C/2026/2147

17.4.2026

Bekendmaking van een aanvraag tot goedkeuring van een wijziging op Unieniveau van een productdossier voor een beschermde oorsprongsbenaming in de wijnsector overeenkomstig artikel 97, lid 3, juncto artikel 105 van Verordening (EU) nr. 1308/2013 van het Europees Parlement en de Raad

(C/2026/2147)

Binnen drie maanden na de datum van deze bekendmaking kunnen de autoriteiten van een lidstaat of van een derde land of een natuurlijke of rechtspersoon die een rechtmatig belang heeft en in een derde land gevestigd is of woont, bij de Commissie bezwaar indienen overeenkomstig artikel 17 van Verordening (EU) 2024/1143 van het Europees Parlement en de Raad ([1]).

AANVRAAG VOOR EEN WIJZIGING OP UNIENIVEAU VAN HET PRODUCTDOSSIER

“Romagna”

PDO-IT-A0507-AM05

Datum van aanvraag: 28.4.2021

1. Aanvrager en rechtmatig belang

CONSORZIO VINI DI ROMAGNA [WIJNVERENIGING VAN ROMAGNA]

Vereniging ter bescherming van de BOB “Romagna”

2. Rubriek van het productdossier waarop de wijziging(en) betrekking heeft/hebben

☐ Naam van het product

☒ Categorie wijnbouwproduct

☒ Verband

☐ Beperkingen op het in de handel brengen

3. Beschrijving van en redenen voor de wijziging

1. *Introductie van een nieuwe categorie wijnbouwproducten*

De categorie “mousserende kwaliteitswijn” van het wijnbouwproduct is toegevoegd (categorie 5).

De vraag naar mousserende wijn en mousserende kwaliteitswijn is de afgelopen tien jaar gestaag toegenomen. Om aan deze vraag te voldoen, hebben de producenten in Romagna ook getracht alle technische en technologische oplossingen die nodig zijn voor het maken van deze productsoorten toe te passen en te verbeteren. Categorie 5 (mousserende kwaliteitswijn) maakt het mogelijk de waarde van de producten met de BOB “Romagna” van het type “mousserende wijn” te maximaliseren.

De opname van de productcategorie “mousserende kwaliteitswijn” heeft geleid tot een wijziging van de artikelen 1 tot en met 9 van het productdossier en de desbetreffende punten van het enig document.

2. *Actualisering van het verband met het geografische gebied*

Er zijn verbeteringen doorgevoerd in de beschrijving van de ecologische en historische/culturele aspecten die van cruciaal belang zijn voor de omschrijving van de kwaliteit van de wijnen met betrekking tot de bodem- en klimaatkenmerken van het gebied en tot de wijnbouw- en culturele traditie die in de loop van de eeuwenlange ontwikkeling van de druiventeelt en -verwerking is gegroeid.

Deze wijziging heeft betrekking op artikel 9 van het productdossier en op punt 8 (Beschrijving van het (de) verband(en)) van het enig document.

([1]) Verordening (EU) 2024/1143 van het Europees Parlement en de Raad van 11 april 2024 betreffende geografische aanduidingen voor wijn, gedistilleerde dranken en landbouwproducten, evenals gegarandeerde traditionele specialiteiten en facultatieve kwaliteitsaanduidingen voor landbouwproducten, tot wijziging van de Verordeningen (EU) nr. 1308/2013, (EU) 2019/787 en (EU) 2019/1753 en tot intrekking van Verordening (EU) nr. 1151/2012 (PB L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

3. *Consolidatie met vorige standaardwijziging*

Het productdossier en alle delen van het enig document zijn ook aangevuld met de standaardwijziging die na deze wijziging op Unieniveau is verzonden en reeds door de Commissie is goedgekeurd in Mededeling 2022/C 386/08, bekendgemaakt in Publicatieblad C 386 van 7 oktober 2022.

Tegelijkertijd zijn de afzonderlijke wijncategorieën duidelijker vermeld in de rubriek "Beschrijving van de wijnen" van het enig document.

ENIG DOCUMENT

1. **Naam van het product**

Romagna

2. **Type geografische aanduiding**

BOB — beschermde oorsprongsbenaming

3. **Categorieën wijnbouwproducten**

1. Wijn

4. Mousserende wijn

5. Mousserende kwaliteitswijn

8. Parelwijn

3.1. *Code van de gecombineerde nomenclatuur*

22 — DRANKEN, ALCOHOLHOUDENDE VLOEISTOFFEN EN AZIJN

2204 — Wijn van verse druiven, wijn waaraan alcohol is toegevoegd daaronder begrepen; druivenmost, andere dan die bedoeld bij post 2009

4. **Beschrijving van de wijn(en)**

1. *"Romagna" Albana Spumante (categorie 4 — mousserende wijn)*

Wijn met de beschermde oorsprongsbenaming "Romagna" Albana Spumante wordt gemaakt van de most van druiven die gedeeltelijk zijn ingedroogd en die zijn vergist op fles of in een autoclaaf overeenkomstig EU-wetgeving. De wijn heeft een goudgele kleur en fijn schuim, blijft lang bubbelen, heeft een kenmerkend, heerlijk fruitig aroma dat typisch is voor het druivenras, een goede structuur, een aangename frisheid en een aangename, zachte, zoete maar niet overdreven stroperige smaak.

Minimaal totaal alcoholvolumegehalte: 16,0 % vol

Minimaal suikervrij extract: 21,0 g/l

Analytische parameters die niet zijn opgenomen in de onderstaande tabel, voldoen aan de grenswaarden die zijn vastgesteld in nationale en EU-wetgeving.

Algemene analytische kenmerken

— Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent): —

— Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent): —

— Minimale totale zuurgraad: 6 gram per liter, uitgedrukt in wijnsteenzuur

— Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter): —

— Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter): —

2. *"Romagna" Cagnina (categorie 1 — wijn)*

Wijn met de beschermde oorsprongsbenaming "Romagna" Cagnina, gemaakt van terrano-druiven, die doorgaans tegen eind september worden geoogst, is na de eerste tien dagen van oktober gereed om voor consumptie te worden aangeboden. De wijn heeft een paarsrode kleur, een intens, kenmerkend vineus aroma met toetsen van marascakersen en frambozen en een zoete, ietwat tannineachtige smaak met een aangenaam zuurtje.

Minimaal totaal alcoholvolumegehalte: 11,5 % vol

Minimaal suikervrij extract: 17,0 g/l

Analytische parameters die niet zijn opgenomen in de onderstaande tabel, voldoen aan de grenswaarden die zijn vastgesteld in nationale en EU-wetgeving.

Algemene analytische kenmerken

— Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent): —

— Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent): 8,5.

— Minimale totale zuurgraad: 5 gram per liter, uitgedrukt in wijnsteenzuur

— Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter): —

— Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter): —

3. *"Romagna" Pagadebit (categorie 1 — wijn; met inbegrip van het zoete druivenras)*

Wijn met de beschermde oorsprongsbenaming "Romagna" Pagadebit, gemaakt van bombino bianco-druiven, heeft een strogele kleur van wisselende intensiteit, afhankelijk van de mate van rijping en het wijnbereidingsproces, een fris en geurig aroma met een vleugje meidoorn dat typisch is voor het druivenras, en een aangename en delicate smaak, gaande van droog of halfzoet (ook voor de parelwijn).

Minimaal totaal alcoholvolumegehalte: 11,5 % vol

Minimaal suikervrij extract: 14,0 g/l

Analytische parameters die niet zijn opgenomen in de onderstaande tabel, voldoen aan de grenswaarden die zijn vastgesteld in nationale en EU-wetgeving.

Algemene analytische kenmerken

— Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent): —

— Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent): —

— Minimale totale zuurgraad: 4,5 gram per liter, uitgedrukt in wijnsteenzuur

— Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter): —

— Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter): —

4. *"Romagna" Pagadebit Frizzante (categorie 8 — parelwijn; met inbegrip van het zoete druivenras)*

Wijn met de beschermde oorsprongsbenaming "Romagna" Pagadebit Frizzante, gemaakt van bombino bianco-druiven, heeft een strogele kleur van wisselende intensiteit, afhankelijk van de mate van rijping en het wijnbereidingsproces, met een fijne en aanhoudende schuimlaag, een fris en geurig aroma met een vleugje meidoorn dat typisch is voor het druivenras, en een aangename en delicate smaak, gaande van droog tot halfzoet.

Minimaal totaal alcoholvolumegehalte: 11,5 % vol

Minimaal suikervrij extract: 14,0 g/l

Analytische parameters die niet zijn opgenomen in de onderstaande tabel, voldoen aan de grenswaarden die zijn vastgesteld in nationale en EU-wetgeving.

Algemene analytische kenmerken

— Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent): —

— Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent): —

— Minimale totale zuurgraad: 4,5 gram per liter, uitgedrukt in wijnsteenzuur

— Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter): —

— Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter): —

5. *"Romagna" Pagadebit Bertinoro (categorie 1 — wijn)*

Wijn met de beschermde oorsprongsbenaming "Romagna" Pagadebit Bertinoro, gemaakt van bombino bianco-druiven in het deelgebied Bertinoro, heeft een strogele kleur van wisselende intensiteit, afhankelijk van de mate van rijping en het wijnbereidingsproces, een fris en geurig aroma met een vleugje meidoorn dat typisch is voor het druivenras, en een aangename en delicate smaak, droog of halfzoet (ook voor de parelwijn).

Minimaal totaal alcoholvolumegehalte: 12,0 % vol

Minimaal suikervrij extract: 15,0 g/l

Analytische parameters die niet zijn opgenomen in de onderstaande tabel, voldoen aan de grenswaarden die zijn vastgesteld in nationale en EU-wetgeving.

Algemene analytische kenmerken

— Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent): —

— Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent): —

— Minimale totale zuurgraad: 5 gram per liter, uitgedrukt in wijnsteenzuur

— Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter): —

— Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter): —

6. *"Romagna" Sangiovese (categorie 1 — wijn)*

Wijn met de beschermde oorsprongsbenaming "Romagna" Sangiovese, gemaakt van druiven van het gelijknamige druivenras, heeft een robijnrode kleur met een paarse glans, een breed en vineus aroma, dat bij jonge wijn licht kruidachtig is, met mogelijke toetsen van viooltjes, en een elegante, volle, aangenaam tannineachtige smaak bij jonge wijn en een al even aangename, licht bittere nasmaak.

Minimaal totaal alcoholvolumegehalte: 12,0 % vol

Suikerresiduen: maximaal 10,0 g/l

Minimaal suikervrij extract: 20,0 g/l

Analytische parameters die niet zijn opgenomen in de onderstaande tabel, voldoen aan de grenswaarden die zijn vastgesteld in nationale en EU-wetgeving.

Algemene analytische kenmerken

— Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent): —

— Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent): —

— Minimale totale zuurgraad: 4,5 gram per liter, uitgedrukt in wijnsteenzuur

— Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter): —

— Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter): —

7. *"Romagna" Sangiovese Novello (categorie 1 — wijn)*

Wijn met de beschermde oorsprongsbenaming "Romagna" Sangiovese Novello, gemaakt van druiven van het gelijknamige ras en tot wijn verwerkt door middel van koolzuurmaceratie, heeft een robijnrode kleur, een intens, vineus aroma dat typisch is voor wijnen die met deze methode worden geproduceerd, en een droge of lichtzoete smaak dankzij een kleine hoeveelheid restsuiker, zoals is toegestaan volgens de voorschriften voor de productie van deze wijn.

