C/2026/2147

17.4.2026

Publikacja wniosku o zatwierdzenie zmiany na poziomie Unii w specyfikacji produktu objętego chronioną nazwą pochodzenia w sektorze winorośli i wina na podstawie art. 97 ust. 3 w związku z art. 105 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1308/2013

(C/2026/2147)

W terminie trzech miesięcy od daty niniejszej publikacji organy państwa członkowskiego lub państwa trzeciego, bądź osoba fizyczna lub prawna mająca uzasadniony interes oraz mająca siedzibę lub miejsce pobytu w państwie trzecim, mogą, zgodnie z art. 17 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2024/1143 ([1]), wnieść sprzeciw do Komisji.

WNIOSEK O ZATWIERDZENIE ZMIANY W SPECYFIKACJI PRODUKTU NA POZIOMIE UNII

„Romagna”

PDO-IT-A0507-AM05

Data rozpoczęcia stosowania: 28.4.2021

1. **Wnioskodawca i uzasadniony interes**

CONSORZIO VINI DI ROMAGNA [STOWARZYSZENIE NA RZECZ WIN Z REGIONU ROMANIA]

Stowarzyszenie na rzecz ochrony ChNP „Romagna”

2. **Punkt w specyfikacji produktu, którego dotyczą zmiany**

☐ Nazwa produktu

☒ Kategorie produktów sektora wina

☒ Związek

☐ Ograniczenia dotyczące wprowadzania do obrotu

3. **Opis i uzasadnienie zmiany**

1. *Wprowadzenie nowej kategorii produktu sektora wina*

Dodano kategorię produktu sektora wina „Gatunkowe wino musujące” (kategoria 5).

W ciągu ostatniej dekady popyt na wino musujące i gatunkowe wino musujące wzrastał w coraz większym stopniu. Aby zaspokoić ten popyt, producenci z Romanii starali się również wdrożyć i udoskonalić wszystkie rozwiązania techniczne i technologiczne niezbędne do uzyskania tych rodzajów produktów. Kategoria 5 „gatunkowe wino musujące” pozwala zmaksymalizować wartość rodzaju produktów „wino musujące” objętego ChNP „Romagna”.

Włączenie kategorii produktu „gatunkowe wino musujące” doprowadziło do zmiany pkt 1–9 specyfikacji produktu i odpowiednich punktów jednolitego dokumentu.

2. *Aktualizacja opisu związku z obszarem geograficznym*

Wprowadzono ulepszenia w opisie aspektów środowiskowych i historyczno-kulturowych, które mają kluczowe znaczenie dla scharakteryzowania jakości win w odniesieniu do cech gleby i klimatu obszaru oraz do tradycji uprawy i kultury, która utrwaliła się przez wieki rozwoju uprawy i przetwarzania winogron.

Zmiana ta dotyczy pkt 9 specyfikacji produktu oraz pkt 8 (Opis związku lub związków) jednolitego dokumentu.

([1]) Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2024/1143 z dnia 11 kwietnia 2024 r. w sprawie oznaczeń geograficznych w odniesieniu do wina, napojów spirytusowych i produktów rolnych oraz gwarantowanych tradycyjnych specjalności i określeń jakościowych stosowanych fakultatywnie w odniesieniu do produktów rolnych, zmieniające rozporządzenia (UE) nr 1308/2013, (UE) 2019/787 i (UE) 2019/1753 oraz uchylające rozporządzenie (UE) nr 1151/2012 (Dz.U. L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

3. *Konsolidacja z poprzednią zmianą standardową*

Specyfikację produktu i wszystkie punkty jednolitego dokumentu uzupełniono również standardową zmianą przesłaną po tej zmianie na poziomie Unii i zatwierdzoną już przez Komisję w komunikacie 2022/C 386/08, opublikowanym w Dzienniku Urzędowym C 386 z 7.10.2022 r.

Jednocześnie poszczególne kategorie win zostały wyraźniej wymienione w punkcie „Opis win" jednolitego dokumentu.

JEDNOLITY DOKUMENT

1. **Nazwa produktu**

Romagna

2. **Rodzaj oznaczenia geograficznego**

ChNP – chroniona nazwa pochodzenia

3. **Kategorie produktów sektora wina**

1) Wino

4) Wino musujące

5) Gatunkowe wino musujące

8) Wino półmusujące

3.1. *Kod Nomenklatury scalonej*

22 – NAPOJE BEZALKOHOLOWE, ALKOHOLOWE I OCET

2204 – Wino ze świeżych winogron, włącznie z winami wzmocnionymi; moszcz gronowy, inny niż ten objęty pozycją 2009

4. **Opis wina lub win**

1. *„Romagna" Albana Spumante (kategoria 4 – wino musujące)*

Wino objęte chronioną nazwą pochodzenia „Romagna" Albana Spumante produkuje się z moszczu z częściowo suszonych winogron z wykorzystaniem metody butelkowej lub autoklawu, zgodnie z przepisami UE. Ma złotożółtą barwę, delikatną piankę oraz długo utrzymujące się bąbelki, charakterystyczny, przyjemnie owocowy aromat typowy dla danej odmiany winorośli, dobrą strukturę, jest świeże i ma przyjemny, delikatny, słodki, ale nigdy nieprzesłodzony smak.

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 16,0 % obj.

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 21,0 g/l

Wszelkie parametry analityczne nieprzedstawione w poniższej tabeli są zgodne z ograniczeniami określonymi w przepisach krajowych i unijnych.

Ogólne cechy analityczne

— Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości): —

— Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości): —

— Minimalna kwasowość ogólna: 6 gramów na litr wyrażona jako kwas winowy

— Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr): —

— Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr): —

2. *„Romagna" Cagnina (kategoria 1 – wino)*

Wino objęte chronioną nazwą pochodzenia „Romagna" Cagnina uzyskane z winogron odmiany Terrano, których zbiór następuje zwykle pod koniec września, można dopuścić do konsumpcji po upływie pierwszych dziesięciu dni października. Ma barwę fioletowo-czerwoną, intensywny, charakterystyczny aromat z nutą wiśni marasca i malin oraz słodki, delikatnie taninowy smak z przyjemnie kwaskową nutą.

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 11,5 % obj.

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 17,0 g/l

Wszelkie parametry analityczne nieprzedstawione w poniższej tabeli są zgodne z ograniczeniami określonymi w przepisach krajowych i unijnych.

Ogólne cechy analityczne

— Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości): —

— Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości): 8,5.

— Minimalna kwasowość ogólna: 5 gramów na litr wyrażona jako kwas winowy

— Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr): —

— Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr): —

3. *„Romagna" Pagadebit (kategoria 1 – wino; w tym odmiana słodka)*

Wino objęte chronioną nazwą pochodzenia „Romagna" Pagadebit uzyskane z winogron odmiany Bombino Bianco ma słomkowożółtą barwę o różnej intensywności w zależności od wieku oraz procesu produkcji wina, świeży i wyraźny aromat z nutą głogu charakterystyczny dla tej odmiany winorośli, a także przyjemny i delikatny smak, od wytrawnego po półsłodki, również w przypadku wina półmusującego.

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 11,5 % obj.

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 14,0 g/l

Wszelkie parametry analityczne nieprzedstawione w poniższej tabeli są zgodne z ograniczeniami określonymi w przepisach krajowych i unijnych.

Ogólne cechy analityczne

— Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości): —

— Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości): —

— Minimalna kwasowość ogólna: 4,5 grama na litr wyrażona jako kwas winowy

— Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr): —

— Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr): —

4. *„Romagna" Pagadebit Frizzante (kategoria 8 – wino półmusujące; w tym odmiana słodka)*

Wino objęte chronioną nazwą pochodzenia „Romagna" Pagadebit Frizzante uzyskane z winogron odmiany Bombino Bianco ma słomkowożółtą barwę o różnej intensywności w zależności od wieku oraz procesu produkcji wina, delikatną i trwałą piankę, świeży i wyraźny aromat z nutą głogu charakterystyczny dla tej odmiany winorośli, a także przyjemny i delikatny smak, od wytrawnego po półsłodki.

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 11,5 % obj.

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 14,0 g/l

Wszelkie parametry analityczne nieprzedstawione w poniższej tabeli są zgodne z ograniczeniami określonymi w przepisach krajowych i unijnych.

Ogólne cechy analityczne

— Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości): —

— Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości): —

— Minimalna kwasowość ogólna: 4,5 grama na litr wyrażona jako kwas winowy

— Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr): —

— Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr): —

5. *„Romagna" Pagadebit Bertinoro (kategoria 1 – wino)*

Wino objęte chronioną nazwą pochodzenia „Romagna" Pagadebit Bertinoro uzyskane z winogron odmiany Bombino Bianco rosnących na podobszarze Bertinoro ma słomkowożółtą barwę o różnej intensywności w zależności od wieku oraz procesu produkcji wina, świeży i wyraźny aromat z nutą głogu charakterystyczny dla tej odmiany winorośli, a także przyjemny i delikatny smak, który może być wytrawny lub półsłodki, również w przypadku wina musującego.

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 12,0 % obj.

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 15,0 g/l

Wszelkie parametry analityczne nieprzedstawione w poniższej tabeli są zgodne z ograniczeniami określonymi w przepisach krajowych i unijnych.

Ogólne cechy analityczne

— Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości): —

— Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości): —

— Minimalna kwasowość ogólna: 5 gramów na litr wyrażona jako kwas winowy

— Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr): —

— Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr): —

6. *„Romagna" Sangiovese (kategoria 1 – wino)*

Wino objęte chronioną nazwą pochodzenia „Romagna" Sangiovese otrzymywane z winogron odmiany o tej samej nazwie ma rubinowoczerwoną barwę o purpurowym połysku oraz szeroki i winny aromat, nieco ziołowy, kiedy wino jest młode, z możliwymi odcieniami fioletu, oraz elegancki, pełny, przyjemnie taninowy smak w przypadku młodego wina, a także równie przyjemny, nieco gorzki posmak.

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 12,0 % obj.

Resztkowy cukier redukujący: nie więcej niż 10,0 g/l

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 20,0 g/l

Wszelkie parametry analityczne nieprzedstawione w poniższej tabeli są zgodne z ograniczeniami określonymi w przepisach krajowych i unijnych.

Ogólne cechy analityczne

— Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości): —

— Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości): —

— Minimalna kwasowość ogólna: 4,5 grama na litr wyrażona jako kwas winowy

— Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr): —

— Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr): —

7. *„Romagna" Sangiovese Novello (kategoria 1 – wino)*

Wino objęte chronioną nazwą pochodzenia „Romagna" Sangiovese Novello, uzyskane z odmiany winogron o tej samej nazwie, poddawane jest winifikacji poprzez maceracę węglową, ma rubinowoczerwoną barwę, intensywny, winny aromat typowy dla win produkowanych tą metodą oraz wytrawny lub lekko słodki smak uzyskany dzięki niewielkiej ilości cukru resztkowego, zgodnie z przepisami regulującymi jego produkcję.

