. Għall-muniċipalitajiet ta' Gatteo, San Mauro Pascoli, u Savignano sul Rubicone, il-konfini downstream huwa ddefinit kif ġej: Il-muniċipalità ta' Gatteo: mill-konfini mal-muniċipalità ta' Cesenatico, isegwi via Cesenatico sal-intersezzjoni mal-awtostrada Bologna-Rimini A14 f'S. Angelo qrib Casa Bertorri, imbagħad jgħaddi tul l-awtostrada sakemm jiltaqa' mal-konfini mal-muniċipalità ta' Savignano sul Rubicone. Il-muniċipalità ta' San Mauro Pascoli: mill-awtostrada A14 Bologna-Rimini; Il-muniċipalità ta' Savignano sul Rubicone: mill-awtostrada A14 Bologna-Rimini. Il-muniċipalità ta' Cesenatico: din tinkludi t-territorji upstream taż-żoni definiti li ġejjin: minn Montaletto, sal-intersezzjoni tal-provinċji ta' Ravenna u ta' Forlì-Cesena, isegwi via San Pellegrino, imbagħad via Campone Sala sar-raħal ta' Sala; imbagħad isegwi via Cesenatico sakemm jiltaqa' mal-konfini tal-muniċipalità ta' Savignano sul Rubicone.

Il-provinċja ta' Rimini: Il-muniċipalitajiet ta' 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 u Verucchio. Għall-muniċipalitajiet ta' Cattolica, Misano Adriatico, Riccione u Rimini, il-konfini downstream huwa ddefinit kif ġej: Il-muniċipalità ta' Cattolica: minn SS 16 Adriatica. Il-muniċipalità ta' Misano Adriatico: minn SS 16 Adriatica. Il-muniċipalità ta' Riccione: minn SS 16 Adriatica. Il-muniċipalità ta' Rimini: mill-intersezzjoni tal-awtostrada A14 Bologna-Rimini max-Xmara Uso (il-konfini muniċipali bejn San Mauro Pascoli u Rimini), isegwi l-awtostrada sal-intersezzjoni mal-SS 9 Via Emilia qrib iċ-ċimiterju ta' Santa Giustina. Ikompli tul l-SS 9 sax-Xmara Marecchia, li jsegwi sakemm jiltaqa' mal-linja ferrovjarja Bologna-Rimini. Imbagħad isegwi din il-linja sakemm jiltaqa' max-Xmara Ausa, li jsegwi sakemm jiltaqa' mal-SS 16 Adriatica. Imbagħad isegwi l-SS 16 sal-konfini mal-muniċipalità ta' Riccione. Il-provinċja ta' Ravenna: Il-muniċipalitajiet ta': Bagnacavallo, Bagnara di Romagna, Brisighella, Casola Valsenio, Castel Bolognese, Cotignola, Faenza, Lugo, Massa Lombarda, Riolo Terme, Russi, Ravenna, Sant'Agata sul Santerno u Solarolo. Għall-muniċipalitajiet ta' Bagnacavallo, Lugo, Massa Lombarda, Russi, u S. Agata sul Santerno, il-konfini downstream huwa ddefinit kif ġej: Il-muniċipalità ta' Bagnacavallo: mill-konfini mal-muniċipalità ta' Lugo, isegwi l-SP 253 San Vitale sal-intersezzjoni ma' via Bagnoli Inferiore. Imbagħad ikompli tul it-toroq li ġejjin: via Pieve Masiera, the Fossa ringroad, via Stradello, via Rotondi, via Guarno, via Colombaia u via Canale Sinistra Inferiore għal 17 km,

