C/2026/2147

17.4.2026

Objava vloge za odobritev spremembe specifikacije proizvoda na ravni Unije za zaščiteno označbo porekla v vinskem sektorju v skladu s členom 97(3) v povezavi s členom 105 Uredbe (EU) št. 1308/2013 Evropskega parlamenta in Sveta

(C/2026/2147)

Organi države članice ali tretje države oziroma fizične ali pravne osebe s pravnim interesom in s sedežem ali prebivališčem v tretji državi lahko v treh mesecih od datuma te objave vložijo ugovor pri Komisiji v skladu s členom 17 Uredbe (EU) 2024/1143 Evropskega parlamenta in Sveta ([1]).

VLOGA ZA SPREMEMBO SPECIFIKACIJE PROIZVODA NA RAVNI UNIJE

„Romagna“

PDO-IT-A0507-AM05

Datum vloge: 28. april 2021

1. **Vložnik in pravni interes**

CONSORZIO VINI DI ROMAGNA (ZDRUŽENJE ZA ROMANJSKA VINA)

Združenje za zaščito vina z ZOP „Romagna“

2. **Razdelek v specifikaciji proizvoda, na katerega se spremembe nanašajo**

☐ Ime proizvoda

☒ Kategorija proizvoda vinske trte

☒ Povezava

☐ Omejitve trženja

3. **Opis spremembe in razlogi zanjo**

1. *Uvedba nove kategorije proizvodov vinske trte*

Dodana je bila kategorija proizvodov vinske trte kakovostna peneča vina (kategorija 5).

Povpraševanje po penečem vinu in kakovostnem penečem vinu je v zadnjem desetletju vse bolj naraščalo. Proizvajalci iz Romanje so si, da bi zadovoljili to povpraševanje, prizadevali tudi uvesti in izboljšati vse tehnične in tehnološke rešitve, potrebne za pridobivanje teh vrst proizvodov. Kategorija 5 kakovostno peneče vino omogoča, da se čim bolj poveča vrednost proizvodov z ZOP „Romagna“ vrste peneče vino.

Zaradi vključitve kategorije proizvodov kakovostno peneče vino so bili spremenjeni členi 1 do 9 specifikacije proizvoda in ustrezni oddelki enotnega dokumenta.

2. *Posodobitev opisa povezave z geografskim območjem*

Izboljšan je bil opis okoljskih in zgodovinskih/kulturnih vidikov, ki so bistveni za opredelitev kakovosti vin po talnih in podnebnih značilnostih območja ter pridelovalni in kulturni tradiciji, ki se je uveljavila skozi večstoletni razvoj na področju pridelave in predelave grozdja.

Sprememba se nanaša na člen 9 specifikacije proizvoda in oddelek 8 enotnega dokumenta Opis povezave.

([1]) Uredba (EU) 2024/1143 Evropskega parlamenta in Sveta z dne 11. aprila 2024 o geografskih označbah za vino, žgane pijače in kmetijske proizvode ter zajamčenih tradicionalnih posebnostih in neobveznih navedbah kakovosti za kmetijske proizvode, spremembi uredb (EU) št. 1308/2013, (EU) 2019/787 in (EU) 2019/1753 ter razveljavitvi Uredbe (EU) št. 1151/2012 (UL L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

3. *Združitev s prejšnjo standardno spremembo*

Specifikacija proizvoda in vsi oddelki enotnega dokumenta so bili dopolnjeni tudi s standardno spremembo, poslano po tej spremembi na ravni Unije, ki jo je Komisija že odobrila v Obvestilu 2022/C 386/08, objavljenem v Uradnem listu C 386 z dne 7. oktobra 2022.

Hkrati so bile posamezne kategorije vina jasneje navedene v oddelku Opis vin enotnega dokumenta.

ENOTNI DOKUMENT

1. **Ime proizvoda**

Romagna

2. **Vrsta geografske označbe**

ZOP – zaščitena označba porekla

3. **Kategorije proizvodov vinske trte**

(1) Vino

(4) Peneče vino

(5) Kakovostno peneče vino

(8) Biser vino

3.1 *Oznaka kombinirane nomenklature*

22 – PIJAČE, ALKOHOLNE TEKOČINE IN KIS

2204 – Vino iz svežega grozdja, vključno ojačena vina; grozdni mošt, razen tistega iz tarifne številke 2009

4. **Opis vin**

1. *Peneče vino „Romagna“ albana (kategorija 4 – peneče vino)*

Peneče vino z zaščiteno označbo porekla „Romagna“ albana se prideluje iz mošta, pridobljenega iz deloma sušenega grozdja, v steklenicah ali avtoklavih v skladu z evropsko zakonodajo. To je vino zlato rumene barve s fino peno in obstojnim iskrenjem, prepoznavnim prijetno sadnim vonjem, značilnim za sorto vinske trte, dobro strukturo in prijetno svežino, po okusu pa je prijetno, žametno in sladko, vendar nikoli pretirano.

Najmanjši volumenski delež skupnega alkohola: 16,0 vol. %.

Najmanjši ekstrakt brez sladkorja: 21,0 g/l.

Vsi analitski parametri, ki niso navedeni v spodnji preglednici, so skladni z omejitvami iz nacionalne in EU zakonodaje.

Splošne analitske lastnosti

— Največji delež skupnega alkohola (v vol. %): —

— Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %): —

— Najnižja vsebnost skupnih kislin: 6 gramov na liter, izraženih kot vinska kislina

— Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter): —

— Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter): —

2. *Vino „Romagna“ cagnina (kategorija 1 – vino)*

Vino z zaščiteno označbo porekla „Romagna“ cagnina, pridelano iz sorte terrano, ki se običajno trga proti koncu septembra, je pripravljeno za dajanje na trg po prvih desetih dneh oktobra. Je vijolično rdeče barve in ima prepoznaven izrazit in vinski vonj, ki spominja na maraskino in malino, ter sladek, rahlo taničen okus s prijetnim kiselkastim pridihom.

Najmanjši volumenski delež skupnega alkohola: 11,5 vol. %.

Najmanjši ekstrakt brez sladkorja: 17,0 g/l.

Vsi analitski parametri, ki niso navedeni v spodnji preglednici, so skladni z omejitvami iz nacionalne in EU zakonodaje.

Splošne analitske lastnosti

— Največji delež skupnega alkohola (v vol. %): —

— Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %): 8,5

— Najnižja vsebnost skupnih kislin: 5 gramov na liter, izraženih kot vinska kislina

— Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter): —

— Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter): —

3. *Vino „Romagna" pagadebit (kategorija 1 – vino; vključno sladko)*

Vino z zaščiteno označbo porekla „Romagna" pagadebit, pridelano iz sorte bombino bianco, je slamnato rumene barve, ki je glede na starost in pridelavo vina različno intenzivna, ima svež in aromatičen vonj po glogu, značilen za to sorto vinske trte, ter prijeten in nežen okus, ki lahko sega od suhega (tudi pri biser vinu) do polsladkega.

Najmanjši volumenski delež skupnega alkohola: 11,5 vol. %.

Najmanjši ekstrakt brez sladkorja: 14,0 g/l.

Vsi analitski parametri, ki niso navedeni v spodnji preglednici, so skladni z omejitvami iz nacionalne in EU zakonodaje.

Splošne analitske lastnosti

— Največji delež skupnega alkohola (v vol. %): —

— Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %): —

— Najnižja vsebnost skupnih kislin: 4,5 grama na liter, izraženega kot vinska kislina

— Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter): —

— Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter): —

4. *Biser vino „Romagna" pagadebit (kategorija 8 – biser vino; vključno sladko)*

Biser vino z zaščiteno označbo porekla „Romagna" pagadebit, pridelano iz sorte bombino bianco, je slamnato rumene barve, ki je glede na starost in pridelavo vina različno intenzivna, s fino in obstojno peno, ima svež in aromatičen vonj po glogu, značilen za to sorto vinske trte, ter prijeten in nežen okus, ki lahko sega od suhega do polsladkega.

Najmanjši volumenski delež skupnega alkohola: 11,5 vol. %.

Najmanjši ekstrakt brez sladkorja: 14,0 g/l.

Vsi analitski parametri, ki niso navedeni v spodnji preglednici, so skladni z omejitvami iz nacionalne in EU zakonodaje.

Splošne analitske lastnosti

— Največji delež skupnega alkohola (v vol. %): —

— Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %): —

— Najnižja vsebnost skupnih kislin: 4,5 grama na liter, izraženega kot vinska kislina

— Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter): —

— Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter): —

5. *Vino „Romagna“ pagadebit z navedbo podobmočja „Bertinoro“ (kategorija 1 – vino)*

Vino z zaščiteno označbo porekla „Romagna“ pagadebit z navedbo podobmočja „Bertinoro“ iz sorte bombino bianco, ki se prideluje na podobmočju Bertinoro, je slamnato rumene barve, ki je glede na starost in pridelavo vina različno intenzivna, ima svež in aromatičen vonj po glogu, značilen za to sorto vinske trte, ter prijeten in nežen suh ali polsladek okus (tudi pri penečem vinu).

Najmanjši volumenski delež skupnega alkohola: 12,0 vol. %.

Najmanjši ekstrakt brez sladkorja: 15,0 g/l.

Vsi analitski parametri, ki niso navedeni v spodnji preglednici, so skladni z omejitvami iz nacionalne in EU zakonodaje.

Splošne analitske lastnosti

— Največji delež skupnega alkohola (v vol. %): —

— Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %): —

— Najnižja vsebnost skupnih kislin: 5 gramov na liter, izraženih kot vinska kislina

— Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter): —

— Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter): —

6. *Vino „Romagna“ sangiovese (kategorija 1 – vino)*

Vino z zaščiteno označbo porekla „Romagna“ sangiovese iz istoimenske sorte vinske trte je rubinasto rdeče barve z vijoličnimi odsevi, ima širok in vinski vonj, obogaten z nežnim pridihom, ki včasih spominja na vijolice, pri mlajšem vinu pa je rahlo travnat, ter eleganten, poln okus, ki je pri mlajšem vinu prijetno taničen, z nekoliko grenkastim, a ravno tako prijetnim pookusom.

Najmanjši volumenski delež skupnega alkohola: 12,0 vol. %.

Ostanek reducirajočih sladkorjev: največ 10,0 g/l.

Najmanjši ekstrakt brez sladkorja: 20,0 g/l.

Vsi analitski parametri, ki niso navedeni v spodnji preglednici, so skladni z omejitvami iz nacionalne in EU zakonodaje.

Splošne analitske lastnosti

— Največji delež skupnega alkohola (v vol. %): —

— Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %): —

— Najnižja vsebnost skupnih kislin: 4,5 grama na liter, izraženega kot vinska kislina

— Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter): —

— Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter): —

7. *Mlado vino „Romagna“ sangiovese „novello“ (kategorija 1 – vino)*

Mlado vino z zaščiteno označbo porekla „Romagna“ sangiovese „novello“ iz istoimenske sorte vinske trte, pridelano s tehniko karbonske maceracije, je rubinasto rdeče barve, ima vinski in izrazit vonj, značilen za proizvode, pridelane s to tehniko, ter suh ali rahlo polsuh okus, ki je posledica majhnega ostanka sladkorja, dovoljenega v skladu z zakoni, ki urejajo njegovo proizvodnjo.

