Europeiska unionens
officiella tidning

SV
C-serien

C/2026/2147

17.4.2026

Offentliggörande av en ansökan om godkännande av en unionsändring av en produktspecifikation för en skyddad ursprungsbeteckning inom vinsektorn i enlighet med artikel 97.3 jämförd med artikel 105 i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1308/2013

(C/2026/2147)

I enlighet med artikel 17 i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) 2024/1143 ([1]) får myndigheterna i en medlemsstat eller ett tredjeland eller en fysisk eller juridisk person med ett berättigat intresse och som är etablerad eller bosatt i ett tredjeland lämna in en invändning till kommissionen inom tre månader från dagen för detta offentliggörande.

ANSÖKAN OM UNIONSÄNDRING AV PRODUKTSPECIFIKATION

”Romagna”

PDO-IT-A0507-AM05

Datum för ansökan: 28.4.2021

1. Sökande och berättigat intresse

CONSORZIO VINI DI ROMAGNA

Organisation för den skyddade ursprungsbeteckningen ”Romagna”

2. Rubrik i produktspecifikationen som berörs av ändringen eller ändringarna

☐ Produktens namn

☒ Kategori av vinprodukt

☒ Samband

☐ Saluföringsbegränsningar

3. Beskrivning av och motivering till ändringen

1. *Införande av en ny kategori av vinprodukter*

Vinproduktskategorin ”mousserande kvalitetsvin” har lagts till (kategori 5).

Efterfrågan på mousserande vin och mousserande kvalitetsvin har ökat alltmer under de senaste tio åren. För att tillgodose denna efterfrågan har producenterna i Romagna också strävat efter att införa och förbättra alla tekniska lösningar som krävs för att framställa dessa produkttyper. Genom kategori 5 ”mousserande kvalitetsvin” kan värdet av mousserande viner med den skyddade ursprungsbeteckningen ”Romagna” maximeras.

Införandet av produktkategorin ”mousserande kvalitetsvin” medförde en ändring av artiklarna 1–9 i produktspecifikationen och de relevanta avsnitten i det sammanfattande dokumentet.

2. *Uppdatering av beskrivningen av sambandet med det geografiska området*

Förbättringar har gjorts i beskrivningen av miljöaspekter och historiska eller kulturella aspekter, som är väsentliga för vinernas kvalitet, avseende jordmånen och klimatförhållandena i området och avseende odlingsmässiga och kulturella traditioner som har etablerats genom århundraden av utveckling av druvodling och druvbearbetning.

Ändringen gäller artikel 9 i produktspecifikationen och avsnitt 8 (Beskrivning av samband) i det sammanfattande dokumentet.

([1]) Europaparlamentets och rådets förordning (EU) 2024/1143 av den 11 april 2024 om geografiska beteckningar för vin, spritdrycker och jordbruksprodukter samt garanterade traditionella specialiteter och frivilliga kvalitetsbegrepp för jordbruksprodukter, om ändring av förordningarna (EU) nr 1308/2013, (EU) 2019/787 och (EU) 2019/1753 samt om upphävande av förordning (EU) nr 1151/2012 (EUT L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

3. *Konsolidering med föregående standardändring*

Produktspecifikationen och alla avsnitt i det sammanfattande dokumentet har också kompletterats med den standardändring som följde efter denna unionsändring och som redan godkänts av kommissionen i meddelande 2022/C 386/08, offentliggjort i *Europeiska unionens officiella tidning* C 386 den 7 oktober 2022.

Samtidigt har de enskilda vinkategorierna angetts tydligare i avsnittet ”Beskrivning av vinerna” i det sammanfattande dokumentet.

SAMMANFATTANDE DOKUMENT

1. **Produktens namn**

Romagna

2. **Typ av geografisk beteckning**

SUB – skyddad ursprungsbeteckning

3. **Kategorier av vinprodukter**

1. Vin

4. Mousserande vin

5. Mousserande kvalitetsvin

8. Pärlande vin

3.1 *KN-nummer*

22 – DRYCKER, SPRIT OCH ÄTTIKA

2204 – Vin av färska druvor, inbegripet vin som tillsatts alkohol; druvmust, annan än sådan enligt nr 2009

4. **Beskrivning av vinet eller vinerna**

1. *”Romagna” Albana Spumante (kategori 4 – mousserande vin)*

Vin med den skyddade ursprungsbeteckningen ”Romagna” Albana Spumante görs på druvmust av lätt torkade druvor och jäser på flaska eller i autoklav i enlighet med EU-lagstiftningen. Vinet har en gyllengul färg, fint skum och långvariga bubblor, en karakteristisk, delikat och fruktig arom som är typisk för druvsorten, bra struktur och angenäm friskhet samt en behaglig och len smak som inte blir för söt.