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 11,5 % obj.

Resztkowy cukier redukujący: nie więcej niż 10 g/l

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 18,0 g/l

Wszelkie parametry analityczne nieprzedstawione w poniższej tabeli są zgodne z ograniczeniami określonymi w przepisach krajowych i unijnych.

Ogólne cechy analityczne

— Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości): —

— Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości): —

— Minimalna kwasowość ogólna: 4,5 grama na litr wyrażona jako kwas winowy

— Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr): —

— Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr): —

8. *„Romagna" Sangiovese Superiore (kategoria 1 – wino)*

Wino objęte chronioną nazwą pochodzenia „Romagna" Sangiovese Superiore, otrzymywane z winogron odmiany o tej samej nazwie, ma rubinowoczerwoną barwę nabierającą barwy owocu granatu, niekiedy o purpurowym połysku, oraz winny aromat z delikatną nutą fiołkową i krągły, pełny, ale łagodny i elegancki smak, delikatnie i przyjemnie taninowy, kiedy wino jest młode, a także satysfakcjonujący, wyrazisty, lekko gorzkawy posmak.

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 12,5 % obj.

Resztkowy cukier redukujący: nie więcej niż 10,0 g/l

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 24,0 g/l

Wszelkie parametry analityczne nieprzedstawione w poniższej tabeli są zgodne z ograniczeniami określonymi w przepisach krajowych i unijnych.

Ogólne cechy analityczne

— Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości): —

— Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości): —

— Minimalna kwasowość ogólna: 4,5 grama na litr wyrażona jako kwas winowy

— Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr): —

— Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr): —

9. *„Romagna" Sangiovese Riserva (kategoria 1 – wino)*

Wino objęte chronioną nazwą pochodzenia „Romagna" Sangiovese Riserva otrzymuje się z winogron odmiany o tej samej nazwie i poddaje dojrzewaniu; ma rubinowoczerwoną barwę nabierającą barwy owocu granatu i wpadającą w kolor purpurowy; z wiekiem nabiera pomarańczowych odcieni; ma delikatny, złożony bukiet wanilii typowy dla procesu dojrzewania oraz wytrawny, krągły, harmonijny, mocny smak, często z nutą drewna pochodzącą z beczek, w których dojrzewało wino.

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 13,0 % obj.

Resztkowy cukier redukujący: nie więcej niż 10,0 g/l

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 26,0 g/l

Wszelkie parametry analityczne nieprzedstawione w poniższej tabeli są zgodne z ograniczeniami określonymi w przepisach krajowych i unijnych.

Ogólne cechy analityczne

— Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości): —

— Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości): —

— Minimalna kwasowość ogólna: 4,5 grama na litr wyrażona jako kwas winowy

— Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr): —

— Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr): —

10. *„Romagna" Sangiovese Superiore Riserva (kategoria 1 – wino)*

Wino objęte chronioną nazwą pochodzenia „Romagna" Sangiovese Riserva otrzymuje się z winogron odmiany o tej samej nazwie i poddaje dojrzewaniu; ma rubinowoczerwoną barwę nabierającą barwy owocu granatu i wpadającą w kolor purpurowy; z wiekiem nabiera pomarańczowych odcieni; ma delikatny, złożony bukiet wanilii typowy dla procesu dojrzewania oraz wytrawny, krągły, harmonijny, mocny smak, często z nutą drewna pochodzącą z beczek, w których dojrzewało wino.

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 13,0 % obj.

Resztkowy cukier redukujący: nie więcej niż 10,0 g/l

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 26,0 g/l

Wszelkie parametry analityczne nieprzedstawione w poniższej tabeli są zgodne z ograniczeniami określonymi w przepisach krajowych i unijnych.

Ogólne cechy analityczne

— Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości): —

— Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości): —

— Minimalna kwasowość ogólna: —

— Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr): —

— Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr): —

11. *„Romagna" Sangiovese Passito (kategoria 1 – wino)*

Wino objęte chronioną nazwą pochodzenia „Romagna" Sangiovese Passito, otrzymywane z winogron odmiany o tej samej nazwie, ma rubinowoczerwoną barwę, niekiedy o purpurowym połysku, oraz delikatny aromat z nutą fiołkową i harmonijny, przyjemnie taninowy smak z satysfakcjonującym, charakterystycznym, lekko gorzkawym posmakiem; wino może mieć wyczuwalne nuty drewna pochodzące z beczek, w których dojrzewało.

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 12,0 % obj.

Resztkowy cukier redukujący: 6,0–20,0 g/l; Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 26 g/l

Ogólne cechy analityczne

— Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości): —

— Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości): —

— Minimalna kwasowość ogólna: 4,5 grama na litr wyrażona jako kwas winowy

— Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr): —

— Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr): —

12. *„Romagna" Sangiovese ze wskazaniem podobszarów (kategoria 1 – wino)*

Wino objęte chronioną nazwą pochodzenia „Romagna" Sangiovese z odniesieniem do podobszaru otrzymywane z winogron odmiany o tej samej nazwie pochodzących z jasno określonych obszarów, ma rubinowoczerwoną barwę o purpurowym połysku oraz szeroki i winny aromat, nieco ziołowy, kiedy wino jest młode, z delikatną nutą fiołkową oraz smak typowy dla jego obszaru produkcji, przyjemnie taninowy w przypadku młodego wina, a także równie satysfakcjonujący, nieco gorzki posmak.

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 12,5 % obj.

Resztkowy cukier redukujący: nie więcej niż 4,0 g/l

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 24,0 g/l

Wszelkie parametry analityczne nieprzedstawione w poniższej tabeli są zgodne z ograniczeniami określonymi w przepisach krajowych i unijnych.

Ogólne cechy analityczne

— Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości): —

— Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości): —

— Minimalna kwasowość ogólna: 4,5 grama na litr wyrażona jako kwas winowy

— Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr): —

— Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr): —

13. *„Romagna" Sangiovese Riserva ze wskazaniem podobszarów (kategoria 1 – wino)*

Wino objęte chronioną nazwą pochodzenia „Romagna" Sangiovese Riserva z odniesieniem do podobszaru otrzymuje się z winogron odmiany o tej samej nazwie pochodzących z jasno określonych obszarów, ma rubinowoczerwoną barwę nabierającą barwy owocu granatu i wpadającą w kolor purpurowy; z wiekiem nabiera pomarańczowych odcieni; ma wytrawny, krągły, harmonijny, mocny smak typowy dla jego obszaru produkcji, często z nutą drewna pochodzącą z beczek, w których dojrzewało wino.

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 13,0 % obj.

Resztkowy cukier redukujący: nie więcej niż 4,0 g/l

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 26,0 g/l

Wszelkie parametry analityczne nieprzedstawione w poniższej tabeli są zgodne z ograniczeniami określonymi w przepisach krajowych i unijnych.

Ogólne cechy analityczne

— Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości): —

— Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości): —

— Minimalna kwasowość ogólna: 4,5 grama na litr wyrażona jako kwas winowy

— Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr): —

— Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr): —

14. *„Romagna" Trebbiano (kategoria 1 – wino)*

Wino objęte chronioną nazwą pochodzenia „Romagna" Trebbiano, otrzymywane z winogron odmiany o tej samej nazwie, ma słomkowożółtą barwę o różnej intensywności, winny, łagodny i delikatny aromat oraz subtelny, apetyczny i harmonijny smak.

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 11,5 % obj.

Resztkowy cukier redukujący: nie więcej niż 10 g/l

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 14,0 g/l

Wszelkie parametry analityczne nieprzedstawione w poniższej tabeli są zgodne z ograniczeniami określonymi w przepisach krajowych i unijnych.

Ogólne cechy analityczne

— Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości): —

— Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości): —

— Minimalna kwasowość ogólna: 4,5 grama na litr wyrażona jako kwas winowy

— Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr): —

— Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr): —

15. *„Romagna" Trebbiano Spumante (kategoria 4 – wino musujące)*

Wino objęte chronioną nazwą pochodzenia „Romagna" Trebbiano Spumante otrzymywane z winogron odmiany o tej samej nazwie za pomocą naturalnej ponownej fermentacji w butelce lub w autoklawach zgodnie z przepisami UE; ma słomkowożółtą barwę o różnej intensywności, trwałą piankę i jest delikatnie musujące; ma szlachetny, świeży i przyjemny aromat oraz wytrawny lub pół wytrawny smak w zależności od rodzaju.

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 10,5 % obj.

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 14,0 g/l

Wszelkie parametry analityczne nieprzedstawione w poniższej tabeli są zgodne z ograniczeniami określonymi w przepisach krajowych i unijnych.

Ogólne cechy analityczne

— Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości): —

— Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości): —

— Minimalna kwasowość ogólna: 5 gramów na litr wyrażona jako kwas winowy

— Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr): —

— Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr): —

16. *„Romagna" Trebbiano Frizzante (kategoria 8 – wino półmusujące)*

Wino objęte chronioną nazwą pochodzenia „Romagna" Trebbiano Frizzante, otrzymywane z winogron odmiany o tej samej nazwie za pomocą naturalnej drugiej fermentacji zgodnie z przepisami UE, ma słomkowożółtą barwę o różnej intensywności, delikatną i trwałą piankę, przyjemny i delikatny aromat oraz świeży i harmonijny smak.

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 10,5 % obj.

Resztkowy cukier redukujący: nie więcej niż 10 g/l

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 14,0 g/l

Wszelkie parametry analityczne nieprzedstawione w poniższej tabeli są zgodne z ograniczeniami określonymi w przepisach krajowych i unijnych.

Ogólne cechy analityczne

— Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości): —

— Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości): —

— Minimalna kwasowość ogólna: 5 gramów na litr wyrażona jako kwas winowy

— Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr): —

— Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr): —

17. *„Romagna" Bianco Spumante (kategoria 4 – wino musujące)*

Wino objęte chronioną nazwą pochodzenia „Romagna" Bianco Spumante ma piankę, która jest delikatna i trwała, oraz słomkowożółtą barwę o różnej intensywności. Wyróżnia je jego szlachetny, delikatny aromat, a smak różni się w zależności od zawartości cukrów od „brut nature" po wytrawny, apetyczny i harmonijny.

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 10,5 % obj.

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 14 g/l

Wszelkie parametry analityczne nieprzedstawione w poniższej tabeli są zgodne z ograniczeniami określonymi w przepisach krajowych i unijnych.

Ogólne cechy analityczne

— Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości): —

— Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości): —

— Minimalna kwasowość ogólna: 5 gramów na litr wyrażona jako kwas winowy

— Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr): —

— Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr): —

18. *„Romagna" Bianco Spumante di Qualità (kategoria 5 – gatunkowe wino musujące)*

Wino objęte chronioną nazwą pochodzenia „Romagna" Bianco Spumante di Qualità ma piankę, która jest delikatna, jedwabista i trwała, oraz słomkowożółtą barwę o różnej intensywności. Wyróżnia je jego szlachetny, delikatny aromat, z charakterystycznymi nutami wynikającymi z leżakowania na osadzie. Jego smak różni się w zależności od zawartości cukrów od „brut nature" po wytrawny, pełny, apetyczny i harmonijny.