Najmanjši volumenski delež skupnega alkohola: 11,5 vol. %.

Ostanek reducirajočih sladkorjev: največ 10 g/l.

Najmanjši ekstrakt brez sladkorja: 18,0 g/l.

Vsi analitski parametri, ki niso navedeni v spodnji preglednici, so skladni z omejitvami iz nacionalne in EU zakonodaje.

Splošne analitske lastnosti

— Največji delež skupnega alkohola (v vol. %): —

— Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %): —

— Najnižja vsebnost skupnih kislin: 4,5 grama na liter, izraženega kot vinska kislina

— Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter): —

— Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter): —

8. *Vino „Romagna“ sangiovese „superiore“ (kategorija 1 – vino)*

Vino z zaščiteno označbo porekla „Romagna“ sangiovese „superiore“ iz istoimenske sorte vinske trte je rubinasto rdeče barve, ki prehaja v granatno, včasih z vijoličnimi odsevi, ima vinski vonj, obogaten z nežnim pridihom, ki spominja na vijolice, ter poln, telesen, vendar vseeno mehek in eleganten okus, ki je pri mlajšem vinu rahlo in prijetno taničen, s poudarjenim in prijetnim grenkastim pookusom.

Najmanjši volumenski delež skupnega alkohola: 12,5 vol. %.

Ostanek reducirajočih sladkorjev: največ 10,0 g/l.

Najmanjši ekstrakt brez sladkorja: 24,0 g/l.

Vsi analitski parametri, ki niso navedeni v spodnji preglednici, so skladni z omejitvami iz nacionalne in EU zakonodaje.

Splošne analitske lastnosti

— Največji delež skupnega alkohola (v vol. %): —

— Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %): —

— Najnižja vsebnost skupnih kislin: 4,5 grama na liter, izraženega kot vinska kislina

— Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter): —

— Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter): —

9. *Vino „Romagna“ sangiovese „riserva“ (kategorija 1 – vino)*

Vino z zaščiteno označbo porekla „Romagna“ sangiovese „riserva“ iz istoimenske sorte vinske trte in starano je rubinasto rdeče, v granatno prehajajoče barve, ki s staranjem postaja nežnejša ter dobiva škrlatne in oranžne odtenke, ima fino kompleksno cvetlico, ki spominja na vaniljo, značilno za staranje, ter poln, suh, skladen in precej značajen okus, pogosto pa razvije vonj po lesu zaradi posod, uporabljenih za donegovanje.

Najmanjši volumenski delež skupnega alkohola: 13,0 vol. %.

Ostanek reducirajočih sladkorjev: največ 10,0 g/l.

Najmanjši ekstrakt brez sladkorja: 26,0 g/l.

Vsi analitski parametri, ki niso navedeni v spodnji preglednici, so skladni z omejitvami iz nacionalne in EU zakonodaje.

Splošne analitske lastnosti

— Največji delež skupnega alkohola (v vol. %): —

— Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %): —

— Najnižja vsebnost skupnih kislin: 4,5 grama na liter, izraženega kot vinska kislina

— Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter): —

— Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter): —

10. *Vino „Romagna“ sangiovese „superiore riserva“ (kategorija 1 – vino)*

Vino z zaščiteno označbo porekla „Romagna“ sangiovese „riserva“ iz istoimenske sorte vinske trte in starano je rubinasto rdeče, v granatno prehajajoče barve, ki s staranjem postaja nežnejša ter dobiva škrlatne in oranžne odtenke, ima fino kompleksno cvetlico, ki spominja na vaniljo, značilno za staranje, ter poln, suh, skladen in precej značajen okus, pogosto pa razvije vonj po lesu zaradi posod, uporabljenih za donegovanje.

Najmanjši volumenski delež skupnega alkohola: 13,0 vol. %.

Ostanek reducirajočih sladkorjev: največ 10,0 g/l.

Najmanjši ekstrakt brez sladkorja: 26,0 g/l.

Vsi analitski parametri, ki niso navedeni v spodnji preglednici, so skladni z omejitvami iz nacionalne in EU zakonodaje.

Splošne analitske lastnosti

— Največji delež skupnega alkohola (v vol. %): —

— Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %): —

— Najnižja vsebnost skupnih kislin: —

— Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter): —

— Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter): —

11. *Vino „Romagna“ sangiovese „passito“ (kategorija 1 – vino)*

Vino z zaščiteno označbo porekla „Romagna“ sangiovese „passito“ iz istoimenske sorte vinske trte je rubinasto rdeče barve, včasih z vijoličnimi odsevi, ima nežen vonj, ki včasih spominja na vijolice, ter skladen, prijetno taničen okus z značilnim in prijetnim nekoliko grenkim pookusom, včasih pa razvije vonj po lesu zaradi posod, uporabljenih za donegovanje.

Najmanjši volumenski delež skupnega alkohola: 12,0 vol. %.

Ostanek reducirajočih sladkorjev: od 6,0 do 20,0 g/l. Najmanjši ekstrakt brez sladkorja: 26 g/l.

Splošne analitske lastnosti

— Največji delež skupnega alkohola (v vol. %): —

— Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %): —

— Najnižja vsebnost skupnih kislin: 4,5 grama na liter, izraženega kot vinska kislina

— Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter): —

— Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter): —

12. *Vino „Romagna“ sangiovese z navedenim podobmočjem (kategorija 1 – vino)*

Vino z zaščiteno označbo porekla „Romagna“ sangiovese z navedenim podobmočjem, pridelano iz istoimenske sorte vinske trte, ki se goji na natančno razmejenih območjih, je rubinasto rdeče barve z vijoličnimi odsevi, ima širok in vinski vonj, obogaten z nežnim pridihom, ki spominja na vijolice, pri mlajšem vinu pa je rahlo travnat, ter za območje pridelave značilen okus, ki je pri mlajšem vinu prijetno taničen, z nekoliko grenkastim, a ravno tako prijetnim pookusom.

Najmanjši volumenski delež skupnega alkohola: 12,5 vol. %.

Ostanek reducirajočih sladkorjev: največ 4,0 g/l.

Najmanjši ekstrakt brez sladkorja: 24,0 g/l.

Vsi analitski parametri, ki niso navedeni v spodnji preglednici, so skladni z omejitvami iz nacionalne in EU zakonodaje.

Splošne analitske lastnosti

— Največji delež skupnega alkohola (v vol. %): —

— Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %): —

— Najnižja vsebnost skupnih kislin: 4,5 grama na liter, izraženega kot vinska kislina

— Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter): —

— Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter): —

13. *Vino „Romagna" sangiovese „riserva" z navedenim podobmočjem (kategorija 1 – vino)*

Vino z zaščiteno označbo porekla „Romagna" sangiovese „riserva" z navedenim podobmočjem, pridelano iz istoimenske sorte vinske trte, ki se goji na natančno razmejenih območjih, je rubinasto rdeče barve, ki prehaja v granatno, s staranjem pa postaja nežnejša ter dobiva škrlatne in oranžne odtenke, ter ima poln, suh, skladen in precej značajen okus, značilen za območje pridelave, pogosto pa razvije vonj po lesu zaradi posod, uporabljenih za donegovanje.

Najmanjši volumenski delež skupnega alkohola: 13,0 vol. %.

Ostanek reducirajočih sladkorjev: največ 4,0 g/l.

Najmanjši ekstrakt brez sladkorja: 26,0 g/l.

Vsi analitski parametri, ki niso navedeni v spodnji preglednici, so skladni z omejitvami iz nacionalne in EU zakonodaje.

Splošne analitske lastnosti

— Največji delež skupnega alkohola (v vol. %): —

— Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %): —

— Najnižja vsebnost skupnih kislin: 4,5 grama na liter, izraženega kot vinska kislina

— Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter): —

— Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter): —

14. *Vino „Romagna" trebbiano (kategorija 1 – vino)*

Vino z zaščiteno označbo porekla „Romagna" trebbiano iz istoimenske sorte vinske trte je različno intenzivne slamnato rumene barve, ima vinski, rahel in nežen vonj ter nežen, mineralen in skladen okus.

Najmanjši volumenski delež skupnega alkohola: 11,5 vol. %.

Ostanek reducirajočih sladkorjev: največ 10 g/l.

Najmanjši ekstrakt brez sladkorja: 14,0 g/l.

Vsi analitski parametri, ki niso navedeni v spodnji preglednici, so skladni z omejitvami iz nacionalne in EU zakonodaje.

Splošne analitske lastnosti

— Največji delež skupnega alkohola (v vol. %): —

— Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %): —

— Najnižja vsebnost skupnih kislin: 4,5 grama na liter, izraženega kot vinska kislina

— Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter): —

— Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter): —

15. *Peneče vino „Romagna“ trebbiano (kategorija 4 – peneče vino)*

Peneče vino z zaščiteno označbo porekla „Romagna“ trebbiano iz istoimenske sorte vinske trte, pridobljeno s tehniko ponovnega naravnega vrenja v steklenici ali avtoklavih v skladu z evropsko zakonodajo, je različno intenzivne slamnato rumene barve, z obstojno peno in finim iskrenjem, ima fin, svež in prijeten vonj ter polsuh ali polsladek okus, kar je odvisno od zadevne vrste vina.

Najmanjši volumenski delež skupnega alkohola: 10,5 vol. %.

Najmanjši ekstrakt brez sladkorja: 14,0 g/l.

Vsi analitski parametri, ki niso navedeni v spodnji preglednici, so skladni z omejitvami iz nacionalne in EU zakonodaje.

Splošne analitske lastnosti

— Največji delež skupnega alkohola (v vol. %): —

— Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %): —

— Najnižja vsebnost skupnih kislin: 5 gramov na liter, izraženih kot vinska kislina

— Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter): —

— Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter): —

16. *Biser vino „Romagna“ trebbiano (kategorija 8 – biser vino)*

Biser vino z zaščiteno označbo porekla „Romagna“ trebbiano iz istoimenske sorte vinske trte, pridobljeno s tehniko ponovnega naravnega vrenja v skladu z evropsko zakonodajo, je različno intenzivne slamnato rumene barve, s fino in obstojno peno, ima prijeten in nežen vonj ter skladen in svež okus.

Najmanjši volumenski delež skupnega alkohola: 10,5 vol. %.

Ostanek reducirajočih sladkorjev: največ 10 g/l.

Najmanjši ekstrakt brez sladkorja: 14,0 g/l.

Vsi analitski parametri, ki niso navedeni v spodnji preglednici, so skladni z omejitvami iz nacionalne in EU zakonodaje.