imbagħad via Destra Canale Inferiore, Strada Cogollo, via Forma, u fi proprjetà privata, qabel jilħaq l-SP 253 San Vitale fil-kilometru 57. Il-muniċipalità ta' Lugo: mill-konfini mal-muniċipalità ta' S. Agata sul Santerno, isegwi l-SP 253 San Vitale sal-intersezzjoni ma' via Bedazzo. Imbagħad ikompli tul it-toroq li ġejjin: via Piratello, via Delle Tombe, via S. Andrea, it-triq provinċjali Quarantola, u via Piratello Viola, sakemm jilħaq l-SP 253 San Vitale. Il-muniċipalità ta' Massa Lombarda: mill-konfini mal-Pronviċja ta' Bologna, isegwi l-SP 253 San Vitale sal-intersezzjoni ma' viale della Repubblica. Isegwi din it-triq, imbagħad it-toroq li ġejjin: via Primo Maggio, via Fornace, via Punta, via Bagnarolo, via Nuova, u via Cimitero sal-intersezzjoni mal-linja ferrovjarja Bologna-Ravenna, li jsegwi sakemm jilħaq l-SP 253 San Vitale. Il-muniċipalità ta' Russi: mill-konfini mal-muniċipalità ta' Bagnacavallo, isegwi l-SP 253 San Vitale sal-intersezzjoni ma' via Faentina, li jsegwi sa Godo (via Faentina Nord), imbagħad via Fringuellina, via Del Godo, via Fringuellina Nuova, via Naldi u via Molinaccio, sal-konfini mal-muniċipalità ta' Ravenna. Il-muniċipalità ta' S. Agata sul Santerno: mill-konfini mal-muniċipalità ta' Massa Lombarda, isegwi l-SP 253 San Vitale sal-intersezzjoni ma' via Belfiore, imbagħad isegwi via Angiolina u n-naħa tax-xellug tax-Xmara Santerno, biex jerġa' jingħaqad mal-SP 253 San Vitale. Il-muniċipalità ta' Ravenna: din tinkludi t-territorji upstream taż-żoni definiti li ġejjin: mill-konfini mal-muniċipalità ta' Russi, isegwi t-triq Godo-San Marco lejn il-Lvant, sakemm jilħaq l-SS 67 Tosco Romagnolo. Isegwi l-SS 67 lejn in-Nofsinhar, sal-kilometru 207,8, imbagħad jaqsam ix-Xmara Ronco permezz ta' via Gambellara sa via San Pietro in Vincoli. Imbagħad isegwi via Del Sale, għat-triq provinċjali Dismano lejn in-Nofsinhar sal-kilometru 20,5, imbagħad għal via Civinelli u via Mensa sa Matelica. Imbagħad isegwi via Salaria u via Crociarone until Pisignano, imbagħad isegwi via Confine sakemm jiltaqa' mal-konfini bejn il-provinċji ta' Ravenna u Forlì-Cesena, li jsegwi sa Montaletto. Iż-żona ta' produzzjoni tinkludi Isola di Savarna kif iddefinita hawn taħt: billi jibda mil-lokalità "La Cilla", il-konfini jsegwi l-kanal tal-iskular san-naħa tal-lemin tax-Xmara Reno lejn il-Lvant, sakemm jilħaq via S. Alberto-Ravenna, qrib il-kilometru 13,5. Imbagħad idur lejn il-Punent u jsegwi r-rotta tal-linja ferrovjarja l-antika sa C. Berbarella, jaqsam l-art reklamata f'Valle Mezza Cà. Minn hawn isegwi t-triq miż-żona reklamata li tgħaddi minn C. Graziani lejn il-Punent, u jingħaqad mat-triq Mezzano-S. Alberto, qrib Grattacoppa. Isegwi din it-triq lejn it-Tramuntana sakemm jilħaq "La Cilla", il-punt tat-tluq tal-konfini.

7. **Varjetà jew varjetajiet ta' għeneb tal-inbid**

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. **Deskrizzjoni tar-rabta jew tar-rabtiet**

8.1. *Kategorija: Inbid (1)*

Ir-reġjun Romagna minn dejjem kellu rabta b'saħħitha mal-kultivazzjoni tad-dwieli u mal-produzzjoni tal-inbid. Dan jintwera mid-dwieli tal-għeneb selvaġġ li għadhom jinsabu fl-imsaġar taż-żnuber, il-bosta varjetajiet lokali tradizzjonali (Albana, Cagnina (Terrano), Pagadebit (Bombino Bianco), Trebbiano Romagnolo, eċċ.), u l-bosta xhieda storiċi u arkeoloġiċi sal-lum.

Id-diversi tipi ta' nbid li storikament ġew magħmula fir-Romagna huma marbuta mill-qrib mal-ambjent tat-tkabbir (il-ħamrija u l-klima), kif ukoll l-evoluzzjoni tal-produzzjoni u tat-tekniki tal-preżervazzjoni. Il-maġġoranza tal-inbid għall-konsum privat ġie ppreżervat f'bettiji u nbidel minn kemxejn frizzanti għal semifrizzanti (il-kategorija 8) fl-ewwel skular, għal xott u bla gass (il-kategorija 1) matul is-sajf wara l-ħsad.

Mis-snin 70, il-progress fis-settur tal-inbid ġie aċċettat faċilment fir-Romagna, iżda mingħajr ma fixkel it-tradizzjoni stabbilita. Dan ta bidu għal razzjonalizzazzjoni tad-disponibbiltà u tal-ġestjoni tat-tagħmir, kif ukoll titjib radikali fl-istrutturi tal-azjendi agrikoli u fit-tekniki tal-produzzjoni tal-inbid fil-kantini, b'żieda innegabbli fil-livelli ta' kwalità tal-prodotti tal-inbid.

Bidla oħra kbira relatata ma' studji ta' tqassim f'żoni tat-terroir, li għenu biex jiġu ddefiniti l-aħjar kundizzjonijiet tal-ħamrija u tal-klima adattati għad-diversi varjetajiet ta' għeneb, u, fuq kollox, iż-żieda fis-sensibbiltà tal-vitikulturisti dwar il-varjetà u l-għażliet agronomiċi, li wassluhom biex jadattaw attitudni aktar kritika lejn it-tkabbir tad-dwieli.