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 11 % obj.

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 15 g/l

Wszelkie parametry analityczne nieprzedstawione w poniższej tabeli są zgodne z ograniczeniami określonymi w przepisach krajowych i unijnych.

Ogólne cechy analityczne

— Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości): —

— Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości): —

— Minimalna kwasowość ogólna: 5,5 grama na litr wyrażona jako kwas winowy

— Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr): —

— Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr): —

19. *„Romagna" Rosato Spumante (kategoria 4 – wino musujące)*

Wino objęte chronioną nazwą pochodzenia „Romagna" Rosato Spumante ma delikatną, trwałą piankę. Jego barwa jest różowawa o różnej intensywności, a aromat – szlachetny i delikatny. Jego smak różni się w zależności od zawartości cukrów od „brut nature" po wytrawny i jest apetyczny i harmonijny.

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 10,5 % obj.

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 15 g/l

Wszelkie parametry analityczne nieprzedstawione w poniższej tabeli są zgodne z ograniczeniami określonymi w przepisach krajowych i unijnych.

Ogólne cechy analityczne

— Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości): —

— Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości): —

— Minimalna kwasowość ogólna: 5 gramów na litr wyrażona jako kwas winowy

— Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr): —

— Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr): —

20. *„Romagna" Rosato Spumante di Qualità (kategoria 5 – gatunkowe wino musujące)*

Wino objęte chronioną nazwą pochodzenia „Romagna" Rosato Spumante di Qualità ma delikatną, jedwabistą i trwałą piankę. Jego barwa jest różowa o różnej intensywności, wyróżnia się ono szlachetnym i delikatnym aromatem, z charakterystycznymi nutami wynikającymi z leżakowania na osadzie. Jego smak różni się w zależności od zawartości cukrów od „brut nature" po wytrawny, pełny, apetyczny i harmonijny.

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 11 % obj.

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 15 g/l

Wszelkie parametry analityczne nieprzedstawione w poniższej tabeli są zgodne z ograniczeniami określonymi w przepisach krajowych i unijnych.

Ogólne cechy analityczne

— Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości): —

— Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości): —

— Minimalna kwasowość ogólna: 5,5 grama na litr wyrażona jako kwas winowy

— Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr): —

— Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr): —

21. *„Romagna" Bianco (kategoria 1 – wino)*

Wina objęte chronioną nazwą pochodzenia „Romagna" Bianco mają barwę od jasnożółtej do słomkowożółtej o różnej intensywności oraz przyjemny, szlachetny i delikatny aromat. W smaku są apetyczne i harmonijne.

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 11,5 % obj.

Resztkowy cukier redukujący: nie więcej niż 10 g/l

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 14 g/l

Wszelkie parametry analityczne nieprzedstawione w poniższej tabeli są zgodne z ograniczeniami określonymi w przepisach krajowych i unijnych.

Ogólne cechy analityczne

— Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości): —

— Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości): —

— Minimalna kwasowość ogólna: 4,5 grama na litr wyrażona jako kwas winowy

— Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr): —

— Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr): —

22. *„Romagna" Bianco Frizzante (kategoria 8 – wino półmusujące)*

Wino objęte chronioną nazwą pochodzenia „Romagna" Bianco Frizzante ma delikatną, trwałą piankę. Jego barwa zmienia się od jasnożółtej do słomkowożółtej o różnej intensywności, a jego aromat jest przyjemny i wyrazisty. Jego smak jest harmonijny i świeży.

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 10,5 % obj.

Resztkowy cukier redukujący: nie więcej niż 10 g/l

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 14 g/l

Wszelkie parametry analityczne nieprzedstawione w poniższej tabeli są zgodne z ograniczeniami określonymi w przepisach krajowych i unijnych.

Ogólne cechy analityczne

— Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości): —

— Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości): —

— Minimalna kwasowość ogólna: 5 gramów na litr wyrażona jako kwas winowy

— Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr): —

— Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr): —

23. *„Romagna" Rosato (kategoria 1 – wino)*

Wina objęte chronioną nazwą pochodzenia „Romagna" Rosato mają barwę różową o różnej intensywności i przyjemny, szlachetny i delikatny aromat. Ich smak jest harmonijny i świeży.

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 11,5 % obj.

Resztkowy cukier redukujący: nie więcej niż 10 g/l

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 14 g/l

Wszelkie parametry analityczne nieprzedstawione w poniższej tabeli są zgodne z ograniczeniami określonymi w przepisach krajowych i unijnych.

Ogólne cechy analityczne

— Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości): —

— Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości): —

— Minimalna kwasowość ogólna: 4,5 grama na litr wyrażona jako kwas winowy

— Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr): —

— Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr): —

24. *„Romagna" Rosato Frizzante (kategoria 8 – wino półmusujące)*

Wino objęte chronioną nazwą pochodzenia „Romagna" Rosato Frizzante ma delikatną, trwałą piankę. Wino ma różową barwę o różnej intensywności i przyjemny, wyrazisty aromat. Jego smak jest harmonijny i świeży.

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 10,5 % obj.

Resztkowy cukier redukujący: nie więcej niż 10 g/l

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 14 g/l

Wszelkie parametry analityczne nieprzedstawione w poniższej tabeli są zgodne z ograniczeniami określonymi w przepisach krajowych i unijnych.

Ogólne cechy analityczne

— Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości): —

— Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości): —

— Minimalna kwasowość ogólna: 5 gramów na litr wyrażona jako kwas winowy

— Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr): —

— Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr): —

25. *„Romagna" Rosso (kategoria 1 – wino)*

Wina objęte chronioną nazwą pochodzenia „Romagna" Rosso mają barwę rubinowoczerwoną, czasami z odcieniem purpury, winny aromat i wyraźny zapach. Ich smak jest harmonijny, delikatnie taninowy, z przyjemnie gorzkim posmakiem.

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 12 % obj.

Resztkowy cukier redukujący: nie więcej niż 10 g/l

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 19 g/l

Wszelkie parametry analityczne nieprzedstawione w poniższej tabeli są zgodne z ograniczeniami określonymi w przepisach krajowych i unijnych.

Ogólne cechy analityczne

— Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości): —

— Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości): —

— Minimalna kwasowość ogólna: 4,5 grama na litr wyrażona jako kwas winowy

— Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr): —

— Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr): —

26. *„Romagna" Bianco Brisighella (kategoria 1 – wino)*

Wina objęte chronioną nazwą pochodzenia „Romagna" Bianco Brisighella mają barwę od jasnożółtej do słomkowożółtej o różnej intensywności i wyrazisty, szlachetny i zróżnicowany aromat. W smaku są apetyczne, świeże i harmonijne.

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 11 % obj.

Resztkowy cukier redukujący: nie więcej niż 4 g/l

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 19 g/l

Wszelkie parametry analityczne nieprzedstawione w poniższej tabeli są zgodne z ograniczeniami określonymi w przepisach krajowych i unijnych.

Ogólne cechy analityczne

— Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości): —

— Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości): —

— Minimalna kwasowość ogólna: 5 gramów na litr wyrażona jako kwas winowy

— Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr): —

— Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr): —

27. *„Romagna" Bianco Castrocaro (kategoria 1 – wino)*

Wina objęte chronioną nazwą pochodzenia „Romagna" Bianco Castrocaro mają barwę od jasnożółtej do słomkowożółtej o różnej intensywności i przyjemny, intensywny i winny aromat. W smaku są apetyczne i harmonijne.

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 11,5 % obj.

Resztkowy cukier redukujący: nie więcej niż 4 g/l

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 17 g/l

Wszelkie parametry analityczne nieprzedstawione w poniższej tabeli są zgodne z ograniczeniami określonymi w przepisach krajowych i unijnych.

Ogólne cechy analityczne

— Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości): —

— Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości): —

— Minimalna kwasowość ogólna: 4,5 grama na litr wyrażona jako kwas winowy

— Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr): —

— Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr): —

28. *„Romagna" Bianco Longiano (kategoria 1 – wino)*

Wina objęte chronioną nazwą pochodzenia „Romagna" Bianco Longiano mają barwę od jasnożółtej do słomkowożółtej o różnej intensywności oraz przyjemny, intensywny i winny aromat. W smaku są apetyczne i harmonijne.

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 11 % obj.

Resztkowy cukier redukujący: nie więcej niż 10 g/l

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 19 g/l

Wszelkie parametry analityczne nieprzedstawione w poniższej tabeli są zgodne z ograniczeniami określonymi w przepisach krajowych i unijnych.

Ogólne cechy analityczne

— Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości): —

— Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości): —

— Minimalna kwasowość ogólna: 5 gramów na litr wyrażona jako kwas winowy

— Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr): —

— Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr): —

29. *„Romagna" Bianco Modigliana (kategoria 1 – wino)*

Wina objęte chronioną nazwą pochodzenia „Romagna" Bianco Modigliana mają barwę od jasnożółtej do słomkowożółtej o różnej intensywności oraz przyjemny, intensywny i winny aromat. W smaku są apetyczne i harmonijne.

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 11 % obj.

Resztkowy cukier redukujący: nie więcej niż 10 g/l

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 19 g/l

Wszelkie parametry analityczne nieprzedstawione w poniższej tabeli są zgodne z ograniczeniami określonymi w przepisach krajowych i unijnych.

Ogólne cechy analityczne

— Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości): —

— Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości): —

— Minimalna kwasowość ogólna: 5 gramów na litr wyrażona jako kwas winowy

— Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr): —

— Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr): —

30. *„Romagna" Bianco Oriolo (kategoria 1 – wino)*

Wina objęte chronioną nazwą pochodzenia „Romagna" Bianco Oriolo mają barwę od jasnożółtej do słomkowożółtej o różnej intensywności i przyjemny, intensywny i winny aromat. W smaku są apetyczne i harmonijne.

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 11,5 % obj.

Resztkowy cukier redukujący: nie więcej niż 4 g/l

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 17 g/l

Wszelkie parametry analityczne nieprzedstawione w poniższej tabeli są zgodne z ograniczeniami określonymi w przepisach krajowych i unijnych.

Ogólne cechy analityczne

— Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości): —

— Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości): —

— Minimalna kwasowość ogólna: 4,5 grama na litr wyrażona jako kwas winowy

— Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr): —

— Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr): —

31. *„Romagna" Centesimino Oriolo (kategoria 1 – wino)*

Wino objęte chronioną nazwą pochodzenia „Romagna" Centesimino Oriolo ma czerwoną barwę zbliżoną do barwy owocu granatu i charakterystyczny aromat z nutami róż i owoców leśnych. W smaku jest aksamitne i pełne.

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 12 % obj.

Resztkowy cukier redukujący: nie więcej niż 4 g/l

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 23 g/l

Wszelkie parametry analityczne nieprzedstawione w poniższej tabeli są zgodne z ograniczeniami określonymi w przepisach krajowych i unijnych.