Splošne analitske lastnosti

— Največji delež skupnega alkohola (v vol. %): —

— Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %): —

— Najnižja vsebnost skupnih kislin: 5 gramov na liter, izraženih kot vinska kislina

— Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter): —

— Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter): —

17. *Belo peneče vino „Romagna“ (kategorija 4 – peneče vino)*

Belo peneče vino z zaščiteno označbo porekla „Romagna“ ima fino in obstojno peno ter je različno intenzivne slamnato rumene barve; zaznamujeta ga prefinjen in nežen vonj ter mineralen in skladen okus, ki se po vsebnosti sladkorja spreminja od popolnoma suhega do polsuhega.

Najmanjši volumenski delež skupnega alkohola: 10,5 vol. %.

Najmanjši ekstrakt brez sladkorja: 14 g/l.

Vsi analitski parametri, ki niso navedeni v spodnji preglednici, so skladni z omejitvami iz nacionalne in EU zakonodaje.

Splošne analitske lastnosti

— Največji delež skupnega alkohola (v vol. %): —

— Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %): —

— Najnižja vsebnost skupnih kislin: 5 gramov na liter, izraženih kot vinska kislina

— Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter): —

— Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter): —

18. *Belo kakovostno peneče vino „Romagna“ (kategorija 5 – kakovostno peneče vino)*

Belo kakovostno peneče vino z zaščiteno označbo porekla „Romagna“ ima fino, svilnato in obstojno peno ter je različno intenzivne slamnato rumene barve; zaznamuje ga prefinjen in nežen vonj z značilnimi notami, ki izhajajo iz ležanja na drožeh. Ima mineralen, poln in skladen okus, ki se po vsebnosti sladkorja spreminja od popolnoma suhega do polsuhega.

Najmanjši volumenski delež skupnega alkohola: 11 vol. %.

Najmanjši ekstrakt brez sladkorja: 15 g/l.

Vsi analitski parametri, ki niso navedeni v spodnji preglednici, so skladni z omejitvami iz nacionalne in EU zakonodaje.

Splošne analitske lastnosti

— Največji delež skupnega alkohola (v vol. %): —

— Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %): —

— Najnižja vsebnost skupnih kislin: 5,5 grama na liter, izraženega kot vinska kislina

— Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter): —

— Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter): —

19. *Peneče vino rosé „Romagna“ (kategorija 4 – peneče vino)*

Peneče vino rosé z zaščiteno označbo porekla „Romagna“ s fino in obstojno peno je različno intenzivne rožnate barve, ima prefinjen in nežen vonj ter mineralen in skladen okus, ki se po vsebnosti sladkorja spreminja od popolnoma suhega do polsuhega.

Najmanjši volumenski delež skupnega alkohola: 10,5 vol. %.

Najmanjši ekstrakt brez sladkorja: 15 g/l.

Vsi analitski parametri, ki niso navedeni v spodnji preglednici, so skladni z omejitvami iz nacionalne in EU zakonodaje.

Splošne analitske lastnosti

— Največji delež skupnega alkohola (v vol. %): —

— Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %): —

— Najnižja vsebnost skupnih kislin: 5 gramov na liter, izraženih kot vinska kislina

— Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter): —

— Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter): —

20. *Kakovostno peneče vino rosé „Romagna“ (kategorija 5 – kakovostno peneče vino)*

Kakovostno peneče vino rosé z zaščiteno označbo porekla „Romagna“ s fino, svilnato in obstojno peno je različno intenzivne rožnate barve, ima prefinjen in nežen vonj ter značilne note, ki izhajajo iz ležanja na drožeh. Ima mineralen, poln in skladen okus, ki se po vsebnosti sladkorja spreminja od popolnoma suhega do polsuhega.

Najmanjši volumenski delež skupnega alkohola: 11 vol. %.

Najmanjši ekstrakt brez sladkorja: 15 g/l.

Vsi analitski parametri, ki niso navedeni v spodnji preglednici, so skladni z omejitvami iz nacionalne in EU zakonodaje.

Splošne analitske lastnosti

— Največji delež skupnega alkohola (v vol. %): —

— Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %): —

— Najnižja vsebnost skupnih kislin: 5,5 grama na liter, izraženega kot vinska kislina

— Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter): —

— Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter): —

21. *Belo vino „Romagna“ (kategorija 1 – vino)*

Bela vina z zaščiteno označbo porekla „Romagna“ so svetlo rumene do različno intenzivne slamnato rumene barve ter prijetnega, prefinjenega in nežnega vonja. Okus je mineralen in skladen.

Najmanjši volumenski delež skupnega alkohola: 11,5 vol. %.

Ostanek reducirajočih sladkorjev: največ 10 g/l.

Najmanjši ekstrakt brez sladkorja: 14 g/l.

Vsi analitski parametri, ki niso navedeni v spodnji preglednici, so skladni z omejitvami iz nacionalne in EU zakonodaje.

Splošne analitske lastnosti

— Največji delež skupnega alkohola (v vol. %): —

— Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %): —

— Najnižja vsebnost skupnih kislin: 4,5 grama na liter, izraženega kot vinska kislina

— Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter): —

— Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter): —

22. *Belo biser vino „Romagna“ (kategorija 8 – biser vino)*

Belo biser vino z zaščiteno označbo porekla „Romagna“ ima fino in obstojno peno. Barva sega od svetlo rumene do različno intenzivne slamnato rumene barve, njegov vonj pa je prijeten in prepoznaven. Njegov okus je skladen in svež.

Najmanjši volumenski delež skupnega alkohola: 10,5 vol. %.

Ostanek reducirajočih sladkorjev: največ 10 g/l.

Najmanjši ekstrakt brez sladkorja: 14 g/l.

Vsi analitski parametri, ki niso navedeni v spodnji preglednici, so skladni z omejitvami iz nacionalne in EU zakonodaje.

Splošne analitske lastnosti

— Največji delež skupnega alkohola (v vol. %): —

— Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %): —

— Najnižja vsebnost skupnih kislin: 5 gramov na liter, izraženih kot vinska kislina

— Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter): —

— Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter): —

23. *Vino rosé „Romagna“ (kategorija 1 – vino)*

Vina rosé z zaščiteno označbo porekla „Romagna“ so različno intenzivne rožnate barve ter prijetnega, prefinjenega in nežnega vonja. Okus je skladen in svež.

Najmanjši volumenski delež skupnega alkohola: 11,5 vol. %.

Ostanek reducirajočih sladkorjev: največ 10 g/l.

Najmanjši ekstrakt brez sladkorja: 14 g/l.

Vsi analitski parametri, ki niso navedeni v spodnji preglednici, so skladni z omejitvami iz nacionalne in EU zakonodaje.

Splošne analitske lastnosti

— Največji delež skupnega alkohola (v vol. %): —

— Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %): —

— Najnižja vsebnost skupnih kislin: 4,5 grama na liter, izraženega kot vinska kislina

— Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter): —

— Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter): —

24. *Biser vino rosé „Romagna“ (kategorija 8 – biser vino)*

Biser vino rosé z zaščiteno označbo porekla „Romagna“ ima fino in obstojno peno. Je različno intenzivne rožnate barve, s prijetnim, prepoznavnim vonjem. Okus je skladen in svež.

Najmanjši volumenski delež skupnega alkohola: 10,5 vol. %.

Ostanek reducirajočih sladkorjev: največ 10 g/l.

Najmanjši ekstrakt brez sladkorja: 14 g/l.

Vsi analitski parametri, ki niso navedeni v spodnji preglednici, so skladni z omejitvami iz nacionalne in EU zakonodaje.

Splošne analitske lastnosti

— Največji delež skupnega alkohola (v vol. %): —

— Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %): —

— Najnižja vsebnost skupnih kislin: 5 gramov na liter, izraženih kot vinska kislina

— Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter): —

— Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter): —

25. *Rdeče vino „Romagna“ (kategorija 1 – vino)*

Rdeča vina z zaščiteno označbo porekla „Romagna“ so rubinasto rdeče barve, včasih z vijoličastimi odsevi, vinsko aromo in odprtim vonjem. Okus je skladen, rahlo taničen, s prijetno grenkastim pookusom.

Najmanjši volumenski delež skupnega alkohola: 12 vol. %.

Ostanek reducirajočih sladkorjev: največ 10 g/l.

Najmanjši ekstrakt brez sladkorja: 19 g/l.

Vsi analitski parametri, ki niso navedeni v spodnji preglednici, so skladni z omejitvami iz nacionalne in EU zakonodaje.

Splošne analitske lastnosti

— Največji delež skupnega alkohola (v vol. %): —

— Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %): —

— Najnižja vsebnost skupnih kislin: 4,5 grama na liter, izraženega kot vinska kislina

— Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter): —

— Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter): —

26. *Belo vino „Romagna“ z navedbo podobmočja „Brisighella“ (kategorija 1 – vino)*

Bela vina z zaščiteno označbo porekla „Romagna“ z navedbo podobmočja „Brisighella“ so svetlo rumene do različno intenzivne slamnato rumene barve ter prepoznavnega, prefinjenega in širokega vonja. Okus je mineralen, svež in skladen.

Najmanjši volumenski delež skupnega alkohola: 11 vol. %.

Ostanek reducirajočih sladkorjev: največ 4 g/l.

Najmanjši ekstrakt brez sladkorja: 19 g/l.

Vsi analitski parametri, ki niso navedeni v spodnji preglednici, so skladni z omejitvami iz nacionalne in EU zakonodaje.

Splošne analitske lastnosti

— Največji delež skupnega alkohola (v vol. %): —

— Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %): —

— Najnižja vsebnost skupnih kislin: 5 gramov na liter, izraženih kot vinska kislina

— Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter): —

— Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter): —

27. *Belo vino „Romagna“ z navedbo podobmočja „Castrocaro“ (kategorija 1 – vino)*

Bela vina z zaščiteno označbo porekla „Romagna“ z navedbo podobmočja „Castrocaro“ so svetlo rumene do različno intenzivne slamnato rumene barve ter vinskega, intenzivnega in prijetnega vonja. Okus je mineralen in skladen.

Najmanjši volumenski delež skupnega alkohola: 11,5 vol. %.

Ostanek reducirajočih sladkorjev: največ 4 g/l.

Najmanjši ekstrakt brez sladkorja: 17 g/l.

Vsi analitski parametri, ki niso navedeni v spodnji preglednici, so skladni z omejitvami iz nacionalne in EU zakonodaje.

Splošne analitske lastnosti

— Največji delež skupnega alkohola (v vol. %): —

— Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %): —

— Najnižja vsebnost skupnih kislin: 4,5 grama na liter, izraženega kot vinska kislina

— Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter): —

— Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter): —

28. *Belo vino „Romagna“ z navedbo podobmočja „Longiano“ (kategorija 1 – vino)*

Bela vina z zaščiteno označbo porekla „Romagna“ z navedbo podobmočja „Longiano“ so svetlo rumene do različno intenzivne slamnato rumene barve ter vinskega, intenzivnega in prijetnega vonja. Okus je mineralen in skladen.

Najmanjši volumenski delež skupnega alkohola: 11 vol. %.

Ostanek reducirajočih sladkorjev: največ 10 g/l.