Minimaal totaal alcoholvolumegehalte: 11,5 % vol

Suikerresiduen: maximaal 10 g/l

Minimaal suikervrij extract: 18,0 g/l

Analytische parameters die niet zijn opgenomen in de onderstaande tabel, voldoen aan de grenswaarden die zijn vastgesteld in nationale en EU-wetgeving.

Algemene analytische kenmerken

— Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent): —

— Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent): —

— Minimale totale zuurgraad: 4,5 gram per liter, uitgedrukt in wijnsteenzuur

— Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter): —

— Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter): —

8. *"Romagna" Sangiovese Superiore (categorie 1 — wijn)*

Wijn met de beschermde oorsprongsbenaming "Romagna" Sangiovese Superiore, gemaakt van druiven van het gelijknamige ras, heeft een robijnrode kleur neigend naar granaatrood, soms met een paarse glans, een vineus aroma met delicate toetsen van viooltjes en een ronde, volle maar zachte en elegante smaak, met aangenaam lichte tannine bij jonge wijn en een aangename, uitgesproken, enigszins bittere nasmaak.

Minimaal totaal alcoholvolumegehalte: 12,5 % vol

Suikerresiduen: maximaal 10,0 g/l

Minimaal suikervrij extract: 24,0 g/l

Analytische parameters die niet zijn opgenomen in de onderstaande tabel, voldoen aan de grenswaarden die zijn vastgesteld in nationale en EU-wetgeving.

Algemene analytische kenmerken

— Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent): —

— Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent): —

— Minimale totale zuurgraad: 4,5 gram per liter, uitgedrukt in wijnsteenzuur

— Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter): —

— Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter): —

9. *"Romagna" Sangiovese Riserva (categorie 1 — wijn)*

Wijn met de beschermde oorsprongsbenaming "Romagna Sangiovese riserva", gemaakt van druiven van het gelijknamige ras, en gerijpt, heeft een robijnrode kleur neigend naar granaatrood, die naarmate de wijn langer rijpt overgaat in paarse en oranje tinten, een verfijnd, etherisch bouquet van vanille, typisch voor rijpere wijnen, en een droge, ronde, harmonieuze, stevige smaak, veelal met toetsen van hout, afkomstig van de vaten waarin de wijn is gerijpt.

Minimaal totaal alcoholvolumegehalte: 13,0 % vol

Suikerresiduen: maximaal 10,0 g/l

Minimaal suikervrij extract: 26,0 g/l

Analytische parameters die niet zijn opgenomen in de onderstaande tabel, voldoen aan de grenswaarden die zijn vastgesteld in nationale en EU-wetgeving.

Algemene analytische kenmerken

— Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent): —

— Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent): —

— Minimale totale zuurgraad: 4,5 gram per liter, uitgedrukt in wijnsteenzuur

— Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter): —

— Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter): —

10. *"Romagna" Sangiovese Superiore Riserva (categorie 1 — wijn)*

Wijn met de beschermde oorsprongsbenaming "Romagna Sangiovese riserva", gemaakt van druiven van het gelijknamige ras, en gerijpt, heeft een robijnrode kleur neigend naar granaatrood, die naarmate de wijn langer rijpt overgaat in paarse en oranje tinten, een verfijnd, etherisch bouquet van vanille, typisch voor rijpere wijnen, en een droge, ronde, harmonieuze, stevige smaak, veelal met toetsen van hout, afkomstig van de vaten waarin de wijn is gerijpt.

Minimaal totaal alcoholvolumegehalte: 13,0 % vol

Suikerresiduen: maximaal 10,0 g/l

Minimaal suikervrij extract: 26,0 g/l

Analytische parameters die niet zijn opgenomen in de onderstaande tabel, voldoen aan de grenswaarden die zijn vastgesteld in nationale en EU-wetgeving.

Algemene analytische kenmerken

— Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent): —

— Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent): —

— Minimale totale zuurgraad: —

— Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter): —

— Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter): —

11. *"Romagna" Sangiovese Passito (categorie 1 — wijn)*

Wijn met de beschermde oorsprongsbenaming "Romagna" Sangiovese Passito", gemaakt van druiven van het gelijknamige ras, heeft een robijnrode kleur, soms met een paarse glans, een delicaat aroma met mogelijke toetsen van viooltjes en een harmonieuze, aangenaam tannineachtige smaak, gevolgd door een aangename, kenmerkende, licht bittere nasmaak; de wijn kan merkbare houtaccenten hebben, afkomstig van de vaten waarin hij is gerijpt.

Minimaal totaal alcoholvolumegehalte: 12,0 % vol

Suikerresiduen: tussen 6,0 en 20,0 g/l Minimaal suikervrij extract: 26 g/l

Algemene analytische kenmerken

— Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent): —

— Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent): —

— Minimale totale zuurgraad: 4,5 gram per liter, uitgedrukt in wijnsteenzuur

— Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter): —

— Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter): —

12. *"Romagna" Sangiovese met het gespecificeerde deelgebied (categorie 1 — wijn)*

Wijn met de beschermde oorsprongsbenaming "Romagna" Sangiovese, gevolgd door een deelgebied, gemaakt van druiven van het gelijknamige ras uit duidelijk afgebakende gebieden, heeft een robijnrode kleur met een paarse glans, een breed en vineus aroma, dat bij jonge wijnen enigszins kruidachtig is, met delicate toetsen van viooltjes, een smaak die typisch is voor het productiegebied en bij jonge wijnen aangenaam tannineachtig, en een al even aangename, licht bittere nasmaak.

Minimaal totaal alcoholvolumegehalte: 12,5 % vol

Suikerresiduen: maximaal 4,0 g/l

Minimaal suikervrij extract: 24,0 g/l

Analytische parameters die niet zijn opgenomen in de onderstaande tabel, voldoen aan de grenswaarden die zijn vastgesteld in nationale en EU-wetgeving.

Algemene analytische kenmerken

— Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent): —

— Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent): —

— Minimale totale zuurgraad: 4,5 gram per liter, uitgedrukt in wijnsteenzuur

— Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter): —

— Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter): —

13. *"Romagna" Sangiovese Riserva met het gespecificeerde deelgebied (categorie 1 — wijn)*

Wijn met de beschermde oorsprongsbenaming "Romagna" Sangiovese Riserva, gevolgd door een deelgebied, gemaakt van druiven van het gelijknamige ras uit duidelijk afgebakende gebieden, heeft een robijnrode kleur neigend naar granaatrood, die naarmate de wijn langer rijpt overgaat in paarse en oranje tinten, en een droge, ronde, harmonieuze, stevige smaak die typisch is voor het productiegebied, veelal met toetsen van hout, afkomstig van de vaten waarin de wijn is gerijpt.

Minimaal totaal alcoholvolumegehalte: 13,0 % vol

Suikerresiduen: maximaal 4,0 g/l

Minimaal suikervrij extract: 26,0 g/l

Analytische parameters die niet zijn opgenomen in de onderstaande tabel, voldoen aan de grenswaarden die zijn vastgesteld in nationale en EU-wetgeving.

Algemene analytische kenmerken

— Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent): —

— Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent): —

— Minimale totale zuurgraad: 4,5 gram per liter, uitgedrukt in wijnsteenzuur

— Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter): —

— Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter): —

14. *"Romagna" Trebbiano (categorie 1 — wijn)*

Wijn met de beschermde oorsprongsbenaming "Romagna" Trebbiano, gemaakt van druiven van het gelijknamige ras, heeft een strogele kleur van wisselende intensiteit, een vineus, mild en delicaat aroma en een subtiele, smaakvolle en harmonieuze smaak.

Minimaal totaal alcoholvolumegehalte: 11,5 % vol

Suikerresiduen: maximaal 10 g/l

Minimaal suikervrij extract: 14,0 g/l

Analytische parameters die niet zijn opgenomen in de onderstaande tabel, voldoen aan de grenswaarden die zijn vastgesteld in nationale en EU-wetgeving.

Algemene analytische kenmerken

— Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent): —

— Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent): —

— Minimale totale zuurgraad: 4,5 gram per liter, uitgedrukt in wijnsteenzuur

— Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter): —

— Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter): —

15. *"Romagna" Trebbiano Spumante (categorie 4 — mousserende wijn)*

Wijn met de beschermde oorsprongsbenaming "Romagna" Trebbiano Spumante, gemaakt van druiven van het gelijknamige ras door natuurlijke hernieuwde gisting op fles of in autoclaven overeenkomstig EU-voorschriften, heeft een strogele kleur van wisselende intensiteit, een aanhoudende schuimlaag en fijne bubbels, een fijn, fris en aangenaam aroma en een droge of halfdroge smaak, afhankelijk van de soort.

Minimaal totaal alcoholvolumegehalte: 10,5 % vol

Minimaal suikervrij extract: 14,0 g/l

Analytische parameters die niet zijn opgenomen in de onderstaande tabel, voldoen aan de grenswaarden die zijn vastgesteld in nationale en EU-wetgeving.

Algemene analytische kenmerken

— Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent): —

— Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent): —

— Minimale totale zuurgraad: 5 gram per liter, uitgedrukt in wijnsteenzuur

— Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter): —

— Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter): —

16. *"Romagna" Trebbiano Frizzante (categorie 8 — parelwijn)*

Wijn met de beschermde oorsprongsbenaming "Romagna" Trebbiano Frizzante, gemaakt van druiven van het gelijknamige ras door natuurlijke nagisting overeenkomstig EU-voorschriften, heeft een strogele kleur van wisselende intensiteit met een fijne en aanhoudende schuimlaag, een aangenaam en delicaat aroma en een frisse, harmonieuze smaak.

Minimaal totaal alcoholvolumegehalte: 10,5 % vol

Suikerresiduen: maximaal 10 g/l

Minimaal suikervrij extract: 14,0 g/l

Analytische parameters die niet zijn opgenomen in de onderstaande tabel, voldoen aan de grenswaarden die zijn vastgesteld in nationale en EU-wetgeving.

Algemene analytische kenmerken

— Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent): —

— Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent): —

— Minimale totale zuurgraad: 5 gram per liter, uitgedrukt in wijnsteenzuur

— Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter): —

— Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter): —

17. *"Romagna" Bianco Spumante (categorie 4 — mousserende wijn)*

Wijn met de beschermde oorsprongsbenaming "Romagna" Bianco Spumante heeft een fijne en aanhoudende schuimlaag en een strogele kleur van wisselende intensiteit. De wijn onderscheidt zich door zijn aroma: fijn en delicaat, en afhankelijk van het suikergehalte wisselt zijn smaak van brut nature tot droog, verfrissend en harmonieus.

Minimaal totaal alcoholvolumegehalte: 10,5 % vol

Minimaal suikervrij extract: 14 g/l

Analytische parameters die niet zijn opgenomen in de onderstaande tabel, voldoen aan de grenswaarden die zijn vastgesteld in nationale en EU-wetgeving.