Għas-Sangiovese, l-esperjenza u l-għarfien espert li issa kisbu l-vitikulturisti b'rabta mad-diversi kuntesti ambjentali u kulturali għamluha possibbli li jiġu ddefiniti "subżoni" li jippermettu li l-prodotti lokali jiġu identifikati bi preċiżjoni akbar. L-azjendi agrikoli żgħar u ta' daqs medju għandhom interess ċar fil-produzzjoni ta' nbid ta' kwalità ogħla marbut aktar mill-qrib mal-karatteristiċi speċifiċi taż-żona ta' produzzjoni, fejn disponibbli.

Mill-Punent għal-Lvant, iż-żoni tipiċi għall-produzzjoni tas-Sangiovese huma kif ġej:

Imola. Fi tmiem is-seklu 18, is-Sangiovese diġà kienet karatteristika distintiva tal-produzzjoni tal-inbid f'Imola, u l-preżenza tagħha ġiet ikkonsolidata sa punt li stħarriġ tal-1880 indika li kienet waħda mill-aktar varjetajiet komuni, wara l-Albana f'din iż-żona. Anke llum, 'il fuq minn 10 % tas-Sangiovese mkabbra fl-Emilia-Romagna tinsab fil-provinċja ta' Bologna u 97 % ta' din titkabbar fid-"distrett" ta' Imola, fejn titkabbar prinċipalment lejn in-Nofsinhar ta' Via Emilia.

Serra. Din hija enklava bejn il-muniċipalitajiet ta' Castel Bolognese, Imola u Riolo Terme, li spikkaw sa minn żminijiet antiki mill-bqija tat-territorji, f'termini ta' ħamrija fertili, id-disponibbiltà tal-ilma u klima favorevoli, tali li ospitat l-ewwel insedjamenti tal-bniedem fiż-żona. Fir-Romagna, din ġiet deskritta storikament bħala żona favorevoli ħafna, li fiha l-inbejjed Sangiovese għandhom noti ta' frott frisk u ta' fjuri delikati, imsaħħa mill-esponiment magħżul tajjeb tad-dwieli.

Brisighella. It-tradizzjoni tal-produzzjoni taż-żejt taż-żebbuġa taż-żona huwa xhieda tal-klima prattikament Mediterranja, li b'mod definittiv iffavoriet il-produzzjoni tal-inbid ukoll. Fir-rigward tal-ħamrija, din hija kkaratterizzta minn tafal u ġebel tar-ramel, iżda l-influwenza tal-vina tat-tafal Vena del Gesso (sit ta' Patrimonju Dinji tal-UNESCO), tinħass u tagħti eleganza lill-inbid, flimkien mal-istruttura u l-freskezza, li joħorġu n-noti ta' fjuri u ta' frott tas-Sangiovese.

Marzeno. F'din iż-żona hemm promontorju inizjali mdaqqas tal-formazzjoni tal-blat tal-ġebel tar-ramel kalkarju "Spungone" li huwa integrat mat-tafal blu tal-Plijo-Plejistoċen. Dan it-territorju aħrax u b'saħħtu għandu tendenza wkoll li jipproduċi nbejjed b'saħħithom. In-noti ta' frott għandhom tendenza li jegħlbu dawk tal-fjuri.

Modigliana. Dan it-territorju huwa saħansitra aktar aħrax, is-sjuf huma aktar friski u, f'ambjent kważi bħal dak Apennin, l-inbejjed prodotti hawnhekk għandhom struttura robusta, huma qawwija, strutturati ħafna u b'ħajja twila.

Oriolo. Il-partikolarità taż-żona madwar it-torri Oriolo Medjevali hija l-preżenza estensiva tar-"ramel isfar", xi drabi mifrux ma' rqajja' ta' tafal u ta' ramal tat-tafal, mikroklima li wriet li hija partikolarment moderata sa minn żminijiet il-qedem, li tiffavorixxi l-insedjament tal-bniedem u tiffjorixxi l-agrikoltura, ikkratterizzata minn dwieli u siġar taż-żebbuġ.. Skont l-esponiment tad-dwieli u l-prevalenza tar-ramel jew tat-tafal, huwa possibbli li jinkisbu nbejjed bi struttura tajba ħafna li jakkwistaw l-element bellusi xieraq biss wara ċertu perjodu ta' tqaddim, jew inbejjed aktar lesti biex jinxtorbu, ta' frott u ta' fjuri bilanċjati sewwa.

Castrocaro. Dan it-territorju tar-"Romagna Toskana" ġie influwenzat ħafna mill-Gran Dukat tat-Toskana. Is-subżona għalhekk hija ddefinita aktar mill-istorja lokali tagħha u mit-tradizzjoni milli minn kwalunkwe differenza sostanzjali mill-inbid prodott fiż-żona tal-viċinat Oriolo, anke jekk tipprevali l-ħamrija tat-tafal.

Predappio. Żona għolja, li xxaqleb lejn l-Apennini, b'ħamrija taflija, xi drabi influwenzata mill-preżenza tal-kubrit. Is-Sangiovese ta' din iż-żona minn dejjem gawdiet reputazzjoni tajba minħabba t-tradizzjoni li għaddiet bil-fomm. B'mod partikolari, il-bijotip lokali bl-għeneb għat-tul tiegħu jipproduċi nbejjed b'togħma kbira ta' frott b'tannini pjuttost ħorox.