Najmanjši ekstrakt brez sladkorja: 19 g/l.

Vsi analitski parametri, ki niso navedeni v spodnji preglednici, so skladni z omejitvami iz nacionalne in EU zakonodaje.

Splošne analitske lastnosti

— Največji delež skupnega alkohola (v vol. %): —

— Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %): —

— Najnižja vsebnost skupnih kislin: 5 gramov na liter, izraženih kot vinska kislina

— Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter): —

— Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter): —

29. *Belo vino „Romagna“ z navedbo podobmočja „Modigliana“ (kategorija 1 – vino)*

Bela vina z zaščiteno označbo porekla „Romagna“ z navedbo podobmočja „Modigliana“ so svetlo rumene do različno intenzivne slamnato rumene barve ter vinskega, intenzivnega in prijetnega vonja. Okus je mineralen in skladen.

Najmanjši volumenski delež skupnega alkohola: 11 vol. %.

Ostanek reducirajočih sladkorjev: največ 10 g/l.

Najmanjši ekstrakt brez sladkorja: 19 g/l.

Vsi analitski parametri, ki niso navedeni v spodnji preglednici, so skladni z omejitvami iz nacionalne in EU zakonodaje.

Splošne analitske lastnosti

— Največji delež skupnega alkohola (v vol. %): —

— Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %): —

— Najnižja vsebnost skupnih kislin: 5 gramov na liter, izraženih kot vinska kislina

— Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter): —

— Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter): —

30. *Belo vino „Romagna“ z navedbo podobmočja „Oriolo“ (kategorija 1 – vino)*

Bela vina z zaščiteno označbo porekla „Romagna“ z navedbo podobmočja „Oriolo“ so svetlo rumene do različno intenzivne slamnato rumene barve ter vinskega, intenzivnega in prijetnega vonja. Okus je mineralen in skladen.

Najmanjši volumenski delež skupnega alkohola: 11,5 vol. %.

Ostanek reducirajočih sladkorjev: največ 4 g/l.

Najmanjši ekstrakt brez sladkorja: 17 g/l.

Vsi analitski parametri, ki niso navedeni v spodnji preglednici, so skladni z omejitvami iz nacionalne in EU zakonodaje.

Splošne analitske lastnosti

— Največji delež skupnega alkohola (v vol. %): —

— Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %): —

— Najnižja vsebnost skupnih kislin: 4,5 grama na liter, izraženega kot vinska kislina

— Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter): —

— Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter): —

31. *Vino „Romagna“ centesimino z navedbo podobmočja „Oriolo“ (kategorija 1 – vino)*

Vino z zaščiteno označbo porekla „Romagna“ centesimino z navedbo podobmočja „Oriolo“ je granatno rdeče barve in ima prepoznaven vonj z notami vrtnic in gozdnega jagodičevja. Okus je žameten in telesen.

Najmanjši volumenski delež skupnega alkohola: 12 vol. %.

Ostanek reducirajočih sladkorjev: največ 4 g/l.

Najmanjši ekstrakt brez sladkorja: 23 g/l.

Vsi analitski parametri, ki niso navedeni v spodnji preglednici, so skladni z omejitvami iz nacionalne in EU zakonodaje.

Splošne analitske lastnosti

— Največji delež skupnega alkohola (v vol. %): —

— Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %): —

— Najnižja vsebnost skupnih kislin: 4,5 grama na liter, izraženega kot vinska kislina

— Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter): —

— Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter): —

32. *Vino „Romagna“ centesimino „riserva“ z navedbo podobmočja „Oriolo“ (kategorija 1 – vino)*

Vino z zaščiteno označbo porekla „Romagna“ centesimino „riserva“ z navedbo podobmočja „Oriolo“ je intenzivno granatno rdeče barve, z zaokroženim vonjem z notami vrtnic, zrelega sadja in začimbnimi notami. Okus je telesen, skladen, žameten in rahlo taničen.

Najmanjši volumenski delež skupnega alkohola: 13 vol. %.

Ostanek reducirajočih sladkorjev: največ 4 g/l.

Najmanjši ekstrakt brez sladkorja: 26 g/l.

Vsi analitski parametri, ki niso navedeni v spodnji preglednici, so skladni z omejitvami iz nacionalne in EU zakonodaje.

Splošne analitske lastnosti

— Največji delež skupnega alkohola (v vol. %): —

— Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %): —

— Najnižja vsebnost skupnih kislin: 4 grami na liter, izraženi kot vinska kislina

— Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter): —

— Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter): —

33. *Vino „Romagna“ centesimino „passito“ z navedbo podobmočja „Oriolo“ (kategorija 1 – vino)*

Vino z zaščiteno označbo porekla „Romagna“ centesimino „passito“ z navedbo podobmočja „Oriolo“ je nepredirne granatno rdeče barve, z intenzivnim in prepoznavnim vonjem z notami vrtnic, marmelade, sušenega grozdja in začimbnimi notami. Okus je skladen, oljnat in z dobro strukturo.

Najmanjši volumenski delež skupnega alkohola: 11,5 vol. %.

Ostanek reducirajočih sladkorjev: najmanj 50 g/l.

Najmanjši ekstrakt brez sladkorja: 26 g/l.

Vsi analitski parametri, ki niso navedeni v spodnji preglednici, so skladni z omejitvami iz nacionalne in EU zakonodaje.

Splošne analitske lastnosti

— Največji delež skupnega alkohola (v vol. %): —

— Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %): —

— Najnižja vsebnost skupnih kislin: 4,5 grama na liter, izraženega kot vinska kislina

— Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter): —

— Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter): —

34. *Peneče vino rosé „Romagna“ centesimino z navedbo podobmočja „Oriolo“ (kategorija 4 – peneče vino)*

Peneče vino rosé z zaščiteno označbo porekla „Romagna“ centesimino z navedbo podobmočja „Oriolo“ ima fino in obstojno peno. Je različno intenzivne rožnate barve in ima prepoznaven vonj po zelo cvetličnih notah. Njegov okus se po vsebnosti sladkorja spreminja od zelo suhega do polsladkega, je svež in ima dobro strukturo.

Najmanjši volumenski delež skupnega alkohola: 11 vol. %.

Najmanjši ekstrakt brez sladkorja: 14 g/l.

Vsi analitski parametri, ki niso navedeni v spodnji preglednici, so skladni z omejitvami iz nacionalne in EU zakonodaje.

Splošne analitske lastnosti

— Največji delež skupnega alkohola (v vol. %): —

— Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %): —

— Najnižja vsebnost skupnih kislin: 4,5 grama na liter, izraženega kot vinska kislina

— Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter): —

— Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter): —

35. *Vino „Romagna“ famoso z navedbo podobmočja „Mercato Saraceno“ (kategorija 1 – vino)*

Vina z zaščiteno označbo porekla „Romagna“ famoso z navedbo podobmočja „Mercato Saraceno“ so različno intenzivne slamnato rumene barve ter vinskega, intenzivnega in prepoznavnega vonja. Okus je suh, mineralen in skladen.

Najmanjši volumenski delež skupnega alkohola: 11,5 vol. %.

Najmanjši ekstrakt brez sladkorja: 17 g/l.

Vsi analitski parametri, ki niso navedeni v spodnji preglednici, so skladni z omejitvami iz nacionalne in EU zakonodaje.

Splošne analitske lastnosti

— Največji delež skupnega alkohola (v vol. %): —

— Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %): —

— Najnižja vsebnost skupnih kislin: 5 gramov na liter, izraženih kot vinska kislina

— Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter): —

— Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter): —

36. *Peneče vino „Romagna“ famoso z navedbo podobmočja „Mercato Saraceno“ (kategorija 4 – peneče vino)*

Peneče vino z zaščiteno označbo porekla „Romagna“ famoso z navedbo podobmočja „Mercato Saraceno“ ima fino in obstojno peno. Je različno intenzivne slamnato rumene barve, vonj pa je prefinjen in nežen. Njegov okus se po vsebnosti sladkorja v skladu z evropsko zakonodajo spreminja od popolnoma suhega do polsuhega.

Najmanjši volumenski delež skupnega alkohola: 11 vol. %.

Najmanjši ekstrakt brez sladkorja: 16 g/l.

Vsi analitski parametri, ki niso navedeni v spodnji preglednici, so skladni z omejitvami iz nacionalne in EU zakonodaje.

Splošne analitske lastnosti

— Največji delež skupnega alkohola (v vol. %): —

— Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %): —

— Najnižja vsebnost skupnih kislin: 5 gramov na liter, izraženih kot vinska kislina

— Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter): —

— Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter): —

5. **Enološki postopki**

(a) *Posebni enološki postopki*

—

(b) *Največji donosi*

1. Peneče vino „Romagna“ albana

45 hektolitrov na hektar

2. Vino „Romagna“ cagnina

84,5 hektolitra na hektar

3. Vino „Romagna“ pagadebit in pagadebit „Bertinoro“, vključno z biser vinom

98 hektolitrov na hektar

4. Vino „Romagna“ sangiovese, vključno z mladim vinom „novello“ in vinom „riserva“

98 hektolitrov na hektar

5. Vino „Romagna“ sangiovese „superiore“, vključno z vinom „riserva“

68,25 hektolitra na hektar

6. „Romagna“ sangiovese z dodatno geografsko navedbo

58,5 hektolitra na hektar

7. Vino „Romagna“ sangiovese „riserva“ z navedbo podobmočja

52 hektolitrov na hektar

8. Vino „Romagna“ sangiovese „passito“

60 hektolitrov na hektar

9. Belo vino „Romagna“, vključno z biser vinom in penečim vinom

126 hektolitrov na hektar

10. Vino rosé „Romagna“, vključno z biser vinom in penečim vinom

126 hektolitrov na hektar

11. Rdeče vino „Romagna“

91 hektolitrov na hektar

12. Belo vino „Romagna“ z navedbo podobmočja „Brisighella“, „Castrocaro“, „Longiano“, „Modigliana“ ali „Oriolo“

84 hektolitrov na hektar

13. Vino „Romagna“ centesimino, vključno z vinom „riserva“ z navedbo podobmočja „Oriolo“

77 hektolitrov na hektar

14. Vino „Romagna“ centesimino „passito“ z navedbo podobmočj „Oriolo“

55 hektolitrov na hektar

15. Peneče vino rosé „Romagna“ centesimino z navedbo podobmočja „Oriolo“

91 hektolitrov na hektar

16. Vino „Romagna“ famoso, vključno s penečim vinom z navedbo podobmočja „Mercato Saraceno“

84 hektolitrov na hektar

17. Belo kakovostno peneče vino „Romagna“

126 hektolitrov na hektar

18. Kakovostno peneče vino rosé „Romagna“

126 hektolitrov na hektar

6. **Razmejeno geografsko območje**

Območje pridelave grozdja za proizvodnjo vin, za katera se lahko uporabi označba „Romagna“, zajema več občin v celoti ali njihovih delov iz pokrajin Bologna, Forlì-Cesena, Ravenna in Rimini v deželi Emilija - Romanja.

