C/2026/2147

17.4.2026

Uverejnenie žiadosti o schválenie zmeny špecifikácie výrobku na úrovni Únie týkajúcej sa chráneného označenia pôvodu v sektore vinohradníctva a vinárstva v zmysle článku 97 ods. 3 v spojení s článkom 105 nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) č. 1308/2013

(C/2026/2147)

Orgány členského štátu alebo tretej krajiny alebo fyzická či právnická osoba, ktorá má oprávnený záujem a je usadená alebo má bydlisko v tretej krajine, môžu do troch mesiacov odo dňa tohto uverejnenia podľa článku 17 nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) 2024/1143 ([1]) podať námietku Komisii.

ŽIADOSŤ O ZMENU ŠPECIFIKÁCIE VÝROBKU NA ÚROVNI ÚNIE

„Romagna“

PDO-IT-A0507-AM05

Dátum žiadosti: 28. 4. 2021

1. Žiadateľ a oprávnený záujem

CONSORZIO VINI DI ROMAGNA [VINÁRSKE ZDRUŽENIE ROMAGNA]

Ochranné združenie pre CHOP „Romagna“

2. Položka v špecifikácii výrobku, ktorej sa zmena (zmeny) týka (týkajú)

☐ Názov výrobku

☒ Kategória vinárskeho výrobku

☒ Súvislosť

☐ Obmedzenia uvádzania na trh

3. Opis a dôvody zmeny

1. *Zavedenie novej kategórie vinárskeho výrobku*

Doplnila sa kategória vinárskeho výrobku „akostné šumivé víno“ (kategória 5).

Dopyt po šumivom víne a akostnom šumivom víne sa v poslednom desaťročí stále zvyšuje. S cieľom uspokojiť tento dopyt sa výrobcovia z oblasti Romagna takisto snažili zaviesť a zlepšiť všetky technické a technologické riešenia potrebné na získanie týchto druhov výrobkov. Kategória 5 „akostné šumivé víno“ umožňuje maximalizovať hodnotu výrobkov druhu „šumivé víno“ s CHOP „Romagna“.

Zaradenie kategórie výrobku „akostné šumivé víno“ viedlo k zmene článkov 1 až 9 špecifikácie výrobku a príslušných oddielov jednotného dokumentu.

2. *Aktualizácia opisu súvislosti so zemepisnou oblasťou*

Zlepšuje sa opis environmentálnych a historických/kultúrnych aspektov, ktoré sú rozhodujúce pre charakterizáciu kvality vín vo vzťahu k pôdnym a klimatickým vlastnostiam oblasti a k pestovateľskej a kultúrnej tradícii, ktorá sa v oblasti ustálila počas storočí rozvoja pestovania a spracovania hrozna.

Zmena sa týka článku 9 špecifikácie výrobku a bodu 8 (Opis súvislostí) jednotného dokumentu.

([1]) Nariadenie Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) 2024/1143 z 11. apríla 2024 o zemepisných označeniach vína, liehovín a poľnohospodárskych výrobkov, ako aj o zaručených tradičných špecialitách a nepovinných výrazoch kvality pre poľnohospodárske výrobky, ktorým sa mení nariadenia (EÚ) č. 1308/2013, (EÚ) 2019/787 a (EÚ) 2019/1753 a zrušuje nariadenie (EÚ) č. 1151/2012 (Ú. v. EÚ L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

3. *Konsolidácia s predchádzajúcou štandardnou zmenou*

Špecifikácia výrobku a všetky oddiely jednotného dokumentu boli takisto doplnené štandardnou zmenou zaslanou po tejto zmene na úrovni Únie a už schválenou Komisiou v oznámení 2022/C 386/08, uverejnenom v úradnom vestníku C 386 zo 7. októbra 2022.

Jednotlivé kategórie vín sa zároveň prehľadnejšie uviedli v bode „Opis vín“ jednotného dokumentu.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

1. **Názov výrobku**

Romagna

2. **Druh zemepisného označenia**

CHOP – chránené označenie pôvodu

3. **Kategórie vinárskych výrobkov**

1. Víno

4. Šumivé víno

5. Akostné šumivé víno

8. Perlivé víno

3.1. *Číselný znak kombinovanej nomenklatúry*

22 – NEALKOHOLICKÉ A ALKOHOLICKÉ NÁPOJE A OCOT

2204 – Víno z čerstvého hrozna, vrátane vína obohateného alkoholom; hroznový mušt iný ako položky 2009

4. **Opis vína (vín)**

1. *„Romagna“ Albana Spumante (kategória 4 – šumivé víno)*

Víno s chráneným označením pôvodu „Romagna“ Albana Spumante sa v súlade s právnymi predpismi EÚ vyrába z muštu čiastočne zhrozienkovateného hrozna použitím metódy kvasenia vo fľaši alebo v uzavretej tlakovej kvasnej nádobe. Má zlatožltú farbu, jemnú penu a trvácnu perlivosť, charakteristickú, lahodne ovocnú vôňu, ktorá je pre danú muštovú odrodu typická, dobrú štruktúru, príjemnú sviežosť a príjemnú, hladkú, sladkú, ale nikdy nie príkro sladkú chuť.

Minimálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): 16,0 obj. %

Minimálny bezcukorný extrakt: 21,0 g/l

Analytické parametre, ktoré nie sú uvedené v nasledujúcej, tabuľke, zodpovedajú hodnotám stanoveným vo vnútroštátnych právnych predpisoch a v právnych predpisoch EÚ.

Všeobecné analytické vlastnosti

— Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): –

— Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %): –

— Minimálna celková kyslosť: 6 gramov na liter, vyjadrená ako kyselina vínna

— Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter): –

— Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter): –

2. *„Romagna“ Cagnina (kategória 1 – víno)*

Víno s chráneným označením pôvodu „Romagna“ Cagnina, ktoré sa získava z hrozna Terrano zbieraného obvykle koncom septembra, sa môže prepustiť do obehu na účely spotreby už po prvých desiatich októbrových dňoch. Má purpurovočervenú farbu, intenzívnu, charakteristickú vôňu s nádychom marasiek a malín a sladkú, jemne trieslovinovú chuť s príjemnými známkami kyslosti.

Minimálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): 11,5 obj. %

Minimálny bezcukorný extrakt: 17,0 g/l

Analytické parametre, ktoré nie sú uvedené v nasledujúcej, tabuľke, zodpovedajú hodnotám stanoveným vo vnútroštátnych právnych predpisoch a v právnych predpisoch EÚ.

Všeobecné analytické vlastnosti

— Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): –

— Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %): 8.5.

— Minimálna celková kyslosť: 5 gramov na liter, vyjadrená ako kyselina vínna

— Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter): –

— Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter): –

3. *„Romagna" Pagadebit (kategória 1 – víno, a to aj v prípade sladkých druhov)*

Víno s chráneným označením pôvodu „Romagna Pagadebit", ktoré sa získava z bieleho hrozna odrody Bombino, má slamovožltú farbu rôznej intenzity v závislosti od veku a príslušného vinárskeho procesu, sviežu a aromatickú vôňu s nádychom hlohu, ktorá je pre danú muštovú odrodu typická, a príjemnú a delikátnu suchú až polosladkú chuť, a to aj v prípade perlivých druhov.

Minimálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): 11,5 obj. %

Minimálny bezcukorný extrakt: 14,0 g/l

Analytické parametre, ktoré nie sú uvedené v nasledujúcej, tabuľke, zodpovedajú hodnotám stanoveným vo vnútroštátnych právnych predpisoch a v právnych predpisoch EÚ.

Všeobecné analytické vlastnosti

— Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): –

— Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %): –

— Minimálna celková kyslosť: 4,5 gramov na liter, vyjadrená ako kyselina vínna

— Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter): –

— Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter): –

4. *„Romagna" Pagadebit Frizzante (kategória 8 – perlivé víno, a to aj v prípade sladkých druhov)*

Víno s chráneným označením pôvodu „Romagna" Pagadebit Frizzante, ktoré sa získava z bieleho hrozna odrody Bombino, má slamovožltú farbu rôznej intenzity v závislosti od veku a príslušného vinárskeho procesu, jemnú a trvácnu penu, sviežu a aromatickú vôňu s nádychom hlohu, ktorá je pre danú muštovú odrodu typická, a príjemnú a delikátnu suchú až polosladkú chuť.

Minimálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): 11,5 obj. %

Minimálny bezcukorný extrakt: 14,0 g/l

Analytické parametre, ktoré nie sú uvedené v nasledujúcej, tabuľke, zodpovedajú hodnotám stanoveným vo vnútroštátnych právnych predpisoch a v právnych predpisoch EÚ.

Všeobecné analytické vlastnosti

— Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): –

— Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %): –

— Minimálna celková kyslosť: 4,5 gramov na liter, vyjadrená ako kyselina vínna

— Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter): –

— Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter): –

5. *„Romagna“ Pagadebit Bertinoro (kategória 1 – víno)*

Víno s chráneným označením pôvodu „Romagna“ Pagadebit Bertinoro, ktoré sa získava z bieleho hrozna odrody Bombino v podoblasti Bertinoro, má slamovožltú farbu rôznej intenzity v závislosti od veku a príslušného vinárskeho procesu, sviežu a aromatickú vôňu s nádychom hlohu, ktorá je pre danú muštovú odrodu typická, a príjemnú a delikátnu suchú až polosladkú chuť, a to aj v prípade šumivých druhov.

Minimálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): 12,0 obj. %

Minimálny bezcukorný extrakt: 15,0 g/l

Analytické parametre, ktoré nie sú uvedené v nasledujúcej, tabuľke, zodpovedajú hodnotám stanoveným vo vnútroštátnych právnych predpisoch a v právnych predpisoch EÚ.

Všeobecné analytické vlastnosti

— Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): –

— Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %): –

— Minimálna celková kyslosť: 5 gramov na liter, vyjadrená ako kyselina vínna

— Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter): –

— Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter): –

6. *„Romagna“ Sangiovese (kategória 1 – víno)*

Víno s chráneným označením pôvodu „Romagna“ Sangiovese, ktoré sa získava z muštovej odrody s rovnakým názvom, má rubínovo červenú farbu s purpurovým odleskom, pestrú a vínovú vôňu, ktorá je v mladom víne jemne bylinná, s nádychom fialiek a elegantnú, plnú, v mladom víne príjemne trieslovinovú chuť s rovnako príjemnou, mierne horkastou dochuťou.

Minimálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): 12,0 obj. %

Obsah zvyškových redukujúcich cukrov: najviac 10,0 g/l

Minimálny bezcukorný extrakt: 20,0 g/l

Analytické parametre, ktoré nie sú uvedené v nasledujúcej, tabuľke, zodpovedajú hodnotám stanoveným vo vnútroštátnych právnych predpisoch a v právnych predpisoch EÚ.