Algemene analytische kenmerken

— Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent): —

— Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent): —

— Minimale totale zuurgraad: 5 gram per liter, uitgedrukt in wijnsteenzuur

— Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter): —

— Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter): —

18. *"Romagna" Bianco Spumante di Qualità (categorie 5 — mousserende kwaliteitswijn)*

Wijn met de beschermde oorsprongsbenaming "Romagna" Bianco Spumante di Qualità heeft een fijne, zijdeachtige en aanhoudende schuimlaag en een strogele kleur van wisselende intensiteit. De wijn onderscheidt zich door zijn aroma: fijn, delicaat, met kenmerkende tonen van het rusten op de wijnmoer. Afhankelijk van het suikergehalte varieert de smaak van brut nature tot droog, vol, verfrissend en harmonieus.

Minimaal totaal alcoholvolumegehalte: 11 % vol

Minimaal suikervrij extract: 15 g/l

Analytische parameters die niet zijn opgenomen in de onderstaande tabel, voldoen aan de grenswaarden die zijn vastgesteld in nationale en EU-wetgeving.

Algemene analytische kenmerken

— Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent): —

— Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent): —

— Minimale totale zuurgraad: 5,5 gram per liter, uitgedrukt in wijnsteenzuur

— Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter): —

— Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter): —

19. *"Romagna" Rosato Spumante (categorie 4 — mousserende wijn)*

Wijn met de beschermde oorsprongsbenaming "Romagna" Rosato Spumante heeft een fijne, aanhoudende schuimlaag. De kleur is rozig van wisselende intensiteit en het aroma is fijn en delicaat. Zijn smaak wisselt afhankelijk van het suikergehalte van brut nature tot droog en is verfrissend en harmonieus.

Minimaal totaal alcoholvolumegehalte: 10,5 % vol

Minimaal suikervrij extract: 15 g/l

Analytische parameters die niet zijn opgenomen in de onderstaande tabel, voldoen aan de grenswaarden die zijn vastgesteld in nationale en EU-wetgeving.

Algemene analytische kenmerken

— Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent): —

— Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent): —

— Minimale totale zuurgraad: 5 gram per liter, uitgedrukt in wijnsteenzuur

— Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter): —

— Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter): —

20. *"Romagna" Rosato Spumante di Qualità (categorie 5 — mousserende kwaliteitswijn)*

Wijn met de beschermde oorsprongsbenaming "Romagna" Rosato Spumante di Qualità heeft een fijne, zijdeachtige en aanhoudende schuimlaag. De kleur is roze van variërende intensiteit met een fijn, delicaat aroma en kenmerkende tonen van het rusten op de wijnmoer. Afhankelijk van het suikergehalte varieert de smaak van brut nature tot droog, vol, verfrissend en harmonieus.

Minimaal totaal alcoholvolumegehalte: 11 % vol

Minimaal suikervrij extract: 15 g/l

Analytische parameters die niet zijn opgenomen in de onderstaande tabel, voldoen aan de grenswaarden die zijn vastgesteld in nationale en EU-wetgeving.

Algemene analytische kenmerken

— Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent): —

— Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent): —

— Minimale totale zuurgraad: 5,5 gram per liter, uitgedrukt in wijnsteenzuur

— Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter): —

— Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter): —

21. *"Romagna" Bianco (categorie 1 — wijn)*

Wijnen met de beschermde oorsprongsbenaming "Romagna" Bianco hebben een licht- tot strogele kleur van wisselende intensiteit en een aangenaam, fijn en delicaat aroma. De smaak is verfrissend en harmonieus.

Minimaal totaal alcoholvolumegehalte: 11,5 % vol

Suikerresiduen: maximaal 10 g/l

Minimaal suikervrij extract: 14 g/l

Analytische parameters die niet zijn opgenomen in de onderstaande tabel, voldoen aan de grenswaarden die zijn vastgesteld in nationale en EU-wetgeving.

Algemene analytische kenmerken

— Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent): —

— Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent): —

— Minimale totale zuurgraad: 4,5 gram per liter, uitgedrukt in wijnsteenzuur

— Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter): —

— Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter): —

22. *"Romagna" Bianco Frizzante (categorie 8 — parelwijn)*

Wijn met de beschermde oorsprongsbenaming "Romagna" Bianco Frizzante heeft een fijne, aanhoudende schuimlaag. De wijnen hebben een licht- tot strogele kleur van wisselende intensiteit en een aangenaam en kenmerkend aroma. De smaak is harmonieus en fris.

Minimaal totaal alcoholvolumegehalte: 10,5 % vol

Suikerresiduen: maximaal 10 g/l

Minimaal suikervrij extract: 14 g/l

Analytische parameters die niet zijn opgenomen in de onderstaande tabel, voldoen aan de grenswaarden die zijn vastgesteld in nationale en EU-wetgeving.

Algemene analytische kenmerken

— Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent): —

— Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent): —

— Minimale totale zuurgraad: 5 gram per liter, uitgedrukt in wijnsteenzuur

— Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter): —

— Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter): —

23. *"Romagna" Rosato (categorie 1 — wijn)*

Wijnen met de beschermde oorsprongsbenaming "Romagna" Rosato hebben een roze kleur van wisselende intensiteit en een aangenaam, fijn en delicaat aroma. De smaak is harmonieus en fris.

Minimaal totaal alcoholvolumegehalte: 11,5 % vol

Suikerresiduen: maximaal 10 g/l

Minimaal suikervrij extract: 14 g/l

Analytische parameters die niet zijn opgenomen in de onderstaande tabel, voldoen aan de grenswaarden die zijn vastgesteld in nationale en EU-wetgeving.

Algemene analytische kenmerken

— Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent): —

— Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent): —

— Minimale totale zuurgraad: 4,5 gram per liter, uitgedrukt in wijnsteenzuur

— Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter): —

— Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter): —

24. *"Romagna" Rosato Frizzante (categorie 8 — parelwijn)*

Wijn met de beschermde oorsprongsbenaming "Romagna" Rosato Frizzante heeft een fijne, aanhoudende schuimlaag. een roze kleur van wisselende intensiteit en een aangenaam, kenmerkend aroma. De smaak is harmonieus en fris.

Minimaal totaal alcoholvolumegehalte: 10,5 % vol

Suikerresiduen: maximaal 10 g/l

Minimaal suikervrij extract: 14 g/l

Analytische parameters die niet zijn opgenomen in de onderstaande tabel, voldoen aan de grenswaarden die zijn vastgesteld in nationale en EU-wetgeving.

Algemene analytische kenmerken

— Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent): —

— Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent): —

— Minimale totale zuurgraad: 5 gram per liter, uitgedrukt in wijnsteenzuur

— Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter): —

— Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter): —

25. *"Romagna" Rosso (categorie 1 — wijn)*

Wijnen met de beschermde oorsprongsbenaming "Romagna" Rosso hebben een robijnrode kleur, soms met paarse schakeringen, een vineus aroma en een uitgesproken geurigheid. Ze hebben een harmonieuze, licht tannineachtige smaak en een aangename bittere nasmaak.

Minimaal totaal alcoholvolumegehalte: 12 % vol

Suikerresiduen: maximaal 10 g/l

Minimaal suikervrij extract: 19 g/l

Analytische parameters die niet zijn opgenomen in de onderstaande tabel, voldoen aan de grenswaarden die zijn vastgesteld in nationale en EU-wetgeving.

Algemene analytische kenmerken

— Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent): —

— Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent): —

— Minimale totale zuurgraad: 4,5 gram per liter, uitgedrukt in wijnsteenzuur

— Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter): —

— Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter): —

26. *"Romagna" Bianco Brisighella (categorie 1 — wijn)*

Wijnen met de beschermde oorsprongsbenaming "Romagna" Bianco Brisighella hebben een licht- tot strogele kleur van wisselende intensiteit en een kenmerkend, fijn en breed aroma. De smaak is verfrissend en harmonieus.

Minimaal totaal alcoholvolumegehalte: 11 % vol

Suikerresiduen: maximaal 4 g/l

Minimaal suikervrij extract: 19 g/l

Analytische parameters die niet zijn opgenomen in de onderstaande tabel, voldoen aan de grenswaarden die zijn vastgesteld in nationale en EU-wetgeving.

Algemene analytische kenmerken

— Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent): —

— Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent): —

— Minimale totale zuurgraad: 5 gram per liter, uitgedrukt in wijnsteenzuur

— Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter): —

— Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter): —

27. *"Romagna" Bianco Castrocaro (categorie 1 — wijn)*

Wijnen met de beschermde oorsprongsbenaming "Romagna" Bianco Castrocaro hebben een licht- tot strogele kleur van wisselende intensiteit en een aangenaam, intens en vineus aroma. De smaak is verfrissend en harmonieus.

Minimaal totaal alcoholvolumegehalte: 11,5 % vol

Suikerresiduen: maximaal 4 g/l

Minimaal suikervrij extract: 17 g/l

Analytische parameters die niet zijn opgenomen in de onderstaande tabel, voldoen aan de grenswaarden die zijn vastgesteld in nationale en EU-wetgeving.

Algemene analytische kenmerken

— Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent): —

— Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent): —

— Minimale totale zuurgraad: 4,5 gram per liter, uitgedrukt in wijnsteenzuur

— Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter): —

— Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter): —

28. *"Romagna" Bianco Longiano (categorie 1 — wijn)*

Wijnen met de beschermde oorsprongsbenaming "Romagna" Bianco Longiano hebben een licht- tot strogele kleur van wisselende intensiteit en een aangenaam, intens en vineus aroma. De smaak is verfrissend en harmonieus.

Minimaal totaal alcoholvolumegehalte: 11 % vol

Suikerresiduen: maximaal 10 g/l

Minimaal suikervrij extract: 19 g/l

Analytische parameters die niet zijn opgenomen in de onderstaande tabel, voldoen aan de grenswaarden die zijn vastgesteld in nationale en EU-wetgeving.

Algemene analytische kenmerken

— Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent): —

— Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent): —

— Minimale totale zuurgraad: 5 gram per liter, uitgedrukt in wijnsteenzuur

— Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter): —

— Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter): —

29. *"Romagna" Bianco Modigliana (categorie 1 — wijn)*

Wijnen met de beschermde oorsprongsbenaming "Romagna" Bianco Modigliana hebben een licht- tot strogele kleur van wisselende intensiteit en een aangenaam, intens en vineus aroma. De smaak is verfrissend en harmonieus.

Minimaal totaal alcoholvolumegehalte: 11 % vol

Suikerresiduen: maximaal 10 g/l

Minimaal suikervrij extract: 19 g/l

Analytische parameters die niet zijn opgenomen in de onderstaande tabel, voldoen aan de grenswaarden die zijn vastgesteld in nationale en EU-wetgeving.

Algemene analytische kenmerken

— Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent): —

— Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent): —

— Minimale totale zuurgraad: 5 gram per liter, uitgedrukt in wijnsteenzuur

— Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter): —

— Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter): —

30. *"Romagna" Bianco Oriolo (categorie 1 — wijn)*

Wijnen met de beschermde oorsprongsbenaming "Romagna" Bianco Oriolo hebben een licht- tot strogele kleur van wisselende intensiteit en een aangenaam, intens en vineus aroma. De smaak is verfrissend en harmonieus.

Minimaal totaal alcoholvolumegehalte: 11,5 % vol

Suikerresiduen: maximaal 4 g/l

Minimaal suikervrij extract: 17 g/l

Analytische parameters die niet zijn opgenomen in de onderstaande tabel, voldoen aan de grenswaarden die zijn vastgesteld in nationale en EU-wetgeving.