Meldola. Iż-żona kienet ikkultivata lura fi żmien ir-Rumani u minn dakinhar it-tekniki agrikoli evolvew u ġew stratifikati, li wasslu għar-riżultati kurrenti fis-settur enoloġiku. L-esponiment ewlieni għall-Majjistral sal-Grigal jippermetti li jiġu prodotti nbejjed Sangiovese fini bi profil aromatiku ta' frott.

Bertinoro. Din iż-żona tradizzjonalment kienet iddedikata għall-Albana (li għandha tradizzjoni twila hawnhekk) u kien biss riċentement li sar apparenti li hija wkoll xierqa sew għas-Sangiovese, li l-istruttura impressjonanti tagħha tirrikjedi żminijiet ta' sajran pjuttost twal.

Cesena. Referenzjati anke mill-awturi Latini klassiċi, l-inbejjed ta' Cesena minn dejjem gawdew fama evidenti. Is-Sangiovese fuq dawn l-għoljiet jirnexxielha jkollha struttura impressjonanti iżda mhux eċċessiva, b'togħma ta' frott ta' ċirasa misjura distintiva, li tikkombina l-istruttura u l-eleganza.

Mercato Saraceno. Din tinkludi ż-żona li fiha l-Formazzjoni Romagna Marnoso-Arenacea hija l-aktar apparenti u l-klima hija affettwata mill-prossimità tal-quċċati tal-Apennini. Dan l-inbid Sangiovese huwa bilanċjat ħafna, bi proporzjon tajjeb ta' alkoħol għal aċidità u b'kontenut ta' tannini pjuttost ħelwin.

Longiano. Il-ħamrija f'din iż-żona tirrifletti wkoll il-Formazzjoni Marnoso-Arenacea, iżda l-klima tinfluwenza l-kompożizzjoni tas-Sangiovese, li tista' xxaqleb lejn livelli ta' qawwa, u potenzjalment tippenalizza l-eleganza naturali tal-inbejjed magħmula f'dan l-ambjent; inbejjed rikki kaloruż, bi frott u struttura tajbin.

Iż-żona Rimini għandha ġeoloġija distintiva, u tagħmilha aktar bħall-Emilia mill-bqija tar-Romagna. Fid-diversi widien, il-ħamrija hija l-prodott tal-evoluzzjoni tat-tipi ta' ġebel differenti, iżda ta' importanza akbar huma l-mikroklimi differenti prodotti mill-esponiment u/jew mill-prossimità tagħom għall-baħar. Is-Sangiovese kienet titkabbar b'mod estensiv hawnhekk sal-1860, u saħansitra kienu jiġu prodotti verżjonijiet spumanti minħabba l-kontenut ta' alkoħol baxx tagħhom, iżda dawn ġew abbandunati preċiżament għal dik ir-raġuni. It-tibdil fil-klima wassal biex terġa' tingħata l-ħajja, li jenfasizza diversi aspetti.

Coriano. Din is-subżona tidentifika ż-żona li tibqa' sejra fuq il-baħar, li t-tafal griż tagħha u l-esponiment tajjeb jagħmlu possibbli li jiġu prodotti nbejjed Sangiovese li huma aktar strutturati u adattati aħjar għat-tqaddim.

San Clemente. L-isem ta' din is-subżona jidentifika l-aktar żona sħuna ta' Rimini, bil-ġibs u bit-tafal l-aktar pronunzjati tagħha, li tipproduċi nbejjed strutturati b'tensjoni ta' aċidu tajba.

Verucchio. Din iż-żona fuq ix-xaqlibiet tal-għoljiet Valmarecchia tipproduċi nbejjed tajbin ħafna għax-xorb.

Għall-varjetajiet ta' għeneb l-oħrajn ukoll, l-interazzjoni mal-ħamrija tirriżulta f'varjazzjonijiet interessanti, xi drabi ta' sinifikanza partikolari.

Il-preferenza għall-Bombino Bianco jew, f'dak il-każ, għall-Albana fiż-żona Bertinoro tista' definittivament tiġi attribwita għall-ħamrija dgħajfa u tal-ġebla tal-ġir derivata mill-formazzjoni ġeoloġika Spungone, li tiġi fil-wiċċ bl-aktar mod estensiv f'din iż-żona. Il-ħamrija jirnexxilha żżomm lura r-robustezza naturali ta' dawn il-varjetajiet ta' għeneb, u tati bidu għal bilanċ aħjar bejn it-tkabbir veġetali u r-rendiment tal-għeneb u, konsegwentement, kompożizzjoni tal-most aktar bilanċjata; filwaqt li l-ġebla tal-ġir tagħti lill-inbejjed sottilezza aktar aromatika.