Všeobecné analytické vlastnosti

— Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): –

— Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %): –

— Minimálna celková kyslosť: 4,5 gramov na liter, vyjadrená ako kyselina vínna

— Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter): –

— Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter): –

7. *„Romagna“ Sangiovese Novello (kategória 1 – víno)*

Víno s chráneným označením pôvodu „Romagna“ Sangiovese Novello, získané z muštovej odrody s rovnakým názvom, vinifikované nakvášaním v atmosfére CO_2, má rubínovú farbu, intenzívnu vínovú arómu, ktorá je pri vínach vyrobených touto metódou typická, a suchú alebo jemne sladkú chuť, ktorú má za následok zvyškový cukor, v súlade s pravidlami upravujúcimi výrobu tohto vína.

Minimálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): 11,5 obj. %

Obsah zvyškových redukujúcich cukrov: najviac 10 g/l

Minimálny bezcukorný extrakt: 18,0 g/l

Analytické parametre, ktoré nie sú uvedené v nasledujúcej, tabuľke, zodpovedajú hodnotám stanoveným vo vnútroštátnych právnych predpisoch a v právnych predpisoch EÚ.

Všeobecné analytické vlastnosti

— Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): –

— Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %): –

— Minimálna celková kyslosť: 4,5 gramov na liter, vyjadrená ako kyselina vínna

— Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter): –

— Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter): –

8. *„Romagna“ Sangiovese Superiore (kategória 1 – víno)*

Víno s chráneným označením pôvodu „Romagna“ Sangiovese Superiore, ktoré sa získava z hrozna muštovej odrody s rovnakým názvom, má rubínovú farbu s odtieňom granátu, niekedy s purpurovým odleskom, vínovú arómu s delikátnym nádychom fialiek a vyváženú, plnú, ale jemnú a elegantnú, v mladom víne miernu príjemne trieslovinovú chuť a príjemnú, výraznú, mierne horkastú dochuť.

Minimálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): 12,5 obj. %

Obsah zvyškových redukujúcich cukrov: najviac 10,0 g/l

Minimálny bezcukorný extrakt: 24,0 g/l

Analytické parametre, ktoré nie sú uvedené v nasledujúcej, tabuľke, zodpovedajú hodnotám stanoveným vo vnútroštátnych právnych predpisoch a v právnych predpisoch EÚ.

Všeobecné analytické vlastnosti

— Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): –

— Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %): –

— Minimálna celková kyslosť: 4,5 gramov na liter, vyjadrená ako kyselina vínna

— Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter): –

— Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter): –

9. *„Romagna“ Sangiovese Riserva (kategória 1 – víno)*

Víno s chráneným označením pôvodu „Romagna“ Sangiovese Riserva, získané z muštovej odrody s rovnakým názvom a vyzreté, má rubínovú farbu, ktorá má vekom tendenciu ustúpiť do purpurových a oranžových odtieňov, jemne komplexný buket vanilky typický pri dozrievaní a suchú, vyváženú, harmonickú, výraznú chuť, často s nádychom dreva zo sudov, v ktorých dozrievalo.

Minimálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): 13,0 obj. %

Obsah zvyškových redukujúcich cukrov: najviac 10,0 g/l

Minimálny bezcukorný extrakt: 26,0 g/l

Analytické parametre, ktoré nie sú uvedené v nasledujúcej, tabuľke, zodpovedajú hodnotám stanoveným vo vnútroštátnych právnych predpisoch a v právnych predpisoch EÚ.

Všeobecné analytické vlastnosti

— Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): –

— Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %): –

— Minimálna celková kyslosť: 4,5 gramov na liter, vyjadrená ako kyselina vínna

— Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter): –

— Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter): –

10. *„Romagna“ Sangiovese Superiore Riserva (kategória 1 – víno)*

Víno s chráneným označením pôvodu „Romagna“ Sangiovese Riserva, získané z muštovej odrody s rovnakým názvom a vyzreté, má rubínovú farbu, ktorá má vekom tendenciu ustúpiť do purpurových a oranžových odtieňov, jemne komplexný buket vanilky typický pri dozrievaní a suchú, vyváženú, harmonickú, výraznú chuť, často s nádychom dreva zo sudov, v ktorých dozrievalo.

Minimálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): 13,0 obj. %

Obsah zvyškových redukujúcich cukrov: najviac 10,0 g/l

Minimálny bezcukorný extrakt: 26,0 g/l

Analytické parametre, ktoré nie sú uvedené v nasledujúcej, tabuľke, zodpovedajú hodnotám stanoveným vo vnútroštátnych právnych predpisoch a v právnych predpisoch EÚ.

Všeobecné analytické vlastnosti

— Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): –

— Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %): –

— Minimálna celková kyslosť: –

— Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter): –

— Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter): –

11. *„Romagna“ Sangiovese Passito (kategória 1 – víno)*

Víno s chráneným označením pôvodu „Romagna“ Sangiovese Passito, ktoré sa získava z hrozna odrody s rovnakým názvom, má rubínovú farbu, niekedy s purpurovým odleskom, delikátnu arómu s možným nádychom fialiek a harmonickú, príjemne trieslovinovú chuť, po ktorej nasleduje príjemná, charakteristická, mierne horkastá dochuť; môže sa vyznačovať aj rozpoznateľným nádychom dreva zo sudov, v ktorých dozrievalo.

Minimálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): 12,0 obj. %

Obsah zvyškových redukujúcich cukrov: od 6,0 do 20,0 g/l Minimálny bezcukorný extrakt: 26 g/l

Všeobecné analytické vlastnosti

— Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): –

— Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %): –

— Minimálna celková kyslosť: 4,5 gramov na liter, vyjadrená ako kyselina vínna

— Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter): –

— Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter): –

12. *„Romagna“ Sangiovese s uvedením podoblasti (kategória 1 – víno)*

Víno s chráneným označením pôvodu „Romagna“ Sangiovese s uvedením podoblasti, vyrábané z hrozna odrody s rovnakým názvom z jasne vymedzených oblastí, má rubínovú farbu s purpurovým odleskom, pestrú a vínovú arómu, ktorá je v mladom víne jemne bylinná, s delikátnym nádychom fialiek, chuť, ktorá je pre oblasť, v ktorej sa vyrába, typická a ktorá je v mladom víne príjemne trieslovinová, a rovnako príjemnú, mierne horkastú dochuť.

Minimálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): 12,5 obj. %

Obsah zvyškových redukujúcich cukrov: najviac 4,0 g/l

Minimálny bezcukorný extrakt: 24,0 g/l

Analytické parametre, ktoré nie sú uvedené v nasledujúcej, tabuľke, zodpovedajú hodnotám stanoveným vo vnútroštátnych právnych predpisoch a v právnych predpisoch EÚ.

Všeobecné analytické vlastnosti

— Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): –

— Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %): –

— Minimálna celková kyslosť: 4,5 gramov na liter, vyjadrená ako kyselina vínna

— Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter): –

— Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter): –

13. *„Romagna“ Sangiovese Riserva s uvedením podoblasti (kategória 1 – víno)*

Víno s chráneným označením pôvodu „Romagna“ Sangiovese Riserva s uvedením podoblasti, vyrábané z hrozna odrody s rovnakým názvom z jasne vymedzených oblastí, má rubínovú farbu s odtieňom granátu, ktorá má vekom tendenciu ustúpiť do purpurových a oranžových odtieňov a má suchú, vyváženú, harmonickú, výraznú chuť, ktorá je pre oblasť, v ktorej sa vyrába, typická, často s nádychom dreva zo sudov, v ktorých dozrievalo.

Minimálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): 13,0 obj. %

Obsah zvyškových redukujúcich cukrov: najviac 4,0 g/l

Minimálny bezcukorný extrakt: 26,0 g/l

Analytické parametre, ktoré nie sú uvedené v nasledujúcej, tabuľke, zodpovedajú hodnotám stanoveným vo vnútroštátnych právnych predpisoch a v právnych predpisoch EÚ.

Všeobecné analytické vlastnosti

— Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): –

— Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %): –

— Minimálna celková kyslosť: 4,5 gramov na liter, vyjadrená ako kyselina vínna

— Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter): –

— Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter): –

14. *„Romagna“ Trebbiano (kategória 1 – víno)*

Víno s chráneným označením pôvodu „Romagna“ Trebbiano, ktoré sa získava z hrozna odrody s rovnakým názvom, má slamovožltú farbu rôznej intenzity, vínovú, miernu a delikátnu arómu a jemnú, lahodnú a harmonickú chuť.

Minimálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): 11,5 obj. %

Obsah zvyškových redukujúcich cukrov: najviac 10 g/l

Minimálny bezcukorný extrakt: 14,0 g/l

Analytické parametre, ktoré nie sú uvedené v nasledujúcej, tabuľke, zodpovedajú hodnotám stanoveným vo vnútroštátnych právnych predpisoch a v právnych predpisoch EÚ.

Všeobecné analytické vlastnosti

— Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): –

— Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %): –

— Minimálna celková kyslosť: 4,5 gramov na liter, vyjadrená ako kyselina vínna

— Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter): –

— Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter): –

15. *„Romagna“ Trebbiano Spumante (kategória 4 – šumivé víno)*

Víno s chráneným označením pôvodu „Romagna“ Trebbiano Spumante, získané z hrozna odrody s tým istým názvom prirodzeným opätovným kvasením vo fľaši alebo v uzavretých tlakových kvasných nádobách v súlade s predpismi EÚ, má slamovožltú farbu rôznej intenzity, trvácnu penu a jemnú perlivosť, jemnú, sviežu a príjemnú arómu a v závislosti od druhu suchú alebo polosuchú chuť.

Minimálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): 10,5 obj. %

Minimálny bezcukorný extrakt: 14,0 g/l

Analytické parametre, ktoré nie sú uvedené v nasledujúcej, tabuľke, zodpovedajú hodnotám stanoveným vo vnútroštátnych právnych predpisoch a v právnych predpisoch EÚ.

Všeobecné analytické vlastnosti

— Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): –

— Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %): –

— Minimálna celková kyslosť: 5 gramov na liter, vyjadrená ako kyselina vínna

— Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter): –

— Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter): –

16. *„Romagna“ Trebbiano Frizzante (kategória 8 – perlivé víno)*

Víno s chráneným označením pôvodu „Romagna“ Trebbiano Frizzante, ktoré sa získava z hrozna odrody s rovnakým názvom prirodzeným druhotným kvasením v súlade s predpismi EÚ, má slamovožltú farbu rôznej intenzity, jemnú a trvácnu penu, príjemnú a delikátnu arómu a sviežu, harmonickú chuť.

Minimálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): 10,5 obj. %

Obsah zvyškových redukujúcich cukrov: najviac 10 g/l

Minimálny bezcukorný extrakt: 14,0 g/l

Analytické parametre, ktoré nie sú uvedené v nasledujúcej, tabuľke, zodpovedajú hodnotám stanoveným vo vnútroštátnych právnych predpisoch a v právnych predpisoch EÚ.

Všeobecné analytické vlastnosti

— Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): –

— Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %): –

— Minimálna celková kyslosť: 5 gramov na liter, vyjadrená ako kyselina vínna

— Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter): –

— Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter): –

17. *„Romagna“ Bianco Spumante (kategória 4 – šumivé víno)*

Víno s chráneným označením pôvodu „Romagna“ Bianco Spumante má penu, ktorá je jemná a trvácna, a je slamovožltej farby rôznej intenzity. Vyniká svojou jemnou a delikátnou arómou a jeho lahodná a harmonická chuť sa v závislosti od obsahu cukru pohybuje od brut nature po suchú.

Minimálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): 10,5 obj. %

Minimálny bezcukorný extrakt: 14,0 g/l

Analytické parametre, ktoré nie sú uvedené v nasledujúcej, tabuľke, zodpovedajú hodnotám stanoveným vo vnútroštátnych právnych predpisoch a v právnych predpisoch EÚ.

Všeobecné analytické vlastnosti

— Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): –

— Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %): –

— Minimálna celková kyslosť: 5 gramov na liter, vyjadrená ako kyselina vínna

— Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter): –

— Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter): –

18. *„Romagna“ Bianco Spumante di Qualità (kategória 5 – akostné šumivé víno)*

Víno s chráneným označením pôvodu „Romagna“ Bianco Spumante di Qualità má penu, ktorá je jemná, hodvábna a trvácna, a je slamovožltej farby rôznej intenzity. Vyniká svojou jemnou a delikátnou arómou s výraznými tónmi po ponechaní na kaloch. V závislosti od obsahu cukru sa jeho plná, lahodná a harmonická chuť pohybuje od brut nature po suchú.

Minimálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): 11 obj. %

Minimálny bezcukorný extrakt: 15 g/l

Analytické parametre, ktoré nie sú uvedené v nasledujúcej, tabuľke, zodpovedajú hodnotám stanoveným vo vnútroštátnych právnych predpisoch a v právnych predpisoch EÚ.

Všeobecné analytické vlastnosti

— Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): –

— Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %): –

— Minimálna celková kyslosť: 5,5 gramov na liter, vyjadrená ako kyselina vínna

— Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter): –

— Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter): –

19. *„Romagna“ Rosato Spumante (kategória 4 – šumivé víno)*

Víno s chráneným označením pôvodu „Romagna“ Rosato Spumante má jemnú a trvácnu penu. Jeho farba je ružovkastá rôznej intenzity a vôňa jemná a delikátna. Chuť sa pohybuje v závislosti od obsahu cukru od brut nature po suchú a je lahodná a harmonická.

Minimálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): 10,5 obj. %

Minimálny bezcukorný extrakt: 15 g/l

Analytické parametre, ktoré nie sú uvedené v nasledujúcej, tabuľke, zodpovedajú hodnotám stanoveným vo vnútroštátnych právnych predpisoch a v právnych predpisoch EÚ.

Všeobecné analytické vlastnosti

— Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): –

— Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %): –

— Minimálna celková kyslosť: 5 gramov na liter, vyjadrená ako kyselina vínna

— Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter): –

— Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter): –

20. *„Romagna“ Rosato Spumante di Qualità (kategória 5 – akostné šumivé víno)*

Víno s chráneným označením pôvodu „Romagna“ Rosato Spumante di Qualità má jemnú, hodvábnu a trvácnu penu. Má ružovú farbu rôznej intenzity s jemnou, delikátnou arómou a výraznými tónmi po ponechaní na kaloch. V závislosti od obsahu cukru sa jeho plná, lahodná a harmonická chuť pohybuje od brut nature po suchú.

Minimálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): 11 obj. %

Minimálny bezcukorný extrakt: 15 g/l

Analytické parametre, ktoré nie sú uvedené v nasledujúcej, tabuľke, zodpovedajú hodnotám stanoveným vo vnútroštátnych právnych predpisoch a v právnych predpisoch EÚ.

Všeobecné analytické vlastnosti

— Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): –

— Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %): –

— Minimálna celková kyslosť: 5,5 gramov na liter, vyjadrená ako kyselina vínna

— Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter): –

— Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter): –

21. *„Romagna“ Bianco (kategória 1 – víno)*

Vína s chráneným označením pôvodu „Romagna“ Bianco majú svetložltú až slamovožltú farbu rôznej intenzity a príjemnú, jemnú a delikátnu arómu. Chuť je lahodná a harmonická.

Minimálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): 11,5 obj. %

Obsah zvyškových redukujúcich cukrov: najviac 10 g/l

Minimálny bezcukorný extrakt: 14,0 g/l

Analytické parametre, ktoré nie sú uvedené v nasledujúcej, tabuľke, zodpovedajú hodnotám stanoveným vo vnútroštátnych právnych predpisoch a v právnych predpisoch EÚ.

Všeobecné analytické vlastnosti

— Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): –

— Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %): –

— Minimálna celková kyslosť: 4,5 gramov na liter, vyjadrená ako kyselina vínna

— Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter): –

— Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter): –

22. *„Romagna“ Bianco Frizzante (kategória 8 – perlivé víno)*

Víno s chráneným označením pôvodu „Romagna“ Bianco Frizzante má jemnú a trvácnu penu. Farba sa pohybuje od svetložltej po slamovožltú rôznej intenzity a aróma je príjemná a osobitá. Chuť je harmonická a svieža.

Minimálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): 10,5 obj. %

Obsah zvyškových redukujúcich cukrov: najviac 10 g/l

Minimálny bezcukorný extrakt: 14,0 g/l

Analytické parametre, ktoré nie sú uvedené v nasledujúcej, tabuľke, zodpovedajú hodnotám stanoveným vo vnútroštátnych právnych predpisoch a v právnych predpisoch EÚ.

Všeobecné analytické vlastnosti

— Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): –

— Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %): –

— Minimálna celková kyslosť: 5 gramov na liter, vyjadrená ako kyselina vínna

— Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter): –

— Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter): –

23. *„Romagna“ Rosato (kategória 1 – víno)*

Vína s chráneným označením pôvodu „Romagna“ Rosato majú ružovú farbu rôznej intenzity a príjemnú, jemnú a delikátnu arómu. Chuť je harmonická a svieža.

Minimálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): 11,5 obj. %

Obsah zvyškových redukujúcich cukrov: najviac 10 g/l

Minimálny bezcukorný extrakt: 14,0 g/l

Analytické parametre, ktoré nie sú uvedené v nasledujúcej, tabuľke, zodpovedajú hodnotám stanoveným vo vnútroštátnych právnych predpisoch a v právnych predpisoch EÚ.

Všeobecné analytické vlastnosti

— Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): –

— Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %): –

— Minimálna celková kyslosť: 4,5 gramov na liter, vyjadrená ako kyselina vínna

— Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter): –

— Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter): –

24. *„Romagna“ Rosato Frizzante (kategória 8 – perlivé víno)*

Víno s chráneným označením pôvodu „Romagna“ Rosato Frizzante má jemnú a trvácnu penu. Má ružovú farbu rôznej intenzity a príjemnú, osobitú arómu. Chuť je harmonická a svieža.

Minimálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): 10,5 obj. %

Obsah zvyškových redukujúcich cukrov: najviac 10 g/l

Minimálny bezcukorný extrakt: 14,0 g/l

Analytické parametre, ktoré nie sú uvedené v nasledujúcej, tabuľke, zodpovedajú hodnotám stanoveným vo vnútroštátnych právnych predpisoch a v právnych predpisoch EÚ.

Všeobecné analytické vlastnosti

— Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): –

— Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %): –

— Minimálna celková kyslosť: 5 gramov na liter, vyjadrená ako kyselina vínna

— Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter): –

— Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter): –

25. *„Romagna“ Rosso (kategória 1 – víno)*

Vína s chráneným označením pôvodu „Romagna“ Rosso majú rubínovú farbu, niekedy s purpurovými odtieňmi, vínovú arómu a výraznú vôňu. Chuť je harmonická, mierne trieslovinová, s príjemne horkastou dochuťou.

Minimálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): 12,0 obj. %

Obsah zvyškových redukujúcich cukrov: najviac 10 g/l

Minimálny bezcukorný extrakt: 19 g/l

Analytické parametre, ktoré nie sú uvedené v nasledujúcej, tabuľke, zodpovedajú hodnotám stanoveným vo vnútroštátnych právnych predpisoch a v právnych predpisoch EÚ.

Všeobecné analytické vlastnosti

— Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): –

— Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %): –

— Minimálna celková kyslosť: 4,5 gramov na liter, vyjadrená ako kyselina vínna

— Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter): –

— Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter): –

26. *„Romagna“ Bianco Brisighella (kategória 1 – víno)*

Vína s chráneným označením pôvodu „Romagna“ Bianco Brisighella majú svetložltú až slamovožltú farbu rôznej intenzity a osobitú, jemnú a rôznorodú arómu. Chuť je lahodná, svieža a harmonická.

Minimálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): 11 obj. %

Obsah zvyškových redukujúcich cukrov: najviac 4 g/l

Minimálny bezcukorný extrakt: 19 g/l

Analytické parametre, ktoré nie sú uvedené v nasledujúcej, tabuľke, zodpovedajú hodnotám stanoveným vo vnútroštátnych právnych predpisoch a v právnych predpisoch EÚ.

Všeobecné analytické vlastnosti

— Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): –

— Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %): –

— Minimálna celková kyslosť: 5 gramov na liter, vyjadrená ako kyselina vínna

— Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter): –

— Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter): –

27. *„Romagna“ Bianco Castrocaro (kategória 1 – víno)*

Vína s chráneným označením pôvodu „Romagna“ Bianco Castrocaro majú svetložltú až slamovožltú farbu rôznej intenzity a príjemnú, intenzívnu, vínovú arómu. Chuť je lahodná a harmonická.

Minimálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): 11,5 obj. %

Obsah zvyškových redukujúcich cukrov: najviac 4 g/l

Minimálny bezcukorný extrakt: 17,0 g/l

Analytické parametre, ktoré nie sú uvedené v nasledujúcej, tabuľke, zodpovedajú hodnotám stanoveným vo vnútroštátnych právnych predpisoch a v právnych predpisoch EÚ.

Všeobecné analytické vlastnosti

— Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): –

— Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %): –

— Minimálna celková kyslosť: 4,5 gramov na liter, vyjadrená ako kyselina vínna

— Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter): –

— Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter): –

28. *„Romagna“ Bianco Longiano (kategória 1 – víno)*

Vína s chráneným označením pôvodu „Romagna“ Bianco Longiano majú svetložltú až slamovožltú farbu rôznej intenzity a príjemnú, intenzívnu, vínovú arómu. Chuť je lahodná a harmonická.

Minimálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): 11 obj. %

Obsah zvyškových redukujúcich cukrov: najviac 10 g/l

Minimálny bezcukorný extrakt: 19 g/l

Analytické parametre, ktoré nie sú uvedené v nasledujúcej, tabuľke, zodpovedajú hodnotám stanoveným vo vnútroštátnych právnych predpisoch a v právnych predpisoch EÚ.

Všeobecné analytické vlastnosti

— Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): –

— Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %): –

— Minimálna celková kyslosť: 5 gramov na liter, vyjadrená ako kyselina vínna

— Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter): –

— Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter): –

29. *„Romagna“ Bianco Modigliana (kategória 1 – víno)*

Vína s chráneným označením pôvodu „Romagna“ Bianco Modigliana majú svetložltú až slamovožltú farbu rôznej intenzity a príjemnú, intenzívnu, vínovú arómu. Chuť je lahodná a harmonická.

Minimálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): 11 obj. %

Obsah zvyškových redukujúcich cukrov: najviac 10 g/l

Minimálny bezcukorný extrakt: 19 g/l

Analytické parametre, ktoré nie sú uvedené v nasledujúcej, tabuľke, zodpovedajú hodnotám stanoveným vo vnútroštátnych právnych predpisoch a v právnych predpisoch EÚ.

Všeobecné analytické vlastnosti

— Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): –

— Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %): –

— Minimálna celková kyslosť: 5 gramov na liter, vyjadrená ako kyselina vínna

— Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter): –

— Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter): –

30. *„Romagna“ Bianco Oriolo (kategória 1 – víno)*

Vína s chráneným označením pôvodu „Romagna“ Bianco Oriolo majú svetložltú až slamovožltú farbu rôznej intenzity a príjemnú, intenzívnu, vínovú arómu. Chuť je lahodná a harmonická.

Minimálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): 11,5 obj. %

Obsah zvyškových redukujúcich cukrov: najviac 4 g/l

Minimálny bezcukorný extrakt: 17,0 g/l

Analytické parametre, ktoré nie sú uvedené v nasledujúcej, tabuľke, zodpovedajú hodnotám stanoveným vo vnútroštátnych právnych predpisoch a v právnych predpisoch EÚ.

Všeobecné analytické vlastnosti

— Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): –

— Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %): –

— Minimálna celková kyslosť: 4,5 gramov na liter, vyjadrená ako kyselina vínna

— Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter): –

— Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter): –

31. *„Romagna“ Centesimino Oriolo (kategória 1 – víno)*

Víno s chráneným označením pôvodu „Romagna“ Centesimino Oriolo má granátovočervenú farbu a typickú arómu s tónmi ruží a lesných plodov. Chuť je zamatová a plná.

Minimálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): 12,0 obj. %

Obsah zvyškových redukujúcich cukrov: najviac 4 g/l

Minimálny bezcukorný extrakt: 23 g/l

Analytické parametre, ktoré nie sú uvedené v nasledujúcej, tabuľke, zodpovedajú hodnotám stanoveným vo vnútroštátnych právnych predpisoch a v právnych predpisoch EÚ.

Všeobecné analytické vlastnosti

— Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): –

— Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %): –

— Minimálna celková kyslosť: 4,5 gramov na liter, vyjadrená ako kyselina vínna

— Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter): –

— Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter): –

32. *„Romagna“ Centesimino Oriolo Riserva (kategória 1 – víno)*

Víno s chráneným označením pôvodu „Romagna“ Centesimino Oriolo Riserva má intenzívnu granátovočervenú farbu a podmanivú arómu s tónmi ruží, zrelého ovocia a korenia. Chuť je plná, harmonická, zamatová a mierne trieslovinová.

Minimálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): 13 obj. %

Obsah zvyškových redukujúcich cukrov: najviac 4 g/l

Minimálny bezcukorný extrakt: 26 g/l

Analytické parametre, ktoré nie sú uvedené v nasledujúcej, tabuľke, zodpovedajú hodnotám stanoveným vo vnútroštátnych právnych predpisoch a v právnych predpisoch EÚ.

Všeobecné analytické vlastnosti

— Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): –

— Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %): –

— Minimálna celková kyslosť: 4 gramov na liter, vyjadrená ako kyselina vínna

— Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter): –

— Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter): –

33. *„Romagna“ Centesimino Oriolo Passito (kategória 1 – víno)*

Víno s chráneným označením pôvodu „Romagna“ Centesimino Oriolo Passito má jednoliatu granátovočervenú farbu, intenzívnu a osobitú arómu s tónmi ruží, džemu, zhrozienkovateného hrozna a korenia. Chuť je harmonická, podmanivá a má dobrú štruktúru.

Minimálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): 11,5 obj. %

Obsah zvyškových redukujúcich cukrov: najmenej 50 g/l

Minimálny bezcukorný extrakt: 26 g/l

Analytické parametre, ktoré nie sú uvedené v nasledujúcej, tabuľke, zodpovedajú hodnotám stanoveným vo vnútroštátnych právnych predpisoch a v právnych predpisoch EÚ.

Všeobecné analytické vlastnosti

— Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): –

— Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %): –

— Minimálna celková kyslosť: 4,5 gramov na liter, vyjadrená ako kyselina vínna

— Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter): –

— Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter): –

34. *„Romagna“ Centesimino Oriolo Spumante Rosé (kategória 4 – šumivé víno)*

Víno s chráneným označením pôvodu „Romagna“ Centesimino Oriolo Spumante Rosé má jemnú a trvácnu penu. Má ružovú farbu rôznej intenzity a typickú arómu s nápadnými kvetinovými tónmi. Chuť sa pohybuje v závislosti od obsahu cukru od brut po demisec, je svieža a má dobrú štruktúru.

Minimálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): 11 obj. %

Minimálny bezcukorný extrakt: 14,0 g/l

Analytické parametre, ktoré nie sú uvedené v nasledujúcej, tabuľke, zodpovedajú hodnotám stanoveným vo vnútroštátnych právnych predpisoch a v právnych predpisoch EÚ.

Všeobecné analytické vlastnosti

— Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): –

— Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %): –

— Minimálna celková kyslosť: 4,5 gramov na liter, vyjadrená ako kyselina vínna

— Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter): –

— Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter): –

35. *„Romagna“ Famoso Mercato Saraceno (kategória 1 – víno)*

Vína s chráneným označením pôvodu „Romagna“ Famoso Mercato Saraceno majú slamovožltú farbu rôznej intenzity a osobitú, intenzívnu a vínovú arómu. Chuť je suchá, lahodná a harmonická.

Minimálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): 11,5 obj. %

Minimálny bezcukorný extrakt: 17,0 g/l

Analytické parametre, ktoré nie sú uvedené v nasledujúcej, tabuľke, zodpovedajú hodnotám stanoveným vo vnútroštátnych právnych predpisoch a v právnych predpisoch EÚ.

Všeobecné analytické vlastnosti

— Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): –

— Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %): –

— Minimálna celková kyslosť: 5 gramov na liter, vyjadrená ako kyselina vínna

— Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter): –

— Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter): –

36. *„Romagna“ Famoso Mercato Saraceno Spumante (kategória 4 – šumivé víno)*

Víno s chráneným označením pôvodu „Romagna“ Famoso Mercato Saraceno Spumante má jemnú a trvácnu penu. Má slamovožltú farbu rôznej intenzity a jeho aróma je jemná a delikátna. Chuť sa pohybuje v závislosti od obsahu cukru od brut nature po suchú v súlade s právnymi predpismi EÚ.

Minimálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): 11 obj. %

Minimálny bezcukorný extrakt: 16 g/l

Analytické parametre, ktoré nie sú uvedené v nasledujúcej, tabuľke, zodpovedajú hodnotám stanoveným vo vnútroštátnych právnych predpisoch a v právnych predpisoch EÚ.

Všeobecné analytické vlastnosti

— Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): –

— Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %): –

— Minimálna celková kyslosť: 5 gramov na liter, vyjadrená ako kyselina vínna

— Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter): –

— Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter): –

5. **Vinárske výrobné postupy**

a. *Osobitné enologické postupy*

—

b. *Maximálne výnosy*

1. Romagna Albana Spumante

45 hektolitrov na hektár

2. Romagna Cagnina

84,5 hektolitra na hektár

3. Romagna Pagadebit a Pagadebit Bertinoro vrátane Frizzante

98 hektolitrov na hektár

4. Romagna Sangiovese vrátane Novello a Riserva

98 hektolitrov na hektár

5. Romagna Sangiovese Superiore vrátane Riserva

68,25 hektolitrov na hektár

6. Romagna Sangiovese s doplnkovým zemepisným označením

58,5 hektolitrov na hektár

7. Romagna Sangiovese Riserva s podoblasťami

52 hektolitrov na hektár

8. Romagna Sangiovese passito

60 hektolitrov na hektár

9. Romagna Bianco vrátane Frizzante a Spumante

126 hektolitrov na hektár

10. Romagna Rosato vrátane Frizzante a Spumante

126 hektolitrov na hektár

11. Romagna Rosso

91 hektolitrov na hektár

12. Romagna Bianco s podoblasťami Brisighella, Castrocaro, Longiano, Modigliana a Oriolo

84 hektolitrov na hektár

13. Romagna Centesimino vrátane Riserva s podoblasťou Oriolo

77 hektolitrov na hektár

14. Romagna Centesimino Passito s podoblasťou Oriolo

55 hektolitrov na hektár

15. Romagna Centesimino Spumante Rosé s podoblasťou Oriolo

91 hektolitrov na hektár

16. Romagna Famoso vrátane Spumante s podoblasťou Mercato Saraceno

84 hektolitrov na hektár

17. Romagna Bianco Spumante di Qualità

126 hektolitrov na hektár

18. Romagna Rosato Spumante di Qualità

126 hektolitrov na hektár

6. **Vymedzená zemepisná oblasť**

Oblasť pestovania hrozna určeného na výrobu vína, ktoré môže niesť označenie „Romagna“, pokrýva celé územie alebo časti rôznych obcí v rámci provincií Bologna, Forlì-Cesena, Ravenna a v regióne Emilia-Romagna.

1. Oblasť pestovania hrozna určeného na výrobu vína s chráneným označením pôvodu „Romagna“ Albana Spumante zahŕňa celé územie alebo časti obcí uvedených ďalej. Hranica tejto oblasti je vymedzená takto:

   provincia Forlì-Cesena: obce Castrocaro Terme e Terra del Sole, Forlì, Forlimpopoli, Meldola, Bertinoro, Cesena, Montiano, Roncofreddo, Savignano sul Rubicone a Longiano. Pre obce Savignano sul Rubicone, Cesena, Forlimpopoli a Forlì je hranica po prúde rieky vymedzená takto: Obec Savignano sul Rubicone: od cesty SS 9 Via Emilia. Obec Cesena: od hranice s obcou Savignano vedie po ceste SS 9 Via Emilia až po cestu via Pestalozzi. Po nej a potom po via Marzolino Primo až k železničnej trati Rimini-Bologna, ktorú sleduje až po cestu SS 71 bis, od ktorej sleduje via Comunale Redichiaro a via Brisighella. Potom sa opäť napojí na SS 71 bis, pokračuje po nej a potom po cestách via Vicinale Cerchia, via S. Egidio, via Comunale Boscone, via Madonna dello Schioppo, via Cavalcavia a via D'Altri až k rieke Savio a verejnej pretekárskej dráhe, aby sa opäť napojila na SS 9 Via Emilia smerom na sever (na kilometri 30,65), ktorú sleduje až k hranici s obcou Bertinoro. Obec Forlimpopoli: od hranice obce Bertinoro vedie po ceste SS 9 až po Via S. Leonardo, po ktorej vedie až po železničnú trať Rimini-Bologna, potom pokračuje pozdĺž nej, až sa napojí na SS 9, ktorú sleduje až po hranicu s obcou Forlì. Obec Forlì: od hranice s obcou Forlimpopoli vedie po ceste SS 9 až po cestu via G. Siboni. Vedie po nej a potom pokračuje po nasledujúcich cestách: 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 a via Isonzo. Od tejto cesty vedie popri železničnej trati Rimini-Bologna až po dom železničiarov na 59. kilometri, potom pokračuje po via Zignola a pripája sa na SS 9 smerom na sever, ktorú sleduje až na hranicu s obcou Faenza,