(1) Območje pridelave grozdja za proizvodnjo vina penečega vina z zaščiteno označbo porekla „Romagna“ albana zajema spodaj navedene občine v celoti ali njihove dele. Območje je razmejeno tako:

pokrajina Forlì-Cesena: občine Castrocaro Terme e Terra del Sole, Forlì, Forlimpopoli, Meldola, Bertinoro, Cesena, Montiano, Roncofreddo, Savignano sul Rubicone in Longiano. Za občine Savignano sul Rubicone, Cesena, Forlimpopoli in Forlì je dolvodna meja določena tako: občina Savignano sul Rubicone: od SS 9 Via Emilia. Občina Cesena: od meje z občino Savignano sledi SS 9 Via Emilia do ceste Via Pestalozzi. Poteka po tej cesti in nato po cesti Via Marzolino Primo do železniške proge Rimini–Bologna, nato sledi tej progi do SS 71 bis, od tam pa cesti Via Comunale Redichiaro in cesti Via Brisighella. Zatem se ponovno priključi SS 71 bis in poteka po njej ter nato po cestah Via Vicinale Cerchia, Via S. Egidio, Via Comunale Boscone, Via Madonna dello Schioppo, Via Cavalcavia in Via D'Altri do reke Savio in javne dirkalne steze, kjer se ponovno priključi SS 9 Via Emilia proti severu (pri 30,65. kilometru), ki ji sledi do meje z občino Bertinoro. Občina Forlimpopoli: od meje z občino Bertinoro sledi SS 9 do ceste Via S. Leonardo in po njej do železniške proge Rimini–Bologna, nato poteka vzdolž nje, dokler se ne priključi SS 9, ki ji sledi do meje z občino Forlì. Občina Forlì: od meje z občino Forlimpopoli sledi SS 9 do ceste Via G. Siboni. Sledi tej cesti in nato naslednjim cestam: 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 in Via Isonzo. Od te ceste poteka po železniški progi Rimini–Bologna do čuvajnice na 59. kilometru, nato po cesti Via Zignola in se priključi SS 9 proti severu, ki ji sledi do meje z občino Faenza;

pokrajina Ravenna: občine: Castel Bolognese, Riolo Terme, Faenza, Casola Valsenio in Brisighella. Za občine Faenza in Castel Bolognese je dolvodna meja določena tako: občina Faenza: od meje z občino Forlì, kjer se ta sreča s cesto SS 9, poteka vzdolž meje do železniške proge Rimini–Bologna, ki ji nato sledi do levega brega reke Lamone, nato pa se nadaljuje po cestah Via San Giovanni, Via Formellino, Via Ravegnana, Via Borgo S. Rocco, Via Granarolo Provelta, Via S. Silvestro, Via Scolo Cerchia in Via Convertite. Nato se priključi železniški progi proti severu, ki ji sledi do meje z občino Castel Bolognese. Občina Castel Bolognese: od železniške proge Rimini–Bologna;

pokrajina Bologna: občine: Borgo Tossignano, Casalfiumanese, Castel San Pietro Terme, Dozza Imolese, Fontanelice, Imola in Ozzano dell'Emilia. Za občini Imola in Ozzano dell'Emilia je dolvodna meja določena tako: občina Imola: od železniške proge Rimini–Bologna do križišča s hitro cesto Selice, ki ji sledi do ceste Via Nuova, tej pa sledi, dokler se na začetku ceste v občino Castel Guelfo ne priključi nazaj občinski meji. Občina Ozzano dell'Emilia: od železniške proge Rimini–Bologna.

(2) Območje pridelave grozdja za proizvodnjo vina z zaščiteno označbo porekla „Romagna“ cagnina zajema spodaj navedene občine.

Pokrajina Ravenna: občine Brisighella, Casola Valsenio, Castel Bolognese, Faenza in Riolo Terme.

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

(3) Območje pridelave grozdja za proizvodnjo vina z zaščiteno označbo porekla „Romagna“ pagadebit zajema spodaj navedene občine v celoti ali njihove dele.

Območje je razmejeno tako:

pokrajina Ravenna: občine Brisighella, Casola Valsenio, Castel Bolognese, Faenza in Riolo Terme. Za dolvodno mejo občin Castel Bolognese in Faenza je določena SS 9 Via Emilia;

pokrajina Forlì-Cesena: občine Bertinoro, Borghi, Castrocaro Terme e Terra del Sole, Cesena, Dovadola, Forlì, Forlimpopoli, Longiano, Meldola, Montiano, Predappio, Roncofreddo, Savignano sul Rubicone in Sogliano al Rubicone. Dolvodna meja občin Bertinoro, Cesena, Forlì, Forlimpopoli, Longiano in Savignano sul Rubicone je določena tako: občina Bertinoro: SS 9 Via Emilia. Občina Cesena: od križišča z občino Bertinoro na SS 9 Via Emilia sledi tej cesti do pokrajinske ceste SP 51, ki vodi do ceste Via San Vittore. Nato sledi cesti Via San Vittore pri izvozu 71 do vasi San Carlo. Nadaljuje se vzdolž ceste Via Castiglione, nato po cestah Via Roversano S. Carlo, Via Comunale Roversano in Via IV Novembre, dokler se ponovno ne priključi SS 9 Via Emilia. Spet se nadaljuje vzdolž hitre ceste proti Riminiju do ceste Via Ca' Vecchia. Nato sledi cestama Via Montiano in Via Malanotte do meje z občino Longiano. Občina Forlì: od meje z občino Faenza na cesti Via Emilia sledi cesti Via Rio Cosina do mostu Bariletta na cesti Via del Passo. Nato se nadaljuje po cesti Via del Passo do ceste Via Castel Leone, po kateri nadaljuje do konca. Nato sledi cesti Via Ossi do Villagrappa, zatem pa cesti Via del Braldo do ceste Villa Rovere. Potem zavije na SS 67 proti Firencam do vasi Terra del Sole. Nato po cesti Via Landino spet poteka proti Forlìju in vzdolž SP 56 do ceste Via dell'Appennino (SS 9 ter), po kateri se nadaljuje in prečka San Martino in Strada. Blizu izhoda iz mesta zavije na cesto Via Monda, nato sledi cesti Via Crocetta do križišča s cesto SP 4 pri Via Bidente, na 4,1. kilometru, po kateri se nadaljuje do SP 37. Tej cesti sledi do meje med občinama Forlì in Bertinoro na reki Ronco. Občina Forlimpopoli: od meje z občinama Bertinoro in Forlì se nadaljuje vzdolž SP 37 proti Forlimpopoliju do reke Ausa, ki ji sledi, dokler se ne vrne ob meji med občinama Bertinoro in Forlimpopoli. Občina Longiano: od križišča z občino Cesena se nadaljuje po cesti Via Malanotte do ceste Via Badia. Nato od cest Via Cesena, Via Badia in Via Fratta poteka mimo Cà Turchi in Cà Won Willer. Potem se nadaljuje po cesti Via Massa, ki poteka skozi vasi Massa, Bolignano in La Crocetta, do meje z občino Savignano sul Rubicone v bližini Cà Ugolini. Občina Savignano sul Rubicone: od meje z občino Longiano na cesti Via Massa sledi meji, nato teče vzdolž cest Via Scodella in Via (Vecchia) Rio Salto ter Via Seibelle J. do meje z občino Sant'Arcangelo di Romagna;

pokrajina Rimini: občine Coriano, Misano Adriatico, Morciano di Romagna, Poggio Berni, Rimini, Sant'Arcangelo di Romagna, San Clemente, San Giovanni in Marignano, Torriana in Verucchio. Dolvodna meja občin Misano Adriatico, Rimini in Sant'Arcangelo di Romagna je določena tako: občina Misano Adriatico: od meje z občino Riccione sledi cesti Via Capronte do ceste Via Grotta. Nato sledi cesti Via Fontacce do SP 35 (Riccione-Tavoletto). Sledi pokrajinski cesti do vasi Cella Simbeni. Potem sledi cesti Via San Giovanni do reke Conca na meji med občinama Misano Adriatico in San Giovanni in Marignano. Občina Rimini: od meje z občino Sant'Arcangelo di Romagna po hitri cesti sledi cesti Via Marecchiese proti Riminiju do avtoceste Bologna–Rimini, ki ji sledi do meje z občino Riccione. Občina Sant'Arcangelo di Romagna: od meje z občino Savignano sledi cesti Via Seibelle J. v smeri Canonice do ceste Via Rio Salto in vasi Canonica. Nato sledi cesti Via Canonica, SP 13 do meje občine, ki ji sledi ob reki Marecchia. V tej smeri poteka do križišča s cesto Via Marecchia. Nato sledi cesti Via Marecchia, dokler ponovno ne doseže meje občine.

(4) Območje pridelave grozdja za proizvodnjo vina z zaščiteno označbo porekla „Romagna" sangiovese zajema spodaj navedene občine v celoti ali njihove dele. Območje je razmejeno tako:

pokrajina Forlì-Cesena: občine 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 in Tredozio. Za občine Cesena, Bertinoro, Forlimpopoli, Forlì, Montiano in Savignano sul Rubicone je dolvodna meja določena tako: občina Cesena: od meje z občino Savignano sledi SS 9 do križišča s cesto Via Pestalozzi. Poteka po tej cesti in nato po cesti Via Marzolino Primo do železniške proge Rimini–Bologna, ki ji sledi do SS 71 bis. Od tam se nadaljuje po cesti Via Comunale Redichiaro, nato po cesti Via Brisighella, kjer se ponovno priključi SS 71 bis. Potem poteka po naslednjih cestah: Via Vicinale Cerchia, Via S. Egidio, Via Comunale Boscone, Via Madonna dello Schioppo, Via Cavalcavia in Via D'Altri. Zadnjenavedeni ulici sledi do reke Savio in javne dirkalne steze, nato se ponovno priključi hitri cesti SS 9 Via Emilia proti severu mesta (30,65. km), ki ji sledi do meje z občino Bertinoro. SS 9 Via Emilia. Občina Forlimpopoli: od meje z občino Bertinoro sledi hitri cesti SS 9 do ceste Via S. Leonardo in po njej do železniške proge Rimini–Bologna, nato poteka vzdolž nje, dokler se ne priključi SS 9, ki ji sledi do meje z občino Forlì. Občina Forlì: od meje z občino Forlimpopoli sledi SS 9 do križišča s cesto Via G. Siboni, nato pa sledi tej in naslednjim cestam: 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 in Via Isonzo. Od tam poteka po železniški progi Rimini–Bologna do čuvajnice na 59. kilometru, nato po cesti Via Zignola in se priključi SS 9 na severu, ki ji sledi do meje z občino Faenza. Občini Montiano in Savignano sul Rubicone: od SS 9 Via Emilia;