Ogólne cechy analityczne

— Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości): —

— Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości): —

— Minimalna kwasowość ogólna: 4,5 grama na litr wyrażona jako kwas winowy

— Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr): —

— Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr): —

32. *„Romagna" Centesimino Oriolo Riserva (kategoria 1 – wino)*

Wino objęte chronioną nazwą pochodzenia „Romagna" Centesimino Oriolo Riserva ma intensywną czerwoną barwę zbliżoną do barwy owocu granatu i urzekający aromat z nutami róż, dojrzałych owoców i z nutami korzennymi. W smaku jest pełne, harmonijne, aksamitne i delikatnie taninowe.

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 13 % obj.

Resztkowy cukier redukujący: nie więcej niż 4 g/l

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 26 g/l

Wszelkie parametry analityczne nieprzedstawione w poniższej tabeli są zgodne z ograniczeniami określonymi w przepisach krajowych i unijnych.

Ogólne cechy analityczne

— Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości): —

— Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości): —

— Minimalna kwasowość ogólna: 4 gramy na litr wyrażona jako kwas winowy

— Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr): —

— Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr): —

33. *„Romagna" Centesimino Oriolo Passito (kategoria 1 – wino)*

Wino objęte chronioną nazwą pochodzenia „Romagna" Centesimino Oriolo Passito ma pełną czerwoną barwę zbliżoną do barwy owocu granatu oraz intensywny i wyrazisty aromat z nutami róż, dżemu, suszonych winogron i z nutami korzennymi. Jego smak jest harmonijny, urzekający i ma dobrą strukturę.

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 11,5 % obj.

Resztkowy cukier redukujący: nie mniej niż 50 g/l

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 26 g/l

Wszelkie parametry analityczne nieprzedstawione w poniższej tabeli są zgodne z ograniczeniami określonymi w przepisach krajowych i unijnych.

Ogólne cechy analityczne

— Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości): —

— Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości): —

— Minimalna kwasowość ogólna: 4,5 grama na litr wyrażona jako kwas winowy

— Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr): —

— Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr): —

34. *„Romagna" Centesimino Oriolo Spumante Rosé (kategoria 4 – wino musujące)*

Wino objęte chronioną nazwą pochodzenia „Romagna" Centesimino Oriolo Spumante Rosé ma delikatną, trwałą piankę. Ma różową barwę o różnej intensywności i charakterystyczny aromat z wyraźnymi nutami kwiatowymi. Jego smak różni się w zależności od zawartości cukru od „brut" po półwytrawny, świeży i o dobrej strukturze.

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 11 % obj.

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 14 g/l

Wszelkie parametry analityczne nieprzedstawione w poniższej tabeli są zgodne z ograniczeniami określonymi w przepisach krajowych i unijnych.

Ogólne cechy analityczne

— Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości): —

— Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości): —

— Minimalna kwasowość ogólna: 4,5 grama na litr wyrażona jako kwas winowy

— Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr): —

— Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr): —

35. *„Romagna" Famoso Mercato Saraceno (kategoria 1 – wino)*

Wina objęte chronioną nazwą pochodzenia „Romagna" Famoso Mercato Saraceno mają barwę słomkowożółtą o różnej intensywności i wyrazisty, intensywny i winny aromat. W smaku są wytrawne, apetyczne i harmonijne.

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 11,5 % obj.

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 17 g/l

Wszelkie parametry analityczne nieprzedstawione w poniższej tabeli są zgodne z ograniczeniami określonymi w przepisach krajowych i unijnych.

Ogólne cechy analityczne

— Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości): —

— Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości): —

— Minimalna kwasowość ogólna: 5 gramów na litr wyrażona jako kwas winowy

— Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr): —

— Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr): —

36. *„Romagna" Famoso Mercato Saraceno Spumante (kategoria 4 – wino musujące)*

Wino objęte chronioną nazwą pochodzenia „Romagna" Famoso Mercato Saraceno Spumante ma delikatną, trwałą piankę. Jego barwa jest słomkowożółta o różnej intensywności, a aromat – szlachetny i delikatny. Jego smak różni się w zależności od zawartości cukru od „brut nature" po wytrawny, zgodnie z unijnymi przepisami.

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 11 % obj.

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 16 g/l

Wszelkie parametry analityczne nieprzedstawione w poniższej tabeli są zgodne z ograniczeniami określonymi w przepisach krajowych i unijnych.

Ogólne cechy analityczne

— Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości): —

— Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości): —

— Minimalna kwasowość ogólna: 5 gramów na litr wyrażona jako kwas winowy

— Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr): —

— Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr): —

5. **Praktyki enologiczne**

a. *Szczególne praktyki enologiczne*

—

b. *Maksymalna wydajność*

1. Romagna Albana Spumante

45 hektolitrów z hektara

2. Romagna Cagnina

84,5 hektolitrów z hektara

3. „Romagna" Pagadebit i Pagadebit Bertinoro, w tym Frizzante

98 hektolitrów z hektara

4. „Romagna" Sangiovese, w tym Novello i Riserva

98 hektolitrów z hektara

5. „Romagna" Sangiovese Superiore, w tym Riserva

68,25 hektolitrów z hektara

6. „Romagna" Sangiovese ze wskazaniem dodatkowego oznaczenia geograficznego

58,5 hektolitrów z hektara

7. „Romagna" Sangiovese Riserva ze wskazaniem podobszarów

52 hektolitrów z hektara

8. Romagna Sangiovese Passito

60 hektolitrów z hektara

9. „Romagna" Bianco, w tym Frizzante i Spumante

126 hektolitrów z hektara

10. „Romagna" Rosato, w tym Frizzante i Spumante

126 hektolitrów z hektara

11. Romagna Rosso

91 hektolitrów z hektara

12. „Romagna” Bianco ze wskazaniem podobszarów Brisighella, Castrocaro, Longiano, Modigliana i Oriolo

84 hektolitrów z hektara

13. „Romagna” Centesimino, w tym Riserva ze wskazaniem podobszaru Oriolo

77 hektolitrów z hektara

14. „Romagna” Centesimino Passito ze wskazaniem podobszaru Oriolo

55 hektolitrów z hektara

15. „Romagna” Centesimino Spumante Rosé ze wskazaniem podobszaru Oriolo

91 hektolitrów z hektara

16. „Romagna” Famoso, w tym Spumante ze wskazaniem podobszaru Mercato Saraceno

84 hektolitrów z hektara

17. Romagna Bianco Spumante di Qualità

126 hektolitrów z hektara

18. Romagna Rosato Spumante di Qualità

126 hektolitrów z hektara

6. **Wyznaczony obszar geograficzny**

Obszar produkcji winogron do produkcji win kwalifikujących się do posiadania nazwy „Romagna” obejmuje różne gminy – w całości lub w częściach – w prowincjach takich jak Bolonia, Forlì-Cesena, Rawenna i Rimini w regionie Emilia Romania.

1) Obszar produkcji winogron do produkcji wina objętego chronioną nazwą pochodzenia „Romagna” Albana Spumante obejmuje gminy – w całości lub w częściach – wymienione poniżej. Granica tego obszaru jest wyznaczona w następujący sposób:

Prowincja Forlì-Cesena: gminy Castrocaro Terme e Terra del Sole, Forlì, Forlimpopoli, Meldola, Bertinoro, Cesena, Montiano, Roncofreddo, Savignano sul Rubicone i Longiano. W przypadku gmin Savignano sul Rubicone, Cesena, Forlimpopoli i Forlì granica biegnąca w dół jest wyznaczona w następujący sposób: Gmina Savignano sul Rubicone: od SS 9 Via Emilia. gmina Cesena: od granicy z gminą Savignano biegnie wzdłuż SS 9 Via Emilia aż do skrzyżowania z via Pestalozzi. Biegnie nią, a następnie wzdłuż via Marzolino Primo aż do linii kolejowej Rimini–Bolonia, którą podąża aż do skrzyżowania z drogą SS 71 bis, skąd prowadzi wzdłuż via Comunale Redichiaro i via Brisighella. Następnie wraca do drogi SS 71 bis, biegnie wzdłuż via Vicinale Cerchia, via S. Egidio, via Comunale Boscone, via Madonna dello Schioppo, via Cavalcavia i via D'Altri do rzeki Savio i gminnego toru wyścigowego, aby skręcić na SS 9 Via Emilia (na kilometrze 30,650) biegnącą na północ do granicy z gminą Bertinoro. Gmina Forlimpopoli: od granicy gminy Bertinoro podąża wzdłuż drogi SS 9 aż do skrzyżowania z Via S. Leonardo, wzdłuż której biegnie aż do skrzyżowania z linią kolejową Rimini-Bolonia, którą podąża aż do drogi SS 9, którą prowadzi następnie aż do granicy z gminą Forlì. Gmina Forlì: od granicy z gminą Forlimpopoli biegnie wzdłuż drogi SS 9 aż do skrzyżowania z via G. Siboni. Biegnie nią, a następnie podąża drogami: 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 i via Isonzo. Od tej drogi prowadzi wzdłuż linii kolejowej Rimini–Bolonia aż do domu dróżnika na kilometrze 59, następnie podąża wzdłuż via Zignola i łączy się na północy miasta z drogą SS 9, którą biegnie aż do granicy z gminą Faenza.

Prowincja Rawenna: gminy: Castel Bolognese, Riolo Terme, Faenza, Casola Valsenio i Brisighella. W przypadku gmin Faenza i Castel Bolognese granica biegnąca w dół jest wyznaczona w następujący sposób: Gmina Faenza: od granicy z gminą Forlì, gdzie spotyka się z drogą SS 9, prowadzi wzdłuż granicy aż do linii kolejowej Rimini–Bolonia, którą podąża aż do lewego brzegu rzeki Lamone, a następnie biegnie wzdłuż via San Giovanni, via Formellino, via Ravegnana, via Borgo S. Rocco, via Granarolo Provelta, via S. Silvestro, via Scolo Cerchia i via Convertite. Następnie łączy się na północy miasta z linią kolejową, którą biegnie aż do granicy z gminą Castel Bolognese. Gmina Castel Bolognese: od linii kolejowej Rimini–Bolonia.

Prowincja Bolonia: gminy: Borgo Tossignano, Casalfiumanese, Castel San Pietro Terme, Dozza Imolese, Fontanelice, Imola i Ozzano dell'Emilia. W przypadku gmin Imola i Ozzano dell'Emilia granica biegnąca w dół jest wyznaczona w następujący sposób: Gmina Imola: od linii kolejowej Rimini–Bolonia do skrzyżowania z drogą główną Selice, biegnie tą drogą aż do skrzyżowania z via Nuova, wzdłuż której prowadzi aż do granicy gminy na początku drogi do gminy Castel Guelfo. Gmina Ozzano dell'Emilia: od linii kolejowej Rimini–Bolonia.

2) Obszar produkcji winogron do produkcji wina objętego chronioną nazwą pochodzenia „Romagna" Albana Cagnina obejmuje gminy wymienione poniżej.