Lägsta totala alkoholhalt i volymprocent: 16,0 volymprocent

Lägsta halt av sockerfritt extrakt: 21,0 g/l

Analytiska parametrar som inte anges i tabellen nedan överensstämmer med gränserna i nationell lagstiftning och EU-lagstiftning.

Allmänna analytiska egenskaper

— Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent): –

— Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent): –

— Lägsta totala syrahalt: 6 gram per liter uttryckt som vinsyra

— Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter): –

— Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter): –

2. *”Romagna” Cagnina (kategori 1 – vin)*

Vin med den skyddade ursprungsbeteckningen ”Romagna” Cagnina framställs av terranodruvor som vanligtvis skördas mot slutet av september och det är färdigt att dricka efter de tio första dagarna av oktober. Vinet har en purpurröd färg, en intensiv, karakteristisk arom med inslag av marascakörsbär och hallon samt en söt, lätt tanninsmak och en behagligt syrlig ton.

Lägsta totala alkoholhalt i volymprocent: 11,5 volymprocent

Lägsta halt av sockerfritt extrakt: 17,0 g/l

Analytiska parametrar som inte anges i tabellen nedan överensstämmer med gränserna i nationell lagstiftning och EU-lagstiftning.

Allmänna analytiska egenskaper

— Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent): –

— Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent): 8,5

— Lägsta totala syrahalt: 5 gram per liter uttryckt som vinsyra

— Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter): –

— Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter): –

3. *”Romagna” Pagadebit (kategori 1 – vin, inbegripet sött)*

Vin med den skyddade ursprungsbeteckningen ”Romagna” Pagadebit, gjort på druvan bombino bianco, har halmgul färg med varierande intensitet beroende på ålder och vinframställningsprocess. Vinet har frisk och väldoftande arom med inslag av hagtorn som är typiskt för druvsorten och behaglig och angenäm torr till halvsöt smak, även i pärlande vin.

Lägsta totala alkoholhalt i volymprocent: 11,5 volymprocent

Lägsta halt av sockerfritt extrakt: 14,0 g/l

Analytiska parametrar som inte anges i tabellen nedan överensstämmer med gränserna i nationell lagstiftning och EU-lagstiftning.

Allmänna analytiska egenskaper

— Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent): –

— Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent): –

— Lägsta totala syrahalt: 4,5 gram per liter uttryckt som vinsyra

— Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter): –

— Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter): –

4. *”Romagna” Pagadebit Frizzante (kategori 8 – pärlande vin, inbegripet sött)*

Vin med den skyddade ursprungsbeteckningen ”Romagna” Pagadebit Frizzante, gjort på druvan bombino bianco, har halmgul färg med varierande intensitet beroende på ålder och vinframställningsprocess. Vinet har fint och långvarigt skum, frisk och väldoftande arom med inslag av hagtorn som är typiskt för druvsorten och behaglig och angenäm torr till halvsöt smak.

Lägsta totala alkoholhalt i volymprocent: 11,5 volymprocent

Lägsta halt av sockerfritt extrakt: 14,0 g/l

Analytiska parametrar som inte anges i tabellen nedan överensstämmer med gränserna i nationell lagstiftning och EU-lagstiftning.

Allmänna analytiska egenskaper

— Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent): –

— Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent): –

— Lägsta totala syrahalt: 4,5 gram per liter uttryckt som vinsyra

— Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter): –

— Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter): –

5. *”Romagna” Pagadebit Bertinoro (kategori 1 – vin)*

Vin med den skyddade ursprungsbeteckningen ”Romagna” Pagadebit Bertinoro, gjort på druvan bombino bianco i delområdet Bertinoro, har en halmgul färg med varierande intensitet beroende på ålder och vinframställningsprocess. Vinet har en frisk och väldoftande arom med inslag av hagtorn som är typiskt för druvsorten, och en behaglig och angenäm torr eller halvsöt smak, även i mousserande vin.