Fil-ħamrija taflija tal-pjanura, li tillimita l-vigorożità u l-produttività tat-Trebbiano Romagnolo, il-produtturi jistgħu jiksbu nbejjed bi struttura tajba u sottilezza aromatika, għalkemm il-varjetà ta' għeneb normalment tiġi ddefinita bħala "newtrali". L-inbejjed Trebbiano b'aktar struttura jiġu prodotti fuq il-ħamrija aktar dgħajfa tal-għoljiet. L-inbejjed magħmulin minn għeneb li jikber fuq ħamrija ramlija (pereżempju t-Terrano u t-Trebbiano) jipprovdu wkoll sottilezza olfattorja tajba.

L-inbejjed Albana għandhom tendenza li jvarjaw skont it-tip ta' ħamrija wkoll: l-inbejjed strutturati bi ħjiliet ta' għasel u berquq imnixxef fuq ħamrija aktar taflija, ħjiliet ta' frott aktar sinifikanti tal-berquq fiż-żona Imola u aktar ħjiliet ta' fjuri fl-Albana taż-żona Faenza.

8.2. *Kategorija "Inbid spumanti" (4)*

Il-biċċa l-kbira tal-varjetajiet ta' għeneb tradizzjonali fir-Romagna għandhom sajran tardiv, u bosta digrieti jistabbilixxu Jum San Mikiel (id-29 ta' Settembru) bħala l-ewwel jum tal-ħsad, filwaqt li issa ħafna drabi jkun l-aħħar jum. Sa tmiem is-snin 60, il-klima kienet tali li l-ħsad kien jitlesta matul il-perjodu kiesaħ li ħafna drabi kien jipprevjeni l-fermentazzjoni sħiħa taz-zokkor fil-mostijiet. Konsegwentement, l-inbid ħafna drabi kien jiġi bbottiljat b'ċerta kwantità ta' zokkor residwu u l-fermentazzjoni kienet titlesta fil-flixkun fir-rebbiegħa ta' wara, u tagħti bidu għal inbejjed semifrizzanti (il-kategorija 8) u/jew spumanti (il-kategorija 4). It-tekniki u t-teknoloġija llum għamluha possibbli li jiġi kkontrollat dak li fil-passat kien iseħħ spontanjament, u hekk jinżammu t-tipi li minn dejjem ġew prodotti u kkunsmati fir-Romagna. F'dan il-kombinament ta' elementi tat-terroir, il-klima u l-għarfien espert (jew l-esperjenza tal-vitikulturisti) għandhom impatt kbir fir-rigward tal-ħamrija, li jagħtu lok għal produzzjoni tradizzjonali li t-teknika u t-teknoloġija sempliċiment għenu biex tiġi ppreżervata u mtejba.

Albana Spumante: L-Albana minn dejjem kienet il-varjetà ta' għeneb li tinstab fil-fliexken użati għall-festivitajiet, peress li hija l-i"spuma" (ir-ragħwa) li tagħmilha festiva. Peress li hija varjetà ta' għeneb b'sajran medju, partikolarment tajba fl-akkumulazzjoni taz-zokkor, ħafna drabi tintuża biex tagħti zokkor lil varjetajiet aktar dgħajfin u b'sajran aktar tardiv, bħat-Trebbiano u bħall-Pagadebit, u biex tagħmilhom spumanti. Il-most tal-Albana jista' jitqies bħala l-"liqueur de tirage" fit-tradizzjoni tar-Romagna.

Riċentement, biż-żieda fl-għarfien espert fil-prattiki tal-produzzjoni tal-inbid, il-produzzjoni kemm tal-inbejjed semifrizzanti u spumanti bojod kif ukoll dawk rożè ġiet irfinata u msaħħa, minħabba li l-inbejjed li tradizzjonalment kienu jsiru fir-Romagna kellhom tendenza li jkunu ta' lewn pallidu - ħafna drabi roża ċar lewn iċ-ċirasa. Id-dokumenti mill-passat jixhdu tradizzjoni ta' nbejjed semifrizzanti u spumanti magħmula mill-aktar varjetajiet ta' għeneb tradizzjonali: it-Trebbiano Romagnolo, il-Bombino Bianco, l-Albana u saħansitra s-Sangiovese, kif muri f'Mantegazza (1871). Madankollu, dawn l-inbejjed kellhom tendenza li jiġu kkunsmati lokalment, l-aktar mill-familji tal-produtturi. Kienu l-inbejjed filtrati ħelwin, aktar milli l-inbejjed semfrizzanti u spumanti diġà prodotti, li kienu destinati għall-kummerċ. L-evoluzzjoni fit-teknoloġija tal-produzzjoni tal-inbid, u fit-tekniki tal-għalqa (huwa meħtieġ għeneb ta' kwalità eċċellenti u bil-bilanċ it-tajjeb bejn iz-zokkor u l-aċidità biex jiġu prodotti nbejjed spumanti), ippermettiet li tiġi introdotta mill-ġdid produzzjoni mtejba ta' dan it-tip.

Minbarra l-inbejjed spumanti b'indikazzjoni tal-varjetà ta' għeneb (pereżempju r-Romagna Trebbiano Spumante), l-enfasi issa hija wkoll fuq l-inbejjed spumanti li jsiru fil-biċċa l-kbira minn varjetajiet ta' għeneb tradizzjonali (pereżempju, 70 % Trebbiano jew 70 % Sangiovese), iżda arrikkiti minn varjetajiet ta' għeneb oħrajn li jistgħu jespandu u/jew itejbu l-profil olfattorju.