pokrajina Rimini: občine 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 in Verucchio. Za občine Cattolica, Misano Adriatico, Riccione, Rimini in S. Arcangelo di Romagna je dolvodna meja določena tako: občine Cattolica, Misano Adriatico in Riccione: od SS 16 Adriatica. Občina Rimini: od meje z občino Riccione sledi SS 16 Adriatica do križišča s cesto SS 9 Emilia, ki ji sledi do meje z občino S. Arcangelo di Romagna. Občina S. Arcangelo di Romagna, od SS 9 Via Emilia;

pokrajina Ravenna: občine Brisighella, Casola Valsenio, Castel Bolognese, Faenza in Riolo Terme. Za občine Faenza in Castel Bolognese je dolvodna meja določena tako: občina Faenza: od meje z občino Forlì, kjer se ta sreča s cesto SS 9, poteka vzdolž meje do železniške proge Rimini–Bologna, ki ji nato sledi do levega brega reke Lamone, nato pa se nadaljuje po cestah Via S. Giovanni, Via Formellino, Via Ravegnana, Via Borgo S. Rocco, Via Granarolo Provelta, Via S. Silvestro, Via Cerchia in Via Convertite. Nato se priključi železniški progi na severu, ki ji sledi do meje z občino Castel Bolognese. Občina Castel Bolognese: od železniške proge Rimini–Bologna;

pokrajina Bologna: občine Borgo Tossignano, Casalfiumanese, Castel San Pietro Terme, Dozza Imolese, Fontanelice, Imola in Ozzano dell'Emilia. Za občini Imola in Ozzano dell'Emilia je dolvodna meja določena tako: občina Imola: od železniške proge Rimini–Bologna do križišča s pokrajinsko cesto Via Selice, ki ji sledi do križišča s pokrajinsko cesto Via Nuova, tej pa sledi do občinske meje na začetku ceste v občino Castel Guelfo. Občina Ozzano: od železniške proge Rimini–Bologna.

(5) Območje pridelave grozdja za proizvodnjo vina z zaščiteno označbo porekla, in sicer vina „Romagna" trebbiano, belega vina „Romagna", belega biser vina „Romagna", belega penečega vina „Romagna", belega kakovostnega penečega vina „Romagna", vina rosé „Romagna", biser vina rosé „Romagna", penečega vina rosé „Romagna", kakovostnega penečega vina rosé „Romagna" in rdečega vina „Romagna", zajema spodaj navedene občine v celoti ali njihove dele. Območje je razmejeno tako:

pokrajina Bologna: občine Borgo Tossignano, Casalfiumanese, Castel San Pietro Terme, Dozza Imolese, Fontanelice, Imola, Mordano, Medicina in Ozzano dell'Emilia. Za občine Ozzano dell'Emilia, Medicina, Castel Guelfo in Imola je dolvodna meja določena tako: občina Ozzano dell'Emilia: od železniške proge Rimini–Bologna. Občina Medicina: od meje z občino Ozzano dell'Emilia sledi SP 253 do križišča s cesto Via del Piano, nato poteka po tej cesti in cestah Via del Lavoro, Via del Canale in Via S. Rocco do pokrajinske ceste 253 San Vitale. Občina Castel Guelfo: od pokrajinske ceste 253 San Vitale. Občina Imola: od pokrajinske ceste 253 San Vitale. Za občini Fontanelice in Casalfiumanese je gorvodna meja določena tako: občina Fontanelice: sledi cesti Via della Renana od križišča na meji med pokrajinama Bologna in Ravenna do ceste Via D. Alighieri; nato sledi SP 610 v občini Fontanelice do 16,95. kilometra, potem pa zavije na cesto Via Gesso. Tej cesti sledi do občinske meje. Občina Casalfiumanese: od gorske poti, ki poteka skozi Cà Salara, do stičišča meja občin Fontanelice in Castel San Pietro Terme;

pokrajina Forlì-Cesena: občine 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 in Tredozio. Za občine Gatteo, San Mauro Pascoli in Savignano sul Rubicone je dolvodna meja določena tako: občina Gatteo: od meje z občino Cesenatico sledi cesti Via Cesenatico do križišča z avtocesto A14 Bologna–Rimini v kraju S. Angelo pri Casa Bertorri, nato poteka ob avtocesti do meje z občino Savignano sul Rubicone. Občina San Mauro Pascoli: od avtoceste A14 Bologna–Rimini; občina Savignano sul Rubicone: od avtoceste A14 Bologna–Rimini. Občina Cesenatico: vključuje ozemlja gorvodno od naslednjih razmejenih območij: od Montaletta do stičišča pokrajin Ravenna in Forlì-Cesena sledi cesti Via San Pellegrino in nato cesti Via Campone Sala do vasi Sala; nato sledi cesti Via Cesenatico do meje z občino Savignano sul Rubicone;

pokrajina Rimini: občine 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 in Verucchio. Za občine Cattolica, Misano Adriatico, Riccione in Rimini je dolvodna meja določena tako: občina Cattolica: od SS 16 Adriatica. Občina Misano Adriatico: od SS 16 Adriatica. Občina Riccione: od SS 16 Adriatica. Občina Rimini: od križišča avtoceste A14 Bologna–Rimini z reko Uso (občinska meja med občinama San Mauro Pascoli in Rimini) sledi avtocesti do križišča s cesto SS 9 Via Emilia v bližini pokopališča Santa Giustina. Nadaljuje se vzdolž SS 9 do reke Marecchia, ki ji sledi do železniške proge Bologna–Rimini. Nato poteka po tej progi do reke Ausa, ki ji sledi do SS 16 Adriatica. Potem sledi SS 16 do meje z občino Riccione. Pokrajina Ravenna: Občine: Bagnacavallo, Bagnara di Romagna, Brisighella, Casola Valsenio, Castel Bolognese, Cotignola, Faenza, Lugo, Massa Lombarda, Riolo Terme, Russi, Ravenna, Sant'Agata sul Santerno in Solarolo. Za občine Bagnacavallo, Lugo, Massa Lombarda, Russi in S. Agata sul Santerno je dolvodna meja določena tako: občina Bagnacavallo: od meje z občino Lugo sledi SP 253 San Vitale do križišča s cesto Via Bagnoli Inferiore. Nato poteka po naslednjih cestah: Via Pieve Masiera, obvoznici Fossa, cestah Via Stradello, Via Rotondi, Via Guarno, Via Colombaia Via Canale Sinistra Inferiore, in sicer 17 km, nato po cestah Via Destra

Canale Inferiore, Strada Cogollo, Via Forma in čez zasebno posestvo, dokler ne doseže SP 253 San Vitale pri 57. kilometru. Občina Lugo: od meje z občino S. Agata sul Santerno sledi SP 253 San Vitale do križišča s cesto Via Bedazzo. Nadaljuje se po naslednjih cestah: Via Piratello, Via Delle Tombe, Via S. Andrea, po pokrajinski cesti Quarantola in po cesti Via Piratello Viola do SP 253 San Vitale. Občina Massa Lombarda: od meje s pokrajino Bologna sledi SP 253 San Vitale do križišča s cesto Viale della Repubblica. Sledi tej cesti, nato pa naslednjim cestam: Via Primo Maggio, Via Fornace, Via Punta, Via Bagnarolo, Via Nuova in Via Cimitero do križišča z železniško progo Bologna–Ravenna, ki ji sledi do SP 253 San Vitale. Občina Russi: od meje z občino Bagnacavallo sledi SP 253 San Vitale do križišča s cesto Via Faentina, ki ji sledi skozi kraj Godo (Via Faentina Nord), nato sledi cestam Via Fringuellina, Via Del Godo, Via Fringuellina Nuova, Via Naldi in Via Molinaccio do meje z občino Ravenna. Občina S. Agata sul Santerno: od meje z občino Massa Lombarda sledi SP 253 San Vitale do križišča s cesto Via Belfiore, nato pa sledi cesti Via Angioline in levemu bregu reke Santerno ter se ponovno priključi SP 253 San Vitale. Občina Ravenna: vključuje ozemlja gorvodno od naslednjih razmejenih območij: od meje z občino Russi sledi cesti Godo–San Marco proti vzhodu do SS 67 Tosco Romagnolo. Potem sledi SS 67 proti jugu do 207,8. kilometra, nato pa prečka reko Ronco po cesti Via Gambellara do ceste Via San Pietro in Vincoli. Nato sledi cesti Via Del Sale na pokrajinsko cesto Dismano proti jugu do 20,5. kilometra, potem pa cestama Via Civinelli in Via Mensa do Matelice. Zatem poteka po cestah Via Salaria in Via Crociarone do Pisignana ter po cesti Via Confine do meje med pokrajinama Ravenna in Forlì-Cesena, ki ji sledi do Montaletta. Območje proizvodnje vključuje območje Isola di Savarna, ki je razmejeno tako: meja od kraja „La Cilla“ sledi melioracijskemu kanalu desno od reke Reno proti vzhodu, dokler ne doseže ceste Via S. Alberto-Ravenna blizu 13,5. kilometra. Nato se obrne proti zahodu in sledi stari železniški progi do C. Berbarella ter prečka meliorirano zemljišče pri Valle Mezza Cà. Od tu sledi cesti od melioriranega območja, ki poteka skozi C. Graziani proti zahodu, in se priključi cesti Mezzano–S. Alberto blizu Grattacoppe. Tej cesti sledi proti severu do kraja „La Cilla“, začetne točke meje.

7. **Sorte vinske trte**

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 povezave**

8.1 *Kategorija vino (1)*

Dežela Romanja je od nekdaj tesno povezana z gojenjem vinske trte in pridelavo vina. To dokazujejo divje vinske trte, ki jih še vedno najdemo v romanjskih borovih gozdovih, številne tradicionalne lokalne sorte (albana, cagnina (terrano), pagadebit (bombino bianco), trebbiano romagnolo itd.) ter številna dosedanja zgodovinska in arheološka pričevanja.

Različne vrste vina, ki so se v preteklosti pridobivale v Romanji, so tesno povezane z okoljem gojenja (tla in podnebje) ter z razvojem tehnik proizvodnje in shranjevanja. Vino za zasebno porabo se je večinoma shranjevalo v sodih in se je po prvem pretoku iz rahlo penečega do biser vina (kategorija 8) poleti po trgatvi spremenilo v suho in mirno vino (kategorija 1).

Od sedemdesetih let prejšnjega stoletja so v Romanji dobro sprejeli napredek v vinskem sektorju, hkrati pa ohranili uveljavljeno tradicijo. To je privedlo do racionalizacije opreme in upravljanja obratov ter do korenitega izboljšanja opreme za shranjevanje in postopkov pridelave vina v vinskih kleteh, zaradi česar se je nedvomno izboljšala kakovost vinskih proizvodov.

Druga pomembna sprememba je bila povezana s študijami kartiranja vinogradniških območij, ki so pripomogle k opredelitvi najprimernejših talnih in podnebnih razmer za različne sorte vinske trte ter predvsem povečale ozaveščenost vinogradnikov o sortah in agronomskih možnostih, kar jih je spodbudilo k bolj kritičnemu odnosu do vinogradništva.