Lägsta totala alkoholhalt i volymprocent: 12,0 volymprocent

Lägsta halt av sockerfritt extrakt: 15,0 g/l

Analytiska parametrar som inte anges i tabellen nedan överensstämmer med gränserna i nationell lagstiftning och EU-lagstiftning.

Allmänna analytiska egenskaper

— Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent): –

— Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent): –

— Lägsta totala syrahalt: 5 gram per liter uttryckt som vinsyra

— Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter): –

— Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter): –

6. *”Romagna” Sangiovese (kategori 1 – vin)*

Vin med den skyddade ursprungsbeteckningen ”Romagna” Sangiovese, gjort på druvsorten sangiovese, har rubinröd färg som skimrar i purpur, bred och vinös arom, något örtartad i unga viner, eventuellt med inslag av viol, samt elegant, fyllig och angenäm med tanninsmak i unga viner och behaglig och lätt bitter eftersmak.

Lägsta totala alkoholhalt i volymprocent: 12,0 volymprocent

Resthalt av reducerande socker: högst 10,0 g/l

Lägsta halt av sockerfritt extrakt: 20,0 g/l

Analytiska parametrar som inte anges i tabellen nedan överensstämmer med gränserna i nationell lagstiftning och EU-lagstiftning.

Allmänna analytiska egenskaper

— Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent): –

— Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent): –

— Lägsta totala syrahalt: 4,5 gram per liter uttryckt som vinsyra

— Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter): –

— Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter): –

7. *”Romagna” Sangiovese Novello (kategori 1 – vin)*

Vin med den skyddade ursprungsbeteckningen ”Romagna” Sangiovese Novello framställs av druvsorten sangiovese genom kolsyrejäsning. Vinet har rubinröd färg och en intensiv och vinös arom, typisk för viner som har framställts med denna metod, och en torr eller lätt söt smak på grund av en viss mängd restsocker, vilket tillåts enligt reglerna för framställningen.

Lägsta totala alkoholhalt i volymprocent: 11,5 volymprocent

Resthalt av reducerande socker: högst 10 g/l.

Lägsta halt av sockerfritt extrakt: 18,0 g/l

Analytiska parametrar som inte anges i tabellen nedan överensstämmer med gränserna i nationell lagstiftning och EU-lagstiftning.

Allmänna analytiska egenskaper

— Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent): –

— Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent): –

— Lägsta totala syrahalt: 4,5 gram per liter uttryckt som vinsyra

— Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter): –

— Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter): –

8. *”Romagna” Sangiovese Superiore (kategori 1 – vin)*

Vin med den skyddade ursprungsbeteckningen ”Romagna” Sangiovese Superiore, gjort på druvsorten sangiovese, har rubinröd färg som drar mot granatröd och ibland skimrar i purpur, vinös arom med delikata inslag av viol samt rund och fyllig men samtidigt mjuk och elegant smak, angenäm med lätt tanninkaraktär i unga viner och behaglig och tydlig lätt bitter eftersmak.

Lägsta totala alkoholhalt i volymprocent: 12,5 volymprocent

Resthalt av reducerande socker: högst 10,0 g/l

Lägsta halt av sockerfritt extrakt: 24,0 g/l

Analytiska parametrar som inte anges i tabellen nedan överensstämmer med gränserna i nationell lagstiftning och EU-lagstiftning.

Allmänna analytiska egenskaper

— Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent): –

— Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent): –

— Lägsta totala syrahalt: 4,5 gram per liter uttryckt som vinsyra

— Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter): –

— Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter): –

9. *”Romagna” Sangiovese Riserva (kategori 1 – vin)*

Vin med den skyddade ursprungsbeteckningen ”Romagna” Sangiovese Riserva, gjort på druvsorten sangiovese och lagrat, har rubinröd färg som drar mot granatröd och övergår till purpur och orange nyanser med tiden, med en fin komplex bouquet av vanilj som utvecklas när vinet mognar. Smaken är torr, rund, harmonisk och robust, ofta med inslag av trä från fatet där vinet har lagrats.