Prowincja Rawenna: gminy Brisighella, Casola Valsenio, Castel Bolognese, Faenza i Riolo Terme.

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

3) Obszar produkcji winogron do produkcji wina objętego chronioną nazwą pochodzenia „Romagna" Pagadebit obejmuje gminy – w całości lub w częściach – wymienione poniżej.

Granica tego obszaru jest wyznaczona w następujący sposób:

Prowincja Rawenna: gminy Brisighella, Casola Valsenio, Castel Bolognese, Faenza i Riolo Terme. W przypadku gmin Castel Bolognese i Faenza granicę biegnącą w dół wyznacza droga SS 9 Via Emilia.

Prowincja Forlì-Cesena: gminy Bertinoro, Borghi, Castrocaro Terme e Terra del Sole, Cesena, Dovadola, Forlì, Forlimpopoli, Longiano, Meldola, Montiano, Predappio, Roncofreddo, Savignano sul Rubicone i Sogliano al Rubicone. W przypadku gmin Bertinoro, Cesena, Forlì, Forlimpopoli, Longiano i Savignano sul Rubicone granica biegnąca w dół jest wyznaczona w następujący sposób: gmina Bertinoro: SS 9 Via Emilia. gmina Cesena: od skrzyżowania z gminą Bertinoro na SS 9 Via Emilia biegnie wzdłuż tej drogi do drogi prowincjonanej SP 51, która prowadzi do via San Vittore. Następnie podąża wzdłuż via San Vittore od zjazdu 71 do miejscowości San Carlo. Dalej prowadzi wzdłuż via Castiglione, via Roversano S. Carlo, via Comunale Roversano i via IV Novembre aż do powrotu do SS 9 Via Emilia. Dalej podąża wzdłuż drogi głównej w kierunku Rimini aż do skrzyżowania z via Ca' Vecchia. Następnie biegnie wzdłuż via Montiano i via Malanotte aż do granicy z gminą Longiano. Gmina Forlì: od granicy z gminą Faenza na Via Emilia podąża wzdłuż via Rio Cosina do mostu Bariletta na via del Passo. Następnie prowadzi wzdłuż via del Passo aż do skrzyżowania z via Castel Leone, którą podąża aż do końca. Dalej biegnie wzdłuż via Ossi do Villagrappa, a następnie wzdłuż via del Braldo aż do Villa Rovere. Dalej skręca na SS 67 w kierunku Florencji i podąża aż do miejscowości Terra del Sole. Następnie wraca w kierunku Forlì przez via Landino i wzdłuż SP 56 aż do skrzyżowania z via dell'Appennino (SS 9 ter), a dalej przecina San Martino in Strada. Niedaleko wyjazdu z miasta skręca na via Monda, następnie biegnie wzdłuż via Crocetta aż do skrzyżowania z SP 4 przy via Bidente na kilometrze 4,100, którą podąża aż do SP 37. Prowadzi wzdłuż tej drogi aż do granicy gmin Forlì i Bertinoro na rzece Ronco. Gmina Forlimpopoli: od granicy z gminami Bertinoro i Forlì biegnie dalej wzdłuż SP 37 w kierunku Forlimpopoli aż do rzeki Ausa, wzdłuż której podąża aż do jej powrotu do granicy między gminami Bertinoro i Forlimpopoli. Gmina Longiano: od połączenia z gminą Cesena biegnie dalej via Malanotte aż do via Badia. Następnie prowadzi wzdłuż via Cesena, via Badia i via Fratta i przechodzi przez Cà Turchi i Cà Won Willer. Następnie podąża wzdłuż via Massa, która przechodzi przez miejscowości Massa, Bolignano i La Crocetta, aż do granicy z gminą Savignano sul Rubicone, niedaleko Cà Ugolini. Gmina Savignano sul Rubicone: od granicy z gminą Longiano na via Massa biegnie wzdłuż granicy, następnie wzdłuż via Scodella i via (Vecchia) Rio Salto do granicy z gminą Sant'Arcangelo di Romagna przez via Seibelle J.

Prowincja Rimini: gminy Coriano, Misano Adriatico, Morciano di Romagna, Poggio Berni, Rimini, Sant'Arcangelo di Romagna, San Clemente, San Giovanni in Marignano, Torriana i Verucchio. W przypadku gmin Misano Adriatico, Rimini i Sant'Arcangelo di Romagna granica biegnąca w dół jest wyznaczona w następujący sposób: gmina Misano Adriatico: od granicy z gminą Riccione biegnie wzdłuż via Capronte do via Grotta. Następnie podąża wzdłuż via Fontacce do skrzyżowania z drogą SP 35 (Riccione–Tavoletto). Biegnie wzdłuż drogi prowincjonalnej do miejscowości Cella Simbeni. Dalej podąża wzdłuż via San Giovanni do rzeki Conca na granicy gmin Misano Adriatico i San Giovanni w Marignano. Gmina Rimini: od granicy z gminą Sant'Arcangelo di Romagna na drodze głównej biegnie wzdłuż via Marecchiese w kierunku Rimini aż do autostrady Bolonia–Rimini, którą podąża aż do granicy z gminą Riccione. Gmina Sant'Arcangelo di Romagna: od granicy z gminą Savignano prowadzi wzdłuż via Seibelle J. w kierunku Canonica aż do skrzyżowania z via Rio Salto i do miejscowości Canonica. Następnie podąża wzdłuż via Canonica, SP 13 aż do granicy gminy, którą biegnie wzdłuż rzeki Marecchia. Podąża w tym kierunku aż do przecięcia z rzeką Marecchia. Następnie biegnie wzdłuż via Marecchia aż do ponownego spotkania z granicą gminy.

4) Obszar produkcji winogron do produkcji wina objętego chronioną nazwą pochodzenia „Romagna" Sangiovese obejmuje gminy – w całości lub w częściach – wymienione poniżej. Granica tego obszaru jest wyznaczona w następujący sposób:

Prowincja Forlì-Cesena: gminy 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 i Tredozio. W przypadku gmin Cesena, Bertinoro, Forlimpopoli, Forlì, Montiano i Savignano sul Rubicone granica biegnąca w dół jest wyznaczona w następujący sposób: gmina Cesena: od granicy z gminą Savignano biegnie wzdłuż drogi SS 9 aż do skrzyżowania z via Pestalozzi. Podąża wzdłuż tej ulicy, a dalej via Marzolino Primo aż do linii kolejowej Rimini–Bolonia, którą prowadzi aż do skrzyżowania z SS 71 bis. Od tego miejsca biegnie wzdłuż via Comunale Redichiaro, a następnie via Brisighella, łącząc się ponownie z drogą SS 71 bis. Dalej podąża drogami: via Vicinale Cerchia, via S. Egidio, via Comunale Boscone, via Madonna dello Schioppo, via Cavalcavia i via D'Altri. Biegnie wzdłuż tej ostatniej ulicy do rzeki Savio i gminnego toru wyścigowego, aby wrócić na północy miasta do drogi głównej SS 9 Via Emilia (na kilometrze 30,650), a następnie podąża aż do granicy z gminą Bertinoro. SS 9 Via Emilia. Gmina Forlimpopoli: od granicy gminy Bertinoro podąża wzdłuż drogi głównej SS 9 aż do skrzyżowania z via S. Leonardo, wzdłuż której prowadzi aż do skrzyżowania z linią kolejową Rimini–Bolonia, którą biegnie aż do drogi SS 9, którą podąża następnie aż do granicy z gminą Forlì. Gmina Forlì: od granicy z gminą Forlimpopoli prowadzi wzdłuż drogi SS 9 aż do skrzyżowania z via G. Siboni, biegnie wzdłuż niej, a następnie podąża drogami: 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 i via Isonzo. Dalej podąża wzdłuż linii kolejowej Rimini–Bolonia aż do domu dróżnika na kilometrze 59, następnie biegnie wzdłuż via Zignola, łącząc się na północy z drogą SS 9 i dalej do granicy z gminą Faenza. Gminy Montiano i Savignano sul Rubicone: od SS 9 Via Emilia.

Prowincja Rimini: gminy 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 i Verucchio. W przypadku gmin Cattolica, Misano Adriatico, Riccione, Rimini, S. Arcangelo di Romagna granica biegnąca w dół jest wyznaczona w następujący sposób: gminy Cattolica, Misano Adriatico i Riccione: od SS 16 Adriatica. Gmina Rimini: od granicy z gminą Riccione biegnie wzdłuż SS 16 Adriatica do skrzyżowania z SS 9 Emilia i dalej wzdłuż tej drogi do granicy z gminą S. Arcangelo di Romagna. Gmina S. Arcangelo di Romagna, od SS 9 Via Emilia.

Prowincja Rawenna: gminy Brisighella, Casola Valsenio, Castel Bolognese, Faenza i Riolo Terme. W przypadku gmin Faenza i Castel Bolognese granica biegnąca w dół jest wyznaczona w następujący sposób: Gmina Faenza: od granicy z gminą Forlì, gdzie spotyka się z drogą SS 9, podąża wzdłuż granicy aż do linii kolejowej Rimini-Bolonia, którą następnie biegnie aż do lewego brzegu rzeki Lamone, a następnie wzdłuż via S. Giovanni, via Formellino, via Ravegnana, via Borgo S. Rocco, via Granarolo Provelta, via S. Silvestro, via Cerchia i via Convertite. Następnie łączy się na północy z linią kolejową, którą prowadzi aż do granicy z gminą Castel Bolognese. Gmina Castel Bolognese: od linii kolejowej Rimini–Bolonia.

Prowincja Bolonia: gminy Borgo Tossignano, Casalfiumanese, Castel San Pietro Terme, Dozza Imolese, Fontanelice, Imola i Ozzano dell'Emilia. W przypadku gmin Imola i Ozzano dell'Emilia granica biegnąca w dół jest wyznaczona w następujący sposób: Gmina Imola: od linii kolejowej Rimini-Bolonia do skrzyżowania z drogą prowincjonalną via Selice, następnie biegnie tą drogą aż do skrzyżowania z drogą prowincjonalną via Nuova, wzdłuż której podąża aż do granicy gminy na początku drogi do gminy Castel Guelfo. Gmina Ozzano: od linii kolejowej Rimini–Bolonia.