Izkušnje in strokovno znanje, ki so jih vinogradniki pridobili v različnih okoljskih in kulturnih razmerah, so omogočili opredelitev tako imenovanih podobmočij za sorto sangiovese, zaradi česar je mogoče lokalne proizvode natančneje opredeliti. Mala in srednja gospodarstva imajo jasen interes za proizvodnjo kakovostnejšega vina, ki je po možnosti tesneje povezano s posebnimi značilnostmi območja proizvodnje.

Območja, značilna za pridelavo sorte sangiovese, od zahoda proti vzhodu, so:

Imola. Ob koncu 18. stoletja je bila sorta sangiovese že značilna za proizvodnjo vina v Imoli, njena prisotnost pa se je tako uveljavila, da je bila v raziskavi iz leta 1880 navedena kot ena od najpogostejših sort na tem območju, takoj za sorto albana. Še danes se več kot 10 % sorte sangiovese, ki se goji v Emiliji - Romanji, goji v pokrajini Bologna, od tega 97 % v „okrožju“ Imola, kjer jo večinoma gojijo južno od ceste Via Emilia;

Serra. To je enklava med občinami Castel Bolognese, Imola in Riolo Terme, ki že od davnih časov izstopa od preostalih ozemelj po rodovitnih tleh, razpoložljivosti vode in zdravem podnebju, zaradi česar je na tem območju nastalo prvo naselje. V Romanji je bilo to območje v preteklosti opisano kot zelo primerno za vinogradništvo, kjer imajo vina sangiovese sveže sadne in nežne cvetlične note, poudarjene zaradi dobro izbrane lege vinogradov;

Brisighella. Tradicija proizvodnje oljčnega olja na tem območju priča o tako rekoč sredozemskem podnebju, ki je bilo vsekakor ugodno tudi za proizvodnjo vina. Za tla sta značilna glina in peščenjak, vendar je čutiti tudi vpliv krednega grebena Vena del Gesso (Unescovo območje svetovne dediščine), ki vinu poleg strukture in svežine daje tudi eleganco ter poudarja cvetlične in sadne note sorte sangiovese;

Marzeno. Na tem območju najdemo precejšen prvotni izdanek skalne formacije apnenčastega peščenjaka *spungone*, preplastene s pliocensko-pleistocenskimi modrimi glinami. Tudi na tem ostrem in izrazitem območju se običajno proizvajajo močna vina. Sadne note ponavadi prevladajo nad cvetličnimi;

Modigliana. To območje je še bolj neizprosno, poletja so hladnejša in vina, proizvedena v tem skoraj apeninskem okolju, imajo robustno strukturo ter so močna, trpka in dolgoživa;

Oriolo. Posebnost območja okoli srednjeveškega stolpa Oriolo sta obsežna prisotnost rumenega peska, ki se pojavlja med glinastimi in glinastomeljastimi zaplatami, ter mikroklima, ki je že od davnine posebej mila, kar je omogočilo poselitev in razcvet kmetijstva, za katero so značilne vinske trte in oljke.. Odvisno od lege vinogradov in razširjenosti peska ali gline se lahko pridelujejo vina z izrazito strukturo, ki pravo mehkobo dosežejo šele po določenem obdobju zorenja, ali pa vina, ki so primerna za takojšnje uživanje, so dobro uravnotežena, sadna in cvetlična;

Castrocaro. Na to območje tako imenovane „toskanske Romanje“ je močno vplivalo Veliko vojvodstvo Toskana. Vino s tega podobmočja je zato kljub pretežno glinenim tlom bolj zaznamovano z lokalno zgodovino in tradicijo kot pa z morebitnimi bistvenimi razlikami v primerjavi z vinom, ki se proizvaja na sosednjem območju Oriolo;

Predappio. To je visoko območje, ki se dviga proti Apeninom, z glinenimi tlemi, kjer je včasih čutiti vpliv prisotnosti žvepla. Sorta sangiovese s tega območja je vedno uživala velik ugled zaradi tradicije, ki se prenaša z ustnim izročilom. Zlasti lokalni biotip s podolgovatimi grozdnimi jagodami daje zelo sadna vina s precej trpkimi tanini;

Meldola. Območje so obdelovali že v rimskih časih, od takrat pa so se tehnike kmetovanja razvijale in razvejale, kar je privedlo do današnjih rezultatov v enološkem sektorju. Glavna izpostavljenost od severozahoda proti severovzhodu omogoča proizvodnjo finih vin sangiovese s sadnim in aromatičnim profilom;

Bertinoro. To območje je bilo tradicionalno namenjeno sorti albana (ki ima tu dolgo tradicijo), šele pred kratkim pa se je izkazalo, da je zelo primerno tudi za sorto sangiovese, katere znatna struktura zahteva precej dolgo obdobje zorenja;

Cesena. Vina iz Cesene, ki jih omenjajo že klasični latinski avtorji, so vedno uživala prepoznaven sloves. Vino iz sorte sangiovese, pridelane na teh gričih, ima znatno, vendar ne premočno strukturo, z značilno sadno aromo zrelih češenj, ki združuje strukturo in eleganco;

Mercato Saraceno. To vključuje območje, kjer je romanjska laporno-peščenjaška formacija najbolj izrazita, na podnebje pa vpliva bližina apeninskih vrhov. Tu pridelano vino sangiovese je zelo uravnoteženo, z dobrim razmerjem med deležem alkohola in vsebnostjo kislin ter precej sladkimi tanini;

Longiano. Tla na tem območju prav tako odražajo formacijo lapornega peščenjaka, vendar na sestavo vina sangiovese vpliva podnebje, zato se lahko razvije v močnejše vino, morda v škodo naravne elegance vin, pridobljenih v tem okolju; topla, bogata vina z dobrim sadnim značajem in strukturo;

območje Riminija ima značilno geologijo, zaradi česar je bolj podobno Emiliji kot preostali Romanji. V različnih dolinah so tla posledica razvoja različnih vrst kamnin, še pomembnejše pa so različne mikroklime, nastale zaradi izpostavljenosti morju in/ali njegove bližine. Sorto sangiovese so tukaj intenzivno gojili do leta 1860, zaradi majhnega deleža alkohola pa so proizvajali celo peneče različice, ki pa so jih iz istega razloga opustili. Podnebne spremembe so privedle do oživitve pridelave in poudarile različne vidike tega vina;

Coriano. To podobmočje zajema območje ob morju, kjer siva glina in dobra lega omogočata proizvodnjo bolj strukturiranih vin sangiovese, ki so primernejša za staranje;

San Clemente. Podobmočje s tem imenom označuje najtoplejše območje Riminija z najbolj izrazitimi apnenci in glinami, kjer se proizvajajo strukturirana vina z dobro izraženimi kislinami;

Verucchio. Na tem območju se na pobočjih gričev Valmarecchia proizvajajo zelo pitna vina.

Tudi pri drugih sortah vinske trte prihaja zaradi medsebojnega vpliva s tlemi do zanimivih razlik, ki so včasih zelo pomembne.

Naklonjenost sorti bombino bianco oziroma sorti albana na območju Bertinoro je vsekakor mogoče pripisati revnim, apnenčastim tlom, nastalim iz geološke formacije *spungone*, ki na tem območju najbolj prihaja na površje. Tla zavirajo naravno rastno moč teh sort vinske trte, kar omogoča boljše ravnotežje med bujnostjo in rodnostjo trsov ter posledično bolj uravnoteženo sestavo mošta; zaradi apnenca pa imajo vina bolj prefinjeno aromo.

Na glinenih tleh ravnice, ki naravno omejujejo bujnost in rodnost sorte trebbiano romagnolo, lahko proizvajalci pridobijo vina z dobro strukturo in prefinjeno aromo, čeprav je ta sorta običajno opredeljena kot „nevtralna“. Na revnih tleh gričev se iz sorte trebbiano proizvajajo vina z izrazitejšo strukturo. Vina iz sort vinske trte, ki se gojijo na peščenih tleh (na primer terrano in trebbiano), se odlikujejo tudi po prefinjenem vonju.

Tudi vina iz sorte albana se razlikujejo glede na vrsto tal: strukturirana vina s pridihom medu in suhih marelic nastajajo na bolj glinastih tleh, vina z izrazitejšimi sadnimi notami marelice na območju Imole, vina z bolj cvetličnimi notami pa na območju Faenza.

8.2 *Kategorija peneče vino (4)*

Večina tradicionalnih sort vinske trte v Romanji dozori pozno; v številnih razglasih je bil dan svetega Mihaela (29. september) določen kot prvi dan trgatve, danes pa je pravzaprav to pogosteje zadnji dan trgatve. Do konca šestdesetih let prejšnjega stoletja je bilo podnebje takšno, da se je trgatev končala v hladnem obdobju, kar je pogosto preprečilo popolno povretje sladkorjev v moštu. Zato je imelo vino ob ustekleničenju pogosto nekaj preostanka sladkorja, naslednjo pomlad pa se je vrenje zaključilo v steklenici, zaradi česar so nastala biser vina (kategorija 8) in/ali peneča vina (kategorija 4). Današnje tehnike in tehnologija omogočajo nadzor nad tem, kar bi se v preteklosti zgodilo spontano, pri čemer se ohranjajo vrste vina, ki se v Romanji proizvajajo in uživajo od nekdaj. Ta povezava elementov rastišča, podnebja in strokovnega znanja (ali izkušenj vinarjev) ima skupaj s tlemi velik vpliv ter daje tradicionalne končne proizvode, ki sta jih tehnika in tehnologija zgolj pomagali ohranjati in izboljševati.

Peneče vino albana: albana je od nekdaj sorta vinske trte, ki jo najdemo v steklenicah za praznične dogodke, saj ji pena daje praznični značaj. Ker je srednje pozna sorta vinske trte, ki je še posebno dobra pri kopičenju sladkorja, so jo pogosto uporabljali za dodajanje sladkorja šibkejšim in poznejšim sortam, kot sta trebbiano in pagadebit, ter za njihovo penjenje. Mošt iz sorte albana se lahko šteje za vrelni liker romanjske tradicije.

Zaradi več strokovnega znanja o enoloških postopkih se je proizvodnja belih in rosé biser vin ter penečih vin v zadnjem času izpopolnila in izboljšala, saj so bila vina, ki so se tradicionalno proizvajala v Romanji, običajno bleda – pogosto svetlo češnjevo rožnate barve. Dokumenti iz preteklosti pričajo o tradiciji biser vin in penečih vin, pridelanih iz najbolj tradicionalnih sort vinske trte: trebbiano romagnolo, bombino bianco, albana in celo sangiovese, o čemer priča zapis avtorja Mantegazze (1871). Vendar so se ta vina običajno uživala lokalno, večinoma v družinah proizvajalcev. Za trgovino so bila namenjena sladka filtrirana vina in ne že proizvedena biser in peneča vina. Razvoj tehnologije proizvodnje vina in vinogradniških tehnik (za proizvodnjo penečih vin je potrebno grozdje odlične kakovosti z ustreznim ravnotežjem med sladkorji in kislinami) je omogočil ponovno uvedbo izboljšane proizvodnje te vrste vina.

