C/2026/2147

17.4.2026

Publicação de um pedido de aprovação de uma alteração, ao nível da União, do caderno de especificações de uma denominação de origem protegida do setor vitivinícola, ao abrigo do artigo 97.º, n.º 3, em conjugação com o artigo 105.º do Regulamento (UE) n.º 1308/2013 do Parlamento Europeu e do Conselho

(C/2026/2147)

No prazo de três meses a contar da data da presente publicação, as autoridades de um Estado-Membro ou de um país terceiro, ou uma pessoa singular ou coletiva com um interesse legítimo e estabelecida ou residente num país terceiro, podem declarar oposição junto da Comissão, nos termos do artigo 17.º do Regulamento (UE) 2024/1143 do Parlamento Europeu e do Conselho ([1]).

PEDIDO DE ALTERAÇÃO DO CADERNO DE ESPECIFICAÇÕES AO NÍVEL DA UNIÃO

«Romagna»

PDO-IT-A0507-AM05

Data do pedido: 28 de abril de 2021

1. Requerente e interesse legítimo

Consorzio vini di Romagna [Associação Vinícola da Romanha]

Associação de proteção da DOP «Romagna».

2. Rubrica do caderno de especificações objeto da(s) alteração(ões)

☐ Nome do produto

☒ Categoria de produtos vitivinícolas

☒ Relação

☐ Restrições de comercialização

3. Descrição e fundamentação da alteração

1. *Introdução de uma nova categoria de produto vitivinícola*

Adita-se a categoria de produto vitivinícola «Vinho espumante de qualidade» (categoria 5).

A procura de vinho espumante e de vinho espumante de qualidade tem vindo a aumentar ao longo da última década. Para satisfazer esta procura, os produtores da Romanha procuraram igualmente aplicar e melhorar todas as soluções técnicas e tecnológicas necessárias para obter estes tipos de produto. A categoria 5, «vinho espumante de qualidade», permite maximizar o valor dos produtos do tipo «vinho espumante» da DOP «Romagna».

A inclusão da categoria de produto «vinho espumante de qualidade» levou à alteração dos artigos 1.º a 9.º do caderno de especificações e das secções pertinentes do documento único.

2. *Atualização da descrição da relação com a área geográfica*

Reformulou-se a descrição dos aspetos ambientais e histórico-culturais determinantes para caracterizar a qualidade dos vinhos relativamente às características edafoclimáticas da área e à tradição cultural e de cultivo que se consolidou ao longo de séculos de desenvolvimento do cultivo e transformação das uvas.

Esta alteração diz respeito ao artigo 9.º do caderno de especificações e ao ponto 8 («Descrição dos vinhos») do documento único.

([1]) Regulamento (UE) 2024/1143 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 11 de abril de 2024, relativo às indicações geográficas para o vinho, as bebidas espirituosas e os produtos agrícolas, bem como às especialidades tradicionais garantidas e às menções de qualidade facultativas para os produtos agrícolas, que altera os Regulamentos (UE) n.º 1308/2013, (UE) 2019/787 e (UE) 2019/1753 e que revoga o Regulamento (UE) n.º 1151/2012 (JO L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

3. *Consolidação com a alteração normalizada anterior*

O caderno de especificações e todas as secções do documento único são igualmente complementados pela alteração normalizada enviada após esta alteração da União e já aprovada pela Comissão na Comunicação 2022/C 386/08, publicada no *Jornal Oficial* C 386 de 7 de outubro de 2022.

Ao mesmo tempo, as categorias individuais de vinho são enumeradas de forma mais clara na secção «Descrição dos vinhos» do documento único.

DOCUMENTO ÚNICO

1. **Nome do produto**

Romagna

2. **Tipo de indicação geográfica**

DOP — Denominação de origem protegida

3. **Categorias de produtos vitivinícolas**

1) Vinho

4) Vinho espumante natural

5) Vinho espumante de qualidade

8) Vinho frisante natural

3.1. *Código da Nomenclatura Combinada*

22 — BEBIDAS, LÍQUIDOS ALCOÓLICOS E VINAGRES

2204 — Vinhos de uvas frescas, incluindo os vinhos enriquecidos com álcool; mostos de uvas, excluindo os da posição 2009

4. **Descrição do(s) vinho(s)**

1. *«Romagna» Albana Spumante (categoria 4 — vinho espumante natural)*

Denominação de origem protegida «Romagna» Albana vinho espumante, obtido a partir do mosto de uvas parcialmente dessecadas, com segunda fermentação em garrafa ou autoclave, conforme as disposições da legislação europeia. Vinho de cor amarela-dourada, espuma fina e bolha persistente, nariz característico, deliciosamente frutado — típico da casta —, de boa estrutura e frescura. Na boca é agradável, aveludado e doce, mas não em excesso.

Título alcoométrico volúmico total mínimo: 16,0 % vol.

Extrato não redutor mínimo: 21,0 g/l

Os parâmetros analíticos não indicados no quadro obedecem aos limites estabelecidos na legislação nacional e da UE.

Características analíticas gerais

— Título alcoométrico total máximo (% vol.) —

— Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.) —

— Acidez total mínima: 6 gramas por litro, expressa em ácido tartárico

— Acidez volátil máxima (em miliequivalentes por litro): —

— Teor máximo de dióxido de enxofre total (em miligramas por litro): —

2. *«Romagna» Cagnina (categoria 1 — vinho)*

Denominação de origem protegida «Romagna» Cagnina, obtido a partir de uvas *terrano*, vindimadas, em geral, no final de setembro, está pronto a ser comercializado na segunda dezena do mês de outubro. Apresenta cor vermelha-púrpura, nariz intenso e vinoso característico, com notas de marasca e framboesa. No palato é doce, um pouco tânico e agradavelmente acidulado.

Título alcoométrico volúmico total mínimo: 11,5 % vol.

Extrato não redutor mínimo: 17,0 g/l

Os parâmetros analíticos não indicados no quadro obedecem aos limites estabelecidos na legislação nacional e da UE.

Características analíticas gerais

— Título alcoométrico total máximo (% vol.) —

— Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.) 8,5.

— Acidez total mínima: 5 gramas por litro, expressa em ácido tartárico

— Acidez volátil máxima (em miliequivalentes por litro): —

— Teor máximo de dióxido de enxofre total (em miligramas por litro): —

3. *«Romagna» Pagadebit (categoria 1 — vinho; incluindo a variedade doce)*

Vinho de denominação de origem protegida «Romagna» vinho Pagadebit, obtido a partir de uvas *bombino-bianco*, é um vinho de cor amarela-palha mais ou menos intensa — consoante a idade e o processo de vinificação —, nariz fresco e perfumado, com notas de espinheiro-alvar, típicas da casta. No palato, pode ir do seco (incluindo o frisante) ao meio-doce. É agradável e delicado.

Título alcoométrico volúmico total mínimo: 11,5 % vol.

Extrato não redutor mínimo: 14,0 g/l

Os parâmetros analíticos não indicados no quadro obedecem aos limites estabelecidos na legislação nacional e da UE.

Características analíticas gerais

— Título alcoométrico total máximo (% vol.) —

— Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.) —

— Acidez total mínima: 4,5 gramas por litro, expressa em ácido tartárico

— Acidez volátil máxima (em miliequivalentes por litro): —

— Teor máximo de dióxido de enxofre total (em miligramas por litro): —

4. *«Romagna» Pagadebit Frizzante (categoria 8 — vinho frisante natural; incluindo a variedade doce)*

O vinho da denominação de origem protegida «Romagna» Pagadebit Frizzante, obtido a partir de uvas *bombino-bianco*, é um vinho de cor amarela-palha mais ou menos intensa — consoante a idade e o processo de vinificação —, de espuma fina e persistente, nariz fresco e perfumado, com notas de espinheiro-alvar, típicas da casta. No palato, pode ir do seco ao meio-doce. É agradável e delicado.

Título alcoométrico volúmico total mínimo: 11,5 % vol.

Extrato não redutor mínimo: 14,0 g/l

Os parâmetros analíticos não indicados no quadro obedecem aos limites estabelecidos na legislação nacional e da UE.

Características analíticas gerais

— Título alcoométrico total máximo (% vol.) —

— Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.) —

— Acidez total mínima: 4,5 gramas por litro, expressa em ácido tartárico

— Acidez volátil máxima (em miliequivalentes por litro): —

— Teor máximo de dióxido de enxofre total (em miligramas por litro): —

5. *«Romagna» Pagadebit Bertinoro (categoria 1 — vinho)*

O vinho de denominação de origem protegida «Romagna» Pagadebit Bertinoro, obtido a partir da casta *bombino-bianco*, cultivada na subzona de Bertinoro, é um vinho de cor amarela-palha mais ou menos intensa — consoante a idade e o processo de vinificação —, nariz fresco e perfumado, com notas de espinheiro-alvar, típicas da casta. No palato, pode ir do seco ou meio-doce, incluindo o frisante. É agradável e delicado.

Título alcoométrico volúmico total mínimo: 12,0 % vol.

Extrato não redutor mínimo: 15,0 g/l

Os parâmetros analíticos não indicados no quadro obedecem aos limites estabelecidos na legislação nacional e da UE.

Características analíticas gerais

— Título alcoométrico total máximo (% vol.) —

— Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.) —

— Acidez total mínima: 5 gramas por litro, expressa em ácido tartárico

— Acidez volátil máxima (em miliequivalentes por litro): —

— Teor máximo de dióxido de enxofre total (em miligramas por litro): —

6. *«Romagna» Sangiovese (categoria 1 — vinho)*

O vinho de denominação de origem protegida «Romagna» Sangiovese, obtido a partir da casta do mesmo nome, é um vinho de cor vermelha-rubi, com reflexos violáceos, nariz amplo e vinoso e um perfume delicado, ligeiramente herbáceo quando jovem, a que se juntam, por vezes, notas de violeta. Na boca, é elegante, pleno e agradavelmente tânico quando jovem, com um ligeiro e agradável amargor residual.

Título alcoométrico volúmico total mínimo: 12,0 % vol.

Açúcares redutores residuais: máximo 10,0 g/l

Extrato não redutor mínimo: 20,0 g/l

Os parâmetros analíticos não indicados no quadro obedecem aos limites estabelecidos na legislação nacional e da UE.