5) Obszar produkcji winogron do produkcji wina objętego chronionymi nazwami pochodzenia „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 i „Romagna" Rosso obejmuje gminy – w całości lub w częściach – wymienione poniżej. Granica tego obszaru jest wyznaczona w następujący sposób:

Prowincja Bolonia: gminy Borgo Tossignano, Casalfiumanese, Castel San Pietro Terme, Dozza Imolese, Fontanelice, Imola, Mordano, Medicina i Ozzano dell'Emilia. W przypadku gmin Ozzano dell'Emilia, Medicina, Castel Guelfo i Imola granica biegnąca w dół jest wyznaczona w następujący sposób: Gmina Ozzano dell'Emilia: od linii kolejowej Rimini–Bolonia. Gmina Medicina: od granicy z gminą Ozzano dell'Emilia biegnie wzdłuż drogi SP 253 do skrzyżowania z via del Piano, dalej wzdłuż tej drogi, a następnie przez via del Lavoro, via del Canale i via S. Rocco, by w końcu dotrzeć do drogi prowincjonalnej 253 San Vitale. Gmina Castel Guelfo: od drogi prowincjonalnej 253 San Vitale. Gmina Imola: od drogi prowincjonalnej 253 San Vitale. W przypadku gmin Fontanelice i Casalfiumanese granica biegnąca w dół jest wyznaczona w następujący sposób: gmina Fontanelice: biegnie wzdłuż via della Renana od skrzyżowania na granicy prowincji Bolonia i Rawenna do via D. Alighieri; następnie prowadzi wzdłuż SP 610 w Fontanelice do kilometra 16,950, gdzie skręca na via Gesso. Następnie podąża wzdłuż tej drogi aż do granicy gminy. Gmina Casalfiumanese: od ścieżki górskiej przebiegającej przez Cà Salara do miejsca, w którym spotykają się granice Fontanelice i Castel San Pietro Terme.

Prowincja Forlì-Cesena: gminy 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 i Tredozio. W przypadku gmin Gatteo, San Mauro Pascoli i Savignano sul Rubicone granica biegnąca w dół jest wyznaczona w następujący sposób: gmina Gatteo: od granicy z gminą Cesenatico biegnie wzdłuż via Cesenatico do skrzyżowania z autostradą Bolonia–Rimini A14 w S. Angelo w pobliżu Casa Bertorri, następnie podąża wzdłuż autostrady do granicy z gminą Savignano sul Rubicone. Gmina San Mauro Pascoli: od autostrady A14 Bolonia–Rimini; Gmina Savignano sul Rubicone: od autostrady A14 Bolonia–Rimini. Gmina Cesenatico: obejmuje terytoria położone powyżej następujących wyznaczonych obszarów: od Montaletto do miejsca styku prowincji Rawenna i Forlì-Cesena, biegnie wzdłuż via San Pellegrino, a następnie via Campone Sala do miejscowości Sala; następnie podąża wzdłuż via Cesenatico aż do granicy z gminą Savignano sul Rubicone.

Prowincja Rimini: gminy 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 and Verucchio. W przypadku gmin Cattolica, Misano Adriatico, Riccione i Rimini granica biegnąca w dół jest wyznaczona w następujący sposób: Gmina Cattolica: od SS 16 Adriatica. gmina Misano Adriatico: od SS 16 Adriatica. Gmina Riccione: od SS 16 Adriatica. Gmina Rimini: od punktu przecięcia autostrady A14 Bolonia-Rimini z rzeką Uso (granica gmin San Mauro Pascoli i Rimini) prowadzi wzdłuż autostrady do skrzyżowania z SS 9 Via Emilia w pobliżu cmentarza Santa Giustina. Biegnie wzdłuż drogi SS 9 do rzeki Marecchia, wzdłuż której podąża aż do spotkania z linią kolejową Bolonia–Rimini. Następnie prowadzi wzdłuż tej linii do rzeki Ausa, wzdłuż której podąża aż do SS 16 Adriatica. Następnie prowadzi wzdłuż drogi SS 16 do granicy z gminą Riccione. Prowincja Rawenna: gminy: Bagnacavallo, Bagnara di Romagna, Brisighella, Casola Valsenio, Castel Bolognese, Cotignola, Faenza, Lugo, Massa Lombarda, Riolo Terme, Russi, Rawenna, Sant'Agata sul Santerno i Solarolo. W przypadku gmin Bagnacavallo, Lugo, Massa Lombarda, Russi i S. Agata sul Santerno granica biegnąca w dół jest wyznaczona w następujący sposób: gmina Bagnacavallo: od granicy z gminą Lugo biegnie wzdłuż drogi SP 253 San Vitale do skrzyżowania z via Bagnoli Inferiore. Dalej podąża drogami: via Pieve Masiera, obwodnica Fossa, via Stradello, via Rotondi, via Guarno, via Colombaia i via Canale Sinistra Inferiore

przez 17 km, następnie via Destra Canale Inferiore, Strada Cogollo, via Forma oraz przez teren prywatny i dociera do drogi SP 253 San Vitale na kilometrze 57. Gmina Lugo: od granicy z gminą S. Agata sul Santerno biegnie wzdłuż SP 253 San Vitale do skrzyżowania z via Bedazzo. Dalej podąża drogami: via Piratello, via Delle Tombe, via S. Andrea, droga lokalna Quarantola i via Piratello Viola, natrafiając w końcu na SP 253 San Vitale. Gmina Massa Lombarda: od granicy z prowincją Bolonia podąża wzdłuż drogi SP 253 San Vitale do skrzyżowania z via della Repubblica. Biegnie wzdłuż tej drogi, dalej podąża drogami: via Primo Maggio, via Fornace, via Punta, via Bagnarolo, via Nuova i via Cimitero do skrzyżowania z linią kolejową Bolonia-Rawenna, wzdłuż której biegnie do drogi SP 253 San Vitale. Gmina Russi: od granicy z gminą Bagnacavallo prowadzi wzdłuż SP 253 San Vitale do skrzyżowania z via Faentina, którą podąża przez Godo (via Faentina Nord), a następnie wzdłuż via Fringuellina, via Del Godo, via Fringuellina Nuova, via Naldi i via Molinaccio aż do granicy z gminą Rawenna. Gmina S. Agata sul Santerno: od granicy z gminą Massa Lombarda biegnie wzdłuż SP 253 San Vitale do skrzyżowania z via Belfiore, a następnie wzdłuż via Angiolina i lewego brzegu rzeki Santerno, aby ponownie spotkać się z drogą SP 253 San Vitale. Gmina Rawenna: obejmuje terytoria położone powyżej następujących wyznaczonych obszarów: od granicy z gminą Russi podąża wzdłuż drogi Godo-San Marco na wschód do SS 67 Tosco Romagnolo. Prowadzi wzdłuż drogi SS 67 na południe do kilometra 207,800, a następnie przecina rzekę Ronco, podążając via Gambellara do via San Pietro w Vincoli. Następnie biegnie wzdłuż via Del Sale, drogą lokalną Dismano na południe do kilometra 20,500 i dalej wzdłuż via Civinelli i via Mensa do Matelica. Następnie prowadzi wzdłuż via Salaria i via Crociarone do Pisignano i dalej wzdłuż via Confine aż do granicy prowincji Rawenna i Forlì-Cesena, którą podąża aż do Montaletto. Obszar produkcji obejmuje Isola di Savarna, jak określono poniżej: począwszy od miejscowości „La Cilla" granica biegnie wzdłuż kanału odwadniającego po prawej stronie rzeki Reno na wschód, aż do drogi S. Alberto-Rawenna w pobliżu kilometra 13,500. Następnie skręca z powrotem na zachód i prowadzi wzdłuż trasy starej linii kolejowej do C. Berbarella, przecinając osuszony obszar w Valle Mezza Cà. Stąd biegnie wzdłuż drogi z osuszonego obszaru, która przechodzi przez C. Graziani na zachód, łącząc się z drogą Mezzano-S. Alberto w pobliżu Grattacoppa. Prowadzi wzdłuż tej drogi na północ aż do „La Cilla", punktu początkowego granicy.

7. **Odmiany winorośli**

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. **Opis związku lub związków**

8.1. *Kategoria: wino (1)*

W regionie Romagna tradycje uprawy winorośli i produkcji wina zawsze były silne. Świadczą o tym dzikie winorośle nadal występujące w gajach sosnowych, liczne tradycyjne odmiany lokalne (Albana, Cagnina (Terrano), Pagadebit (Bombino Bianco), Trebbiano Romagnolo itd.) oraz liczne świadectwa historyczne i archeologiczne.

Różne rodzaje wina, które w przeszłości wytwarzano w Romanii, są ściśle związane ze środowiskiem uprawy (glebą i klimatem), a także z rozwojem technik produkcji i konserwacji. Większość wina przeznaczonego do spożycia prywatnego trzymano w beczkach, uzyskując wina lekko- i półmusujące (kategoria 8) przy pierwszym zlewaniu oraz wina wytrawne i niemusujące (kategoria 1) w lecie następującym po zbiorze.

Od lat 70. XX wieku postępy w sektorze wina były chętnie akceptowane w Romanii, ale bez zniekształcania utrwalonej tradycji. Doprowadziło to do racjonalizacji dostępności sprzętu i zarządzania nim, a także do radykalnej poprawy struktur gospodarstw i technik produkcji wina w piwnicach winiarskich, przy niezaprzeczalnym wzroście poziomu jakości produktów sektora wina.

Kolejna istotna zmiana dotyczyła badań w zakresie podziału na strefy terytorialne, które pomogły określić najlepiej dostosowane warunki glebowe i klimatyczne dla różnych odmian winorośli, a przede wszystkim zwiększyły wiedzę plantatorów winorośli na temat odmian i możliwości agronomicznych, co skłoniło ich do przyjęcia bardziej krytycznego podejścia do uprawy winorośli.

W przypadku Sangiovese doświadczenie i wiedza fachowa posiadane obecnie przez plantatorów winorośli w odniesieniu do różnych kontekstów środowiskowych i kulturowych umożliwiły zdefiniowanie „podobszarów", aby umożliwić bardziej precyzyjną identyfikację produktów lokalnych. Małe i średnie gospodarstwa są wyraźnie zainteresowane produkcją wina o wyższej jakości, w miarę możliwości ściślej związanego ze szczególnymi cechami obszaru produkcji.

Patrząc od zachodu na wschód, typowe obszary produkcji Sangiovese są następujące:

Imola. Pod koniec XVIII w. Sangiovese była już charakterystyczną cechą wina wytwarzanego na obszarze Imola, a jej obecność utrwaliła się do tego stopnia, że badanie z 1880 r. wykazało, że po Albana była to jedna z najpowszechniejszych odmian na tym obszarze. Nawet obecnie ponad 10 % winorośli Sangiovese uprawianych w regionie Emilia Romania znajduje się w prowincji Bolonia, a 97 % z nich uprawia się w „okręgu" Imola, gdzie rosną one głównie na południe od Via Emilia.

Serra. Jest to enklawa między gminami Castel Bolognese, Imola i Riolo Terme, która od czasów starożytnych wyróżnia się na tle reszty terytorium żyznymi glebami, dostępnością wody i zdrowym klimatem, w związku z czym była pierwszą osadą ludzką na tym obszarze. W Romanii obszar ten określano historycznie jako bardzo sprzyjający, dzięki czemu wina Sangiovese charakteryzują się nutami świeżych owoców i delikatnymi akcentami kwiatowymi, które wzmacnia odpowiednio dobrana ekspozycja winorośli.