provincia Ravenna: obce Castel Bolognese, Riolo Terme, Faenza, Casola Valsenio a Brisighella. Pre obce Faenza a Castel Bolognese je hranica po prúde rieky vymedzená takto: Obec Faenza: od hranice s obcou Forlì, kde sa stretáva s cestou SS 9, pokračuje pozdĺž hranice až k železničnej trati Rimini-Bologna, popri ktorej potom vedie až k ľavému brehu rieky Lamone a pokračuje po cestách via San Giovanni, via Formellino, via Ravegnana, via Borgo S. Rocco, via Granarolo Provelta, via S. Silvestro, via Scolo Cerchia a via Convertite. Potom sa napojí na železničnú trať smerom na sever, ktorú sleduje až po hranicu s obcou Castel Bolognese. Obec Castel Bolognese: od železničnej trate Rimini-Bologna,

provincia Bologna: obce Borgo Tossignano, Casalfiumanese, Castel San Pietro Terme, Dozza Imolese, Fontanelice, Imola a Ozzano dell'Emilia. Pre obce Imola a Ozzano dell'Emilia je hranica po prúde rieky vymedzená takto: Obec Imola: od železničnej trate Rimini-Bologna až po križovatku s hlavnou cestou Selice, sleduje tú istú cestu až po via Nuova, po ktorej pokračuje až po opätovné napojenie na hranicu obce na začiatku cesty do obce Castel Guelfo. Obec Ozzano dell'Emilia: od železničnej trate Rimini-Bologna.

2. Oblasť pestovania hrozna určeného na výrobu vína s chráneným označením pôvodu „Romagna“ Cagnina zahŕňa obce uvedené ďalej.

provincia Ravenna: obce Brisighella, Casola Valsenio, Castel Bolognese, Faenza a Riolo Terme.

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

3. Oblasť pestovania hrozna určeného na výrobu vína s chráneným označením pôvodu „Romagna“ Pagadebit zahŕňa celé územie alebo časti obcí uvedených ďalej.

Hranica tejto oblasti je vymedzená takto:

provincia Ravenna: obce Brisighella, Casola Valsenio, Castel Bolognese, Faenza a Riolo Terme. Pre obce Castel Bolognese a Faenza sa hranica po prúde rieky uvádza ako SS 9 Via Emilia,

provincia Forlì-Cesena: obce Bertinoro, Borghi, Castrocaro Terme e Terra del Sole, Cesena, Dovadola, Forlì, Forlimpopoli, Longiano, Meldola, Montiano, Predappio, Roncofreddo, Savignano sul Rubicone a Sogliano al Rubicone. Hranica po prúde rieky pre obce Bertinoro, Cesena, Forlì, Forlimpopoli, Longiano, Savignano sul Rubicone je vymedzená takto: Obec Bertinoro: SS 9 Via Emilia. Obec Cesena: od križovatky s obcou Bertinoro na ceste SS 9 Via Emilia vedie po tejto ceste až po regionálnu cestu SP 51, ktorá vedie na cestu via San Vittore. Potom pokračuje po via San Vittore na výjazde 71 až do obce San Carlo. Pokračuje po cestách via Castiglione, via Roversano S. Carlo, via Comunale Roversano a via IV Novembre, až sa opäť napojí na SS 9 Via Emilia. Pokračuje opäť po hlavnej ceste smerom na Rimini, až kým sa nepretne s via Ca' Vecchia. Potom vedie po via Montiano a via Malanotte až na hranicu s obcou Longiano. Obec Forlì: od hranice s obcou Faenza na Via Emilia vedie po via Rio Cosina až k mostu v Barilette na via del Passo. Potom pokračuje po via del Passo, až kým sa nepretne s via Castel Leone, po ktorej vedie až na koniec. Potom pokračuje po via Ossi až do obce Villagrappa, potom po via del Braldo až do obce Villa Rovere. Potom odbočí na cestu SS 67 smerom na Florenciu až do obce Terra del Sole. Potom sa vracia smerom na Forlì po ceste via Landino a po ceste SP 56, až kým sa nepretne s cestou via dell'Appennino (SS 9 ter), ktorú sleduje cez San Martino in Strada. Pri výjazde z mesta odbočuje na cestu via Monda, potom po ceste via Crocetta až na križovatku s cestou SP 4 pri ceste via Bidente na 4,1. kilometri, ktorú sleduje až na cestu SP 37. Po tejto ceste vedie až k hranici medzi obcami Forlì a Bertinoro na rieke Ronco. Obec Forlimpopoli: od hranice s obcami Bertinoro a Forlì pokračuje po SP 37 smerom na Forlimpopoli až k rieke Ausa, ktorú sleduje, kým sa nevráti na hranicu medzi obcami Bertinoro a Forlimpopoli. Obec Longiano: od križovatky s obcou Cesena pokračuje po via Malanotte až po via Badia. Potom od via Cesena, via Badia a via Fratta prechádza okolo Cà Turchi a Cà Won Willer. Potom pokračuje po ceste via Massa, ktorá prechádza cez obce Massa, Bolignano a La Crocetta až na hranicu s obcou Savignano sul Rubicone pri Cà Ugolini. Obec Savignano sul Rubicone: od hranice s obcou Longiano po ceste via Massa sleduje hranicu, potom po cestách via Scodella a via (Vecchia) Rio Salto až po hranicu s obcou Sant'Arcangelo di Romagna, nasledujúc po via Seibelle J,

provincia Rimini: obce Coriano, Misano Adriatico, Morciano di Romagna, Poggio Berni, Rimini, Sant'Arcangelo di Romagna, San Clemente, San Giovanni in Marignano, Torriana a Verucchio. Hranica po prúde rieky je pre obce Misano Adriatico, Rimini a Sant'Arcangelo di Romagna je vymedzená takto: Obec Misano Adriatico: od hranice s obcou Riccione vedie po via Capronte až po via Grotta. Potom pokračuje po via Fontacce až po SP 35 (Riccione-Tavoletto). Vedie po regionálnej ceste až do obce Cella Simbeni. Potom pokračuje po via San Giovanni až k rieke Conca na hranici medzi obcami Misano Adriatico a San Giovanni in Marignano. Obec Rimini: od hranice s obcou Sant'Arcangelo di Romagna na hlavnej ceste vedie po via Marecchiese smerom na Rimini až k diaľnici Bologna-Rimini, ktorú sleduje až k hranici s obcou Riccione. Obec Sant'Arcangelo di Romagna: od hranice s obcou Savignano vedie po via Seibelle J smerom k obci Canonica, až kým nepríde k via Rio Salto a obci Canonica. Potom pokračuje po via Canonica, SP 13 až k hranici obce, ktorú sleduje pozdĺž rieky Marecchia. Túto trasu sleduje až po križovatku Marecchia. Potom vedie po via Marecchia, až kým opäť nepríde k hranici obce.

4. Oblasť pestovania hrozna určeného na výrobu vína s chráneným označením pôvodu „Romagna“ Sangiovese zahŕňa celé územie alebo časti obcí uvedených ďalej. Hranica tejto oblasti je vymedzená takto:

provincia Forlì-Cesena: obce 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 a Tredozio. Pre obce Cesena, Bertinoro, Forlimpopoli, Forlì, Montiano a Savignano sul Rubicone je hranica po prúde rieky vymedzená takto: Obec Cesena: od hranice s obcou Savignano vedie po ceste SS 9 až ku križovatke s via Pestalozzi. Po tejto ulici pokračuje ďalej po via Marzolino Primo až k železničnej trati Rimini-Bologna, ktorú sleduje až po cestu SS 71 bis. Odtiaľ vedie po via Comunale Redichiaro, potom po via Brisighella, kde sa opäť spojí s SS 71 bis. Potom vedie po nasledujúcich cestách: via Vicinale Cerchia, via S. Egidio, via Comunale Boscone, via Madonna dello Schioppo, via Cavalcavia a via D'Altri. Po tejto poslednej ulici vedie až k rieke Savio a verejnej pretekárskej dráhe, aby sa opäť spojila s hlavnou cestou SS 9 Via Emilia smerom na sever mesta (30,65. km), po ktorej vedie až k hranici s obcou Bertinoro. SS 9 Via Emilia. Obec Forlimpopoli: od hranice obce Bertinoro vedie po hlavnej ceste SS 9 až po via S. Leonardo, ktorú sleduej až po železničnú trať Rimini-Bologna, potom pokračuje pozdĺž nej, až kým sa nenapojí na SS 9, po ktorej vedie až po hranicu s obcou Forlì. Obec Forlì: od hranice s obcou Forlimpopoli vedie po ceste SS 9 až po via G. Siboni a následne vedie po týchto cestách: 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 a via Isonzo. Odtiaľ vedie popri železničnej trati Rimini-Bologna až po dom železničiarov na 59. kilometri, potom pokračuje po via Zignola a na severe sa pripája na SS 9, ktorú sleduje až na hranicu s obcou Faenza. Obce Montiano and Savignano sul Rubicone: od cesty SS 9 Via Emilia,

provincia Rimini: obce 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 a Verucchio. Pre obce Cattolica, Misano Adriatico, Riccione, Rimini, S. Arcangelo di Romagna je hranica po prúde rieky vymedzená takto: obce Cattolica, Misano Adriatico a Riccione: od cesty SS 16 Adriatica. Obec Rimini: od hranice s obcou Riccione vedie po ceste SS 16 Adriatica až po križovatku s cestou SS 9 Emilia, po ktorej vedie až po hranicu s obcou S. Arcangelo di Romagna. Obec S. Arcangelo di Romagna, od cesty SS 9 Via Emilia,

provincia Ravenna: obce Brisighella, Casola Valsenio, Castel Bolognese, Faenza a Riolo Terme. Pre obce Faenza a Castel Bolognese je hranica po prúde rieky vymedzená takto: Obec Faenza: od hranice s obcou Forlì, kde sa stretáva s cestou SS 9, pokračuje pozdĺž hranice až k železničnej trati Rimini-Bologna, ktorú sleduje, až kým nedosiahne ľavý breh rieky Lamone a pokračuje po cestách via S. Giovanni, via Formellino, via Ravegnana, via Borgo S. Rocco, via Granarolo Provelta, via S. Silvestro, via Cerchia a via Convertite. Potom sa napojí na železničnú trať smerom na sever, ktorú sleduje až po hranicu s obcou Castel Bolognese. Obec Castel Bolognese: od železničnej trate Rimini-Bologna,

provincia Bologna: obce Borgo Tossignano, Casalfiumanese, Castel San Pietro Terme, Dozza Imolese, Fontanelice, Imola a Ozzano dell'Emilia. Pre obce Imola a Ozzano dell'Emilia je hranica po prúde rieky vymedzená takto: Obec Imola: od železničnej trate Rimini-Bologna až po križovatku s regionálnou cestou via Selice, potom vedie po tejto ceste až po regionálnej cestu via Nuova, ktorú sleduje, až kým nedosiahne hranicu obce na začiatku cesty do obce Castel Guelfo. Obec Ozzano: od železničnej trate Rimini-Bologna.