Características analíticas gerais

— Título alcoométrico total máximo (% vol.) —

— Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.) —

— Acidez total mínima: 4,5 gramas por litro, expressa em ácido tartárico

— Acidez volátil máxima (em miliequivalentes por litro): —

— Teor máximo de dióxido de enxofre total (em miligramas por litro): —

7. *«Romagna» Sangiovese Novello (categoria 1 — vinho)*

O vinho de denominação de origem protegida «Romagna» Sangiovese Novello, obtido a partir da casta do mesmo nome, vinificado por maceração carbónica, é um vinho de cor vermelha-rubi, aroma vinoso e intenso, típico dos vinhos produzidos por este método. Na boca, é seco ou ligeiramente doce, graças à presença de um ligeiro teor de açúcares residuais, autorizado pelas normas que regem a sua produção.

Título alcoométrico volúmico total mínimo: 11,5 % vol.

Açúcares redutores residuais: máximo 10 g/l

Extrato não redutor mínimo: 18,0 g/l

Os parâmetros analíticos não indicados no quadro obedecem aos limites estabelecidos na legislação nacional e da UE.

Características analíticas gerais

— Título alcoométrico total máximo (% vol.) —

— Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.) —

— Acidez total mínima: 4,5 gramas por litro, expressa em ácido tartárico

— Acidez volátil máxima (em miliequivalentes por litro): —

— Teor máximo de dióxido de enxofre total (em miligramas por litro): —

8. *«Romagna» Sangiovese Superiore (categoria 1 — vinho)*

O vinho de denominação de origem protegida «Romagna» Sangiovese Superiore, obtido a partir da casta do mesmo nome, é um vinho de cor vermelha-rubi, tendendo para o granadino, com reflexos violáceos, nariz vinoso e um perfume delicado a que se juntam, por vezes, notas de violeta. Na boca, é pleno, encorpado, mas ainda assim suave e elegante, ligeiramente tânico, quando jovem, apresentando um agradável e pronunciado amargor residual.

Título alcoométrico volúmico total mínimo: 12,5 % vol.

Açúcares redutores residuais: máximo 10,0 g/l

Extrato não redutor mínimo: 24,0 g/l

Os parâmetros analíticos não indicados no quadro obedecem aos limites estabelecidos na legislação nacional e da UE.

Características analíticas gerais

— Título alcoométrico total máximo (% vol.) —

— Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.) —

— Acidez total mínima: 4,5 gramas por litro, expressa em ácido tartárico

— Acidez volátil máxima (em miliequivalentes por litro): —

— Teor máximo de dióxido de enxofre total (em miligramas por litro): —

9. *«Romagna» Sangiovese Riserva (categoria 1 — vinho)*

O vinho de denominação de origem protegida «Romagna» Sangiovese Riserva, obtido a partir da casta do mesmo nome, envelhecido, é um vinho de cor vermelha-rubi, tendendo para o granadino, que se vai esbatendo com a idade, adquirindo laivos de púrpura e laranja, nariz fino e etéreo e aromas de baunilha típicos do envelhecimento. Na boca é pleno, seco, harmonioso e característico, apresentando muitas vezes notas de madeira provenientes das barricas em que é envelhecido.

Título alcoométrico volúmico total mínimo: 13,0 % vol.

Açúcares redutores residuais: máximo 10,0 g/l

Extrato não redutor mínimo: 26,0 g/l

Os parâmetros analíticos não indicados no quadro obedecem aos limites estabelecidos na legislação nacional e da UE.

Características analíticas gerais

— Título alcoométrico total máximo (% vol.) —

— Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.) —

— Acidez total mínima: 4,5 gramas por litro, expressa em ácido tartárico

— Acidez volátil máxima (em miliequivalentes por litro): —

— Teor máximo de dióxido de enxofre total (em miligramas por litro): —

10. *«Romagna» Sangiovese Superiore Riserva (categoria 1 — vinho)*

O vinho de denominação de origem protegida «Romagna» Sangiovese Riserva, obtido a partir da casta do mesmo nome, envelhecido, é um vinho de cor vermelha-rubi, tendendo para o granadino, que se vai esbatendo com a idade, adquirindo laivos de púrpura e laranja, nariz fino e etéreo e aromas de baunilha típicos do envelhecimento. Na boca é pleno, seco, harmonioso e característico, apresentando muitas vezes notas de madeira provenientes das barricas em que é envelhecido.

Título alcoométrico volúmico total mínimo: 13,0 % vol.

Açúcares redutores residuais: máximo 10,0 g/l

Extrato não redutor mínimo: 26,0 g/l

Os parâmetros analíticos não indicados no quadro obedecem aos limites estabelecidos na legislação nacional e da UE.

Características analíticas gerais

— Título alcoométrico total máximo (% vol.) —

— Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.) —

— Acidez total mínima: —

— Acidez volátil máxima (em miliequivalentes por litro): —

— Teor máximo de dióxido de enxofre total (em miligramas por litro): —

11. *«Romagna» Sangiovese Passito (categoria 1 — vinho)*

O vinho de denominação de origem protegida «Romagna» Sangiovese Passito, obtido a partir da casta do mesmo nome, tem cor vermelha-rubi, por vezes com reflexos violáceos e um perfume delicado com ocasionais notas violeta. Na boca, é harmonioso e agradavelmente tânico, apresentando um característico amargor residual e, por vezes, notas de madeira provenientes dos barris em que é envelhecido.

Título alcoométrico volúmico total mínimo: 12,0 % vol.

Açúcares redutores residuais: de 6,0 a 20,0 g/l; Extrato não redutor mínimo: 26 g/l

Características analíticas gerais

— Título alcoométrico total máximo (% vol.) —

— Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.) —

— Acidez total mínima: 4,5 gramas por litro, expressa em ácido tartárico

— Acidez volátil máxima (em miliequivalentes por litro): —

— Teor máximo de dióxido de enxofre total (em miligramas por litro): —

12. *«Romagna» Sangiovese, com indicação de subzonas (categoria 1 — vinho)*

O vinho de denominação de origem protegida «Romagna» Sangiovese, com indicação de subzonas, obtido a partir da casta do mesmo nome, cultivada em áreas bem delimitadas, é um vinho de cor vermelha-rubi, com reflexos violáceos, nariz amplo e vinoso e um perfume delicado de violeta, ligeiramente herbáceo na sua juventude. Na boca é elegante, agradavelmente tânico, quando jovem, com um ligeiro e agradável amargor residual, características típicas da área de produção.

Título alcoométrico volúmico total mínimo: 12,5 % vol.

Açúcares redutores residuais: máximo 4,0 g/l

Extrato não redutor mínimo: 24,0 g/l

Os parâmetros analíticos não indicados no quadro obedecem aos limites estabelecidos na legislação nacional e da UE.

Características analíticas gerais

— Título alcoométrico total máximo (% vol.) —

— Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.) —

— Acidez total mínima: 4,5 gramas por litro, expressa em ácido tartárico

— Acidez volátil máxima (em miliequivalentes por litro): —

— Teor máximo de dióxido de enxofre total (em miligramas por litro): —

13. *«Romagna» Sangiovese Riserva, com indicação de subzonas (categoria 1 — vinho)*

O vinho da denominação de origem protegida «Romagna» Sangiovese Riserva, com indicação das subzonas, obtido a partir da casta do mesmo nome cultivada em áreas bem delimitadas, é um vinho de cor vermelha-rubi, tendendo para o granadino, que se vai esbatendo com a idade, adquirindo laivos de púrpura e laranja típicos do envelhecimento. Na boca é pleno, seco e harmonioso, características típicas da área de produção, apresentando muitas vezes notas de madeira provenientes das barricas em que é envelhecido.

Título alcoométrico volúmico total mínimo: 13,0 % vol.

Açúcares redutores residuais: máximo 4,0 g/l

Extrato não redutor mínimo: 26,0 g/l

Os parâmetros analíticos não indicados no quadro obedecem aos limites estabelecidos na legislação nacional e da UE.

Características analíticas gerais

— Título alcoométrico total máximo (% vol.) —

— Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.) —

— Acidez total mínima: 4,5 gramas por litro, expressa em ácido tartárico

— Acidez volátil máxima (em miliequivalentes por litro): —

— Teor máximo de dióxido de enxofre total (em miligramas por litro): —

14. *«Romagna» Trebbiano (categoria 1 — vinho)*

O vinho de denominação de origem protegida «Romagna» Trebbiano, obtido a partir da casta do mesmo nome, é um vinho de cor amarela-palha de intensidade variável, nariz vinoso, fino e delicado. Na boca é fino, sápido e harmonioso.

Título alcoométrico volúmico total mínimo: 11,5 % vol.

Açúcares redutores residuais: máximo 10 g/l

Extrato não redutor mínimo: 14,0 g/l

Os parâmetros analíticos não indicados no quadro obedecem aos limites estabelecidos na legislação nacional e da UE.

Características analíticas gerais

— Título alcoométrico total máximo (% vol.) —

— Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.) —

— Acidez total mínima: 4,5 gramas por litro, expressa em ácido tartárico

— Acidez volátil máxima (em miliequivalentes por litro): —

— Teor máximo de dióxido de enxofre total (em miligramas por litro): —

15. *«Romagna» Trebbiano Spumante (categoria 4 — vinho espumante natural)*

O vinho de denominação de origem protegida «Romagna» Trebbiano Spumante, obtido a partir da casta do mesmo nome, por refermentação natural em garrafa ou autoclave, conforme as regras da UE, é um vinho de cor amarela-palha de intensidade variável, espuma fina e bolha persistente, nariz agradável e delicado e sabor fresco e harmonioso. Na boca, é seco ou meio-seco, consoante a tipologia.

Título alcoométrico volúmico total mínimo: 10,5 % vol.

Extrato não redutor mínimo: 14,0 g/l

Os parâmetros analíticos não indicados no quadro obedecem aos limites estabelecidos na legislação nacional e da UE.

Características analíticas gerais

— Título alcoométrico total máximo (% vol.) —

— Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.) —

— Acidez total mínima: 5 gramas por litro, expressa em ácido tartárico

— Acidez volátil máxima (em miliequivalentes por litro): —

— Teor máximo de dióxido de enxofre total (em miligramas por litro): —

16. *«Romagna» Trebbiano Frizzante (categoria 8 — vinho frisante natural;*

O vinho de denominação de origem protegida «Romagna» Trebbiano Frizzante, obtido a partir da casta do mesmo nome, por refermentação natural, conforme as regras da UE, é um vinho de cor amarela-palha de intensidade variável, espuma fina e persistente, nariz agradável e delicado e sabor fresco e harmonioso.

Título alcoométrico volúmico total mínimo: 10,5 % vol.

Açúcares redutores residuais: máximo 10 g/l

Extrato não redutor mínimo: 14,0 g/l

Os parâmetros analíticos não indicados no quadro obedecem aos limites estabelecidos na legislação nacional e da UE.