Brisighella. Tradycja produkcji oliwy z oliwek na tym obszarze świadczy o klimacie praktycznie śródziemnomorskim, który zdecydowanie sprzyjał również produkcji wina. Jeśli chodzi o glebę, jest ona gliniasta i zawiera sporo piaskowca, ale odczuwalny jest również wpływ grzbietu gipsowego Vena del Gesso (obiektu światowego dziedzictwa UNESCO), który nadaje winu elegancję w uzupełnieniu do struktury i świeżości, z nutami kwiatowymi i owocowymi typowymi dla odmiany Sangiovese.

Marzeno. Na tym obszarze znajduje się pokaźna początkowa część formacji skał wapienno-piaskowych „Spungone", która łączy się z niebieskimi glinami plio-plejstoceńskimi. Na tym surowym i wymagającym terytorium produkuje się wina z wigorem. Nuty owocowe dominują zwykle nad nutami kwiatowymi.

Modigliana. Obszar ten jest jeszcze bardziej surowy, lata są chłodniejsze, a wina produkowane w klimacie zbliżonym do apenińskiego mają solidną strukturę, są mocne, surowe i trwałe.

Oriolo. Specyfiką obszaru położonego wokół średniowiecznej wieży Oriolo jest powszechne występowanie „żółtych piasków", niekiedy przeplatających się z pokładami gliniastymi i gliniasto-ilastymi, oraz mikroklimat, który od czasów starożytnych jest wyjątkowo łagodny, a przez to sprzyja osadnictwu ludzkiemu i rolnictwu, przede wszystkim uprawie winorośli i drzew oliwnych.. W zależności od ekspozycji winorośli i przewagi piasku lub gliny możliwe jest wytwarzanie win o doskonałej strukturze, które uzyskują właściwą gładkość dopiero po pewnym okresie leżakowania, albo wcześniej gotowych do spożycia, dobrze zrównoważonych win o nutach owocowych i kwiatowych.

Castrocaro. Wielkie Księstwo Toskanii wywarło duży wpływ na to terytorium „toskańskiej Romanii". Podobszar ten definiuje się bardziej na podstawie lokalnej historii i tradycji niż jakiejkolwiek istotnej różnicy w stosunku do wina produkowanego na sąsiednim obszarze Oriolo, mimo że przeważają tu gleby gliniaste.

Predappio. Wysoko położony, nachylony w kierunku Apeninów obszar, z glebami gliniastymi, niekiedy z obecnością siarki. Odmiana Sangiovese z tego obszaru zawsze cieszyła się dużą renomą ze względu na tradycję przekazywaną ustnie. W szczególności lokalny biotyp z wydłużonymi winogronami wytwarza bardzo owocowe wina z dość cierpkimi taninami.

Meldola. Na obszarze tym prowadzono już uprawę w czasach rzymskich, a od tego czasu techniki rolnicze ewoluowały i ulegały stratyfikacji, co doprowadziło do obecnych wyników w sektorze enologicznym. Dominująca ekspozycja północno-zachodnia do północno-wschodniej umożliwia produkcję delikatnych win Sangiovese o aromatycznym, owocowym profilu.

Bertinoro. Na obszarze tym uprawiano przede wszystkim odmianę Albana (która ma tu długą tradycję) i dopiero niedawno stało się jasne, że jest on również odpowiedni dla odmiany Sangiovese, której imponująca struktura wymaga dość długiego czasu dojrzewania.

Cesena. Wina z Ceseny, o których wspominają nawet klasyczni łacińscy autorzy, zawsze cieszyły się dużą renomą. Odmiana Sangiovese uprawiana na tych wzgórzach cechuje się imponującą, ale nie nadmierną strukturą, z charakterystycznym owocowym aromatem dojrzałych wiśni, łączącym strukturę i elegancję.

Mercato Saraceno. Jest to obszar, na którym Formacja Marnoso-Arenacea Romagnola jest najbardziej widoczna, a na klimat wpływa bliskość szczytów Apeninów. Pochodzące stąd wino Sangiovese jest bardzo zrównoważone, charakteryzuje się dobrym stosunkiem alkoholu do kwasowości i zawartością raczej słodkich tanin.

Longiano. Gleby na tym obszarze również odzwierciedlają Formację Marnoso-Arenacea Romagnola, ale klimat wpływa na skład odmiany Sangiovese, która może ewoluować w stronę większej mocy poziomów, co potencjalnie szkodzi naturalnej elegancji win uzyskiwanych w tym środowisku; ciepłych, bogatych win o odpowiednim poziomie owocowości i właściwej strukturze.

Obszar Rimini cechuje się charakterystyczną geologią, co sprawia, że przypomina bardziej region Emilii niż pozostałą część regionu Romanii. W licznych dolinach gleby stanowią wynik ewolucji różnych rodzajów skał, ale ważniejsze są różne mikroklimaty powstałe w wyniku ekspozycji lub bliskości morza. Odmianę Sangiovese uprawiano tu intensywnie do 1860 r., a nawet wytwarzano wina musujące ze względu na ich niską zawartość alkoholu; z tego samego powodu zrezygnowano jednak z ich produkcji. Zmiana klimatu doprowadziła do jej odrodzenia, z położeniem nacisku na jej różne aspekty.

Coriano. Ten podobszar jest zwrócony w stronę morza, a jego szare gliny i dobra ekspozycja umożliwiają produkcję win Sangiovese o mocniejszej strukturze i lepiej nadających się do leżakowania.

San Clemente. Ta nazwa podobszaru określa najcieplejszą część Rimini z najwyraźniej występującymi kredami i glinami, dzięki którym powstają ustrukturyzowane wina o dobrej kwasowości.

Verucchio. Na tym obszarze, na zboczach wzgórz Valmarecchia produkuje się bardzo przyjemne wina.

Również w przypadku innych odmian winorośli wzajemne oddziaływanie z glebą skutkuje ciekawymi rezultatami, czasami o szczególnym znaczeniu.

Preferencję dla odmiany Bombino Bianco, a przede wszystkim Albana na obszarze Bertinoro można niewątpliwie przypisać ubogiej, wapiennej glebie pochodzącej z formacji geologicznej Spungone, która w największym stopniu występuje na powierzchni właśnie na tym obszarze. Gleby skutecznie hamują naturalny wigor tych odmian winorośli, co prowadzi do lepszej równowagi między wzrostem roślin a zbiorami winogron, a w konsekwencji do bardziej zrównoważonego składu moszczu; wapień nadaje natomiast winom bardziej aromatyczną subtelność.

Na gliniastych glebach równiny, które naturalnie ograniczają żywotność i produktywność odmiany Trebbiano Romagnolo, producenci są w stanie uzyskać wina o dobrej strukturze i subtelności aromatycznej, chociaż tę odmianę winorośli zazwyczaj określa się jako „neutralną". Wina Trebbiano o mocniejszej strukturze produkuje się na uboższych glebach na wzgórzach. Wina produkowane z winogron uprawianych na glebach piaszczystych (np. Terrano i Trebbiano) również charakteryzują się wysoką subtelnością zapachową.

Wina Albana różnią się również w zależności od rodzaju gleby: wina strukturyzowane z nutami miodu i suszonych moreli na bardziej gliniastych glebach, bardziej wyraźne owocowe nuty moreli na obszarze Imola i bardziej kwiatowe nuty w przypadku odmiany Albana na obszarze Faenza.

8.2. *Kategoria „wino musujące" (4)*

Większość tradycyjnych odmian winorośli w Romanii dojrzewa późno; wiele edyktów wskazuje dzień św. Michała (29 września) jako pierwszy dzień zbiorów, podczas gdy obecnie jest on częściej ostatnim dniem zbiorów. Do końca lat 60. XX w. klimat sprawiał, że zbiory kończyły się w okresie zimnym, co często uniemożliwiało pełną fermentację cukrów w moszczach. W związku z tym wino było często butelkowane z pewną ilością cukru resztkowego, a fermentację kończono w butelkach wiosną następnego roku, co prowadziło do powstawania win półmusujących (kategoria 8) lub musujących (kategoria 4). Techniki i technologia umożliwiają obecnie kontrolowanie tego, co w przeszłości wydarzało się spontanicznie, przy zachowaniu rodzajów, które zawsze produkowano i konsumowano w Romanii. To połączenie elementów terytorialnych, klimatu i wiedzy fachowej (lub doświadczenia producentów wina) ma znaczny wpływ w powiązaniu z glebą i pozwala uzyskiwać tradycyjne produkty, w przypadku których technika i technologia przyczyniają się jedynie do zachowania i poprawy ich właściwości.

Albana Spumante: Odmiana Albana zawsze była odmianą winorośli występującą w winach spożywanych podczas różnych uroczystości, ponieważ to właśnie „spuma" (pianka) nadaje im świąteczny charakter. Jako że jest to odmiana winogron o średnim czasie dojrzewania, szczególnie dobrze akumuluje ona cukier i była w związku z tym często wykorzystywana w celu uzupełnienia cukru w odmianach słabszych i później dojrzewających, takich jak „Trebbiano" i „Pagadebit", oraz do wytwarzania z nich wina musującego. Moszcz z odmiany Albana pełni zatem w lokalnej tradycji regionu Romania funkcję „liqueur de tirage".

W ostatnim czasie, dzięki zwiększonej wiedzy fachowej w zakresie praktyk enologicznych, udoskonalono i wzmocniono produkcję zarówno białych, jak i różowych win półmusujących i musujących, przy czym należy pamiętać, że wina tradycyjnie produkowane w Romanii mają zwykle bladą, często jasnowiśniowo-różową barwę. Dokumenty z przeszłości świadczą o tradycji win półmusujących i musujących produkowanych z najbardziej tradycyjnych odmian winorośli: Trebbiano Romagnolo, Bombino Bianco, Albana, a nawet Sangiovese, co potwierdzono w Mantegazza (1871 r.). Wina te były jednak zazwyczaj spożywane lokalnie, głównie przez rodziny producentów. Na handel przeznaczone były słodkie wina filtrowane, a nie już wyprodukowane wina półmusujące i musujące. Rozwój technologii produkcji wina oraz technik uprawowych (do produkcji win musujących potrzebne są winogrona doskonałej jakości, cechujące się właściwą równowagą między cukrami a kwasowością) umożliwił ponowne wprowadzenie ulepszonej produkcji tego rodzaju.

Oprócz win musujących ze wskazaniem odmiany winorośli (np. Romagna Trebbiano Spumante) obecnie nacisk kładzie się również na wina musujące produkowane głównie z tradycyjnych odmian winorośli (np. 70 % Trebbiano lub 70 % Sangiovese), ale wzbogacane innymi odmianami winorośli, które mogą rozszerzać lub poprawiać profil zapachowy.

Na najchłodniejszych glebach, na najwyższych wysokościach i na zboczach zwróconych najbardziej na północ mogą występować jaśniejsze i bardziej kwaśne winogrona Sangiovese nadające się do produkcji dobrze ustrukturyzowanych, świeżych, perfumowanych win różowych, które mogą również służyć jako podstawa dla drugiej fermentacji, biorąc pod uwagę zainteresowanie rynku różowymi winami musującymi. W tym kontekście wina wyraźniej eksponują nuty kwiatowe, którym towarzyszą nuty świeżych, nienadmiernie dojrzałych owoców.