5. Oblasť pestovania hrozna určeného na výrobu vína s chráneným označením pôvodu „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 a „Romagna“ Rosso sa vzťahuje na celé územie ďalej uvedených obcí alebo ich častí. Hranica tejto oblasti je vymedzená takto:

provincia Bologna: obce Borgo Tossignano, Casalfiumanese, Castel San Pietro Terme, Dozza Imolese, Fontanelice, Imola, Mordano, Medicina a Ozzano dell'Emilia. Pre obce Ozzano dell'Emilia, Medicina, Castel Guelfo a Imola je hranica po prúde rieky vymedzená takto: Obec Ozzano dell'Emilia: od železničnej trate Rimini-Bologna. Obec Medicina: od hranice s obcou Ozzano dell'Emilia vedie po ceste SP 253 až po križovatku s cestou via del Piano, po ktorej následne vedie, a potom po cestách via del Lavoro, via del Canale a via S. Rocco až po regionálnu cestu 253 San Vitale. Obec Castel Guelfo: od regionálnej cesty 253 San Vitale. Obec Imola: od regionálnej cesty 253 San Vitale. Pre obce Fontanelice a Casalfiumanese je hranica proti prúdu rieky vymedzená takto: Obec Fontanelice: vedie po via della Renana od križovatky na hranici medzi provinciami Bologna a Ravenna až po via D. Alighieri; potom pokračuje po SP 610 v obci Fontanelice až do 16,95. kilometra, aby potom odbočila na via Gesso. Po tejto ceste vedie až k hranici obce. Obec Casalfiumanese: od horskej cesty prechádzajúcej cez Cà Salara až po miesto, kde sa stretávajú hranice Fontanelice a Castel San Pietro Terme,

provincia Forlì-Cesena: obce 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 a Tredozio. Pre obce Gatteo, San Mauro Pascoli a Savignano sul Rubicone je hranica po prúde rieky vymedzená takto: Obec Gatteo: od hranice s obcou Cesenatico vedie po via Cesenatico až po križovatku s diaľnicou A14 Bologna-Rimini v S. Angelo pri Casa Bertorri, potom vedie pozdĺž diaľnice až po hranicu s obcou Savignano sul Rubicone. Obec San Mauro Pascoli: od diaľnice A14 Bologna-Rimini. Obec Savignano sul Rubicone: od diaľnice A14 Bologna-Rimini. Obec Cesenatico: patria sem územia proti prúdu rieky týchto vymedzených oblastí: od Montaletta po križovatku provincií Ravenna a Forlì-Cesena vedie po via San Pellegrino a potom po via Campone Sala až do obce Sala; potom vedie po via Cesenatico až na hranicu s obcou Savignano sul Rubicone,

provincia Rimini: obce 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 a Verucchio. Pre obce Cattolica, Misano Adriatico, Riccione a Rimini je hranica po prúde rieky vymedzená takto: Obec Cattolica: od cesty SS 16 Adriatica. Obec Misano Adriatico: od cesty SS 16 Adriatica. Obec Riccione: od cesty SS 16 Adriatica. Obec Rimini: od križovatky diaľnice A14 Bologna-Rimini s riekou Uso (hranica obce San Mauro Pascoli a Rimini) vedie po diaľnici až ku križovatke s cestou SS 9 Via Emilia pri cintoríne Santa Giustina. Pokračuje po ceste SS 9 až k rieke Marecchia, ktorú sleduje až k železničnej trati Bologna-Rimini. Potom pokračuje pozdĺž tejto trati až k rieke Ausa, ktorú sleduje až k ceste SS 16 Adriatica. Potom vedie po ceste SS 16 až k hranici s obcou Riccione. provincia Ravenna: obce: Bagnacavallo, Bagnara di Romagna, Brisighella, Casola Valsenio, Castel Bolognese, Cotignola, Faenza, Lugo, Massa Lombarda, Riolo Terme, Russi, Ravenna, Sant'Agata sul Santerno a Solarolo. Pre obce Bagnacavallo, Lugo, Massa Lombarda, Russi a S. Agata sul Santerno je hranica po prúde rieky vymedzená takto: Obec Bagnacavallo: od hranice s obcou Lugo vedie po ceste SP 253 San Vitale až po križovatku s cestou via Bagnoli Inferiore. Ďalej pokračuje po týchto cestách: via Pieve Masiera, obchvate Fossa, via Stradello, via Rotondi, via Guarno, via Colombaia a via Canale Sinistra Inferiore 17 km, potom po via Destra Canale Inferiore, Strada Cogollo, via Forma a na súkromný pozemok, až

kým nepríde k ceste SP 253 San Vitale na 57. kilometri. Obec Lugo: od hranice s obcou S. Agata sul Santerno vedie po SP 253 San Vitale až po križovatku s via Bedazzo. Ďalej pokračuje po týchto cestách: via Piratello, via Delle Tombe, via S. Andrea, regionálnej ceste Quarantola a via Piratello Viola až po cestu SP 253 San Vitale. Obec Massa Lombarda: od hranice s provinciou Bologna vedie po SP 253 San Vitale až po križovatku s cestou viale della Repubblica. Ide pozdĺž nej a následne vedie po týchto cestách: via Primo Maggio, via Fornace, via Punta, via Bagnarolo, via Nuova a via Cimitero až po križovatku so železničnou traťou Bologna-Ravenna, ktorú sleduje až po cestu SP 253 San Vitale. Obec Russi: od hranice s obcou Bagnacavallo vedie po ceste SP 253 San Vitale až po križovatku s cestou via Faentina, ktorú sleduje cez Godo (via Faentina Nord), ďalej po cestách via Fringuellina, via Del Godo, via Fringuellina Nuova, via Naldi a via Molinaccio až po hranicu s obcou Ravenna. Obec S. Agata sul Santerno: od hranice s obcou Massa Lombarda vedie po ceste SP 253 San Vitale až po križovatku s cestou via Belfiore, potom vedie po via Angiolina a ľavom brehu rieky Santerno, aby sa opäť napojila na cestu SP 253 San Vitale. Obec Ravenna: patria sem územia proti prúdu rieky týchto vymedzených oblastí: od hranice s obcou Russi vedie po ceste Godo-San Marco smerom na východ, až kým sa nedostane k ceste SS 67 Tosco Romagnolo. Pokračuje po ceste SS 67 smerom na juh až po 207,8. kilometer a potom prekračuje rieku Ronco po via Gambellara, až kým nedosiahne via San Pietro in Vincoli. Potom pokračuje po via Del Sale na regionálnu cestu Dismano smerom na juh až po 20,5. kilometer, potom na via Civinelli a via Mensa až do Matelicy. Potom pokračuje po via Salaria a via Crociarone až do Pisignana, potom po via Confine až na hranicu medzi provinciami Ravenna a Forlì-Cesena, ktorú sleduje až po Montaletto. Oblasť výroby zahŕňa ostrov Isola di Savarna, ako sa vymedzuje ďalej: hranica začína v lokalite „La Cilla“ a vedie po odvodňovacom kanáli napravo od rieky Reno smerom na východ, až kým sa nedostane cez S. Alberto-Ravenna do blízkosti 13,5. kilometra. Potom sa vracia späť na západ a sleduje trasu starej železničnej trate až do C. Berbarella, kde prechádza cez meliorované územie v údolí Valle Mezza Cà. Odtiaľto vedie po ceste z rekultivovanej oblasti, ktorá prechádza cez C. Graziani smerom na západ, a pripája sa na cestu Mezzano-S. Alberto blízko Grattacoppa. Touto cestou vedie na sever, až kým nedosiahne „La Cilla“, východiskový bod hranice.

7. **Muštové odrody**

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 súvislostí**

8.1. *Kategória: Víno (1)*

Región Romagna bol vždy silne spojený s pestovaním viniča a výrobou vína. Svedčia o tom divoké vinice, ktoré sa stále nachádzajú v borovicových hájoch, mnohé tradičné miestne odrody [Albana, Cagnina (Terrano), Pagadebit (Bombino Bianco), Trebbiano Romagnolo atď.] a početné historické a archeologické svedectvá.

Rôzne druhy vína, ktoré sa v minulosti získavali v oblasti Romagna, úzko súvisia s pestovateľským prostredím (pôda a podnebie), ako aj s vývojom výrobných a konzervačných techník. Väčšina vína určeného na súkromnú spotrebu sa uchovávala v sudoch a počas prvého stáčania sa zmenila z mierne perlivého na perlivé (kategória 8) a počas leta po zbere sa zmenila na suché a tiché (kategória 1).

Od 70. rokov 20. storočia vinársky sektor v oblasti Romagna ochotne prijímal pokrok, ale bez toho, aby sa narušila zaužívaná tradícia. To viedlo k racionalizácii dostupnosti a riadenia zariadení, ako aj k radikálnemu zlepšeniu štruktúry podnikov a techník výroby vína v prevádzkach na jeho výrobu, pričom sa nesporne zvýšila úroveň kvality vinárskych výrobkov.

Ďalšia významná zmena sa týkala štúdií o zónovaní terroiru, ktoré pomohli stanoviť najlepšie prispôsobené pôdne a klimatické podmienky pre rôzne muštové odrody a predovšetkým zvýšili povedomie vinohradníkov o odrodových a agronomických možnostiach, čo ich viedlo ku kritickejšiemu prístupu k pestovaniu viniča.

Skúsenosti a odborné znalosti, ktoré vinohradníci získali v súvislosti s rôznymi environmentálnymi a kultúrnymi podmienkami, umožnili v prípade Sangiovese vymedziť „podoblasti“, ktoré umožňujú presnejšie identifikovať miestne produkty. Malé a stredné podniky majú jasný záujem vyrábať víno vyššej kvality, ktoré podľa možnosti viac súvisí so špecifickými vlastnosťami oblasti výroby.

V smere od západu na východ sa nachádzajú tieto oblasti typické pre produkciu odrody Sangiovese:

Imola. Na konci 18. storočia bola odroda Sangiovese už charakteristickým prvkom výroby vína v Imole a jej prítomnosť sa upevnila do takej miery, že podľa prieskumu z roku 1880 bola jednou z najrozšírenejších odrôd, druhou najrozšírenejšou po odrode Albana v tejto oblasti. Aj v súčasnosti sa viac ako 10 % odrody Sangiovese v regióne Emilia-Romagna pestuje v provincii Bologna a 97 % z nej sa pestuje v „okrese“ Imola, kde sa pestuje najmä južne od Via Emilia.

Serra. Ide o enklávu medzi obcami Castel Bolognese, Imola a Riolo Terme, ktorá sa už od dávnych čias odlišuje od ostatných území úrodnou pôdou, dostupnosťou vody a zdravým podnebím, takže sa tu nachádzalo prvé ľudské osídlenie v oblasti. V oblasti Romagna je táto oblasť historicky označovaná za veľmi priaznivú, v ktorej sa vína Sangiovese vyznačujú sviežimi ovocnými a delikátnymi kvetinovými tónmi, ktoré sú umocnené vhodne zvolenou expozíciou viniča.