Características analíticas gerais

— Título alcoométrico total máximo (% vol.) —

— Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.) —

— Acidez total mínima: 5 gramas por litro, expressa em ácido tartárico

— Acidez volátil máxima (em miliequivalentes por litro): —

— Teor máximo de dióxido de enxofre total (em miligramas por litro): —

17. *«Romagna» Bianco Spumante (categoria 4 — vinho espumante natural)*

O vinho de denominação de origem protegida «Romagna» Bianco Spumante apresenta espuma fina e persistente e cor amarela-palha de intensidade variável; distingue-se pelo nariz fino e delicado. Na boca — consoante o teor de açúcares — pode ir do bruto natural ao seco. É sápido e harmonioso.

Título alcoométrico volúmico total mínimo: 10,5 % vol.

Extrato não redutor mínimo: 14 g/l

Os parâmetros analíticos não indicados no quadro obedecem aos limites estabelecidos na legislação nacional e da UE.

Características analíticas gerais

— Título alcoométrico total máximo (% vol.) —

— Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.) —

— Acidez total mínima: 5 gramas por litro, expressa em ácido tartárico

— Acidez volátil máxima (em miliequivalentes por litro): —

— Teor máximo de dióxido de enxofre total (em miligramas por litro): —

18. *«Romagna» Bianco Spumante di Qualità (categoria 5 — vinho espumante de qualidade)*

O vinho de denominação de origem protegida «Romagna» Bianco Spumante di Qualità apresenta espuma fina, sedosa e persistente e cor amarela-palha de intensidade variável; distingue-se pelo nariz fino e delicado, com notas características do estágio sobre borras. Na boca, varia consoante o teor de açúcares, do bruto natural ao seco. É pleno, sápido e harmonioso.

Título alcoométrico volúmico total mínimo: 11 % vol.

Extrato não redutor mínimo: 15 g/l

Os parâmetros analíticos não indicados no quadro obedecem aos limites estabelecidos na legislação nacional e da UE.

Características analíticas gerais

— Título alcoométrico total máximo (% vol.) —

— Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.) —

— Acidez total mínima: 5,5 gramas por litro, expressa em ácido tartárico

— Acidez volátil máxima (em miliequivalentes por litro): —

— Teor máximo de dióxido de enxofre total (em miligramas por litro): —

19. *«Romagna» Rosato Spumante (categoria 4 — vinho espumante natural)*

O vinho de denominação de origem protegida «Romagna» Rosato Spumante apresenta espuma fina e persistente, cor rosada de intensidade variável, nariz fino e delicado. Na boca, pode ir, consoante o teor de açúcar, do bruto natural ao seco. É sápido e harmonioso.

Título alcoométrico volúmico total mínimo: 10,5 % vol.

Extrato não redutor mínimo: 15 g/l

Os parâmetros analíticos não indicados no quadro obedecem aos limites estabelecidos na legislação nacional e da UE.

Características analíticas gerais

— Título alcoométrico total máximo (% vol.) —

— Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.) —

— Acidez total mínima: 5 gramas por litro, expressa em ácido tartárico

— Acidez volátil máxima (em miliequivalentes por litro): —

— Teor máximo de dióxido de enxofre total (em miligramas por litro): —

20. *«Romagna» Rosato Spumante di Qualità (categoria 5 — vinho espumante de qualidade)*

O vinho de denominação de origem protegida «Romagna» Rosato Spumante di Qualità apresenta espuma fina, sedosa e persistente, cor rosada de intensidade variável. Nariz fino e delicado, com notas características do estágio sobre borras. Na boca, varia consoante o teor de açúcares, do bruto natural ao seco. É pleno, sápido e harmonioso.

Título alcoométrico volúmico total mínimo: 11 % vol.

Extrato não redutor mínimo: 15 g/l

Os parâmetros analíticos não indicados no quadro obedecem aos limites estabelecidos na legislação nacional e da UE.

Características analíticas gerais

— Título alcoométrico total máximo (% vol.) —

— Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.) —

— Acidez total mínima: 5,5 gramas por litro, expressa em ácido tartárico

— Acidez volátil máxima (em miliequivalentes por litro): —

— Teor máximo de dióxido de enxofre total (em miligramas por litro): —

21. *«Romagna» Bianco (categoria 1 — vinho)*

Os vinhos de denominação de origem protegida «Romagna» brancos apresentam cor amarela-clara a amarela-palha de intensidade variável e aroma agradável, fino e delicado. Na boca, é sápido e harmonioso.

Título alcoométrico volúmico total mínimo: 11,5 % vol.

Açúcares redutores residuais: máximo 10 g/l

Extrato não redutor mínimo: 14 g/l

Os parâmetros analíticos não indicados no quadro obedecem aos limites estabelecidos na legislação nacional e da UE.

Características analíticas gerais

— Título alcoométrico total máximo (% vol.) —

— Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.) —

— Acidez total mínima: 4,5 gramas por litro, expressa em ácido tartárico

— Acidez volátil máxima (em miliequivalentes por litro): —

— Teor máximo de dióxido de enxofre total (em miligramas por litro): —

22. *«Romagna» Bianco Frizzante (categoria 8 — vinho frisante natural)*

O vinho de denominação de origem protegida «Romagna» Bianco Frizzante apresenta espuma fina e persistente. A cor destes vinhos varia entre o amarelo-claro e o palhete de intensidade variável. No nariz, é agradável e característico. Na boca, é sápido e harmonioso.

Título alcoométrico volúmico total mínimo: 10,5 % vol.

Açúcares redutores residuais: máximo 10 g/l

Extrato não redutor mínimo: 14 g/l

Os parâmetros analíticos não indicados no quadro obedecem aos limites estabelecidos na legislação nacional e da UE.

Características analíticas gerais

— Título alcoométrico total máximo (% vol.) —

— Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.) —

— Acidez total mínima: 5 gramas por litro, expressa em ácido tartárico

— Acidez volátil máxima (em miliequivalentes por litro): —

— Teor máximo de dióxido de enxofre total (em miligramas por litro): —

23. *«Romagna» Rosato (categoria 1 — vinho)*

O vinho de denominação de origem protegida «Romagna» rosado apresenta cor rosada de intensidade variável e um aroma agradável, fino e delicado. Na boca, é fresco e harmonioso.

Título alcoométrico volúmico total mínimo: 11,5 % vol.

Açúcares redutores residuais: máximo 10 g/l

Extrato não redutor mínimo: 14 g/l

Os parâmetros analíticos não indicados no quadro obedecem aos limites estabelecidos na legislação nacional e da UE.

Características analíticas gerais

— Título alcoométrico total máximo (% vol.) —

— Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.) —

— Acidez total mínima: 4,5 gramas por litro, expressa em ácido tartárico

— Acidez volátil máxima (em miliequivalentes por litro): —

— Teor máximo de dióxido de enxofre total (em miligramas por litro): —

24. *«Romagna» Rosato Frizzante (categoria 8 — vinho frisante natural)*

O vinho de denominação de origem protegida «Romagna» Rosato Frizzante apresenta espuma fina e persistente, cor rosada de intensidade variável, aroma agradável e característico. Na boca, é fresco e harmonioso.

Título alcoométrico volúmico total mínimo: 10,5 % vol.

Açúcares redutores residuais: máximo 10 g/l

Extrato não redutor mínimo: 14 g/l

Os parâmetros analíticos não indicados no quadro obedecem aos limites estabelecidos na legislação nacional e da UE.

Características analíticas gerais

— Título alcoométrico total máximo (% vol.) —

— Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.) —

— Acidez total mínima: 5 gramas por litro, expressa em ácido tartárico

— Acidez volátil máxima (em miliequivalentes por litro): —

— Teor máximo de dióxido de enxofre total (em miligramas por litro): —

25. *«Romagna» Rosso (categoria 1 — vinho)*

O vinho de denominação de origem protegida «Romagna» tinto apresenta cor rubi, por vezes com reflexos violáceos, um nariz vinoso e um perfume franco. Na boca, é harmonioso, ligeiramente tânico, com um agradável amarujado residual.

Título alcoométrico volúmico total mínimo: 12 % vol.

Açúcares redutores residuais: máximo 10 g/l

Extrato não redutor mínimo: 19 g/l

Os parâmetros analíticos não indicados no quadro obedecem aos limites estabelecidos na legislação nacional e da UE.

Características analíticas gerais

— Título alcoométrico total máximo (% vol.) —

— Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.) —

— Acidez total mínima: 4,5 gramas por litro, expressa em ácido tartárico

— Acidez volátil máxima (em miliequivalentes por litro): —

— Teor máximo de dióxido de enxofre total (em miligramas por litro): —

26. *«Romagna» Bianco Brisighella (categoria 1 — vinho)*

O vinho de denominação de origem protegida «Romagna» Bianco Brisighella apresenta cor amarela-clara a amarela-palha de intensidade variável e um nariz característico, fino e amplo. Na boca, é sápido, fresco e harmonioso.

Título alcoométrico volúmico total mínimo: 11 % vol.

Açúcares redutores residuais: máximo 4 g/l

Extrato não redutor mínimo: 19 g/l

Os parâmetros analíticos não indicados no quadro obedecem aos limites estabelecidos na legislação nacional e da UE.

Características analíticas gerais

— Título alcoométrico total máximo (% vol.) —

— Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.) —

— Acidez total mínima: 5 gramas por litro, expressa em ácido tartárico

— Acidez volátil máxima (em miliequivalentes por litro): —

— Teor máximo de dióxido de enxofre total (em miligramas por litro): —

27. *«Romagna» Bianco Castrocaro (categoria 1 — vinho)*

O vinho de denominação de origem protegida «Romagna» Bianco Castrocaro apresenta cor amarela-clara a amarela-palha de intensidade variável e um nariz vinoso, agradável e intenso. Na boca, é sápido e harmonioso.

Título alcoométrico volúmico total mínimo: 11,5 % vol.

Açúcares redutores residuais: máximo 4 g/l

Extrato não redutor mínimo: 17 g/l

Os parâmetros analíticos não indicados no quadro obedecem aos limites estabelecidos na legislação nacional e da UE.

Características analíticas gerais

— Título alcoométrico total máximo (% vol.) —

— Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.) —

— Acidez total mínima: 4,5 gramas por litro, expressa em ácido tartárico

— Acidez volátil máxima (em miliequivalentes por litro): —

— Teor máximo de dióxido de enxofre total (em miligramas por litro): —

28. *«Romagna» Bianco Longiano (categoria 1 — vinho)*

O vinho de denominação de origem protegida «Romagna» Bianco Longiano apresenta cor amarela-clara a palhete de intensidade variável e um nariz vinoso, agradável e intenso. Na boca, é sápido e harmonioso.