Fuq il-ħamrija l-aktar friska, fl-ogħla altitudnijiet u fuq ix-xaqlibiet li jħarsu l-aktar lejn it-Tramuntana, jista' jkun hemm għeneb Sangiovese aktar pallidu u aktar aċidiku xieraq għall-produzzjoni ta' nbejjed rożè strutturati tajjeb, friski u b'riħa tfuħ, li jistgħu wkoll iservu bħala l-bażi għall-fermentazzjoni sekondarja, minħabba l-interess tas-suq fit-tipi ta' nbid spumanti rożè. F'dan il-kuntest, l-inbejjed jesprimu b'mod aktar ċar in-noti ta' fjuri, li huma akkumpanjati minn ħjiliet ta' frott frisk, mhux misjur iżżejjed.

Il-produzzjoni ta' nbejjed spumanti moderni fir-Romagna għalhekk hija r-riżultat ta' innovazzjoni teknoloġika fil-proċess tal-produzzjoni, li, abbażi tal-fermentazzjoni sekondarja antika fil-flixkun ipprattikata sal-aħħar seklu, evolviet ukoll għall-użu tal-awtoklavi fil-produzzjoni, li tikkombina tekniki enoloġiċi tal-ogħla livell ta' żvilupp tekniku mat-tradizzjoni li tmur lura sekli sħaħ fiż-żona.

8.3. *Kategorija "Inbid spumanti ta' kwalità" (5)*

It-tibdil fil-klima, it-tekniki tal-kultivazzjoni u dawk enoloġiċi mtejba, kif ukoll il-konformità mad-dispożizzjonijiet leġiżlattivi dwar il-produzzjoni, issa jippermettu wkoll li ssir enfasi fuq il-produzzjoni ta' nbid spumanti ta' kwalità, strutturat aħjar, li jdum aktar.

Il-maġġoranza tal-varjetajiet ta' għeneb tar-Romagna tradizzjonali huma ta' sajran tardiv u, sal-aħħar tas-snin 60, il-ħsad tal-għeneb kien isir lejn tmiem Settembru u t-temp kiesaħ kien jipprevjeni l-fermentazzjoni sħiħa taz-zokkor tal-mostijiet tal-għeneb. Konsegwentement, l-inbid ħafna drabi kien jiġi bbottiljat b'ċerta kwantità ta' zokkor residwu, li jagħti lok fir-rebbiegħa ta' wara għal inbejjed semifrizzanti u/jew spumanti. Illum, it-teknoloġija tippermetti li dawn il-proċessi jiġu kkontrollati filwaqt li jiġu kkonservati t-tipi tradizzjonali ta' nbid. F'dan il-kombinament ta' elementi tat-terroir, il-klima u l-esperjenza tal-bniedem għandhom impatt kbir fir-rigward tal-ħamrija, u jagħtu lok għal produzzjoni tradizzjonali li t-teknika u t-teknoloġija sempliċiment għenu biex tiġi ppreżervata u mtejba.

Riċentement, biż-żieda fl-għarfien espert fil-prattiki tal-produzzjoni tal-inbid, il-produzzjoni kemm tal-inbejjed semifrizzanti u spumanti bojod kif ukoll dawk rożè ġiet irfinata u msaħħa, minħabba li l-inbejjed li tradizzjonalment kienu jsiru fir-Romagna kellhom tendenza li jkunu ta' lewn pallidu - ħafna drabi roża ċar lewn iċ-ċirasa. Id-dokumenti mill-passat jixhdu tradizzjoni ta' nbejjed semifrizzanti u spumanti magħmula mill-aktar varjetajiet ta' għeneb tradizzjonali: it-Trebbiano Romagnolo, il-Bombino Bianco, l-Albana u saħansitra s-Sangiovese, kif muri f'Mantegazza (1871). Madankollu, dawn l-inbejjed kellhom tendenza li jiġu kkunsmati lokalment, l-aktar mill-familji tal-produtturi. Kienu l-inbejjed filtrati ħelwin, aktar milli l-inbejjed semfrizzanti u spumanti diġà prodotti, li kienu destinati għall-kummerċ. L-evoluzzjoni fit-teknoloġija tal-produzzjoni tal-inbid, u fit-tekniki tal-għalqa (huwa meħtieġ għeneb ta' kwalità eċċellenti u bil-bilanċ it-tajjeb bejn iz-zokkor u l-aċidità biex jiġu prodotti nbejjed spumanti), ippermettiet li tiġi introdotta mill-ġdid produzzjoni mtejba ta' dan it-tip.