Algemene analytische kenmerken

— Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent): —

— Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent): —

— Minimale totale zuurgraad: 4,5 gram per liter, uitgedrukt in wijnsteenzuur

— Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter): —

— Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter): —

31. *"Romagna" Centesimino Oriolo (categorie 1 — wijn)*

Wijn met de beschermde oorsprongsbenaming "Romagna" Centesimino Oriolo heeft een granaatrode kleur, een kenmerkend aroma met tonen van rozen en bosvruchten. De wijn heeft een fluweelachtige, volle smaak.

Minimaal totaal alcoholvolumegehalte: 12 % vol

Suikerresiduen: maximaal 4 g/l

Minimaal suikervrij extract: 23 g/l

Analytische parameters die niet zijn opgenomen in de onderstaande tabel, voldoen aan de grenswaarden die zijn vastgesteld in nationale en EU-wetgeving.

Algemene analytische kenmerken

— Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent): —

— Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent): —

— Minimale totale zuurgraad: 4,5 gram per liter, uitgedrukt in wijnsteenzuur

— Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter): —

— Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter): —

32. *"Romagna" Centesimino Oriolo Riserva (categorie 1 — wijn)*

Wijn met de beschermde oorsprongsbenaming "Romagna" Centesimino Oriolo Riserva heeft een intens granaatrode kleur, een imponerend aroma met tonen van rozen, rijp fruit en kruiden. De wijn heeft een volle, harmonieuze, fluweelachtige en ietwat tannineachtige smaak.

Minimaal totaal alcoholvolumegehalte: 13 % vol

Suikerresiduen: maximaal 4 g/l

Minimaal suikervrij extract: 26 g/l

Analytische parameters die niet zijn opgenomen in de onderstaande tabel, voldoen aan de grenswaarden die zijn vastgesteld in nationale en EU-wetgeving.

Algemene analytische kenmerken

— Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent): —

— Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent): —

— Minimale totale zuurgraad: 4 gram per liter, uitgedrukt in wijnsteenzuur

— Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter): —

— Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter): —

33. *"Romagna" Centesimino Oriolo Passito (categorie 1 — wijn)*

Wijn met de beschermde oorsprongsbenaming "Romagna" Centesimino Oriolo Passito heeft een zuivere granaatrode kleur, met een intens en kenmerkend aroma met tonen van rozen, jam, ingedroogde druiven en kruiden. De wijn heeft een harmonieuze, imponerende smaak en een goede structuur.

Minimaal totaal alcoholvolumegehalte: 11,5 % vol

Suikerresiduen: minimaal 50 g/l;

Minimaal suikervrij extract: 26 g/l

Analytische parameters die niet zijn opgenomen in de onderstaande tabel, voldoen aan de grenswaarden die zijn vastgesteld in nationale en EU-wetgeving.

Algemene analytische kenmerken

— Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent): —

— Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent): —

— Minimale totale zuurgraad: 4,5 gram per liter, uitgedrukt in wijnsteenzuur

— Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter): —

— Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter): —

34. *"Romagna" Centesimino Oriolo Spumante Rosé (categorie 4 — mousserende wijn)*

Wijn met de beschermde oorsprongsbenaming "Romagna" Centesimino Oriolo Spumante Rosé heeft een fijne, aanhoudende schuimlaag. De wijn heeft een roze kleur van wisselende intensiteit en een kenmerkend aroma met opvallend florale tonen. De smaak van de wijn wisselt afhankelijk van het suikergehalte van brut tot halfdroog, en is fris en goed gestructureerd.

Minimaal totaal alcoholvolumegehalte: 11 % vol

Minimaal suikervrij extract: 14 g/l

Analytische parameters die niet zijn opgenomen in de onderstaande tabel, voldoen aan de grenswaarden die zijn vastgesteld in nationale en EU-wetgeving.

Algemene analytische kenmerken

— Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent): —

— Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent): —

— Minimale totale zuurgraad: 4,5 gram per liter, uitgedrukt in wijnsteenzuur

— Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter): —

— Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter): —

35. *"Romagna" Famoso Mercato Saraceno (categorie 1 — wijn)*

Wijnen met de beschermde oorsprongsbenaming "Romagna" Famoso Mercato Saraceno hebben een strogele kleur van wisselende intensiteit en een kenmerken, intens en vineus aroma. De smaak is droog, verfrissend en harmonieus.

Minimaal totaal alcoholvolumegehalte: 11,5 % vol

Minimaal suikervrij extract: 17 g/l

Analytische parameters die niet zijn opgenomen in de onderstaande tabel, voldoen aan de grenswaarden die zijn vastgesteld in nationale en EU-wetgeving.

Algemene analytische kenmerken

— Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent): —

— Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent): —

— Minimale totale zuurgraad: 5 gram per liter, uitgedrukt in wijnsteenzuur

— Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter): —

— Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter): —

36. *"Romagna" Famoso Mercato Saraceno Spumante (categorie 4 — mousserende wijn)*

Wijn met de beschermde oorsprongsbenaming "Romagna" Famoso Mercato Saraceno Spumante heeft een fijne, aanhoudende schuimlaag. De kleur is strogeel van wisselende intensiteit en het aroma is fijn en delicaat. De smaak van de wijn wisselt afhankelijk van het suikergehalte van brut nature tot droog, overeenkomstig de EU-voorschriften.

Minimaal totaal alcoholvolumegehalte: 11 % vol

Minimaal suikervrij extract: 16 g/l

Analytische parameters die niet zijn opgenomen in de onderstaande tabel, voldoen aan de grenswaarden die zijn vastgesteld in nationale en EU-wetgeving.

Algemene analytische kenmerken

— Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent): —

— Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent): —

— Minimale totale zuurgraad: 5 gram per liter, uitgedrukt in wijnsteenzuur

— Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter): —

— Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter): —

5. **Wijnbereidingsprocedés**

a. *Specifieke oenologische procedés*

---

b. *Maximumopbrengsten*

1. "Romagna" Albana Spumante

45 hectoliter per hectare

2. "Romagna" Cagnina

84,5 hectoliter per hectare

3. "Romagna" Pagadebit en Pagadebit Bertinoro, met inbegrip van Frizzante

98 hectoliter per hectare

4. "Romagna" Sangiovese, met inbegrip van Novello en Riserva

98 hectoliter per hectare

5. "Romagna" Sangiovese Superiore, met inbegrip van Riserva

68,25 hectoliter per hectare

6. "Romagna" Sangiovese met een aanvullende geografische vermelding

58,5 hectoliter per hectare

7. "Romagna" Sangiovese Riserva, gevolgd door een deelgebied

52 hectoliter per hectare

8. "Romagna" Sangiovese Passito

60 hectoliter per hectare

9. "Romagna" Bianco, waaronder Frizzante en Spumante

126 hectoliter per hectare

10. "Romagna" Rosato, waaronder Frizzante en Spumante

126 hectoliter per hectare

11. “Romagna” Rosso

91 hectoliter per hectare

12. “Romagna” Bianco, gevolgd door de deelgebieden Brisighella, Castrocaro, Longiano, Modigliana en Oriolo

84 hectoliter per hectare

13. “Romagna” Centesimino, met inbegrip van Riserva, gevolgd door deelgebied Oriolo

77 hectoliter per hectare

14. “Romagna” Centesimino Passito, gevolgd door deelgebied Oriolo

55 hectoliter per hectare

15. “Romagna” Centesimino Spumante Rosé, gevolgd door deelgebied Oriolo

91 hectoliter per hectare

16. “Romagna” Famoso, met inbegrip van Spumante, gevolgd door deelgebied Mercato Saraceno

84 hectoliter per hectare

17. “Romagna” Bianco Spumante di Qualità

126 hectoliter per hectare

18. “Romagna” Rosato Spumante di Qualità

126 hectoliter per hectare

6. **Afgebakend geografisch gebied**

Het productiegebied van druiven voor de productie van wijnen die de naam “Romagna” mogen dragen, beslaat (delen van) het grondgebied van verschillende gemeenten in de provincies Bologna, Forlì-Cesena, Ravenna en Rimini in de regio Emilia-Romagna.

1. Het productiegebied van druiven voor de productie van wijn met de beschermde oorsprongsbenaming “Romagna” Albana Spumante beslaat (delen van) het grondgebied van de volgende gemeenten. Dit gebied is als volgt afgebakend:

   Provincie Forlì-Cesena: de gemeenten Castrocaro Terme e Terra del Sole, Forlì, Forlimpopoli, Meldola, Bertinoro, Cesena, Montiano, Roncofreddo, Savignano sul Rubicone en Longiano. Voor de gemeenten Savignano sul Rubicone, Cesena, Forlimpopoli en Forlì wordt de stroomafwaartse grens als volgt afgebakend: Gemeente Savignano sul Rubicone: vanaf de SS 9 Via Emilia. Gemeente Cesena: vanaf de grens met de gemeente Savignano volgt zij de SS 9 Via Emilia tot aan de Via Pestalozzi. Zij volgt deze weg en vervolgens de Via Marzolino Primo tot aan de spoorlijn Rimini-Bologna, die zij volgt tot aan de SS 71 bis, waarna zij de Via Comunale Redichiaro en de Via Brisighella volgt. Vervolgens komt zij weer bij de SS 71 bis en volgt zij deze weg, en daarna de Via Vicinale Cerchia, Via S. Egidio, Via Comunale Boscone, Via Madonna dello Schioppo, Via Cavalcavia en de Via D’Altri tot aan de rivier de Savio en de openbare renbaan, om zich weer aan te sluiten bij de SS 9 Via Emilia noordwaarts (op kilometer 30,65), die zij volgt tot aan de grens met de gemeente Bertinoro. Gemeente Forlimpopoli: vanaf de grens van de gemeente Bertinoro volgt zij de SS 9 tot aan de Via S. Leonardo, die zij volgt tot aan de spoorlijn Rimini-Bologna en vervolgens verder tot aan de SS 9, die zij volgt tot aan de grens met de gemeente Forlì. Gemeente Forlì: vanaf de grens met de gemeente Forlimpopoli volgt zij de SS 9 tot aan de Via G. Siboni. Zij volgt deze weg en vervolgens de volgende wegen: de 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 en de Via Isonzo. Vanaf deze weg volgt zij de spoorlijn Rimini-Bologna tot het spoorwachtershuisje ter hoogte van kilometer 59 en volgt zij daarna de Via Zignola, tot de SS 9 in het noorden, die zij volgt tot aan de grens met de gemeente Faenza.

Provincie Ravenna: Gemeenten: Castel Bolognese, Riolo Terme, Faenza, Casola Valsenio en Brisighella. Voor de gemeenten Faenza en Castel Bolognese wordt de stroomafwaartse grens als volgt afgebakend: Gemeente Faenza: vanaf de grens met de gemeente Forlì, waar deze de SS 9 kruist, volgt zij de grens tot de spoorlijn Rimini-Bologna, die zij volgt tot aan de linkeroever van de rivier de Lamone, en daarna volgt zij de Via San Giovanni, Via Formellino, Via Ravegnana, Via Borgo S. Rocco, Via Granarolo Provelta, Via S. Silvestro, Via Scolo Cerchia en de Via Convertite. Vervolgens komt zij uit op de spoorlijn in noordelijke richting, die zij volgt tot aan de grens met de gemeente Castel Bolognese. Gemeente Castel Bolognese: vanaf de spoorlijn Rimini-Bologna.