Lägsta totala alkoholhalt i volymprocent: 13,0 volymprocent

Resthalt av reducerande socker: högst 10,0 g/l

Lägsta halt av sockerfritt extrakt: 26,0 g/l

Analytiska parametrar som inte anges i tabellen nedan överensstämmer med gränserna i nationell lagstiftning och EU-lagstiftning.

Allmänna analytiska egenskaper

— Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent): –

— Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent): –

— Lägsta totala syrahalt: 4,5 gram per liter uttryckt som vinsyra

— Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter): –

— Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter): –

10. *”Romagna” Sangiovese Superiore Riserva (kategori 1 – vin)*

Vin med den skyddade ursprungsbeteckningen ”Romagna” Sangiovese Riserva, gjort på druvsorten sangiovese och lagrat, har rubinröd färg som drar mot granatröd och övergår till purpur och orange nyanser med tiden, med en fin komplex bouquet av vanilj som utvecklas när vinet mognar. Smaken är torr, rund, harmonisk och robust, ofta med inslag av trä från fatet där vinet har lagrats.

Lägsta totala alkoholhalt i volymprocent: 13,0 volymprocent

Resthalt av reducerande socker: högst 10,0 g/l

Lägsta halt av sockerfritt extrakt: 26,0 g/l

Analytiska parametrar som inte anges i tabellen nedan överensstämmer med gränserna i nationell lagstiftning och EU-lagstiftning.

Allmänna analytiska egenskaper

— Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent): –

— Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent): –

— Lägsta totala syrahalt: –

— Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter): –

— Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter): –

11. *”Romagna” Sangiovese Passito (kategori 1 – vin)*

Vin med den skyddade ursprungsbeteckningen ”Romagna” Sangiovese Passito, gjort på druvsorten sangiovese, har rubinröd färg som ibland skimrar i purpur och delikat arom, eventuellt med inslag av viol och harmonisk och angenäm tanninsmak, följd av en behaglig och karakteristisk lätt bitter eftersmak. Det kan ha tydliga inslag av trä från fatet där vinet har lagrats.

Lägsta totala alkoholhalt i volymprocent: 12,0 volymprocent.

Resthalt av reducerande socker: 6,0–20,0 g/l. Lägsta halt av sockerfritt extrakt: 26 g

Allmänna analytiska egenskaper

— Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent): –

— Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent): –

— Lägsta totala syrahalt: 4,5 gram per liter uttryckt som vinsyra

— Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter): –

— Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter): –

12. *”Romagna” Sangiovese med angivet delområde (kategori 1 – vin)*

Vin med den skyddade ursprungsbeteckningen ”Romagna” Sangiovese följt av ett delområde, gjort på druvsorten sangiovese från tydligt definierade områden, har rubinröd färg som skimrar i purpur, bred och vinös arom, något örtartad i unga viner, med delikata inslag av viol. Smaken är typisk för produktionsområdet med en angenäm tanninkaraktär i unga viner och behaglig och lätt bitter eftersmak.

Lägsta totala alkoholhalt i volymprocent: 12,5 volymprocent

Resthalt av reducerande socker: högst 4,0 g/l

Lägsta halt av sockerfritt extrakt: 24,0 g/l

Analytiska parametrar som inte anges i tabellen nedan överensstämmer med gränserna i nationell lagstiftning och EU-lagstiftning.

Allmänna analytiska egenskaper

— Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent): –

— Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent): –

— Lägsta totala syrahalt: 4,5 gram per liter uttryckt som vinsyra

— Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter): –

— Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter): –

13. *”Romagna” Sangiovese Riserva med angivet delområde (kategori 1 – vin)*

Vin med den skyddade ursprungsbeteckningen ”Romagna” Sangiovese Riserva följt av namnet på ett delområde, gjort på druvsorten sangiovese från tydligt definierade områden, har rubinröd färg som drar mot granatröd och övergår till purpur och orange nyanser med tiden. Vinet har en torr, rund, harmonisk och robust smak som är typisk för produktionsområdet, ofta med inslag av fatet där vinet har lagrats.