Minbarra l-inbejjed spumanti b'indikazzjoni tal-varjetà ta' għeneb (pereżempju r-Romagna Trebbiano Spumante), l-enfasi issa hija wkoll fuq l-inbejjed spumanti li jsiru fil-biċċa l-kbira minn varjetajiet ta' għeneb tradizzjonali (pereżempju, 70 % Trebbiano jew 70 % Sangiovese), iżda arrikkiti minn varjetajiet ta' għeneb oħrajn li jistgħu jespandu u/jew itejbu l-profil olfattorju, u li jippermettu li jinkisbu lottijiet (cuvées) għall-produzzjoni tal-inbejjed spumanti ta' kwalità, aktar strutturati u b'qawwa alkoħolika totali ta' mhux anqas minn 9 % skont il-volum, kif ukoll jinkisbu nbejjed spumanti ta' kwalità bi pressjoni akbar biex jippermettu tqaddim itwal u konservazzjoni aħjar.

Fuq il-ħamrija l-aktar friska, fl-ogħla altitudnijiet u fuq ix-xaqlibiet li jħarsu l-aktar lejn it-Tramuntana, jista' jkun hemm għeneb Sangiovese aktar pallidu u aktar aċidiku xieraq għall-produzzjoni ta' nbejjed rożè strutturati tajjeb, friski u b'riħa tfuħ, li jistgħu wkoll iservu bħala l-bażi għall-fermentazzjoni sekondarja, minħabba l-interess tas-suq fit-tipi ta' nbid spumanti rożè. F'dan il-kuntest, l-inbejjed jesprimu b'mod aktar ċar in-noti ta' fjuri, li huma akkumpanjati minn ħjiliet ta' frott frisk, mhux misjur iżżejjed.

Il-produzzjoni ta' nbejjed spumanti moderni fir-Romagna għalhekk hija r-riżultat ta' innovazzjoni teknoloġika fil-proċess tal-produzzjoni, li, abbażi tal-fermentazzjoni sekondarja antika fil-flixkun ipprattikata sal-aħħar seklu, evolviet ukoll għall-użu tal-awtoklavi fil-produzzjoni, li tikkombina tekniki enoloġiċi tal-ogħla livell ta' żvilupp tekniku mat-tradizzjoni li tmur lura sekli sħaħ fiż-żona.

8.4. *Kategorija Inbid Semifrizzanti (8)*

Il-preżenza fir-Romagna ta' varjetajiet ta' għeneb ta' sajran medju għal tardiv jew tardiv (it-Trebbiano u l-Pagadebit), ħafna drabi mkabbra fuq art fertili, kienet tfisser li l-bidu tal-kesħa tax-xitwa kien jimblokka l-proċess ta' fermentazzjoni billi jħalli kontenut ta' zokkor residwu ogħla jew aktar baxx fl-inbejjed. Dan ta bidu għat-tradizzjoni tax-xorb ta' nbejjed ħelwin jew ħelwin mezzana fil-perjodu tal-ħarifa u x-xitwa u nbid semifrizzanti u spumanti fis-sajf wara l-ħsad. Meta l-inbejjed b'zokkor residwu kienu jitqiegħdu fil-flixkun, il-proċess ta' fermentazzjoni kien jitkompla meta t-temp kien jerġa' jisħon, li jirriżulta f'effett semifrizzanti naturali. Għalhekk diġà kien hemm tradizzjoni "involontarja" tal-produzzjoni ta' nbejjed spumanti u semifrizzanti, li kienet irfinata ħekk kif żdied l-għarfien espert fil-produzzjoni tal-inbid: l-użu ta' temperaturi kesħin fil-kantini jippermetti li jiġu ppreżervati l-irwejjaħ ifuħu u l-aromi, u l-użu tal-ħmira magħżula jottimizza l-proċess tal-fermentazzjoni.

Fiż-żona ta' Bertinoro, il-varjetà ta' għeneb Bombino Bianco, lokalment magħrufa bħala l-Pagadebit, kif innutat minn Hohnerlein-Buchinger (1996), stabbiliet ruħha sew, bis-saħħa tal-kapaċità tagħha li tiżgura produzzjoni tajba anke f'kundizzjonijiet tat-temp ħżiena (b'mod partikolari l-ġlata tardiva). Varjetajiet ta' għeneb differenti simili għall-Pagadebit minn żoni differenti tqabblu fil-wirja ampelografika f'Forlì fl-1876; iż-żona Bertinoro storikament kienet magħrufa għat-tradizzjoni partikolari u eċċellenti tagħha tal-Pagadebit, fejn hija prodotta wkoll verżjoni semifrizzanti. Din it-tradizzjoni probabbilment tirriżulta mill-kultivazzjoni tal-varjetà fil-vinji mħallta flimkien mal-Albana, li pprovdiet il-kontenut ta' zokkor meħtieġ biex jissaħħaħ il-kontenut alkoħoliku tal-varjetà ta' għeneb l-oħra b'sajran tardiv: il-fermentazzjoni mhux sħiħa u l-ibbottiljar ipproduċew inbejjed frizzanti, li issa jissejħu nbejjed ta' "metodu tal-antenati".