Provincie Bologna: de gemeenten Borgo Tossignano, Casalfiumanese, Castel San Pietro Terme, Dozza Imolese, Fontanelice, Imola en Ozzano dell'Emilia. Voor de gemeenten Imola en Ozzano dell'Emilia wordt de stroomafwaartse grens als volgt bepaald: Gemeente Imola: vanaf de spoorlijn Rimini-Bologna tot de kruising met de hoofdweg Via Selice volgt zij dezelfde weg tot aan de Via Nuova, die zij volgt tot zij weer bij de gemeentegrens komt aan het begin van de weg naar de gemeente Castel Guelfo. Gemeente Ozzano dell'Emilia: vanaf de spoorlijn Rimini-Bologna.

2. Het productiegebied van druiven voor de productie van wijn met de beschermde oorsprongsbenaming "Romagna" Cagnina beslaat het grondgebied van de volgende gemeenten.

Provincie Ravenna: de gemeenten Brisighella, Casola Valsenio, Castel Bolognese, Faenza en Riolo Terme.

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

3. Het productiegebied van druiven voor de productie van wijn met de beschermde oorsprongsbenaming "Romagna" Pagadebit beslaat (delen van) het grondgebied van de volgende gemeenten.

Dit gebied is als volgt afgebakend:

Provincie Ravenna: de gemeenten Brisighella, Casola Valsenio, Castel Bolognese, Faenza en Riolo Terme. Voor de gemeenten Castel Bolognese en Faenza is de stroomafwaartse grens de SS 9 Via Emilia.

Provincie Forlì-Cesena: de gemeenten Bertinoro, Borghi, Castrocaro Terme e Terra del Sole, Cesena, Dovadola, Forlì, Forlimpopoli, Longiano, Meldola, Montiano, Predappio, Roncofreddo, Savignano sul Rubicone en Sogliano al Rubicone. De stroomafwaartse grens voor de gemeenten Bertinoro, Cesena, Forlì, Forlimpopoli, Longiano, Savignano sul Rubicone wordt als volgt bepaald: Gemeente Bertinoro: de SS 9 Via Emilia. Gemeente Cesena: vanaf de kruising met de gemeente Bertinoro op de SS 9 Via Emilia volgt zij deze weg tot aan provinciale weg SP 51, die naar de Via San Vittore leidt. Vervolgens volgt zij de Via San Vittore bij afslag 71 tot het dorp San Carlo. Zij loopt verder langs de Via Castiglione, Via Roversano S. Carlo, Via Comunale Roversano en de Via IV Novembre totdat zij de SS 9 Via Emilia weer bereikt. Zij loopt weer verder langs de hoofdweg naar Rimini tot aan de Via Ca' Vecchia. Daarna volgt zij de Via Montiano en Via Malanotte tot aan de grens met de gemeente Longiano. Gemeente Forlì: vanaf de grens met de gemeente Faenza op de Via Emilia volgt zij de Via Rio Cosina tot de Bariletta-brug aan de Via del Passo. Vervolgens loopt zij langs de Via del Passo tot aan de Via Castel Leone, die ze tot het einde volgt. Daarna volgt zij de Via Ossi tot Villagrappa, en vervolgens de Via del Braldo tot Villa Rovere. Daarna loopt zij over de SS 67 in de richting van Florence tot het dorp Terra del Sole. Vervolgens loopt zij, na de Via Landino te zijn gevolgd, terug naar Forlì en langs de SP 56 tot aan de Via dell'Appennino (de SS 9 ter), waarbij zij San Martino in Strada doorkruist. In de buurt van de afslag naar de stad loopt ze naar de Via Monda, vervolgens langs de Via Crocetta tot aan de kruising met de SP 4 bij de Via Bidente, op kilometer 4,1, die ze volgt tot aan de SP 37. Zij volgt deze weg tot aan de grens tussen de gemeenten Forlì en Bertinoro aan de rivier de Ronco. Gemeente Forlimpopoli: vanaf de grens met de gemeenten Bertinoro en Forlì loopt zij langs de SP 37 naar Forlimpopoli tot aan de rivier de Ausa, die zij volgt tot ze weer de grens tussen de gemeenten Bertinoro en Forlimpopoli bereikt. Gemeente Longiano: vanaf de kruising met de gemeente Cesena loopt zij verder over de Via Malanotte tot de Via Badia. Vervolgens passeert zij de Via Cesena, Via Badia en de Via Fratta, langs Cà Turchi en Cà Won Willer. Vervolgens gaat zij langs de Via Massa, die door de dorpen Massa, Bolignano en La Crocetta loopt, tot de grens met de gemeente Savignano sul Rubicone, nabij Cà Ugolini. Gemeente Savignano sul Rubicone: vanaf de grens met de gemeente Longiano op de Via Massa volgt zij de grens, vervolgens loopt zij langs Scodella en de Via (Vecchia) Rio Salto tot aan de grens met de gemeente Sant'Arcangelo di Romagna, na de Via Seibelle J. te hebben gevolgd.

Provincie Rimini: de gemeenten Coriano, Misano Adriatico, Morciano di Romagna, Poggio Berni, Rimini, Sant'Arcangelo di Romagna, San Clemente, San Giovanni in Marignano, Torriana en Verucchio. De stroomafwaartse grens voor de gemeenten Misano Adriatico, Rimini en Sant'Arcangelo di Romagna wordt als volgt bepaald: Gemeente Misano Adriatico: vanaf de grens met de gemeente Riccione volgt zij de Via Capronte tot de Via Grotta. Vervolgens volgt zij de Via Fontacce tot aan de SP 35 (Riccione-Tavoletto). Zij volgt de provinciale weg tot het dorp Cella Simbeni. Vervolgens volgt zij de Via San Giovanni tot de rivier de Conca op de grens tussen de gemeenten Misano Adriatico en San Giovanni in Marignano. Gemeente Rimini: vanaf de grens met de gemeente Sant'Arcangelo di Romagna aan de hoofdweg volgt zij de Via Marecchiese naar Rimini tot aan de snelweg Bologna-Rimini, die zij volgt tot aan de grens met de gemeente Riccione. Gemeente Sant'Arcangelo di Romagna: vanaf de grens met de gemeente Savignano volgt zij de Via Seibelle J. in de richting van Canonica tot aan de Via Rio Salto en het dorp Canonica. Vervolgens volgt zij de Via Canonica, de SP 13, tot aan de grens van de gemeente, die zij volgt langs de rivier de Marecchia. Zij volgt deze route tot aan de kruising met de Marecchia. Daarna volgt zij de Via Marecchia tot zij opnieuw de grens van de gemeente bereikt.

4. Het productiegebied van druiven voor de productie van wijn met de beschermde oorsprongsbenaming Romagna Sangiovese beslaat (delen van) het grondgebied van de volgende gemeenten. Dit gebied is als volgt afgebakend:

Provincie Forlì-Cesena: de gemeenten 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 en Tredozio. Voor de gemeenten Cesena, Bertinoro, Forlimpopoli, Forlì, Montiano en Savignano sul Rubicone wordt de stroomafwaartse grens als volgt afgebakend: Gemeente Cesena: vanaf de grens met de gemeente Savignano volgt zij de SS 9 tot de kruising met de Via Pestalozzi. Zij volgt deze straat en vervolgens de Via Marzolino Primo tot aan de spoorlijn Rimini-Bologna, die zij volgt tot aan de SS 71 bis. Daarna loopt zij over de Via Comunale Redichiaro, dan de Via Brisighella en weer de SS 71 bis. Vervolgens loop zij over de volgende wegen: de Via Vicinale Cerchia, Via S. Egidio, Via Comunale Boscone, Via Madonna dello Schioppo, Via Cavalcavia en de Via D'Altri. Zij volgt deze laatste straat tot de rivier de Savio en de openbare renbaan, om weer aan te sluiten bij de hoofdweg SS 9 Via Emilia naar het noorden van de stad (km 30,65), die zij volgt tot de grens met de gemeente Bertinoro. Gemeente Forlimpopoli: vanaf de grens van de gemeente Bertinoro volgt zij de hoofdweg SS 9 tot aan de Via S. Leonardo, die zij volgt tot aan de spoorlijn Rimini-Bologna, daarna volgt zij deze tot zij samenkomt met de SS 9, die zij volgt tot de grens met de gemeente Forlì. Gemeente Forlì: vanaf de grens met de gemeente Forlimpopoli volgt zij de SS 9 tot aan de Via G. Siboni, daarna volgt zij deze weg en de volgende wegen: de Via Dragoni, Via Paganella, Via T. Baldoni, Via Gramsci, Via Bertini, Via G. Orceoli, Via Somalië, Via Tripoli, Via Bengasi, Via Cadore, Via Monte S. Michele, Via Gorizia en de Via Isonzo. Van daaruit volgt zij de spoorlijn Rimini-Bologna tot het spoorwachtershuisje ter hoogte van kilometer 59 en volgt zij vervolgens de Via Zignola tot de SS 9 in het noorden, die zij volgt tot aan de grens met de gemeente Faenza. De gemeenten Montiano en Savignano sul Rubicone: vanaf de SS 9 Via Emilia.

Provincie Rimini: de gemeenten 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 en Verucchio. Voor de gemeenten Cattolica, Misano Adriatico, Riccione, Rimini en S. Arcangelo di Romagna wordt de stroomafwaartse grens als volgt afgebakend: De gemeenten Cattolica, Misano Adriatico en Riccione: vanaf de SS 16 Adriatica. Gemeente Rimini: vanaf de grens met de gemeente Riccione volgt zij de SS 16 Adriatica tot de kruising met de SS 9 Emilia, langs deze weg tot de grens met de gemeente S. Arcangelo di Romagna. Gemeente S. Arcangelo di Romagna, vanaf de SS 9 Via Emilia.

Provincie Ravenna: de gemeenten Brisighella, Casola Valsenio, Castel Bolognese, Faenza en Riolo Terme. Voor de gemeenten Faenza en Castel Bolognese wordt de stroomafwaartse grens als volgt afgebakend: Gemeente Faenza: vanaf de grens met de gemeente Forlì, waar zij de SS 9 bereikt, volgt zij de grens tot aan de spoorlijn Rimini-Bologna, die zij volgt tot aan de linkeroever van de rivier de Lamone, en daarna loopt zij verder langs de Via S. Giovanni, Via Formellino, Via Ravegnana, Via Borgo S. Rocco, Via Granarolo Provelta, Via S. Silvestro, Via Cerchia en de Via Convertite. Vervolgens bereikt zij de spoorlijn in het noorden, die zij volgt tot aan de grens met de gemeente Castel Bolognese. Gemeente Castel Bolognese: vanaf de spoorlijn Rimini-Bologna.

Provincie Bologna: de gemeenten Borgo Tossignano, Casalfiumanese, Castel San Pietro Terme, Dozza Imolese, Fontanelice, Imola en Ozzano dell'Emilia. Voor de gemeenten Imola en Ozzano dell'Emilia wordt de stroomafwaartse grens als volgt afgebakend: Gemeente Imola: vanaf de spoorlijn Rimini-Bologna tot de kruising met de provinciale weg Via Selice, daarna volgt zij deze weg tot aan de provinciale weg de Via Nuova, die zij volgt tot aan de gemeentegrens bij het begin van de weg naar de gemeente Castel Guelfo. Gemeente Ozzano: vanaf de spoorlijn Rimini-Bologna.