Título alcoométrico volúmico total mínimo: 11 % vol.

Açúcares redutores residuais: máximo 10 g/l

Extrato não redutor mínimo: 19 g/l

Os parâmetros analíticos não indicados no quadro obedecem aos limites estabelecidos na legislação nacional e da UE.

Características analíticas gerais

— Título alcoométrico total máximo (% vol.) —

— Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.) —

— Acidez total mínima: 5 gramas por litro, expressa em ácido tartárico

— Acidez volátil máxima (em miliequivalentes por litro): —

— Teor máximo de dióxido de enxofre total (em miligramas por litro): —

29. *«Romagna» Bianco Modigliana (categoria 1 — vinho)*

O vinho de denominação de origem protegida «Romagna» Bianco Modigliana apresenta cor amarela-clara a palhete de intensidade variável e um nariz vinoso, agradável e intenso. Na boca, é sápido e harmonioso.

Título alcoométrico volúmico total mínimo: 11 % vol.

Açúcares redutores residuais: máximo 10 g/l

Extrato não redutor mínimo: 19 g/l

Os parâmetros analíticos não indicados no quadro obedecem aos limites estabelecidos na legislação nacional e da UE.

Características analíticas gerais

— Título alcoométrico total máximo (% vol.) —

— Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.) —

— Acidez total mínima: 5 gramas por litro, expressa em ácido tartárico

— Acidez volátil máxima (em miliequivalentes por litro): —

— Teor máximo de dióxido de enxofre total (em miligramas por litro): —

30. *«Romagna» Bianco Oriolo (categoria 1 — vinho)*

O vinho de denominação de origem protegida «Romagna» Bianco Oriolo apresenta cor amarela-clara a palhete de intensidade variável e um nariz vinoso, agradável e intenso. Na boca, é sápido e harmonioso.

Título alcoométrico volúmico total mínimo: 11,5 % vol.

Açúcares redutores residuais: máximo 4 g/l

Extrato não redutor mínimo: 17 g/l

Os parâmetros analíticos não indicados no quadro obedecem aos limites estabelecidos na legislação nacional e da UE.

Características analíticas gerais

— Título alcoométrico total máximo (% vol.) —

— Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.) —

— Acidez total mínima: 4,5 gramas por litro, expressa em ácido tartárico

— Acidez volátil máxima (em miliequivalentes por litro): —

— Teor máximo de dióxido de enxofre total (em miligramas por litro): —

31. *«Romagna» Centesimino Oriolo (categoria 1 — vinho)*

O vinho de denominação de origem protegida «Romagna» Centesimino Oriolo apresenta cor vermelha-granada e um nariz característico, com notas de rosa e frutos silvestres. Na boca, é aveludado e de bom corpo.

Título alcoométrico volúmico total mínimo: 12 % vol.

Açúcares redutores residuais: máximo 4 g/l

Extrato não redutor mínimo: 23 g/l

Os parâmetros analíticos não indicados no quadro obedecem aos limites estabelecidos na legislação nacional e da UE.

Características analíticas gerais

— Título alcoométrico total máximo (% vol.) —

— Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.) —

— Acidez total mínima: 4,5 gramas por litro, expressa em ácido tartárico

— Acidez volátil máxima (em miliequivalentes por litro): —

— Teor máximo de dióxido de enxofre total (em miligramas por litro): —

32. *«Romagna» Centesimino Oriolo Riserva (categoria 1 — vinho)*

O vinho de denominação de origem protegida «Romagna» Centesimino Oriolo Riserva apresenta uma cor vermelha-granada intensa e um nariz envolvente, com notas de rosa, fruta madura e especiarias. Na boca é encorpado, harmonioso, aveludado e ligeiramente tânico.

Título alcoométrico volúmico total mínimo: 13 % vol.

Açúcares redutores residuais: máximo 4 g/l

Extrato não redutor mínimo: 26 g/l

Os parâmetros analíticos não indicados no quadro obedecem aos limites estabelecidos na legislação nacional e da UE.

Características analíticas gerais

— Título alcoométrico total máximo (% vol.) —

— Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.) —

— Acidez total mínima: 4 gramas por litro, expressa em ácido tartárico

— Acidez volátil máxima (em miliequivalentes por litro): —

— Teor máximo de dióxido de enxofre total (em miligramas por litro): —

33. *«Romagna» Centesimino Oriolo Passito (categoria 1 — vinho)*

O vinho de denominação de origem protegida «Romagna» Centesimino Oriolo Passito apresenta uma cor vermelha-granada opaca, um nariz intenso, com notas de rosa, compota, uvas passas e especiarias. Na boca, é harmonioso, envolvente, de boa estrutura.

Título alcoométrico volúmico total mínimo: 11,5 % vol.

Açúcares redutores residuais: 50 g/l mín;

Extrato não redutor mínimo: 26 g/l

Os parâmetros analíticos não indicados no quadro obedecem aos limites estabelecidos na legislação nacional e da UE.

Características analíticas gerais

— Título alcoométrico total máximo (% vol.) —

— Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.) —

— Acidez total mínima: 4,5 gramas por litro, expressa em ácido tartárico

— Acidez volátil máxima (em miliequivalentes por litro): —

— Teor máximo de dióxido de enxofre total (em miligramas por litro): —

34. *«Romagna» Centesimino Oriolo Spumante Rosé (categoria 4 — vinho espumante natural)*

O vinho de denominação de origem protegida «Romagna» Centesimino Oriolo Spumante Rosé apresenta espuma fina e persistente, cor rosada de intensidade variável. No nariz, distingue-se pelas notas florais pronunciadas. Na boca, é fresco e bem estruturado, e pode ir, consoante o teor de açúcares, do bruto natural ao meio-seco.

Título alcoométrico volúmico total mínimo: 11 % vol.

Extrato não redutor mínimo: 14 g/l

Os parâmetros analíticos não indicados no quadro obedecem aos limites estabelecidos na legislação nacional e da UE.

Características analíticas gerais

— Título alcoométrico total máximo (% vol.) —

— Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.) —

— Acidez total mínima: 4,5 gramas por litro, expressa em ácido tartárico

— Acidez volátil máxima (em miliequivalentes por litro): —

— Teor máximo de dióxido de enxofre total (em miligramas por litro): —

35. *«Romagna» Famoso Mercato Saraceno (categoria 1 — vinho)*

Os vinhos de denominação de origem protegida «Romagna» Famoso Mercato Saraceno apresentam cor amarela-palha de intensidade variável e um nariz vinoso, agradável e característico. Na boca, são secos, sápidos e harmoniosos.

Título alcoométrico volúmico total mínimo: 11,5 % vol.

Extrato não redutor mínimo: 17 g/l

Os parâmetros analíticos não indicados no quadro obedecem aos limites estabelecidos na legislação nacional e da UE.

Características analíticas gerais

— Título alcoométrico total máximo (% vol.) —

— Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.) —

— Acidez total mínima: 5 gramas por litro, expressa em ácido tartárico

— Acidez volátil máxima (em miliequivalentes por litro): —

— Teor máximo de dióxido de enxofre total (em miligramas por litro): —

36. *«Romagna» Famoso Mercato Saraceno Spumante (categoria 4 — vinho espumante natural)*

O vinho de denominação de origem protegida «Romagna» Famoso Mercato Saraceno Spumante apresenta espuma fina e persistente, cor amarela-palha de intensidade variável, nariz fino e delicado. Na boca, varia consoante o teor de açúcares, do bruto natural ao seco, de acordo com a legislação comunitária.

Título alcoométrico volúmico total mínimo: 11 % vol.

Extrato não redutor mínimo: 16 g/l

Os parâmetros analíticos não indicados no quadro obedecem aos limites estabelecidos na legislação nacional e da UE.

Características analíticas gerais

— Título alcoométrico total máximo (% vol.) —

— Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.) —

— Acidez total mínima: 5 gramas por litro, expressa em ácido tartárico

— Acidez volátil máxima (em miliequivalentes por litro): —

— Teor máximo de dióxido de enxofre total (em miligramas por litro): —

5. **Práticas de vinificação**

a. *Práticas enológicas específicas*

—

b. *Rendimentos máximos*

1. «Romagna» Albana Spumante

45 hectolitros por hectare

2. «Romagna» Cagnina

84,5 hectolitros por hectare

3. «Romagna» Pagadebit e Pagadebit Bertinoro, incluindo o frisante

98 hectolitros por hectare

4. «Romagna» Sangiovese, incluindo o Novello e Riserva

98 hectolitros por hectare

5. «Romagna» Sangiovese Superiore e Riserva

68,25 hectolitros por hectare

6. «Romagna Sangiovese» com menção geográfica adicional

58,5 hectolitros por hectare

7. «Romagna» Sangiovese Riserva, com indicação das subzonas

52 hectolitros por hectare

8. «Romagna» Sangiovese Passito

60 hectolitros por hectare

9. «Romagna» Trebbiano, incluindo o frisante e espumante

126 hectolitros por hectare

10. «Romagna» Trebbiano, incluindo o frisante e espumante

126 hectolitros por hectare

11. «Romagna» Rosso

91 hectolitros por hectare

12. «Romagna» branco, com indicação das subzonas Brisighella, Castrocaro, Longiano, Modigliana e Oriolo

84 hectolitros por hectare

13. «Romagna» Centesimino, incluindo o reserva com indicação da subzona Oriolo

77 hectolitros por hectare

14. «Romagna» Centesimino Passito, com indicação da subzona Oriolo

55 hectolitros por hectare

15. «Romagna» Centesimino Spumante Rosé, com indicação da subzona Oriolo

91 hectolitros por hectare

16. «Romagna» Famoso, incluindo o espumante com indicação da subzona Mercato Saraceno

84 hectolitros por hectare

17. «Romagna» Bianco Spumante di Qualità

126 hectolitros por hectare

18. «Romagna» Rosato Spumante di Qualità

126 hectolitros por hectare

6. **Área geográfica delimitada**

A área de produção das uvas destinadas à produção de vinhos da denominação «Romagna» compreende, na íntegra ou em parte, vários municípios das províncias de Bolonha, Forlì-Cesena, Ravena e Rimini, da região da Emília--Romanha.