9. **Rekwiżiti oħra applikabbli (imballaġġ, tikkettar, rekwiżiti addizzjonali)**

Id-DOP Romagna - Żona ta' produzzjoni tal-inbid

Qafas legali

Leġiżlazzjoni tal-UE

Tip ta' rekwiżit addizzjonali

Deroga mill-produzzjoni fiż-żona ġeografika definita

Deskrizzjoni tar-rekwiżit

L-operazzjonijiet ta' produzzjoni tal-inbid jistgħu jsiru fit-territorju kollu tal-provinċji ta' Forlì-Cesena, ta' Ravenna, ta' Bologna u ta' Rimini.

Id-DOP Romagna - żona tal-produzzjoni għat-tipi semifrizzanti u spumanti

Qafas legali

Fil-leġiżlazzjoni nazzjonali

Tip ta' rekwiżit addizzjonali

Deroga mill-produzzjoni fiż-żona ġeografika definita

Deskrizzjoni tar-rekwiżit

L-operazzjonijiet ta' produzzjoni tat-tipi Romagna' Trebbiano Frizzante, Romagna Trebbiano Spumante, Romagna Pagadebit Frizzante, Romagna Albana Spumante, Romagna Bianco Spumante u Romagna Rosato Spumante, kif ukoll il-prattiki tal-produzzjoni tal-inbid għall-formazzjoni tar-raġħwa, għall-istabbilizzazzjoni u għat-taħlil, jistgħu jsiru fit-territorju kollu tar-reġjun tal-Emilia-Romagna, tar-reġjun tal-Marche, tar-reġjun tal-Lombardia, tar-reġjun tal-Piemonte u tar-reġjun tal-Veneto.

Id-DOP Romagna - żona tal-ibbottiljar għat-tipi semifrizzanti u spumanti

Qafas legali

Leġiżlazzjoni tal-UE

Tip ta' rekwiżit addizzjonali

Ibbottiljar fiż-żona ġeografika definita

Deskrizzjoni tar-rekwiżit

Ir-Romagna Trebbiano Frizzante, ir-Romagna Trebbiano Spumante, ir-Romagna Pagadebit Frizzante, ir-Romagna Albana Spumante, ir-Romagna Bianco Spumante u r-Romagna Rosato Spumante jridu jiġu bbotiljati fit-territorju tar-reġjun tal-Emilia-Romagna, tar-reġjun tal-Marche, tar-reġjun tal-Lombardia, tar-reġjun tal-Piemonte u tar-reġjun tal-Veneto. F'konformità mal-leġiżlazzjoni tal-UE u dik nazzjonali applikabbli, l-ibbottiljar jew l-imballaġġ irid isir fiż-żona ġeografika definita msemmija hawn fuq bl-għan li jiġu ssalvagwardjati l-kwalità u r-reputazzjoni, tiġi ggarantita l-oriġini u tiġi żgurata l-effettività tal-kontrolli.

Użu ta' referenzi għal subżoni

Qafas legali

Leġiżlazzjoni tal-UE

Tip ta' rekwiżit addizzjonali

Dispożizzjonijiet addizzjonali relatati mat-tikkettar

Deskrizzjoni tar-rekwiżit

It-tikketti u l-imballaġġ tal-inbejjed koperti mid-DOP Romagna jistgħu jinkludu referenzi għas-subżoni deskritti fl-annessi rispettivi tal-ispeċifikazzjoni tal-prodott.

Is-subżoni li jistgħu jidhru fuq it-tikketta huma dawn li ġejjin: "Bertinoro", "Brisighella", "Castrocaro", "Cesena", "Longiano", "Meldola", "Modigliana", "Marzeno", "Oriolo", "Predappio", "Mercato Saraceno", "Serra", "Imola", "Coriano", "San Clemente" u "Verucchio".

Id-DOP Romagna segwita mill-indikazzjoni tas-"subżona"

Qafas legali

Leġiżlazzjoni tal-UE

Tip ta' rekwiżit addizzjonali

Deroga mill-produzzjoni fiż-żona ġeografika definita

Deskrizzjoni tar-rekwiżit

L-operazzjonijiet ta' produzzjoni tal-inbid jistgħu jsiru fit-territorju kollu tal-provinċji ta' Bologna, ta' Ravenna, ta' Forlì-Cesena u ta' Rimini.

Id-DOP Romagna segwita mill-indikazzjoni tas-"subżona"

Qafas legali

Leġiżlazzjoni tal-UE

Tip ta' rekwiżit addizzjonali

Ibbottiljar fiż-żona ġeografika definita

Deskrizzjoni tar-rekwiżit

L-ibbottiljar tal-inbid kopert mid-DOP Romagna bl-indikazzjoni tas-subżona jrid iseħħ fiż-żona ta' produzzjoni ta' kull subżona, inkluż fiż-żona fejn hija awtorizzata l-produzzjoni tal-inbid b'deroga. F'konformità mal-leġiżlazzjoni tal-UE u dik nazzjonali applikabbli, l-ibbottiljar jew l-imballaġġ irid isir fiż-żona ġeografika definita msemmija hawn fuq bl-għan li jiġu ssalvagwardjati l-kwalità u r-reputazzjoni, tiġi ggarantita l-oriġini u tiġi żgurata l-effettività tal-kontrolli.

Link għall-ispeċifikazzjoni tal-prodott

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