5. Het productiegebied van druiven voor de productie van wijn met de beschermde oorsprongsbenamingen "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 en "Romagna" Rosso beslaat (delen van) het grondgebied van de volgende gemeenten. Dit gebied is als volgt afgebakend:

Provincie Bologna: de gemeenten Borgo Tossignano, Casalfiumanese, Castel San Pietro Terme, Dozza Imolese, Fontanelice, Imola, Mordano, Medicina en Ozzano dell'Emilia. Voor de gemeenten Ozzano dell'Emilia, Medicina, Castel Guelfo en Imola wordt de stroomafwaartse grens als volgt afgebakend: Gemeente Ozzano dell'Emilia: vanaf de spoorlijn Rimini-Bologna. Gemeente Medicina: vanaf de grens met de gemeente Ozzano dell'Emilia volgt zij de SP 253 tot de kruising met de Via del Piano, loopt zij langs deze weg en vervolgens de Via del Lavoro, Via del Canale en de Via S. Rocco, alvorens provinciale weg SP 253 San Vitale te bereiken. Gemeente Castel Guelfo: vanaf provinciale weg SP 253 San Vitale. Gemeente Imola: vanaf provinciale weg SP 253 San Vitale. Voor de gemeenten Fontanelice en Casalfiumanese wordt de stroomopwaartse grens als volgt afgebakend: Gemeente Fontanelice: zij volgt de Via della Renana vanaf het kruispunt op de grens tussen de provincies Bologna en Ravenna tot de Via D. Alighieri; daarna volgt zij de SP 610 in Fontanelice tot kilometer 16,95, om vervolgens af te buigen naar de Via Gesso. Zij volgt deze weg tot aan de gemeentegrens. Gemeente Casalfiumanese: van het bergpad door Cà Salara tot waar de grenzen van Fontanelice en Castel San Pietro Terme samenkomen.

Provincie Forlì-Cesena: de gemeenten 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 en Tredozio. Voor de gemeenten Gatteo, San Mauro Pascoli en Savignano sul Rubicone wordt de stroomafwaartse grens als volgt afgebakend: Gemeente Gatteo: vanaf de grens met de gemeente Cesenatico volgt zij de Via Cesenatico tot de kruising met de autosnelweg A14 Bologna-Rimini in S. Angelo bij Casa Bertorri, en loopt zij vervolgens langs de autosnelweg tot de grens met de gemeente Savignano sul Rubicone. Gemeente San Mauro Pascoli: vanaf de autosnelweg A14 Bologna-Rimini; Gemeente Savignano sul Rubicone: vanaf de autosnelweg A14 Bologna-Rimini. Gemeente Cesenatico: dit omvat de gebieden stroomopwaarts van de volgende afgebakende gebieden: vanaf Montaletto tot het kruispunt van de provincies Ravenna en Forlì-Cesena volgt zij de Via San Pellegrino en daarna de Via Campone Sala tot het dorp Sala; daarna volgt zij de Via Cesenatico tot aan de grens met de gemeente Savignano sul Rubicone.

Provincie Rimini: de gemeenten 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 en Verucchio. Voor de gemeenten Cattolica, Misano Adriatico, Riccione en Rimini wordt de stroomafwaartse grens als volgt afgebakend: Gemeente Cattolica: vanaf de SS 16 Adriatica. Gemeente Misano Adriatico: vanaf de SS 16 Adriatica. Gemeente Riccione: vanaf de SS 16 Adriatica. Gemeente Rimini: vanaf de kruising van de autosnelweg A14 Bologna-Rimini met de rivier de Uso (de gemeentelijke grens tussen San Mauro Pascoli en Rimini) volgt zij de autosnelweg tot de kruising met de SS 9 Via Emilia in de buurt van de begraafplaats Santa Giustina. Zij loopt verder langs de SS 9 tot aan de rivier de Marecchia, die zij volgt tot aan de spoorlijn Bologna-Rimini. Daarna volgt zij deze lijn tot aan de rivier de Ausa, die zij volgt tot aan de SS 16 Adriatica. Vervolgens volgt zij de SS 16 tot aan de grens met de gemeente Riccione. Provincie Ravenna: de gemeenten Bagnacavallo, Bagnara di Romagna, Brisighella, Casola Valsenio, Castel Bolognese, Cotignola, Faenza, Lugo, Massa Lombarda, Riolo Terme, Russi, Ravenna, Sant'Agata sul Santerno en Solarolo. Voor de gemeenten Bagnacavallo, Lugo, Massa Lombarda, Russi en S. Agata sul Santerno wordt de stroomafwaartse grens als volgt afgebakend: Gemeente Bagnacavallo: vanaf de grens met de gemeente Lugo volgt zij de SP 253 San Vitale tot de kruising met de Via Bagnoli Inferiore. Vervolgens loopt zij langs de volgende wegen: de Via Pieve Masiera, de Fossa-ringweg, de Via Stradello, Via Rotondi, Via Guarno, Via Colombaia en de Via Canale Sinistra Inferiore

gedurende 17 km, en vervolgens de Via Destra Canale Inferiore, Strada Cogollo, de Via Forma en over een privéterrein, alvorens de SP 253 San Vitale te bereiken ter hoogte van kilometer 57. Gemeente Lugo: vanaf de grens met de gemeente S. Agata sul Santerno volgt zij de SP 253 San Vitale tot de kruising met Bedazzo. Vervolgens loopt zij langs de volgende wegen: de Via Piratello, Via Delle Tombe, de Via S. Andrea, provinciale weg Quarantola, en de Via Piratello Viola, tot aan de SP 253 San Vitale. Gemeente Massa Lombarda: vanaf de grens met de provincie Bologna volgt zij de SP 253 San Vitale tot de kruising met de Viale della Repubblica. Zij volgt deze weg en daarna de volgende wegen: de Via Primo Maggio, Via Fornace, Via Punta, Via Bagnarolo, Via Nuova en de Via Cimitero tot de kruising met de spoorlijn Bologna-Ravenna, die zij volgt tot aan de SP 253 San Vitale. Gemeente Russi: vanaf de grens met de gemeente Bagnacavallo volgt zij de SP 253 San Vitale tot de kruising met Faentina, die zij volgt door Godo (Via Faentina Nord), en vervolgens de Via Fringuellina, Via Del Godo, Via Fringuellina Nuova, Via Naldi en de Via Molinaccio, tot de grens met de gemeente Ravenna. Gemeente S. Agata sul Santerno: vanaf de grens met de gemeente Massa Lombarda volgt zij de SP 253 San Vitale tot de kruising met Belfiore, en daarna volgt zij de Via Angiolina en de linkeroever van de rivier de Santerno tot zij weer bij de SP 253 San Vitale komt. Gemeente Ravenna: dit omvat de gebieden stroomopwaarts van de volgende afgebakende gebieden: vanaf de grens met de gemeente Russi volgt zij de weg van Godo naar San Marco in oostelijke richting tot aan de SS 67 Tosco Romagnolo. Zij volgt de SS 67 naar het zuiden, tot kilometer 207,8, en steekt vervolgens de rivier de Ronco over bij de Via Gambellara en loopt verder tot de Via San Pietro in Vincoli. Daarna volgt zij de Via Del Sale over de provinciale weg Dismano naar het zuiden tot kilometer 20,5, vervolgens naar de Via Civinelli en de Via Mensa tot Matelica. Daarna volgt zij de Via Salaria en de Via Crociarone tot Pisignano, en vervolgens de Via Confine tot aan de grens tussen de provincies Ravenna en Forlì-Cesena, die zij volgt tot aan Montaletto. Het productiegebied omvat Isola di Savarna, zoals hieronder afgebakend: vanaf de buurtschap “La Cilla” volgt de grens het afwateringskanaal rechts van de rivier de Reno oostwaarts, tot de Via S. Alberto-Ravenna, dicht bij kilometer 13,5. Vervolgens buigt zij westwaarts terug en volgt zij het traject van de oude spoorlijn tot C. Berbarella, door het drooggelegde land bij Valle Mezza Cà. Vanaf hier volgt zij de weg van het drooggelegde gebied die door C. Graziani westwaarts loopt, tot de Mezzano-S. Alberto-weg. vlakbij Grattacoppa. Zij volgt deze weg noordwaarts tot aan “La Cilla”, het beginpunt van de grens.

7. **Wijndruivenras(sen)**

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. **Beschrijving van het (de) verband(en)**

8.1. *Categorie 1: Wijn*

De regio Romagna heeft altijd een sterke band gehad met de wijnbouw en wijnbereiding. Dit blijkt uit de wilde druivenstokken die nog steeds in dennenbossen voorkomen, de vele traditionele lokale rassen (albana, cagnina (terrano), pagadebit (bombino bianco), trebbiano romagnolo enz.) en de talrijke historische en archeologische getuigenissen tot nu toe.

De verschillende soorten wijn die er van oudsher in Romagna worden geproduceerd, houden nauw verband met de teeltomgeving (bodem en klimaat) en met de ontwikkeling van de productie- en conserveringstechnieken. Het grootste deel van de wijn voor particuliere consumptie werd bewaard in vaten en veranderde van licht mousserende tot parelwijn (categorie 8) in de eerste persing, naar droge en niet-mousserende wijn (categorie 1) in de zomer na de oogst.

Vanaf de jaren 1970 werd vooruitgang in de wijnsector in Romagna gemakkelijk aanvaard, maar zonder afbreuk te doen aan de gevestigde traditie. Dit heeft geleid tot het efficiënter organiseren van de beschikbaarheid en het beheer van de benodigdheden, alsook tot een radicale verbetering van de bedrijfsstructuren en de wijnbereidingstechnieken in wijnkelders, waardoor de kwaliteitsniveaus van de wijnbouwproducten onmiskenbaar stegen.

Een andere belangrijke verandering hield verband met studies naar de zonering van het terroir, die ertoe hebben bijgedragen dat kon worden vastgesteld welke bodem- en klimaatomstandigheden het best waren aangepast aan de verschillende druivenrassen, en die vooral de wijnbouwers bewuster hebben gemaakt van de verschillende rassen en de agronomische mogelijkheden, waardoor zij een kritischere houding ten aanzien van de wijnbouw hebben aangenomen.

Voor Sangiovese hebben de ervaring en deskundigheid die wijnbouwers inmiddels hebben opgedaan met betrekking tot de verschillende ecologische en culturele contexten, het mogelijk gemaakt “deelgebieden” te definiëren om lokale producten nauwkeuriger te kunnen identificeren. Kleine en middelgrote bedrijven hebben er duidelijk belang bij om, waar mogelijk, wijn van hogere kwaliteit te produceren die beter aansluit bij de specifieke kenmerken van het productiegebied.

Van west naar oost zijn de gebieden die typerend zijn voor de productie van de sangiovese-druif als volgt:

Imola. Aan het einde van de 18e eeuw was de sangiovese-druif al een kenmerkend element van de wijnproductie in Imola, en de aanwezigheid ervan was zodanig geconsolideerd, dat uit een onderzoek in 1880 bleek dat het een van de meest voorkomende rassen was, op de tweede plaats na de albana-druif in dit gebied. Zelfs nu nog wordt meer dan 10 % van de sangiovese-druiven die in Emilia-Romagna worden verbouwd, geteeld in de provincie Bologna en 97 % daarvan in het “district” Imola, voornamelijk ten zuiden van de Via Emilia.