1) A área de produção das uvas destinadas à produção de vinho com a denominação de origem protegida «Romagna» Albana Spumante compreende, na íntegra ou em parte, os municípios a seguir enumerados. Esta área é delimitada do seguinte modo:

Província de Forlì-Cesena: municípios de Castrocaro Terme e Terra del Sole, Forlì, Forlimpopoli, Meldola, Bertinoro, Cesena, Montiano, Roncofreddo, Savignano sul Rubicone e Longiano. Nos municípios de Savignano sul Rubicone, Cesena, Forlimpopoli e Forlì, a fronteira a jusante é delimitada do seguinte modo: município de Savignano sul Rubicone: a partir da SS 9 Via Emilia. Município de Cesena: a partir da fronteira com o município de Savignano, segue a SS 9 Via Emilia até à sua confluência com a via Pestalozzi. Segue esta via e, em seguida, acompanha a via Marzolino Primo até à linha ferroviária Rimini-Bolonha, que segue até à confluência com a SS 71 bis, a partir da qual segue a via Comunale Redichiaro e a via Brisighella. Em seguida, volta a confluir com a SS 71 bis, seguindo esta via e depois a via Vicinale Cerchia, a via S. Egidio, a via Comunale Boscone, a via Madonna dello Schioppo, a via Cavalcavia e a via D'Altri até ao rio Savio e ao autódromo público, voltando a confluir com a SS 9 Via Emilia em direção a norte (ao quilómetro 30,65), que segue até à fronteira com o município de Bertinoro. Município de Forlimpopoli: a partir da fronteira do município de Bertinoro, segue a SS 9 até à confluência com a Via S. Leonardo, que segue até à confluência com a linha ferroviária Rimini-Bolonha, continuando, em seguida, ao longo desta até confluir com a SS 9, que segue até à fronteira com o município de Forlì. Município de Forlì: a partir da fronteira com o município de Forlimpopoli, segue a SS 9 até confluir com a via G. Siboni. Segue esta via, continuando em seguida ao longo das seguintes estradas: 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 e via Isonzo. A partir desta estrada, segue a linha ferroviária Rimini-Bolonha até à casa do trabalhador ferroviário ao quilómetro 59, seguindo pela via Zignola e confluindo com a SS 9 na direção norte, que acompanha até à fronteira com o município de Faenza.

Província de Ravenna: municípios de: Castel Bolognese, Riolo Terme, Faenza, Casola Valsenio e Brisighella. Nos municípios de Faenza e Castel Bolognese, a fronteira a jusante é delimitada do seguinte modo: Município de Faenza: a partir da fronteira com o município de Forlì, onde conflui com a SS 9, segue ao longo da fronteira até à linha ferroviária Rimini-Bolonha, que segue até chegar à margem esquerda do rio Lamone, seguindo depois ao longo da via San Giovanni, da via Formellino, da via Ravegnana, da via Borgo S. Rocco, da via Granarolo Provelta, da via S. Silvestro, da via Scolo Cerchia e da via Convertite. Em seguida, junta-se à linha ferroviária na direção norte, que segue até à fronteira com o município de Castel Bolognese. Município de Castel Bolognese: a partir da linha ferroviária Rimini-Bolonha.

Província de Bologna: municípios de: Borgo Tossignano, Casalfiumanese, Castel San Pietro Terme, Dozza Imolese, Fontanelice, Imola e Ozzano dell'Emilia. Nos municípios de Imola e Ozzano dell'Emilia, a fronteira a jusante é definida do seguinte modo: Município de Imola: a partir da linha ferroviária Rimini-Bolonha até à intersecção com a estrada nacional de Selice, segue a mesma estrada até chegar à via Nuova, que acompanha até voltar a confluir com a fronteira municipal no início da estrada para o município de Castel Guelfo. Município de Ozzano dell'Emilia: a partir da linha ferroviária Rimini-Bolonha.

2) A área de produção das uvas destinadas à produção de vinho com a denominação de origem protegida «Romagna» Cagnina compreende os municípios a seguir enumerados.

Província de Ravenna: municípios de Brisighella, Casola Valsenio, Castel Bolognese, Faenza e Riolo Terme.

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

3) A área de produção das uvas destinadas à produção de vinho com a denominação de origem protegida «Romagna» Pagadebit compreende, na íntegra ou em parte, os municípios a seguir enumerados.

Esta área é delimitada do seguinte modo:

Província de Ravenna: municípios de Brisighella, Casola Valsenio, Castel Bolognese, Faenza e Riolo Terme. Nos municípios de Castel Bolognese e Faenza, a fronteira a jusante é indicada como SS 9 Via Emilia.

Província de Forlì-Cesena: municípios de Bertinoro, Borghi, Castrocaro Terme e Terra del Sole, Cesena, Dovadola, Forlì, Forlimpopoli, Longiano, Meldola, Montiano, Predappio, Roncofreddo, Savignano sul Rubicone e Sogliano al Rubicone. A fronteira a jusante dos municípios de Bertinoro, Cesena, Forlì, Forlimpopoli, Longiano e Savignano sul Rubicone é definida do seguinte modo: Município de Bertinoro: SS 9 Via Emilia. Município de Cesena: a partir da intersecção com o município de Bertinoro na SS 9 Via Emilia, segue esta estrada até confluir com a estrada provincial SP 51, que conduz à via San Vittore. Em seguida, segue a via San Vittore na saída 71 até à aldeia de San Carlo. Segue pela via Castiglione, pela via Roversano S. Carlo, pela via Comunale Roversano e pela via IV Novembre até confluir novamente com a SS 9 Via Emilia. Continua novamente ao longo da estrada nacional em direção a Rimini até confluir com a via Ca' Vecchia. Em seguida, segue a via Montiano e a via Malanotte até à fronteira com o município de Longiano. Município de Forlì: a partir da fronteira com o município de Faenza, na Via Emilia, segue a via Rio Cosina até à ponte de Bariletta, na via del Passo. Em seguida, continua ao longo da via del Passo até confluir com a via Castel Leone, que acompanha até ao fim. Segue depois a via Ossi até chegar a Villagrappa e, em seguida, ao longo da via del Braldo até Villa Rovere. Em seguida, vira para a SS 67 em direção a Florença até à aldeia de Terra del Sole. Retoma então a direção de Forlì depois de ter seguido a via Landino e ao longo da SP 56 até confluir com a via dell'Appennino (SS 9 ter), que acompanha, atravessando San Martino em Strada. Perto da saída da cidade vira para a via Monda, seguindo depois ao longo da via Crocetta até à intersecção com a SP 4 pela via Bidente, ao quilómetro 4,1, que acompanha até à confluência com a SP 37. Segue esta estrada até à fronteira entre os municípios de Forlì e Bertinoro, no rio Ronco. Município de Forlimpopoli: a partir da fronteira com os municípios de Bertinoro e Forlì, segue ao longo da SP 37 em direção a Forlimpopoli até à confluência com o rio Ausa, que segue até regressar ao longo da fronteira entre os municípios de Bertinoro e Forlimpopoli. Município de Longiano: a partir da intersecção com o município de Cesena, continua pela via Malanotte até à via Badia. Depois, a partir da via Cesena, da via Badia e da via Fratta, passa por Cà Turchi e Cà Won Willer. Segue então ao longo da via Massa, atravessando as aldeias de Massa, Bolignano e La Crocetta, até à fronteira com o município de Savignano sul Rubicone, perto de Cà Ugolini. Município de Savignano sul Rubicone: a partir da fronteira com o município de Longiano, na via Massa, segue a fronteira, continuando pela via Scodella e pela via (Vecchia) Rio Salto até chegar à fronteira com o município de Sant'Arcangelo di Romagna, depois de ter acompanhado a via Seibelle J.

Província de Rimini: municípios de Coriano, Misano Adriatico, Morciano di Romagna, Poggio Berni, Rimini, Sant'Arcangelo di Romagna, San Clemente, San Giovanni in Marignano, Torriana e Verucchio. A fronteira a jusante dos municípios de Misano Adriatico, Rimini e Sant'Arcangelo di Romagna é definida do seguinte modo: município de Misano Adriatico: a partir da fronteira com o município de Riccione, segue a via Capronte até à via Grotta. Em seguida, segue a via Fontacce até confluir com a SP 35 (Riccione-Tavoletto). Segue a estrada provincial até à aldeia de Cella Simbeni. Em seguida, continua pela via San Giovanni até ao rio Conca, na fronteira entre os municípios de Misano Adriatico e San Giovanni, em Marignano. Município de Rimini: a partir da fronteira com o município de Sant'Arcangelo di Romagna na estrada nacional, segue a via Marecchiese em direção a Rimini até chegar à autoestrada Bolonha-Rimini, que segue até à fronteira com o município de Riccione. Município de Sant'Arcangelo di Romagna: a partir da fronteira com o município de Savignano, segue a via Seibelle J., em direção a Canonica, até chegar à via Rio Salto e à aldeia de Canonica. Segue então a via Canonica, SP 13, até à fronteira do município, que acompanha ao longo do rio Marecchia. Segue este curso até confluir com a intersecção de Marecchia. Em seguida, acompanha a via Marecchia até voltar a confluir com a fronteira do município.

4) A área de produção das uvas destinadas à produção de vinho com a denominação de origem protegida «Romagna» Sangiovese compreende, na íntegra ou em parte, os municípios a seguir enumerados. Esta área é delimitada do seguinte modo:

Província de Forlì-Cesena: municípios de 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 e Tredozio. Nos municípios de Cesena, Bertinoro, Forlimpopoli, Forlì, Montiano e Savignano sul Rubicone, a fronteira a jusante é delimitada do seguinte modo: município de Cesena: a partir da fronteira com o município de Savignano, segue a SS 9 até à intersecção com a via Pestalozzi. Segue esta rua e, em seguida, continua na via Marzolino Primo até à linha ferroviária Rimini--Bolonha, que segue até à confluência com a SS 71 bis. A partir daqui, segue pela via Comunale Redichiaro e pela via Brisighella, confluindo de novo com a SS 71 bis e tomando depois as seguintes estradas: via Vicinale Cerchia, via S. Egidio, via Comunale Boscone, via Madonna dello Schioppo, via Cavalcavia e via D'Altri. Segue esta última rua até ao rio Savio e ao autódromo público, para confluir novamente com a estrada nacional SS 9 Via Emilia em direção ao norte da cidade (km 30,65), que segue até à fronteira com o município de Bertinoro. SS 9 Via Emilia. Município de Forlimpopoli: a partir da fronteira do município de Bertinoro, segue a estrada nacional SS 9 até à confluência com a via S. Leonardo, que segue até à confluência com a linha férrea Rimini--Bolonha, continuando então ao longo desta até confluir com a SS 9, que segue até à fronteira com o município de Forlì. Município de Forlì: a partir da fronteira com o município de Forlimpopoli, segue a SS 9 até à confluência com a via G. Siboni, seguindo esta e as estradas seguintes: 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 e via Isonzo. A partir daqui, segue a linha ferroviária Rimini-Bolonha até à casa do trabalhador ferroviário ao quilómetro 59, e segue depois a via Zignola, confluindo com a SS 9 a norte, que acompanha até à fronteira com o município de Faenza. Municípios de Montiano e Savignano sul Rubicone: a partir da SS 9 Via Emilia.