Brisighella. Tradícia výroby olivového oleja v tejto oblasti svedčí o prakticky stredomorskej klíme, ktorá rozhodne prospieva aj výrobe vína. Pokiaľ ide o pôdu, charakterizuje ju íl a pieskovec, ale prejavuje sa tu aj vplyv kriedovej žily Vena del Gesso (zapísanej na zozname svetového dedičstva UNESCO), ktorá okrem štruktúry a sviežosti dodáva vínu eleganciu a umožňuje, aby sa prejavili kvetinové a ovocné tóny odrody Sangiovese.

Marzeno. V tejto oblasti sa nachádza značný počiatočný odkryv vápnitého pieskovca „Spungone“, ktorý je preložený pliopleistocénnymi modrými ílmi. Toto drsné a silné územie zvykne takisto produkovať výrazné vína. Ovocné tóny väčšinou prevažujú nad kvetinovými.

Modigliana. Toto územie je ešte drsnejšie, letá sú chladnejšie a v takmer apeninskom prostredí sa tu vyrábajú vína s robustnou štruktúrou, silné, strohé a dlho si zachovávajúce svoje vlastnosti.

Oriolo. Zvláštnosťou oblasti v okolí stredovekej veže Oriolo je rozsiahly výskyt „žltých pieskov“, ktoré sa miestami striedajú s ílovitými a ílovito-pieskovými nánosmi, a mikroklíma, ktorá sa už od dávnych čias ukázala ako mimoriadne mierna, priaznivá pre ľudské osídlenie a prosperujúce poľnohospodárstvo, pre ktoré je charakteristický vinič a olivovníky. V závislosti od expozície viniča a prevahy piesku alebo ílu je možné získať vína s veľkou štruktúrou, ktoré získajú správnu hladkosť až po určitom čase vyzrievania, alebo dobre vyvážené ovocné a kvetinové vína, ktoré sú vhodnejšie na okamžitú konzumáciu.

Castrocaro. Na toto územie „toskánskej Romagne“ malo výrazný vplyv Toskánske veľkovojvodstvo. Podoblasť je teda vymedzená skôr miestnou históriou a tradíciou než podstatným rozdielom od vína vyrábaného v susednej oblasti Oriolo, aj keď tu prevláda ílovitá pôda.

Predappio. Vysoko položená oblasť, ktorá sa zvažuje smerom k Apeninám, s ílovitými pôdami, niekedy ovplyvnenými prítomnosťou síry. Vína Sangiovese z tejto oblasti sa vždy tešili vynikajúcej povesti vďaka tradícii odovzdávanej ústnym podaním. Najmä z miestneho biotypu s podlhovastým hroznom sa vyrábajú veľmi ovocné vína s pomerne drsnými trieslovinami.

Meldola. Oblasť sa obrábala už za rímskych čias a odvtedy sa poľnohospodárske techniky vyvíjali a vrstvili, čo viedlo k súčasným výsledkom v enologickom sektore. Hlavná severozápadná až severovýchodná expozícia umožňuje výrobu jemných vín Sangiovese s ovocným aromatickým profilom.

Bertinoro. V tejto oblasti sa tradične venovalo pestovaniu odrody Albana (ktorá tu má dlhú tradíciu) a až nedávno sa ukázalo, že je vhodná aj pre odrodu Sangiovese, ktorej pôsobivá štruktúra si vyžaduje pomerne dlhé zrenie.

Cesena. Vína z Ceseny, na ktoré sa odvolávali už klasickí latinskí autori, sa vždy tešili zjavnej sláve. Odroda Sangiovese na týchto kopcoch má pôsobivú, ale nie prehnanú štruktúru s výraznou zrelou čerešňovou ovocnosťou, ktorá v sebe spája štruktúru a eleganciu.

Mercato Saraceno. Patrí sem oblasť, v ktorej sa najviac prejavuje romagnská slatinno-piesčitá formácia a ktorej podnebie je ovplyvnené blízkosťou vrcholov Apenín. Toto víno Sangiovese je veľmi vyvážené, s dobrým pomerom alkoholu a kyselín a pomerne sladkým obsahom trieslovín.

Longiano. Pôdy v tejto oblasti takisto odrážajú slatinno-piesčitú formáciu, ale podnebie ovplyvňuje zloženie vína Sangiovese, ktoré môže smerovať k silným úrovniam, čo môže negatívne ovplyvniť prirodzenú eleganciu vín získaných v tomto prostredí: hrejivých bohatých vín s dobrou ovocnou chuťou a štruktúrou.

Oblasť Rimini má osobitú geológiu, vďaka ktorej sa podobá viac oblasti Emilia než zvyšku oblasti Romagna. Pôdy v jednotlivých údoliach sú výsledkom vývoja rôznych typov hornín, ale dôležitejšie sú rozdielne mikroklimatické podmienky, ktoré sú spôsobené ich expozíciou a/alebo blízkosťou mora. Odroda Sangiovese sa tu intenzívne pestovala až do roku 1860 a pre nízky obsah alkoholu sa vyrábali aj šumivé verzie, ale práve preto sa od nich upustilo. Zmena klímy viedla k jej oživeniu a zdôraznila rôzne aspekty.

Coriano. Táto podoblasť označuje oblasť ležiacu pri mori, ktorej sivé íly a dobrá expozícia umožňujú vyrábať vína Sangiovese, ktoré sú štruktúrovanejšie a vhodnejšie na vyzrievanie.

San Clemente. Tento názov podoblasti označuje najteplejšiu oblasť Rimini s najvýraznejšími kriedami a ílmi, ktoré prispievajú k výrobe štruktúrovaných vín s dobrým rozpínaním kyselín.

Verucchio. V tejto oblasti na svahoch kopcov Valmarecchia sa vyrábajú veľmi dobre konzumovateľne vína.

Aj v prípade iných muštových odrôd sa vplyvom vzájomného pôsobenia s pôdou vyskytujú zaujímavé rozdiely, ktoré majú niekedy osobitný význam.

Uprednostňovanie odrody Bombino Bianco alebo Albana v oblasti Bertinoro možno jednoznačne pripísať chudobnej vápencovej pôde pochádzajúcej z geologického útvaru Spungone, ktorá v tejto oblasti vystupuje na povrch v najväčšej miere. Pôdy dokážu zadržať prirodzenú vitalitu týchto muštových odrôd, čím sa dosahuje lepšia rovnováha medzi rastom vegetácie a výnosmi viniča, a tým aj vyváženejšie zloženie muštu, zatiaľ čo vápenec dodáva vínam viac aromatickej jemnosti.

Na ílovitých pôdach roviny, ktoré prirodzene obmedzujú vitalitu a produktivitu odrody Trebbiano Romagnolo, sú výrobcovia schopní získať vína s dobrou štruktúrou a aromatickou jemnosťou, hoci sa táto muštová odroda zvyčajne označuje ako „neutrálna“. Vína Trebbiano s väčšou štruktúrou sa vyrábajú na chudobnejších pôdach kopcov. Vína vyrobené z hrozna pestovaného na piesčitých pôdach (napríklad Terrano a Trebbiano) zároveň poskytujú dobrú čuchovú jemnosť.

Vína Albana sa zvyčajne líšia aj v závislosti od druhu pôdy: štruktúrované vína s tónmi medu a sušených marhúľ na ílovitejších pôdach, výraznejšie ovocné tóny marhúľ v oblasti Imola a viac kvetinových tónov v odrode Albana v oblasti Faenza.

8.2. *Kategória „šumivé víno“ (4)*

Väčšina tradičných muštových odrôd v oblasti Romagna dozrieva neskoro a v mnohých vyhláškach sa ako prvý deň zberu stanovoval deň svätého Michala (29. septembra), zatiaľ čo v súčasnosti je to častejšie posledný deň. Až do konca 60. rokov 20. storočia boli klimatické podmienky také, že zber sa ukončoval počas chladného obdobia, čo často bránilo úplnému vykvaseniu cukrov v mušte. V dôsledku toho sa víno často plnilo do fliaš s určitým množstvom zvyškového cukru a kvasenie sa dokončilo vo fľaši na jar nasledujúceho roku, čím vznikali perlivé (kategória 8) a/alebo šumivé (kategória 4) vína. Dnešné techniky a technológie umožňujú kontrolovať to, čo by sa v minulosti dialo spontánne, a zachovať tak druhy, ktoré sa v oblasti Romagna vždy vyrábali a konzumovali. V tejto kombinácii prvkov terroiru majú klíma a odborné znalosti (alebo skúsenosti vinárov) významný vplyv na pôdu, čo vedie k tradičnej produkcii, ktorú technika a technológia len pomohli zachovať a zlepšiť.

Albana Spumante: Odroda Albana sa odjakživa používa vo fľašiach, ktoré sa používajú pri slávnostných príležitostiach, pretože práve „spuma“ (pena) ju robí slávnostnou. Keďže ide o stredne dozretú muštovú odrodu, v ktorej sa mimoriadne dobre hromadí cukor, často sa používala na dosladzovanie slabších a neskôr dozretých odrôd, ako sú „Trebbiano“ a „Pagadebit“, a na to, aby sa z nich vyrobilo šumivé víno. Mušt Albana možno v romagnskej tradícii považovať za „liqueur de tirage“.

V poslednom čase sa vďaka zvýšeným odborným znalostiam v oblasti vinárskych postupov zdokonalila a rozšírila výroba bielych a ružových perlivých a šumivých vín, keďže vína tradične vyrábané v oblasti Romagna mali zvyčajne bledú – často svetlú čerešňovoružovú – farbu. Dokumenty z minulosti svedčia o tradícii perlivých a šumivých vín vyrábaných z najtradičnejších muštových odrôd: Trebbiano Romagnolo, Bombino Bianco, Albana a dokonca aj Sangiovese, ako o tom svedčí Mantegazza (1871). Tieto vína sa však konzumovali skôr lokálne, väčšinou v rodinách výrobcov. Na obchod boli určené skôr sladké filtrované vína než už vyrobené perlivé a šumivé vína. Vývoj technológie výroby vína a terénnych techník (na výrobu šumivých vín sa vyžaduje hrozno vynikajúcej kvality a správnej rovnováhy medzi cukrami a kyselinami) umožnil opätovné zavedenie lepšej výroby tohto druhu.

Okrem šumivých vín s označením muštovej odrody (napríklad Romagna Trebbiano Spumante) sa v súčasnosti kladie dôraz aj na šumivé vína vyrobené prevažne z tradičných muštových odrôd (napríklad 70 % Trebbiano alebo 70 % Sangiovese), ale obohatené o ďalšie muštové odrody, ktoré môžu rozšíriť a/alebo zlepšiť čuchový profil.