Serra. Dit is een enclave tussen de gemeenten Castel Bolognese, Imola en Riolo Terme, die zich van oudsher onderscheidt van de rest van de gebieden wat betreft vruchtbare bodem, de beschikbaarheid van water en een gezond klimaat, waardoor in dit gebied de eerste menselijke nederzetting ontstond. In Romagna wordt het gebied van oudsher beschreven als een zeer gunstig gebied, waar sangiovese-wijnen frisse fruitige en delicate florale tonen hebben, die worden versterkt door de goed gekozen ligging van de wijngaarden.

Brisighella. De traditie van de olijfolieproductie in het gebied getuigt van het vrijwel mediterrane klimaat, dat zeker ook gunstig was voor de wijnproductie. De bodem wordt gekenmerkt door klei en zandsteen, maar de invloed van Vena del Gesso (“de krijtader”, Unesco-werelderfgoed) is merkbaar, wat de wijn niet alleen zijn structuur en frisheid, maar ook elegantie geeft en de florale en fruitige tonen van sangiovese benadrukt.

Marzeno. In dit gebied bevindt zich een aanzienlijke eerste dagzoming van de Spungone, de kalkhoudende zandsteen-rotsformatie, die is ingebed in blauw klei uit het Plio-Pleistoceen. Dit ruige en uitdagende gebied levert doorgaans ook krachtige wijnen op. Fruitige tonen zijn doorgaans sterker dan florale tonen.

Modigliana. Dit gebied is nog ruiger, de zomers zijn koeler en de wijnen die hier in een bijna Apennijnse omgeving worden geproduceerd, hebben een robuuste structuur, zijn krachtig en sober, met een lange levensduur op de fles.

Oriolo. De bijzonderheid van het gebied rond de middeleeuwse Oriolo-toren is de uitgebreide aanwezigheid van “geel zand”, met hier en daar stukken klei en kleislib, en een microklimaat dat sinds de oudheid bijzonder mild is gebleken en bevorderlijk is voor menselijke nederzettingen en een bloeiende landbouw, die gekenmerkt wordt door wijnstokken en olijfbomen.. Afhankelijk van de blootstelling van de wijnstokken en de mate waarin de bodem meer zand of meer klei bevat, is het mogelijk om wijnen met een uitstekende structuur te verkrijgen die pas na een bepaalde rijpingstijd de juiste zachtheid krijgen, of wijnen die meer drinkklaar, evenwichtig, fruitig en bloemig zijn.

Castrocaro. Dit "Toscaanse Romagna"-gebied is sterk beïnvloed door het Groothertogdom Toscane. Het deelgebied wordt dus meer bepaald door zijn lokale geschiedenis en traditie dan door een wezenlijk verschil met wijn die in het naburige gebied Oriolo wordt geproduceerd, hoewel kleigrond overheerst.

Predappio. Een hoog gebied, dat schuin oploopt naar de Apennijnen, met kleibodems, die soms beïnvloed zijn door de aanwezigheid van zwavel. De sangiovese van dit gebied heeft altijd een grote reputatie genoten dankzij de traditie die mondeling werd doorgegeven. Met name het lokale biotype met zijn langwerpige druiven levert zeer fruitige wijnen met tamelijk scherpe tanninen op.

Meldola. Het gebied werd al in de Romeinse tijd bebouwd en sindsdien zijn de landbouwtechnieken geëvolueerd en gestratificeerd, wat heeft geleid tot de huidige resultaten in de oenologische sector. De voornamelijk noordwestelijke tot noordoostelijke ligging maakt het mogelijk uitstekende sangiovese-wijnen met een fruitig aromatisch profiel te produceren.

Bertinoro. Dit gebied was van oudsher gewijd aan de albana-druif (die hier een lange traditie heeft) en pas recentelijk is gebleken dat het ook zeer geschikt is voor de sangiovese-druif, waarvan de indrukwekkende structuur een vrij lange rijpingstijd vereist.

Cesena. De wijnen van Cesena, waarnaar zelfs de klassieke Latijnse auteurs verwijzen, hebben altijd een aanzienlijke reputatie genoten. De sangiovese-druif op deze heuvels heeft een indrukwekkende, maar niet overdreven structuur, met een kenmerkende fruitigheid van rijpe kersen, waarbij structuur en elegantie samengaan.

Mercato Saraceno. Dit omvat het gebied waar de Marnoso-Arenacea-formatie van Romagna het duidelijkst zichtbaar is en het klimaat wordt beïnvloed door de nabijheid van de toppen van de Apennijnen. Deze sangiovese-wijn is zeer evenwichtig, met een goede verhouding tussen alcohol en zuurgraad en een vrij zoet tanninegehalte.

Longiano. De bodems in dit gebied zijn ook het gevolg van de Marnoso-Arenacea-formatie, maar het klimaat is van invloed op de samenstelling van de sangiovese-wijn, die vrij krachtig kan worden, wat ten koste kan gaan van de natuurlijke elegantie van de in deze omgeving verkregen wijnen; warme, volle wijnen met een goede fruitigheid en structuur.

Het gebied Rimini heeft een kenmerkende geologie, waardoor het meer lijkt op Emilia dan op de rest van Romagna. In de verschillende valleien zijn de bodems het resultaat van de evolutie van verschillende soorten gesteente, maar belangrijker zijn de verschillende microklimaten als gevolg van hun blootstelling aan en/of ligging nabij de zee. De sangiovese-druif werd hier tot 1860 intensief geteeld en er werden zelfs mousserende versies geproduceerd vanwege hun lage alcoholgehalte, maar juist om die reden werd ermee gestopt. De klimaatverandering heeft geleid tot een heropleving ervan, waarbij verschillende facetten worden benadrukt.

Coriano. Dit deelgebied omvat het gebied dat aan de zee grenst, waar de grijze kleigrond en gunstige ligging het mogelijk maken sangiovese-wijnen te produceren die meer structuur hebben en beter geschikt zijn voor rijping.

San Clemente. De naam van dit deelgebied verwijst naar het warmste gebied van Rimini, met zeer uitgesproken krijt- en kleibodems, wat gestructureerde wijnen met een goede zuurspanning oplevert.

Verucchio. Dit gebied op de hellingen van de Valmarecchia-heuvels levert zeer drinkbare wijnen op.

Ook voor andere druivenrassen leidt de wisselwerking met de bodem tot interessante variaties, soms van bijzonder belang.

De voorkeur voor bombino bianco of, wat dat aangaat, albana in het Bertinoro-gebied, kan zeker worden toegeschreven aan de arme kalksteenbodem die zijn oorsprong vindt in de Spungone, de geologische formatie die in dit gebied het meest aan de oppervlakte komt. Door de bodem wordt de natuurlijke groeikracht van deze druivenrassen in toom gehouden, wat leidt tot een beter evenwicht tussen de vegetatieve groei en de druivenopbrengst en bijgevolg tot een evenwichtigere samenstelling van de most; waarbij de kalksteen de wijnen meer aromatische subtiliteit verleent.

Op de kleiachtige bodems van de vlakte, die van nature de kracht en productiviteit van trebbiano romagnolo-druiven beperken, kunnen de producenten wijnen met een goede structuur en aromatische subtiliteit verkrijgen, hoewel het druivenras doorgaans als "neutraal" wordt gedefinieerd. Trebbiano-wijnen met meer structuur worden geproduceerd op de minder vruchtbare bodems van de heuvels. Wijnen van druiven die op zandbodems worden geteeld (bijvoorbeeld terrano en trebbiano), hebben ook een goede geurfijnheid.

Albana-wijnen verschillen doorgaans ook naargelang van het bodemtype: gestructureerde wijnen met toetsen van honing en gedroogde abrikozen op kleiachtige bodems, meer uitgesproken fruitige toetsen van abrikoos in het gebied rond Imola en meer florale toetsen in de albana-wijn van het gebied rond Faenza.

8.2. *Categorie 4: Mousserende wijn*

De meeste traditionele druivenrassen in Romagna rijpen laat, en in veel edicten wordt de dag van Sint-Michael (29 september) vastgesteld als de eerste dag van de oogst, terwijl die nu vaker de laatste dag is. Tot het einde van de jaren 1960 was het klimaat van dien aard dat de oogst tijdens de koude periode werd voltooid, waardoor de suikers in de most vaak niet volledig konden gisten. Bijgevolg werd de wijn vaak gebotteld met een bepaalde hoeveelheid restsuiker en werd de gisting in het volgende voorjaar in de fles voltooid, waardoor parelwijnen (categorie 8) en/of mousserende wijnen (categorie 4) ontstonden. Dankzij de huidige technieken en technologieën kan het proces dat vroeger spontaan gebeurde, nu gecontroleerd verlopen, waarbij de soorten die altijd al in Romagna werden geproduceerd en geconsumeerd, behouden blijven. In deze combinatie van terroirelementen hebben het klimaat en de deskundigheid (of de ervaring van de wijnmakers) een grote impact op de bodem, waardoor een traditioneel product ontstaat dat techniek en technologie alleen maar hebben helpen behouden en verbeteren.

Albana Spumante: De albana-druif is altijd het druivenras geweest dat in flessen voor feestelijke aangelegenheden wordt gebruikt, omdat het de "spuma" (schuim) is die het feestelijk maakt. Aangezien het een gemiddeld gerijpt druivenras is, dat bijzonder goed suiker opslaat, werd het vaak gebruikt om suiker toe te voegen aan zwakkere en later gerijpte rassen, zoals trebbiano en pagadebit, en om ze mousserend te maken. Albana-wijn moet worden beschouwd als de "likeur de tirage" in de Romagna-traditie.

Dankzij de toegenomen deskundigheid op het gebied van wijnbereidingsprocedés is de productie van zowel witte als rosé parelwijn en mousserende wijn verfijnd en verbeterd, aangezien de wijnen die van oudsher in Romagna worden gemaakt, doorgaans een lichte — vaak licht kersenroze — kleur hebben. De documenten uit het verleden getuigen van een traditie van parelwijnen en mousserende wijnen die worden gemaakt van de meest traditionele druivenrassen: trebbiano romagnolo, bombino bianco, albana en zelfs sangiovese, zoals werd bevestigd in een publicatie van Mantegazza (1871). Deze wijnen werden echter meestal lokaal geconsumeerd, voornamelijk door de families van de producenten. Het waren de zoete, gefilterde wijnen, en niet de reeds geproduceerde parelwijnen en mousserende wijnen, die bestemd waren voor de handel. De ontwikkeling van de wijnbereidingstechnologie en van de teelttechnieken (druiven van uitstekende kwaliteit en met het juiste evenwicht tussen suikers en zuurgraad zijn nodig voor de productie van mousserende wijnen) heeft het mogelijk gemaakt dit type productie opnieuw en in verbeterde vorm in te voeren.

Naast mousserende wijnen met een aanduiding van het druivenras (bijvoorbeeld "Romagna" Trebbiano Spumante) ligt de nadruk nu ook op mousserende wijnen die grotendeels worden gemaakt van traditionele druivenrassen (bijvoorbeeld 70 % trebbiano of 70 % sangiovese), maar die worden verrijkt met andere druivenrassen die het olfactorische profiel kunnen uitbreiden en/of verbeteren.