Província de Rimini: municípios de 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 e Verucchio. Nos municípios de Cattolica, Misano Adriatico, Riccione, Rimini e S. Arcangelo di Romagna, a fronteira a jusante é delimitada do seguinte modo: municípios de Cattolica, Misano Adriatico e Riccione: a partir da SS 16 Adriatica. Município de Rimini: a partir da fronteira com o município de Riccione, segue a SS 16 Adriatica até à intersecção com a SS 9 Emilia, seguindo esta estrada até à fronteira com o município de S. Arcangelo di Romagna. Município de S. Arcangelo di Romagna, a partir da SS 9 Via Emilia.

Província de Ravenna: municípios de Brisighella, Casola Valsenio, Castel Bolognese, Faenza e Riolo Terme. Nos municípios de Faenza e Castel Bolognese, a fronteira a jusante é delimitada do seguinte modo: município de Faenza: a partir da fronteira com o município de Forlì, onde conflui com a SS 9, segue ao longo da fronteira até à linha ferroviária Rimini-Bolonha, que segue até chegar à margem esquerda do rio Lamone, continuando então ao longo da via S. Giovanni, da via Formellino, da via Ravegnana, da via Borgo S. Rocco, da via Granarolo Provelta, da via S. Silvestro, da via Cerchia e da via Convertite. Junta-se então à linha ferroviária a norte, que segue até à fronteira com o município de Castel Bolognese. Município de Castel Bolognese: a partir da linha ferroviária Rimini-Bolonha.

Província de Bologna: municípios de Borgo Tossignano, Casalfiumanese, Castel San Pietro Terme, Dozza Imolese, Fontanelice, Imola e Ozzano dell'Emilia. Nos municípios de Imola e Ozzano dell'Emilia, a fronteira a jusante é delimitada do seguinte modo: município de Imola: a partir da linha ferroviária Rimini-Bolonha até à intersecção com a estrada provincial via Selice, segue esta estrada até à confluência com a estrada provincial via Nuova, que segue até chegar à fronteira municipal no início da estrada para o município de Castel Guelfo. Município de Ozzano: a partir da linha ferroviária Rimini-Bolonha.

5) A área de produção das uvas destinadas à produção de vinho com as denominações de origem protegidas «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 e «Romagna» Rosso compreende, na íntegra ou em parte, os municípios a seguir enumerados. Esta área é delimitada do seguinte modo:

Província de Bologna: municípios de Borgo Tossignano, Casalfiumanese, Castel San Pietro Terme, Dozza Imolese, Fontanelice, Imola, Mordano, Medicina e Ozzano dell'Emilia. Nos municípios de Ozzano dell'Emilia, Medicina, Castel Guelfo e Imola, a fronteira a jusante é delimitada do seguinte modo: município de Ozzano dell'Emilia: a partir da linha ferroviária Rimini-Bolonha. Município de Medicina: a partir da fronteira com o município de Ozzano dell'Emilia, segue a SP 253 até à intersecção com a via del Piano, seguindo esta estrada e, em seguida, a via del Lavoro, a via del Canale e a via S. Rocco, antes de chegar à estrada provincial 253 San Vitale. Município de Castel Guelfo: a partir da estrada provincial 253 San Vitale. Município de Imola: a partir da estrada provincial 253 San Vitale. Nos municípios de Fontanelice e Casalfiumanese, a fronteira a montante é delimitada do seguinte modo: município de Fontanelice: segue a via della Renana desde a intersecção na fronteira entre as províncias de Bolonha e Ravena até à via D. Alighieri; em seguida, segue a SP 610 em Fontanelice até ao quilómetro 16,95, virando depois para a via Gesso. Segue esta estrada até confluir com a fronteira municipal. Município de Casalfiumanese: a partir do percurso montanhoso que passa por Cà Salara até às fronteiras de Fontanelice e Castel San Pietro Terme.

Província de Forlì-Cesena: municípios de 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 e Tredozio. Nos municípios de Gatteo, San Mauro Pascoli e Savignano sul Rubicone, a fronteira a jusante é delimitada do seguinte modo: município de Gatteo: a partir da fronteira com o município de Cesenatico, segue a via Cesenatico até à intersecção com a autoestrada A14 Bolonha-Rimini, em S. Angelo, perto de Casa Bertorri, seguindo então ao longo da autoestrada até à fronteira com o município de Savignano sul Rubicone. Município de San Mauro Pascoli: a partir da autoestrada A14 Bolonha-Rimini; município de Savignano sul Rubicone: a partir da autoestrada A14 Bolonha-Rimini. Município de Cesenatico: inclui os territórios a montante das seguintes áreas delimitadas: a partir de Montaletto, até à intersecção das províncias de Ravena e Forlì-Cesena, segue a via San Pellegrino e depois a via Campone Sala até à aldeia de Sala; segue então a via Cesenatico até à confluência com a fronteira do município de Savignano sul Rubicone.

Província de Rimini: municípios de 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 e Verucchio. Nos municípios de Cattolica, Misano Adriatico, Riccione e Rimini, a fronteira a jusante é delimitada do seguinte modo: município de Cattolica: a partir da SS 16 Adriatica. Município de Misano Adriatico: a partir da SS 16 Adriatica. Município de Riccione: a partir da SS 16 Adriatica. Município de Rimini: a partir da intersecção da autoestrada A14 Bolonha-Rimini com o rio Uso (fronteira municipal entre San Mauro Pascoli e Rimini), segue a autoestrada até à intersecção com a SS 9 Via Emilia, perto do cemitério de Santa Giustina. Continua ao longo da SS 9 até ao rio Marecchia, que segue até chegar à linha ferroviária Bolonha--Rimini. Acompanha depois esta linha até ao rio Ausa, que segue até à confluência com a SS 16 Adriatica. Segue então a SS 16 até à fronteira com o município de Riccione. Província de Ravenna: municípios de: Bagnacavallo, Bagnara di Romagna, Brisighella, Casola Valsenio, Castel Bolognese, Cotignola, Faenza, Lugo, Massa Lombarda, Riolo Terme, Russi, Ravenna, Sant'Agata sul Santerno e Solarolo. Nos municípios de Bagnacavallo, Lugo, Massa Lombarda, Russi e S. Agata sul Santerno, a fronteira a jusante é delimitada do seguinte modo: Município de Bagnacavallo: a partir da fronteira com o município de Lugo, segue a SP 253 San Vitale até à intersecção com a via Bagnoli Inferiore. Continua então ao longo das seguintes estradas: via Pieve Masiera, a circular de Fossa, via Stradello, via Rotondi, via Guarno, via Colombaia e via Canale Sinistra

Inferiore durante 17 km e, em seguida, via Destra Canale Inferiore, Strada Cogollo, via Forma e uma propriedade privada, antes de chegar à SP 253 San Vitale ao quilómetro 57. Município de Lugo: a partir da fronteira com o município de S. Agata sul Santerno, segue a SP 253 San Vitale até à intersecção com a via Bedazzo. Continua então ao longo das seguintes estradas: via Piratello, via Delle Tombe, via S. Andrea, estrada provincial Quarantola e via Piratello Viola, até chegar à SP 253 San Vitale. Município de Massa Lombarda: a partir da fronteira com a província de Bolonha, segue a SP 253 San Vitale até à intersecção com a viale della Repubblica. Segue esta estrada e depois as estradas seguintes: via Primo Maggio, via Fornace, via Punta, via Bagnarolo, via Nuova e via Cimitero até à intersecção com a linha ferroviária Bolonha-Ravena, que segue até chegar à SP 253 San Vitale. Município de Russi: a partir da fronteira com o município de Bagnacavallo, segue a SP 253 San Vitale até à intersecção com a via Faentina, que segue através de Godo (via Faentina Nord), e depois a via Fringuellina, a via Del Godo, a via Fringuellina Nuova, a via Naldi e a via Molinaccio, até à fronteira com o município de Ravena. Município de S. Agata sul Santerno: a partir da fronteira com o município de Massa Lombarda, segue a SP 253 San Vitale até à intersecção com a via Belfiore, seguindo depois a via Angiolina e a margem esquerda do rio Santerno, para voltar a confluir com a SP 253 San Vitale. Município de Ravenna: inclui os territórios a montante das seguintes áreas delimitadas: a partir da fronteira com o município de Russi, segue a estrada Godo-San Marco para leste, até chegar à SS 67 Tosco Romagnolo. Segue a SS 67 para sul, até ao quilómetro 207,8, e atravessa depois o rio Ronco pela via Gambellara até à via San Pietro em Vincoli. Segue então a via Del Sale, para a estrada provincial Dismano na direção sul até ao quilómetro 20,5, e depois para a via Civinelli e a via Mensa até Matelica. Segue depois a via Salaria e a via Crociarone até Pisignano, seguindo então a via Confine até atingir a fronteira entre as províncias de Ravena e Forlì-Cesena, que acompanha até Montaletto. A área de produção inclui Isola di Savarna, delimitada do seguinte modo: a partir da localidade de «La Cilla», a fronteira segue o canal de drenagem à direita do rio Reno, em direção a leste, até chegar à via S. Alberto-Ravena, perto do quilómetro 13,5. Vira de novo para oeste e segue o traçado da antiga linha ferroviária até C. Berbarella, atravessando a terra recuperada em Valle Mezza Cà. A partir daí, segue a estrada da zona recuperada que passa por C. Graziani em direção a oeste, juntando-se à estrada Mezzano-S. Alberto, perto de Grattacoppa. Segue esta estrada para norte até chegar a «La Cilla», o ponto de partida da fronteira.

7. **Casta(s) de uva de vinho**

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. **Descrição da(s) relação(ões)**

8.1. *Categoria 1 — Vinho*

A região da Romanha sempre teve uma forte ligação com a viticultura e a vinificação. Demonstram-no as videiras bravas ainda presentes nos pinheirais, as inúmeras castas tradicionais locais [*albana*, *cagnina* (*terrano*), *pagadebit* (*bombino-bianco*), *trebbiano-romagnolo*, etc.] e os numerosos testemunhos históricos e arqueológicos até à data.

Os vários tipos de vinho obtidos historicamente na Romanha estão estreitamente ligados ao ambiente de cultivo (solo e clima), bem como à evolução das técnicas de produção e conservação. A maior parte do vinho para consumo privado era conservada em barrica e passava de ligeiramente gasoso para frisante (categoria 8) na primeira trasfega, para seco e tranquilo (categoria 1) durante o verão seguinte à vindima.