Na najchladnejších pôdach, v najvyšších nadmorských výškach a na najsevernejšie orientovaných svahoch sa môže vyskytovať bledšie a kyslejšie hrozno Sangiovese vhodné na výrobu dobre štruktúrovaných, sviežich a aromatizovaných ružových vín, ktoré môžu slúžiť aj ako základ pre druhotné kvasenie vzhľadom na záujem trhu o ružové šumivé vína. V tomto kontexte sa vo vínach zreteľnejšie prejavujú kvetinové tóny, ktoré sú sprevádzané tónmi čerstvého, neprezretého ovocia.

Výroba moderných šumivých vín v oblasti Romagna je preto výsledkom technologických inovácií vo výrobnom procese, ktorý sa na základe starého druhotného kvasenia vo fľaši, ktoré sa praktizovalo až do minulého storočia, vyvinul až k používaniu uzavretých tlakových kvasných nádob pri výrobe, čím sa spojili najmodernejšie enologické techniky so stáročnou tradíciou v tejto oblasti.

8.3. *Kategória „akostné šumivé víno“ (5):*

Zmena klímy, zdokonalené pestovateľské a enologické techniky, ako aj dodržiavanie legislatívnych ustanovení týkajúcich sa výroby umožňujú v súčasnosti zamerať sa aj na výrobu kvalitného, lepšie štruktúrovaného a dlhšie trvajúceho šumivého vína.

Väčšina tradičných muštových odrôd v oblasti Romagna dozrieva neskoro a až do konca 60. rokov 20. storočia sa zber hrozna končil koncom septembra a chladné počasie často bránilo úplnému vykvaseniu cukrov v hroznovom mušte. V dôsledku toho sa víno často plnilo do fliaš s určitým množstvom zvyškového cukru, vďaka čomu na jar nasledujúceho roku vznikali perlivé a/alebo šumivé vína. Technológia v súčasnosti umožňuje kontrolovať tieto procesy a zároveň zachovať tradičné druhy vína. V tejto kombinácii prvkov terroiru majú klíma a odborné znalosti ľudí významný vplyv na pôdu, čo vedie k tradičnej produkcii, ktorú technika a technológia len pomohli zachovať a zlepšiť.

V poslednom čase sa vďaka zvýšeným odborným znalostiam v oblasti vinárskych postupov zdokonalila a rozšírila výroba bielych a ružových perlivých a šumivých vín, keďže vína tradične vyrábané v oblasti Romagna mali zvyčajne bledú – často svetlú čerešňovoružovú – farbu. Dokumenty z minulosti svedčia o tradícii perlivých a šumivých vín vyrábaných z najtradičnejších muštových odrôd: Trebbiano Romagnolo, Bombino Bianco, Albana a dokonca aj Sangiovese, ako o tom svedčí Mantegazza (1871). Tieto vína sa však konzumovali skôr lokálne, väčšinou v rodinách výrobcov. Na obchod boli určené skôr sladké filtrované vína než už vyrobené perlivé a šumivé vína. Vývoj technológie výroby vína a terénnych techník (na výrobu šumivých vín sa vyžaduje hrozno vynikajúcej kvality a správnej rovnováhy medzi cukrami a kyselinami) umožnil opätovné zavedenie lepšej výroby tohto druhu.

Okrem šumivých vín s označením muštovej odrody (napríklad Romagna Trebbiano Spumante) sa v súčasnosti kladie dôraz aj na šumivé vína vyrobené prevažne z tradičných muštových odrôd (napríklad 70 % Trebbiano alebo 70 % Sangiovese), ale obohatené o ďalšie muštové odrody, ktoré môžu rozšíriť a/alebo zlepšiť čuchový profil, a ktoré umožňujú získať šarže (cuvée) na výrobu akostných šumivých vín, štruktúrovanejších a s celkovým obsahom alkoholu najmenej 9 obj. %, ako aj získať akostné šumivé vína s vyšším tlakom, ktorý umožňuje dlhšie vyzrievanie a lepšiu konzerváciu.

Na najchladnejších pôdach, v najvyšších nadmorských výškach a na najsevernejšie orientovaných svahoch sa môže vyskytovať bledšie a kyslejšie hrozno Sangiovese vhodné na výrobu dobre štruktúrovaných, sviežich a aromatizovaných ružových vín, ktoré môžu slúžiť aj ako základ pre druhotné kvasenie vzhľadom na záujem trhu o ružové šumivé vína. V tomto kontexte sa vo vínach zreteľnejšie prejavujú kvetinové tóny, ktoré sú sprevádzané tónmi čerstvého, neprezretého ovocia.

Výroba moderných šumivých vín v oblasti Romagna je preto výsledkom technologických inovácií vo výrobnom procese, ktorý sa na základe starého druhotného kvasenia vo fľaši, ktoré sa praktizovalo až do minulého storočia, vyvinul až k používaniu uzavretých tlakových kvasných nádob pri výrobe, čím sa spojili najmodernejšie enologické techniky so stáročnou tradíciou v tejto oblasti.

8.4. *Kategória „perlivé víno“ (8)*

Prítomnosť stredne až neskoro dozrievajúcich alebo neskoro dozrievajúcich muštových odrôd v oblasti Romagna (Trebbiano a Pagadebit), často pestovaných na úrodnej pôde, znamenala, že nástup zimného chladu blokoval proces kvasenia tým, že vo vínach zanechával vyšší alebo nižší obsah zvyškového cukru. Z toho vznikol zvyk piť sladké alebo polosladké vína v jesenno-zimnom období a perlivé a šumivé vína v lete po zbere úrody. Keď sa víno so zvyškovým cukrom uložilo do fľaše, proces kvasenia sa obnovil, keď sa opäť oteplilo, čo viedlo k prirodzenému perlivému efektu. Preto už existovala „mimovoľná“ tradícia výroby šumivých a perlivých vín, ktorá sa zdokonaľovala s rastúcimi odbornými znalosťami v oblasti výroby vína: používanie nízkych teplôt v pivniciach umožňuje zachovať vône a arómy a používanie vybraných kvasiniek optimalizuje proces kvasenia.

Ako uvádza Hohnerlein-Buchinger (1996), v oblasti Bertinoro sa muštová odroda Bombino Bianco, miestne známa ako Pagadebit, pevne etablovala vďaka svojej schopnosti zabezpečiť dobrú produkciu aj v nepriaznivých poveternostných podmienkach (najmä neskoré mrazy). Na ampelografickom veľtrhu vo Forlì v roku 1876 sa porovnávali rôzne muštové odrody podobné odrode Pagadebit z rôznych oblastí; oblasť Bertinoro je historicky známa svojou výnimočnou tradíciou výroby vína z odrody Pagadebit, kde sa vyrába aj jeho perlivá verzia. Táto tradícia je pravdepodobne dôsledkom pestovania tejto odrody v zmiešaných vinohradoch v kombinácii s odrodou Albana, ktorá poskytovala cukor potrebný na zvýšenie obsahu alkoholu v druhej neskoro dozrievajúcej odrode: pri neúplnom kvasení a plnení do fliaš vznikali perlivé vína, ktoré sa dnes označujú ako vína vyrobené „metódou predkov“.

9. **Ďalšie osobitné podmienky (balenie, označovanie, iné požiadavky)**

CHOP „Romagna“ – oblasť výroby vína

Právny rámec

právne predpisy EÚ

Druh ďalšej podmienky

Výnimka v súvislosti s výrobou vo vymedzenej zemepisnej oblasti

Opis podmienky

Víno sa môže vyrábať na celom území provincií Forlì-Cesena, Ravenna, Bologna a Rimini.

CHOP Romagna – oblasť výroby perlivých a šumivých druhov vín

Právny rámec

vnútroštátne právne predpisy

Druh ďalšej podmienky

Výnimka v súvislosti s výrobou vo vymedzenej zemepisnej oblasti

Opis podmienky

Výrobné procesy pri vínach „Romagna“ Trebbiano Frizzante, „Romagna“ Trebbiano Spumante, „Romagna“ Pagadebit Frizzante, „Romagna“ Albana Spumante, „Romagna“ Bianco Spumante a „Romagna“ Rosato Spumante vrátane vinárskych procesov tvorby peny, stabilizácie a úpravy zvyškového cukru sa môžu uskutočňovať na celom území regiónov Emilia Romagna, Marky, Lombardsko, Piemont a Benátsko.

CHOP Romagna – oblasť fľašovania perlivých a šumivých druhov vín

Právny rámec

právne predpisy EÚ

Druh ďalšej podmienky

Fľašovanie vo vymedzenej zemepisnej oblasti

Opis podmienky

Vína „Romagna“ Trebbiano Frizzante, „Romagna“ Trebbiano Spumante, „Romagna“ Pagadebit Frizzante, „Romagna“ Albana Spumante, „Romagna“ Bianco Spumante a „Romagna“ Rosato Spumante sa musia fľašovať na území regiónov Emilia Romagna, Marky, Lombardsko, Piemont a Benátsko. V súlade s uplatniteľnými právnymi predpismi EÚ a vnútroštátnymi právnymi predpismi sa fľašovanie alebo balenie musí uskutočňovať v spomenutej vymedzenej zemepisnej oblasti, aby sa zaručil pôvod výrobku, zabezpečila účinnosť kontrol, a tým zachovala jeho kvalita a povesť.

Použitie odkazov na podoblasti

Právny rámec

právne predpisy EÚ

Druh ďalšej podmienky

dodatočné ustanovenia o označovaní

Opis podmienky

Etikety a obaly vín, na ktoré sa vzťahuje CHOP „Romagna“, môžu obsahovať odkazy na podoblasti uvedené v príslušných prílohách k špecifikácii výrobku.

Na etikete sa môžu uvádzať tieto podoblasti: „Bertinoro“, „Brisighella“, „Castrocaro“, „Cesena“, „Longiano“, „Meldola“, „Modigliana“, „Marzeno“, „Oriolo“, „Predappio“, „Mercato Saraceno“, „Serra“, „Imola“, „Coriano“, „San Clemente“ a „Verucchio“.

CHOP „Romagna“, po ktorom nasleduje označenie „podoblasti“

Právny rámec

právne predpisy EÚ

Druh ďalšej podmienky

Výnimka v súvislosti s výrobou vo vymedzenej zemepisnej oblasti

Opis podmienky

Víno sa môže vyrábať na celom území provincií Bologna, Ravenna, Forlì-Cesena a Rimini.

CHOP „Romagna“, po ktorom nasleduje označenie „podoblasti“

Právny rámec

právne predpisy EÚ

Druh ďalšej podmienky

Fľašovanie vo vymedzenej zemepisnej oblasti

Opis podmienky

Fľašovanie vín, na ktoré sa vzťahuje označenie CHOP „Romagna“ s označením podoblasti, sa musí vykonávať vo výrobnej oblasti príslušnej podoblasti, a to vrátane oblasti, kde je výroba vína povolená na základe výnimky. V súlade s uplatniteľnými právnymi predpismi EÚ a vnútroštátnymi právnymi predpismi sa fľašovanie alebo balenie musí uskutočňovať v spomenutej vymedzenej zemepisnej oblasti, aby sa zaručil pôvod výrobku, zabezpečila účinnosť kontrol, a tým zachovala jeho kvalita a povesť.

Odkaz na špecifikáciu výrobku

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