Op de koudste bodems, op de hoogste punten en op de noordelijkst gerichte hellingen kunnen lichtere en zuurdere sangiovese-druiven groeien die geschikt zijn voor de productie van goed gestructureerde, frisse, geparfumeerde roséwijnen, die ook als basis kunnen dienen voor de tweede gisting, gezien de belangstelling van de markt voor mousserende roséwijnen. In dit verband zijn de florale tonen, die gepaard gaan met toetsen van fris, niet overrijp, fruit, duidelijker waarneembaar in de wijnen.

De productie van moderne mousserende wijnen in Romagna is dus het resultaat van technologische innovatie in het productieproces, dat gebaseerd is op de eeuwenoude tweede gisting op fles die tot de vorige eeuw werd toegepast, maar ook is geëvolueerd naar het gebruik van autoclaven in de productie, waarmee geavanceerde oenologische technieken worden gecombineerd met de eeuwenoude traditie in het gebied.

8.3. *Categorie 5: Mousserende kwaliteitswijn*

Door de klimaatverandering, betere teelt- en oenologische technieken en de naleving van de productievoorschriften kan nu ook meer nadruk worden gelegd op de productie van mousserende kwaliteitswijn met een betere structuur en een langere houdbaarheid.

De meeste traditionele druivenrassen van Romagna rijpen laat en tot het einde van de jaren 1960 werd de druivenoogst eind september voltooid, waarbij door het koude weer vaak de volledige gisting van de suikers van druivenmost werd belemmerd. Bijgevolg werd de wijn vaak gebotteld met een bepaalde hoeveelheid restsuiker, waardoor in het volgende voorjaar parelwijnen en/of mousserende wijnen werden geproduceerd. Tegenwoordig kunnen deze processen dankzij de technologie worden beheerst, waarbij de traditionele wijnsoorten behouden blijven. In deze combinatie van terroirelementen hebben het klimaat en de menselijke ervaring een grote impact op de bodem, waardoor een traditioneel product ontstaat dat techniek en technologie alleen maar hebben helpen behouden en verbeteren.

Dankzij de toegenomen deskundigheid op het gebied van wijnbereidingsprocedés is de productie van zowel witte als rosé parelwijn en mousserende wijn verfijnd en verbeterd, aangezien de wijnen die van oudsher in Romagna worden gemaakt, doorgaans een lichte — vaak licht kersenroze — kleur hebben. De documenten uit het verleden getuigen van een traditie van parelwijnen en mousserende wijnen die worden gemaakt van de meest traditionele druivenrassen: trebbiano romagnolo, bombino bianco, albana en zelfs sangiovese, zoals werd bevestigd in een publicatie van Mantegazza (1871). Deze wijnen werden echter meestal lokaal geconsumeerd, voornamelijk door de families van de producenten. Het waren de zoete, gefilterde wijnen, en niet de reeds geproduceerde parelwijnen en mousserende wijnen, die bestemd waren voor de handel. De ontwikkeling van de wijnbereidingstechnologie en van de teelttechnieken (druiven van uitstekende kwaliteit en met het juiste evenwicht tussen suikers en zuurgraad zijn nodig voor de productie van mousserende wijnen) heeft het mogelijk gemaakt dit type productie opnieuw en in verbeterde vorm in te voeren.

Naast mousserende wijnen met een aanduiding van het druivenras (bijvoorbeeld "Romagna" Trebbiano Spumante) ligt de nadruk nu ook op mousserende wijnen die grotendeels worden gemaakt van traditionele druivenrassen (bijvoorbeeld 70 % trebbiano of 70 % sangiovese), maar die worden verrijkt met andere druivenrassen die het olfactorische profiel kunnen uitbreiden en/of verbeteren, en die het mogelijk maken om partijen (cuvées) te verkrijgen voor de productie van mousserende kwaliteitswijnen, die meer gestructureerd zijn en een totaal alcoholvolumegehalte van ten minste 9 % per volume hebben, alsook om mousserende kwaliteitswijnen met een hogere druk te verkrijgen, zodat ze langer kunnen rijpen en beter bewaard kunnen worden.

Op de koudste bodems, op de hoogste hoogten en op de noordelijkst gerichte hellingen kunnen lichtere en zuurdere sangiovese-druiven groeien die geschikt zijn voor de productie van goed gestructureerde, frisse, geparfumeerde roséwijnen, die ook als basis kunnen dienen voor de tweede gisting, gezien de belangstelling van de markt voor mousserende roséwijnen. In dit verband zijn de florale tonen, die gepaard gaan met toetsen van fris, niet overrijp, fruit, duidelijker waarneembaar in de wijnen.

De productie van moderne mousserende wijnen in Romagna is dus het resultaat van technologische innovatie in het productieproces, dat gebaseerd is op de eeuwenoude tweede gisting op fles die tot de vorige eeuw werd toegepast, maar ook is geëvolueerd naar het gebruik van autoclaven in de productie, waarmee geavanceerde oenologische technieken worden gecombineerd met de eeuwenoude traditie in het gebied.

8.4. *Categorie 8: Parelwijn*

De aanwezigheid in Romagna van druivenrassen met een gemiddelde tot late rijping (trebbiano en pagadebit), die vaak op vruchtbare grond worden geteeld, betekende vroeger dat de komst van de winterkou het gistingsproces belemmerde, waardoor er een hoger of lager restsuikergehalte in de wijnen achterbleef. Dit leidde tot de gewoonte om in de herfst en de winter zoete of halfzoete wijnen te drinken en in de zomer na de oogst parelwijn en mousserende wijn te drinken. Wanneer wijnen met restsuiker werden gebotteld, ging het gistingsproces weer verder na de winter, met een natuurlijk pareleffect als gevolg. Daarom bestond er al een "onvrijwillige" traditie van de bereiding van mousserende en parelwijnen, die werd verfijnd naarmate de deskundigheid op het gebied van wijnbereiding toenam: door het gebruik van koude temperaturen in de kelders kunnen de geuren en aroma's behouden blijven en het gebruik van geselecteerde gisten optimaliseert het gistingsproces.

In het gebied van Bertinoro heeft het druivenras bombino bianco, plaatselijk bekend als de pagadebit-druif, zich stevig gevestigd, zoals opgemerkt door Hohnerlein-Buchinger (1996), dankzij zijn vermogen om zelfs bij ongunstige weersomstandigheden (met name late vorst) een goede productie te waarborgen. Verschillende druivenrassen die vergelijkbaar zijn met pagadebit-druiven uit verschillende gebieden werden tijdens de wijnstokbeurs in Forlì in 1876 met elkaar vergeleken; het gebied rond Bertinoro staat al van oudsher bekend om zijn bijzondere, uitstekende pagadebit-traditie, waar ook een parelwijn wordt geproduceerd. Deze traditie is waarschijnlijk het gevolg van de teelt van het ras in gemengde wijngaarden in combinatie met de albana-druif, die het suikergehalte verschafte dat nodig was om het alcoholgehalte van het andere laatrijpende druivenras te verhogen: onvolledige gisting en botteling zorgden voor de productie van sprankelende wijnen, die nu de vermelding "voorouderlijke methode" zouden krijgen.

9. **Andere essentiële voorwaarden (verpakking, etikettering, andere vereisten)**

BOB "Romagna" – productiegebied van de wijn

Rechtskader

EU-wetgeving

Type aanvullende voorwaarde

Afwijking betreffende de productie in het afgebakende geografische gebied

Beschrijving van de voorwaarde

De wijnbereiding kan overal op het grondgebied van de provincies Forlì-Cesena, Ravenna, Bologna en Rimini plaatsvinden.

BOB "Romagna" – productiegebied van de parelwijnen en mousserende wijnen

Rechtskader

Nationale wetgeving

Type aanvullende voorwaarde

Afwijking betreffende de productie in het afgebakende geografische gebied

Beschrijving van de voorwaarde

De bereiding van de wijnsoorten "Romagna" Trebbiano Frizzante, "Romagna" Trebbiano Spumante, "Romagna" Pagadebit Frizzante, "Romagna" Albana Spumante, "Romagna" Bianco Spumante en "Romagna" Rosato Spumante, met inbegrip van wijnbereidingsprocedés voor schuimvorming, stabilisatie en verzoeten, kan overal op het grondgebied van de regio's Emilia-Romagna, Marken, Lombardije, Piëmont en Veneto plaatsvinden.

BOB "Romagna" – gebied waar botteling van parelwijnen en mousserende wijnen plaatsvindt

Rechtskader

EU-wetgeving

Type aanvullende voorwaarde

Botteling in het afgebakende geografische gebied

Beschrijving van de voorwaarde

"Romagna" Trebbiano Frizzante, "Romagna" Trebbiano Spumante, "Romagna" Pagadebit Frizzante, "Romagna" Albana Spumante, "Romagna" Bianco Spumante en "Romagna" Rosato Spumante moeten op het grondgebied van de regio's Emilia-Romagna, Marken, Lombardije, Piëmont en Veneto worden gebotteld. Overeenkomstig de toepasselijke EU- en nationale wetgeving moeten botteling of verpakking plaatsvinden in het bovengenoemde afgebakende geografische gebied om de kwaliteit en reputatie te beschermen, de oorsprong te garanderen en doeltreffende controles te waarborgen.

Gebruik van verwijzingen naar deelgebieden

Rechtskader

EU-wetgeving

Type aanvullende voorwaarde

Aanvullende etiketteringsbepalingen

Beschrijving van de voorwaarde

De etiketten en verpakking van wijnen met de BOB "Romagna" kunnen verwijzingen bevatten naar de deelgebieden zoals beschreven in de respectieve bijlagen bij het productdossier.

De volgende deelgebieden kunnen op het etiket worden genoemd: "Bertinoro", "Brisighella", "Castrocaro", "Cesena", "Longiano", "Meldola", "Modigliana", "Marzeno", "Oriolo", "Predappio", "Mercato Saraceno", "Serra", "Imola", "Coriano", "San Clemente" en "Verucchio".

BOB "Romagna", gevolgd door de aanduiding van het deelgebied

Rechtskader

EU-wetgeving

Type aanvullende voorwaarde

Afwijking betreffende de productie in het afgebakende geografische gebied

Beschrijving van de voorwaarde

De wijnbereiding kan overal op het grondgebied van de provincies Bologna, Ravenna, Forlì-Cesena en Rimini plaatsvinden.

BOB "Romagna", gevolgd door de aanduiding van het deelgebied

Rechtskader

EU-wetgeving

Type aanvullende voorwaarde

Botteling in het afgebakende geografische gebied

Beschrijving van de voorwaarde

De botteling van wijn met de BOB "Romagna" met de aanduiding van het deelgebied moet in het productiegebied van elk deelgebied plaatsvinden, met inbegrip van het gebied waar de wijnbereiding afwijkend mag plaatsvinden. Overeenkomstig de toepasselijke EU- en nationale wetgeving moeten botteling of verpakking plaatsvinden in het bovengenoemde afgebakende geografische gebied om de kwaliteit en reputatie te beschermen, de oorsprong te garanderen en doeltreffende controles te waarborgen.

Link naar het productdossier

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