A partir da década de 1970, os progressos no setor vitivinícola foram bem aceites na Romanha, mas sem desnaturar a tradição estabelecida. Deram origem a uma racionalização da disponibilidade e da gestão do equipamento, bem como a uma melhoria radical das estruturas de exploração e das técnicas de vinificação nas adegas, com um aumento inegável dos níveis de qualidade dos produtos vitivinícolas.

Outra grande evolução prendeu-se com os estudos de mapeamento de zonas vitícolas, que ajudaram a definir as condições edafoclimáticas mais adaptadas às diferentes castas e, acima de tudo, sensibilizaram os viticultores para as opções varietais e agronómicas, levando-os a adotar uma atitude mais crítica em relação ao cultivo da vinha.

No caso do Sangiovese, a experiência e os conhecimentos especializados adquiridos pelos viticultores em relação aos diferentes contextos ambientais e culturais permitiram definir «subzonas» para permitir uma identificação mais precisa dos produtos locais. As pequenas e médias explorações têm um claro interesse em produzir vinho de qualidade superior mais estreitamente ligado, sempre que possível, às características específicas da área de produção.

Avançando de oeste para leste, as zonas típicas da produção de Sangiovese são as seguintes:

Imola. No final do século XVIII, a casta *sangiovese* já era um elemento característico da produção de vinho em Imola e a sua presença foi consolidada de tal forma que um inquérito de 1880 a indicava como uma das castas mais comuns, logo a seguir à *albana* nesta área. Ainda hoje, mais de 10 % da *sangiovese* cultivada na Emília-Romanha situa-se na província de Bolonha e 97 % é cultivada no «distrito» de Imola, principalmente a sul da Via Emilia.

Serra. Trata-se de um enclave entre os municípios de Castel Bolognese, Imola e Riolo Terme, que se destaca desde tempos antigos dos restantes territórios, em termos de solos férteis, disponibilidade de água e clima saudável, razões pelas quais acolheu o primeiro povoamento humano da zona. Na Romanha, esta zona é historicamente descrita como muito favorável, na qual os vinhos Sangiovese apresentam notas de frutos frescos e florais delicadas, reforçadas pela exposição bem escolhida das vinhas.

Brisighella. A tradição oleícola da região atesta o clima praticamente mediterrânico, que favoreceu também, sem dúvida, a produção de vinho. Quanto ao solo, caracteriza-se por argila e arenito, mas a influência da veia calcária de Vena del Gesso (Património Mundial da UNESCO) faz-se sentir, conferindo ao vinho elegância, além de estrutura e frescura, destacando as notas florais e frutadas do Sangiovese.

Marzeno. Nesta área, existe um substancial afloramento inicial da formação rochosa de grés calcário «Spungone», em camadas alternadas com argilas azuis do Plio-Plistoceno. Este território agreste e resistente também tende a produzir vinhos vigorosos. As notas frutadas prevalecem normalmente sobre as florais.

Modigliana. Este território é ainda mais agreste, com verões mais frescos, e, num contexto quase de Apeninos, os vinhos aqui produzidos têm uma estrutura robusta, são potentes, austeros e de longa duração.

Oriolo. A particularidade da área em torno da torre medieval de Oriolo é a presença extensiva de «areias amarelas», por vezes intercaladas com manchas argilosas e argilolimosas, e um microclima que se tem revelado particularmente ameno desde tempos antigos, favorecendo o povoamento humano e uma agricultura florescente, caracterizada pela vinha e pela oliveira.. Dependendo da exposição das vinhas e da prevalência de areia ou argila, é possível obter vinhos de excelente estrutura que só adquirem a suavidade correta após um determinado período de envelhecimento, ou vinhos mais prontos para consumo, bem equilibrados, frutados e florais.

Castrocaro. Este território da «Romanha toscana» foi fortemente influenciado pelo Grão-Ducado da Toscânia. Por conseguinte, a subzona é definida mais pela sua história e tradição locais do que por qualquer diferença substancial em relação ao vinho produzido na zona vizinha de Oriolo, apesar da prevalência de solos argilosos.

Predappio. Uma zona alta, que se eleva em declive em direção aos Apeninos, com solos argilosos, por vezes influenciados pela presença de enxofre. A *sangiovese* desta área sempre gozou de excelente reputação devido à tradição transmitida oralmente. Em especial, o biótipo local, com as suas uvas alongadas, produz vinhos muito frutados, com taninos bastante ásperos.

Meldola. A área já era cultivada na época romana e, desde então, as técnicas agrícolas evoluíram e estratificaram-se, conduzindo aos resultados atuais no setor enológico. A principal exposição de noroeste a nordeste permite produzir vinhos Sangiovese delicados com um perfil aromático frutado.

Bertinoro. Esta área era tradicionalmente dedicada à *albana* (que tem uma longa tradição nesta região) e só recentemente se tornou evidente que também é adequada para a *sangiovese*, cuja estrutura impressionante exige tempos de maturação bastante longos.

Cesena. Mencionados inclusivamente pelos autores latinos clássicos, os vinhos de Cesena sempre gozaram de uma reputação acentuada. Nestas colinas, a *sangiovese* apresenta uma estrutura impressionante, mas não excessiva, com notas frutadas de cereja madura características, combinando estrutura e elegância.

Mercato Saraceno. Esta zona inclui a área em que a formação Marnoso-Arenacea da Romanha é mais visível e o clima é afetado pela proximidade dos picos dos Apeninos. Este vinho Sangiovese é muito equilibrado, com uma boa relação álcool/acidez e um teor de taninos bastante doce.

Longiano. Os solos desta área refletem igualmente a formação Marnoso-Arenacea, mas o clima influencia a composição da *sangiovese*, que pode resultar em níveis de potência, penalizando potencialmente a elegância natural dos vinhos obtidos neste ambiente; vinhos quentes e ricos, com boa fruta e estrutura.

A área de Rimini tem uma geologia distinta, o que a torna mais semelhante à Emília-Romanha do que ao resto da Romanha. Nos vários vales, os solos são o produto da evolução de diferentes tipos de rocha, embora seja mais importante a diversidade de microclimas originada pela sua exposição e/ou proximidade do mar. A *sangiovese* foi cultivada de forma intensiva até 1860, tendo mesmo sido produzidas versões espumantes pelo seu baixo teor alcoólico, embora abandonadas precisamente por esse motivo. As alterações climáticas conduziram à sua revitalização, destacando várias facetas.

Coriano. Esta subzona identifica a área adjacente ao mar, cujas argilas cinzentas e boa exposição permitem produzir vinhos Sangiovese mais estruturados e mais aptos ao envelhecimento.

San Clemente. O nome desta subzona identifica a área mais quente de Rimini, com os seus calcários e argilas mais pronunciados, produzindo vinhos estruturados com boa tensão ácida.

Verucchio. Esta área nas encostas das colinas de Valmarecchia produz vinhos que se bebem muito bem.

Também no caso de outras castas, a interação com o solo resulta em variações interessantes, por vezes de especial importância.

A preferência pela *bombino-bianco* ou, de resto, pela *albana*, na região de Bertinoro, pode, sem dúvida, ser atribuída aos solos pobres e calcários provenientes da formação geológica de Spungone, que atinge mais extensivamente a superfície nesta área. Os solos têm a capacidade de conter o vigor natural destas castas, permitindo um melhor equilíbrio entre o crescimento vegetal e o rendimento das uvas e, consequentemente, uma composição mais equilibrada dos mostos, enquanto o calcário confere aos vinhos uma subtileza mais aromática.

Nos solos argilosos da planície, que limitam naturalmente o vigor e a produtividade da *trebbiano-romagnolo*, os produtores podem obter vinhos com boa estrutura e subtileza aromática, embora a casta seja geralmente definida como «neutra». Os vinhos Trebbiano com mais estrutura são produzidos nos solos mais pobres das colinas. Os vinhos produzidos a partir de uvas cultivadas em solos arenosos (*terrano* e *trebbiano*, por exemplo) também apresentam uma boa subtileza olfativa.

Os vinhos Albana também tendem a diferir em função do tipo de solo: vinhos estruturados com notas de mel e damascos secos em solos mais argilosos, notas frutadas mais acentuadas de damasco na região de Imola e notas mais florais na *albana* da região de Faenza.

8.2. *Categoria 4 — Vinho espumante natural*

A maioria das castas tradicionais da Romanha é de maturação tardia, sendo muitos os éditos que fixam o dia de São Miguel Arcanjo (29 de setembro) como o primeiro dia da vindima, embora seja atualmente o último dia. Até ao final da década de 1960, o clima era tal que a colheita era concluída durante o período frio, o que muitas vezes impedia a fermentação completa dos açúcares nos mostos. Por conseguinte, o vinho era frequentemente engarrafado com uma determinada quantidade de açúcares residuais e a fermentação era concluída em garrafa na primavera seguinte, dando origem a vinhos frisantes (categoria 8) e/ou espumantes (categoria 4). As técnicas e a tecnologia atuais permitem controlar o que acontecia espontaneamente no passado, conservando os tipos que sempre foram produzidos e consumidos na Romanha. Nesta combinação de elementos do *terroir*, o clima e os conhecimentos especializados (ou a experiência dos viticultores) têm um impacto importante em relação ao solo, dando origem a uma produção tradicional que a técnica e a tecnologia apenas contribuíram para preservar e melhorar.

Albana Spumante: a *albana* sempre foi a casta presente nas garrafas utilizadas em festividades, uma vez que é a «spuma» (espuma) que a torna festiva. Visto que se trata de uma casta de maturação média, particularmente apta para a acumulação de açúcares, era muitas vezes utilizada para conferir açúcar a castas mais fracas e de maturação mais tardia, como a *trebbiano* e a *pagadebit*, e para as tornar espumantes. O mosto da *albana* pode ser considerado o «licor de tiragem» na tradição da Romanha.

Recentemente, com o aumento dos conhecimentos especializados em matéria de práticas enológicas, a produção de vinhos frisantes e espumantes brancos e rosados foi aperfeiçoada e reforçada, uma vez que os vinhos tradicionalmente produzidos na Romanha tendiam a apresentar uma cor pálida, muitas vezes rosa-cereja claro. Os documentos do passado atestam uma tradição de vinhos frisantes e espumantes produzidos com as castas mais tradicionais: *trebbiano-romagnolo*, *bombino-bianco*, *albana* e até *sangiovese*, tal como atestado em Mantegazza (1871). No entanto, estes vinhos tendem a ser consumidos localmente, principalmente pelas famílias dos produtores. Eram os vinhos doces filtrados, e não os vinhos frisantes e espumantes já produzidos, que se destinavam ao comércio. A evolução da tecnologia de vinificação e das técnicas de campo (são necessárias uvas de excelente qualidade e com o equilíbrio certo entre açúcares e acidez para produzir vinhos espumantes) permitiu reintroduzir uma produção melhorada deste tipo.