Poleg penečih vin z navedbo sorte vinske trte (na primer peneče vino Romagna trebbiano) je zdaj poudarek tudi na penečih vinih, ki so večinoma pridelana iz tradicionalnih sort vinske trte (na primer 70 % trebbiano ali 70 % sangiovese), vendar obogatena z drugimi sortami vinske trte, ki lahko razširijo in/ali izboljšajo profil vonja.

Na najhladnejših tleh, na najvišjih nadmorskih višinah in na najbolj severno usmerjenih pobočjih je lahko grozdje sorte sangiovese svetlejše in bolj kislo ter je primerno za proizvodnjo dobro strukturiranih, svežih, dišečih vin rosé, ki so lahko tudi osnova za sekundarno vrenje, saj na trgu vlada zanimanje za peneča vina rosé. V tem okviru imajo vina jasneje izražene cvetlične note z vonjem svežega, ne prezrelega sadja.

Proizvodnja sodobnih penečih vin v Romanji je torej rezultat tehnoloških inovacij v proizvodnem postopku, ki se je iz starodavnega postopka s sekundarnim vrenjem v steklenici, ki se je uporabljal do prejšnjega stoletja, razvil v postopek, v katerem se v proizvodnji uporabljajo avtoklavi, pri čemer so najsodobnejše enološke tehnike združene s stoletno tradicijo tega območja.

8.3 *Kategorija kakovostno peneče vino (5)*

Podnebne spremembe, izboljšane pridelovalne in enološke tehnike ter skladnost z zakonodajnimi določbami o proizvodnji zdaj omogočajo tudi osredotočanje na proizvodnjo kakovostnega, bolje strukturiranega in obstojnejšega penečega vina.

Večina tradicionalnih sort vinske trte iz Romanje dozori pozno in vse do konca šestdesetih let prejšnjega stoletja se je trgatev dokončala proti koncu septembra, hladno vreme pa je velikokrat preprečilo popolno povretje sladkorjev v grozdnem moštu. Zato se je vino pogosto stekleničilo z nekaj preostanka sladkorja, zaradi česar so naslednjo pomlad nastala biser in/ali peneča vina. Danes tehnologija omogoča nadzor nad temi postopki, hkrati pa se ohranjajo tradicionalne vrste vina. Ta povezava elementov rastišča, podnebja in izkušenj ima skupaj s tlemi velik vpliv ter daje tradicionalne končne proizvode, ki sta jih tehnika in tehnologija zgolj pomagali ohranjati in izboljševati.

Zaradi več strokovnega znanja o enoloških postopkih se je proizvodnja belih in rosé biser vin ter penečih vin v zadnjem času izpopolnila in izboljšala, saj so bila vina, ki so se tradicionalno proizvajala v Romanji, običajno bleda – pogosto svetlo češnjevo rožnate barve. Dokumenti iz preteklosti pričajo o tradiciji biser vin in penečih vin, pridelanih iz najbolj tradicionalnih sort vinske trte: trebbiano romagnolo, bombino bianco, albana in celo sangiovese, o čemer priča zapis avtorja Mantegazze (1871). Vendar so se ta vina običajno uživala lokalno, večinoma v družinah proizvajalcev. Za trgovino so bila namenjena sladka filtrirana vina in ne že proizvedena biser in peneča vina. Razvoj tehnologije proizvodnje vina in vinogradniških tehnik (za proizvodnjo penečih vin je potrebno grozdje odlične kakovosti z ustreznim ravnotežjem med sladkorji in kislinami) je omogočil ponovno uvedbo izboljšane proizvodnje te vrste vina.

Poleg penečih vin z navedbo sorte vinske trte (na primer peneče vino Romagna trebbiano) je zdaj poudarek tudi na penečih vinih, ki so večinoma pridelana iz tradicionalnih sort vinske trte (na primer 70 % trebbiano ali 70 % sangiovese), vendar obogatena z drugimi sortami vinske trte, ki lahko razširijo in/ali izboljšajo profil vonja ter omogočajo pridobivanje serij (*cuvéejev*) za proizvodnjo bolj strukturiranih kakovostnih penečih vin z volumenskim deležem skupnega alkohola najmanj 9 %, pa tudi pridobivanje kakovostnih penečih vin z večjim pritiskom, kar omogoča daljše staranje in boljše shranjevanje.

Na najhladnejših tleh, na najvišjih nadmorskih višinah in na najbolj severno usmerjenih pobočjih je lahko grozdje sorte sangiovese svetlejše in bolj kislo ter je primerno za proizvodnjo dobro strukturiranih, svežih, dišečih vin rosé, ki so lahko tudi osnova za sekundarno vrenje, saj na trgu vlada zanimanje za peneča vina rosé. V tem okviru imajo vina jasneje izražene cvetlične note z vonjem svežega, ne prezrelega sadja.

Proizvodnja sodobnih penečih vin v Romanji je torej rezultat tehnoloških inovacij v proizvodnem postopku, ki se je iz starodavnega postopka s sekundarnim vrenjem v steklenici, ki se je uporabljal do prejšnjega stoletja, razvil v postopek, v katerem se v proizvodnji uporabljajo avtoklavi, pri čemer so najsodobnejše enološke tehnike združene s stoletno tradicijo tega območja.

8.4 *Kategorija biser vino (8)*

Uporaba srednjih do poznih ali poznih sort vinske trte (trebbiano in pagadebit), ki se pogosto gojijo na rodovitnih tleh, je pomenila, da se je postopek vrenja z začetkom zimskega mraza ustavil, zaradi česar je v vinih ostal večji ali manjši preostanek sladkorja. Zato se je v jesensko-zimskem obdobju uveljavila navada pitja sladkih ali polsladkih vin, poleti po trgatvi pa biser in penečih vin. Ko so bila vina s preostankom sladkorja ustekleničena, se je postopek vrenja v toplejšem vremenu nadaljeval, kar je povzročilo naravni biser učinek. Torej je že obstajala „neprostovoljna“ tradicija pridelave penečih in biser vin, ki se je s pridobivanjem strokovnega znanja na področju vinarstva izpopolnjevala: uporaba nizkih temperatur v kleteh omogoča ohranjanje arom in vonjev, uporaba izbranih kvasovk pa optimizira postopek vrenja.

Kot navaja Hohnerlein-Buchinger (1996), se je sorta vinske trte bombino bianco, lokalno znana kot pagadebit, na območju Bertinoro trdno uveljavila zaradi svoje dobre rodnosti tudi v neugodnih vremenskih razmerah (zlasti ob poznih pozebah). Na ampelografskem sejmu v Forlìju leta 1876 so primerjali različne sorte vinske trte, podobne sorti pagadebit, z različnih območij; priznan je bil zgodovinski pomen posebne in izjemne tradicije sorte pagadebit na območju Bertinoro, kjer se proizvaja tudi biser različica. Ta tradicija je verjetno posledica gojenja sorte v mešanih vinogradih skupaj s sorto albano, ki je prispevala vsebnost sladkorja, potrebno za povečanje deleža alkohola v drugi pozni sorti vinske trte: zaradi nepopolnega vrenja in stekleničenja so nastala peneča vina, ki bi jih danes imenovali vina, pridelana po starodavni metodi.

9. **Posebne dodatne zahteve (pakiranje, označevanje, druge zahteve)**

ZOP „Romagna“ – območje vinifikacije

Pravni okvir

zakonodaja EU

Vrsta dodatnega pogoja

odstopanje od proizvodnje na razmejenem geografskem območju

Opis pogoja

Postopki vinifikacije se lahko izvajajo na celotnem območju pokrajin Forlì-Cesena, Ravenna, Bologna in Rimini.

ZOP „Romagna“ – območje proizvodnje vrst biser vina in penečega vina

Pravni okvir

nacionalna zakonodaja.

Vrsta dodatnega pogoja

odstopanje od proizvodnje na razmejenem geografskem območju

Opis pogoja

Postopki proizvodnje vrst vina biser vino „Romagna“ trebbiano, peneče vino „Romagna“ trebbiano, biser vino „Romagna“ pagadebit, peneče vino „Romagna“ albana, belo peneče vino „Romagna“ in peneče vino rosé „Romagna“ ter enološki postopki za sekundarno vrenje, stabilizacijo in dosladkanje se lahko izvajajo na celotnem območju dežel Emilija - Romanja, Marke, Lombardija, Piemont in Benečija.

ZOP „Romagna“ – območje stekleničenja vrst vina biser vino in peneče vino

Pravni okvir

zakonodaja EU

Vrsta dodatnega pogoja

stekleničenje na razmejenem geografskem območju

Opis pogoja

Postopke stekleničenja vrst vina biser vino „Romagna“ trebbiano, peneče vino „Romagna“ trebbiano, biser vino „Romagna“ pagadebit, peneče vino „Romagna“ albana, belo peneče vino „Romagna“ in peneče vino rosé „Romagna“ je treba izvajati na območju dežel Emilija - Romanja, Marke, Lombardija, Piemont in Benečija. Po veljavni nacionalni in EU zakonodaji je treba stekleničenje in polnjenje izvajati na razmejenem geografskem območju, da se ohranjata kakovost in sloves ter zagotovita poreklo in učinkovit nadzor.

Uporaba navedb podobmočij

Pravni okvir

zakonodaja EU

Vrsta dodatnega pogoja

dodatne določbe o označevanju

Opis pogoja

Pri označevanju in predstavitvi vin z ZOP „Romagna“ je dovoljeno navesti podobmočja, opisana v zadevnih prilogah k specifikaciji proizvoda.

Na etiketi se lahko navedejo naslednja podobmočja: „Bertinoro“, „Brisighella“, „Castrocaro“, „Cesena“, „Longiano“, „Meldola“, „Modigliana“, „Marzeno“, „Oriolo“, „Predappio“, „Mercato Saraceno“, „Serra“, „Imola“, „Coriano“, „San Clemente“ in „Verruchio“.

ZOP „Romagna“, ki ji sledi navedba „podobmočja“

Pravni okvir

zakonodaja EU

Vrsta dodatnega pogoja

odstopanje od proizvodnje na razmejenem geografskem območju

Opis pogoja

Postopki vinifikacije se lahko izvajajo na celotnem območju pokrajin Bologna, Ravenna, Forlì-Cesena in Rimini.

ZOP „Romagna“, ki ji sledi navedba „podobmočja“

Pravni okvir

zakonodaja EU

Vrsta dodatnega pogoja

stekleničenje na razmejenem geografskem območju

Opis pogoja

Stekleničenje vina z ZOP „Romagna“ z navedbo podobmočja je treba izvajati na območju proizvodnje posameznega podobmočja, vključno z območjem, na katerem je vinifikacija dovoljena z odstopanjem. Po veljavni nacionalni in EU zakonodaji je treba stekleničenje in polnjenje izvajati na razmejenem geografskem območju, da se ohranjata kakovost in sloves ter zagotovita poreklo in učinkovit nadzor.

Povezava na specifikacijo proizvoda

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