Produkcja nowoczesnych win musujących w Romanii jest zatem wynikiem innowacji technologicznych w procesie produkcji, który, bazując na wiekowej tradycji drugiej fermentacji w butelkach praktykowanej aż do ubiegłego stulecia, ewoluował też z czasem aż do wykorzystania autoklawów w produkcji, łącząc najnowocześniejsze techniki enologiczne z wielowiekową tradycją tego obszaru.

8.3. *Kategoria „gatunkowe wino musujące" (5)*

Zmiana klimatu, udoskonalone praktyki uprawy i techniki enologiczne, a także zgodność z przepisami dotyczącymi produkcji umożliwiają obecnie również skupienie się na wytwarzaniu wysokiej jakości, lepiej ustrukturyzowanego i trwalszego wina musującego.

Większość tradycyjnych odmian winorośli Romagna to odmiany późno dojrzewające; do końca lat 60. XX w. zbiory winogron kończono pod koniec września, a zimna pogoda często uniemożliwiała pełną fermentację cukrów moszczu winogronowego. W związku z tym wino było często butelkowane z pewną ilością cukru resztkowego, w wyniku czego następnej wiosny otrzymywano wina półmusujące lub musujące. Obecnie technologia umożliwia kontrolę tych procesów przy jednoczesnym zachowaniu tradycyjnych rodzajów wina. To połączenie elementów terytorialnych, klimatu i doświadczenia w uprawie ma znaczny wpływ na glebę i pozwala uzyskiwać tradycyjne produkty, w przypadku których technika i technologia przyczyniają się jedynie do zachowania i poprawy ich właściwości.

W ostatnim czasie, dzięki zwiększonej wiedzy fachowej w zakresie praktyk enologicznych, udoskonalono i wzmocniono produkcję zarówno białych, jak i różowych win półmusujących i musujących, przy czym należy pamiętać, że wina tradycyjnie produkowane w Romanii mają zwykle bladą, często jasnowiśniowo-różową barwę. Dokumenty z przeszłości świadczą o tradycji win półmusujących i musujących produkowanych z najbardziej tradycyjnych odmian winorośli: Trebbiano Romagnolo, Bombino Bianco, Albana, a nawet Sangiovese, co potwierdzono w Mantegazza (1871 r.). Wina te były jednak zazwyczaj spożywane lokalnie, głównie przez rodziny producentów. Na handel przeznaczone były słodkie wina filtrowane, a nie już wyprodukowane wina półmusujące i musujące. Rozwój technologii produkcji wina oraz technik uprawowych (do produkcji win musujących potrzebne są winogrona doskonałej jakości, cechujące się właściwą równowagą między cukrami a kwasowością) umożliwił ponowne wprowadzenie ulepszonej produkcji tego rodzaju.

Oprócz win musujących ze wskazaniem odmiany winorośli (np. Romagna Trebbiano Spumante) obecnie nacisk kładzie się również na wina musujące produkowane głównie z tradycyjnych odmian winorośli (np. 70 % Trebbiano lub 70 % Sangiovese), ale wzbogacane innymi odmianami winorośli, które mogą rozszerzać lub poprawiać profil zapachowy i które umożliwiają uzyskanie wsadów (cuvées) do produkcji gatunkowych win musujących o mocniejszej strukturze i całkowitej zawartości alkoholu nie mniejszej niż 9 % obj., a także uzyskanie gatunkowych win musujących o większym ciśnieniu, umożliwiającym dłuższe leżakowanie i lepsze utrwalenie.

Na najchłodniejszych glebach, na najwyższych wysokościach i na zboczach zwróconych najbardziej na północ mogą występować jaśniejsze i bardziej kwaśne winogrona Sangiovese nadające się do produkcji dobrze ustrukturyzowanych, świeżych, perfumowanych win różowych, które mogą również służyć jako podstawa dla drugiej fermentacji, biorąc pod uwagę zainteresowanie rynku różowymi winami musującymi. W tym kontekście wina wyraźniej eksponują nuty kwiatowe, którym towarzyszą nuty świeżych, nienadmiernie dojrzałych owoców.

Produkcja nowoczesnych win musujących w Romanii jest zatem wynikiem innowacji technologicznych w procesie produkcji, który, bazując na wiekowej tradycji drugiej fermentacji w butelkach praktykowanej aż do ubiegłego stulecia, ewoluował też z czasem aż do wykorzystania autoklawów w produkcji, łącząc najnowocześniejsze techniki enologiczne z wielowiekową tradycją tego obszaru.

8.4. *Kategoria „wino półmusujące" (8)*

Obecność w Romanii odmian winorośli średnio późno lub późno dojrzewających (Trebbiano i Pagadebit), często uprawianych na żyznych gruntach, oznaczała, że początek niskich zimowych temperatur wykorzystywano do blokowania procesu fermentacji przez pozostawienie większej lub mniejszej zawartości cukru resztkowego w winach. Doprowadziło to do powstania zwyczaju spożywania win słodkich lub półsłodkich w okresie jesienno-zimowym oraz win półmusujących i musujących latem po zbiorach. Po umieszczeniu win z cukrem resztkowym w butelkach proces fermentacji rozpoczynał się ponownie po wzroście temperatury, co wywoływało naturalny efekt półmusujący. W związku z tym istniała już „niezamierzona" tradycja produkcji win musujących i półmusujących, którą udoskonalono wraz ze wzrostem wiedzy fachowej w zakresie produkcji wina: niskie temperatury w piwnicach umożliwiają zachowanie zapachów i aromatów, a stosowanie wybranych drożdży optymalizuje proces fermentacji.

Jak zauważa Thomas Hohnerlein-Buchinger (1996), na obszarze Bertinoro odmiana winorośli Bombino Bianco, lokalnie znana jako Pagadebit, utrwaliła się dzięki zdolności do zapewnienia dobrych plonów nawet w niekorzystnych warunkach pogodowych (w szczególności występowanie późnych przymrozków). Różne odmiany winorośli podobne do Pagadebit pochodzące z różnych obszarów porównywano podczas targów ampelograficznych w Forlì w 1876 r.; obszar Bertinoro jest od dawna znany ze swojej szczególnej i wyjątkowej tradycji związanej z winem Pagadebit, obejmującej też wytwarzanie wersji półmusującej. Tradycja ta wynika prawdopodobnie z uprawy tej odmiany w mieszanych winnicach w połączeniu z odmianą Albana, która zapewniała zawartość cukru niezbędną do zwiększenia zawartości alkoholu w pozostałych odmianach późno dojrzewających: niepełna fermentacja i butelkowanie prowadziły do powstania win lekko musujących, które obecnie nazywane są winami produkowanymi „metodą przodków".

9. **Dodatkowe wymogi zasadnicze (pakowanie, etykietowanie i inne wymogi)**

ChNP „Romagna" – Obszar produkcji wina

Ramy prawne

Określone w prawodawstwie UE

Rodzaj wymogów dodatkowych

odstępstwo dotyczące produkcji na wyznaczonym obszarze geograficznym

Opis wymogu

Czynności związane z produkcją wina można przeprowadzać na całym terytorium prowincji: Forlì-Cesena, Rawenna, Bolonia i Rimini.

ChNP „Romagna" – obszar produkcji win półmusujących i musujących

Ramy prawne

przepisy krajowe

Rodzaj wymogów dodatkowych

odstępstwo dotyczące produkcji na wyznaczonym obszarze geograficznym

Opis wymogu

Czynności związane z produkcją win „Romagna" Trebbiano Frizzante, „Romagna" Trebbiano Spumante, „Romagna" Pagadebit Frizzante, „Romagna" Albana Spumante, „Romagna" Bianco Spumante i „Romagna" Rosato Spumante, w tym praktyki enologiczne dotyczące czynności związanych z tworzeniem pianki, stabilizacją i dosładzaniem, można wykonywać na całym terytorium regionów Emilia Romania, Marche, Lombardia, Piemont i Wenecja Euganejska.

ChNP „Romagna" – obszar butelkowania win półmusujących i musujących

Ramy prawne

Określone w prawodawstwie UE

Rodzaj wymogów dodatkowych

butelkowanie na wyznaczonym obszarze geograficznym

Opis wymogu

Wina „Romagna" Trebbiano Frizzante, „Romagna" Trebbiano Spumante, „Romagna" Pagadebit Frizzante, „Romagna" Albana Spumante, „Romagna" Bianco Spumante i „Romagna" Rosato Spumante muszą być butelkowane w obrębie terytorium regionów Emilia Romania, Marche, Lombardia, Piemont i Wenecja Euganejska. Zgodnie z mającymi zastosowanie przepisami unijnymi i krajowymi butelkowanie lub pakowanie musi odbywać się na wymienionym wyżej wyznaczonym obszarze geograficznym, aby chronić jakość i reputację oraz gwarantować pochodzenie i zapewniać efektywność kontroli.

Stosowanie odniesień do podobszarów

Ramy prawne

Określone w prawodawstwie UE

Rodzaj wymogów dodatkowych

przepisy dodatkowe dotyczące etykietowania

Opis wymogu

Etykiety i opakowania win objętych ChNP „Romagna" mogą obejmować odniesienia do podobszarów opisane w odpowiednich załącznikach do specyfikacji produktu.

Podobszary, które można wskazać na etykiecie, są następujące: „Bertinoro", „Brisighella", „Castrocaro", „Cesena", „Longiano", „Meldola", „Modigliana", „Marzeno", „Oriolo", „Predappio", „Mercato Saraceno", „Serra", „Imola", „Coriano", „San Clemente" i „Verucchio".

ChNP „Romagna" z odniesieniem do „podobszarów"

Ramy prawne

Określone w prawodawstwie UE

Rodzaj wymogów dodatkowych

odstępstwo dotyczące produkcji na wyznaczonym obszarze geograficznym

Opis wymogu

Czynności związane z produkcją wina można przeprowadzać na całym terytorium prowincji: Bolonia, Rawenna, Forlì-Cesena i Rimini.

ChNP „Romagna" z odniesieniem do „podobszarów"

Ramy prawne

Określone w prawodawstwie UE

Rodzaj wymogów dodatkowych

butelkowanie na wyznaczonym obszarze geograficznym

Opis wymogu

Butelkowanie wina objętego ChNP „Romagna" z odniesieniem do podobszarów musi odbywać się w obrębie obszaru produkcji każdego podobszaru, uwzględniając obszar, na którym produkcja wina jest dozwolona na zasadzie odstępstwa. Zgodnie z mającymi zastosowanie przepisami unijnymi i krajowymi butelkowanie lub pakowanie musi odbywać się na wymienionym wyżej wyznaczonym obszarze geograficznym, aby chronić jakość i reputację oraz gwarantować pochodzenie i zapewniać efektywność kontroli.

Link do specyfikacji produktu

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