Para além dos vinhos espumantes com indicação da casta (Romagna Trebbiano Spumante, por exemplo), a ênfase é agora colocada nos vinhos espumantes produzidos em grande parte a partir de castas tradicionais (por exemplo, 70 % *trebbiano* ou 70 % *sangiovese*), mas enriquecidos por outras castas que podem expandir e/ou melhorar o perfil olfativo.

Nos solos mais frios, nas altitudes mais elevadas e nas encostas mais expostas a norte, podem existir uvas *sangiovese* mais claras e mais ácidas, adequadas para a produção de vinhos rosados bem estruturados, frescos e perfumados, que também podem servir de base para a fermentação secundária, dado o interesse do mercado pelos tipos de vinhos espumantes rosados. Neste contexto, os vinhos exprimem mais claramente as notas florais, acompanhadas de notas de frutos frescos, não sobreamadurecidos.

A produção de vinhos espumantes modernos na Romanha é, por conseguinte, o resultado da inovação tecnológica no processo de produção, que, com base na antiga fermentação secundária em garrafa praticada até ao século passado, evoluiu também para a utilização de autoclaves na produção, combinando as técnicas enológicas mais avançadas com a tradição secular da região.

8.3. *Categoria 5 — Vinho espumante de qualidade*

As alterações climáticas, a melhoria das técnicas de cultivo e enológicas, bem como o cumprimento das disposições legislativas em matéria de produção, permitem agora centrar a atenção na produção de vinhos espumantes de qualidade, mais bem estruturados e duradouros.

A maioria das castas tradicionais da Romanha é de maturação tardia e, até ao final da década de 1960, a vindima era concluída perto do final de setembro e o frio impedia muitas vezes a fermentação completa dos açúcares dos mostos de uvas. Por conseguinte, o vinho era frequentemente engarrafado com uma determinada quantidade de açúcares residuais, dando origem, na primavera seguinte, a vinhos frisantes e/ou espumantes. Atualmente, a tecnologia permite controlar estes processos, conservando simultaneamente os tipos de vinho tradicionais. Nesta combinação de elementos do *terroir*, o clima e a experiência humana têm um impacto importante em relação ao solo, dando origem a uma produção tradicional que a técnica e a tecnologia apenas contribuíram para preservar e melhorar.

Recentemente, com o aumento dos conhecimentos especializados em matéria de práticas enológicas, a produção de vinhos frisantes e espumantes brancos e rosados foi aperfeiçoada e reforçada, uma vez que os vinhos tradicionalmente produzidos na Romanha tendiam a apresentar uma cor pálida, muitas vezes rosa-cereja claro. Os documentos do passado atestam uma tradição de vinhos frisantes e espumantes produzidos com as castas mais tradicionais: *trebbiano-romagnolo*, *bombino-bianco*, *albana* e até *sangiovese*, tal como atestado em Mantegazza (1871). No entanto, estes vinhos tendem a ser consumidos localmente, principalmente pelas famílias dos produtores. Eram os vinhos doces filtrados, e não os vinhos frisantes e espumantes já produzidos, que se destinavam ao comércio. A evolução da tecnologia de vinificação e das técnicas de campo (são necessárias uvas de excelente qualidade e com o equilíbrio certo entre açúcares e acidez para produzir vinhos espumantes) permitiu reintroduzir uma produção melhorada deste tipo.

Para além dos vinhos espumantes com indicação da casta (Romagna Trebbiano Spumante, por exemplo), a ênfase é agora colocada nos vinhos espumantes produzidos em grande parte a partir de castas tradicionais (por exemplo, 70 % *trebbiano* ou 70 % *sangiovese*), mas enriquecidos por outras castas que podem expandir e/ou melhorar o perfil olfativo e que permitem obter lotes (vinhos de base) para a produção de vinhos espumantes de qualidade, mais estruturados e com um título alcoométrico total não inferior a 9 % vol., bem como obter vinhos espumantes de qualidade com maior pressão para permitir um envelhecimento mais longo e uma melhor conservação.

Nos solos mais frios, nas altitudes mais elevadas e nas encostas mais expostas a norte, podem existir uvas *sangiovese* mais claras e mais ácidas, adequadas para a produção de vinhos rosados bem estruturados, frescos e perfumados, que também podem servir de base para a fermentação secundária, dado o interesse do mercado pelos tipos de vinhos espumantes rosados. Neste contexto, os vinhos exprimem mais claramente as notas florais, acompanhadas de notas de frutos frescos, não sobreamadurecidos.

A produção de vinhos espumantes modernos na Romanha é, por conseguinte, o resultado da inovação tecnológica no processo de produção, que, com base na antiga fermentação secundária em garrafa praticada até ao século passado, evoluiu também para a utilização de autoclaves na produção, combinando as técnicas enológicas mais avançadas com a tradição secular da região.

8.4. *Categoria 8 — Vinho frisante natural*

A presença na Romanha de castas de maturação média a tardia (*trebbiano* e *pagadebit*), frequentemente cultivadas em terrenos férteis, levou a que o início do frio invernal servisse para bloquear o processo de fermentação, deixando um teor de açúcares residuais mais elevado ou mais baixo nos vinhos, o que deu origem ao costume de beber vinhos doces ou meio-doces no período de outono-inverno e vinhos frisantes e espumantes no verão após a vindima. Quando os vinhos com um teor de açúcares residuais eram engarrafados, o processo de fermentação era retomado quando o tempo aquecia novamente, resultando num efeito frisante natural. Por conseguinte, já existia uma tradição «involuntária» de produção de vinhos espumantes e frisantes, que foi aperfeiçoada com o aumento dos conhecimentos especializados em matéria de vinificação: a utilização de temperaturas frias nas adegas permite preservar os perfumes e os aromas e a utilização de leveduras selecionadas otimiza o processo de fermentação.

Na zona de Bertinoro, a casta *bombino-bianco*, localmente conhecida por *pagadebit*, tal como referido por Hohnerlein--Buchinger (1996), estabeleceu-se firmemente, graças à sua capacidade para assegurar uma boa produção, mesmo em condições meteorológicas adversas (em especial geadas tardias). Foram comparadas na feira ampelográfica de Forlì, em 1876, diferentes castas de uva semelhantes à *pagadebit*, provenientes de diferentes regiões; a zona de Bertimoro é historicamente conhecida pela sua excelente e especial tradição de cultivo da casta *pagadebit*, sendo também produzida aqui uma versão frisante. Esta tradição resulta provavelmente do cultivo da casta em vinhas mistas em combinação com a *albana*, que proporcionou o teor de açúcares necessário para aumentar o teor alcoólico da outra casta de maturação tardia: a fermentação incompleta e o engarrafamento produziram vinhos gasosos, cujo método de elaboração passou a designar-se por «método ancestral».

9. **Outras condições essenciais (acondicionamento, rotulagem, outros requisitos)**

DOP «Romagna» — Área de vinificação

Quadro jurídico

Legislação da UE

Tipo de condição adicional

Derrogação à produção na área geográfica delimitada

Descrição da condição

As operações de vinificação podem ser efetuadas na totalidade do território das províncias de Forlì – Cesena, Ravena, Bologna e Rimini.

DOP «Romagna» – Zona de transformação dos vinhos frisantes e espumantes

Quadro jurídico

Legislação nacional

Tipo de condição adicional

Derrogação à produção na área geográfica delimitada

Descrição da condição

As operações de elaboração do «Romagna» Trebbiano Frizzante, «Romagna» Trebbiano Spumante, «Romagna» Pagadebit Frizzante, «Romagna» Albana Spumante, «Romagna» Bianco Spumante e «Romagna» Rosato Spumante, assim como as práticas enológicas de fermentação secundária, estabilização e edulcoração, quando autorizada, podem ser efetuadas em todo o território da Emília-Romanha e nas regiões das Marcas, Lombardia, Piemonte e Véneto.

DOP «Romagna» — Zona de engarrafamento dos vinhos frisantes e espumantes

Quadro jurídico

Legislação da UE

Tipo de condição adicional

Engarrafamento na área geográfica delimitada

Descrição da condição

As operações de engarrafamento dos tipos «Romagna» Trebbiano Frizzante, «Romagna» Trebbiano Spumante, «Romagna» Pagadebit Frizzante, «Romagna» Albana Spumante, «Romagna» Bianco Spumante e «Romagna» Rosato Spumante devem ser efetuadas na região da Emília-Romanha e nas regiões das Marcas, Lombardia, Piemonte e Véneto. Em conformidade com a legislação da UE e a legislação nacional em vigor, o engarrafamento ou o acondicionamento devem ter lugar na área geográfica delimitada, a fim de salvaguardar a qualidade e a reputação, garantir a origem e assegurar a eficácia dos controlos.

Indicação de subzonas

Quadro jurídico

Legislação da UE

Tipo de condição adicional

Disposições adicionais sobre a rotulagem

Descrição da condição

Na rotulagem e apresentação dos vinhos DOP «Romagna», podem figurar as subzonas descritas nos respetivos anexos do caderno de especificações.

As subzonas que podem ser indicadas no rótulo são as seguintes: «Bertinoro», «Brisighella», «Castrocaro», «Cesena», «Longiano», «Meldola», «Modigliana», «Marzeno», «Oriolo», «Predappio», «Mercato Saraceno», «Serra», «Imola», «Coriano», «San Clemente» e «Verucchio».

DOP «Romagna» seguida da indicação da subzona

Quadro jurídico

Legislação da UE

Tipo de condição adicional

Derrogação à produção na área geográfica delimitada

Descrição da condição

As operações de vinificação podem ser efetuadas na totalidade do território das províncias de Bolonha, Ravena, Forlì-Cesena e Rimini.

DOP «Romagna» seguida da indicação da subzona

Quadro jurídico

Legislação da UE

Tipo de condição adicional

Engarrafamento na área geográfica delimitada

Descrição da condição

O engarrafamento dos vinhos DOP «Romagna», com indicação da subzona, deve ser efetuado na área de produção de cada subzona, incluindo as zonas em que a vinificação é autorizada por derrogação. Em conformidade com a legislação da UE e a legislação nacional em vigor, o engarrafamento ou o acondicionamento devem ter lugar na área geográfica delimitada, a fim de salvaguardar a qualidade e a reputação, garantir a origem e assegurar a eficácia dos controlos.

Hiperligação para o caderno de especificações

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