Lägsta totala alkoholhalt i volymprocent: 13,0 volymprocent

Resthalt av reducerande socker: högst 4,0 g/l

Lägsta halt av sockerfritt extrakt: 26,0 g/l

Analytiska parametrar som inte anges i tabellen nedan överensstämmer med gränserna i nationell lagstiftning och EU-lagstiftning.

Allmänna analytiska egenskaper

— Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent): –

— Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent): –

— Lägsta totala syrahalt: 4,5 gram per liter uttryckt som vinsyra

— Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter): –

— Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter): –

14. *”Romagna” Trebbiano (kategori 1 – vin)*

Vin med den skyddade ursprungsbeteckningen ”Romagna” Trebbiano, gjort på druvsorten trebbiano, har halmgul färg med varierande intensitet, vinös, mild och delikat arom och fin, aromatisk och harmonisk smak.

Lägsta totala alkoholhalt i volymprocent: 11,5 volymprocent

Resthalt av reducerande socker: högst 10 g/l.

Lägsta halt av sockerfritt extrakt: 14,0 g/l

Analytiska parametrar som inte anges i tabellen nedan överensstämmer med gränserna i nationell lagstiftning och EU-lagstiftning.

Allmänna analytiska egenskaper

— Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent): –

— Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent): –

— Lägsta totala syrahalt: 4,5 gram per liter uttryckt som vinsyra

— Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter): –

— Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter): –

15. *”Romagna” Trebbiano Spumante (kategori 4 – mousserande vin)*

Vin med den skyddade ursprungsbeteckningen ”Romagna” Trebbiano Spumante framställs av druvsorten trebbiano genom en naturlig andra jäsning på flaska eller i autoklav i enlighet med EU:s bestämmelser. Vinet har halmgul färg med varierande intensitet, långvarigt skum och fina bubblor, fin, frisk och behaglig arom och torr eller halvtorr smak beroende på typ.

Lägsta totala alkoholhalt i volymprocent: 10,5 volymprocent

Lägsta halt av sockerfritt extrakt: 14,0 g/l

Analytiska parametrar som inte anges i tabellen nedan överensstämmer med gränserna i nationell lagstiftning och EU-lagstiftning.

Allmänna analytiska egenskaper

— Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent): –

— Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent): –

— Lägsta totala syrahalt: 5 gram per liter uttryckt som vinsyra

— Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter): –

— Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter): –

16. *”Romagna” Trebbiano Frizzante (kategori 8 – pärlande vin)*

Vin med den skyddade ursprungsbeteckningen ”Romagna” Trebbiano Frizzante framställs av druvsorten trebbiano genom en naturlig andra jäsning i enlighet med EU:s bestämmelser. Vinet har halmgul färg med varierande intensitet, fint och långvarigt skum, behaglig och delikat arom och frisk och harmonisk smak.

Lägsta totala alkoholhalt i volymprocent: 10,5 volymprocent

Resthalt av reducerande socker: högst 10 g/l.

Lägsta halt av sockerfritt extrakt: 14,0 g/l

Analytiska parametrar som inte anges i tabellen nedan överensstämmer med gränserna i nationell lagstiftning och EU-lagstiftning.

Allmänna analytiska egenskaper

— Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent): –

— Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent): –

— Lägsta totala syrahalt: 5 gram per liter uttryckt som vinsyra

— Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter): –

— Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter): –

17. *”Romagna” Bianco Spumante (kategori 4 – mousserande vin)*

Vin med den skyddade ursprungsbeteckningen ”Romagna” Bianco Spumante har fint och långvarigt skum och halmgul färg med varierande intensitet. Det utmärker sig genom sin arom som är fin och delikat. Smaken varierar beroende på sockerhalten från ”brut nature” till torr, behaglig och harmonisk.

Lägsta totala alkoholhalt i volymprocent: 10,5 volymprocent.

Lägsta halt av sockerfritt extrakt: 14 g/l

Analytiska parametrar som inte anges i tabellen nedan överensstämmer med gränserna i nationell lagstiftning och EU-lagstiftning.

Allmänna analytiska egenskaper

— Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent): –

— Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent): –

— Lägsta totala syrahalt: 5 gram per liter uttryckt som vinsyra

— Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter): –

— Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter): –

18. *”Romagna” Bianco Spumante di Qualità (kategori 5 – mousserande kvalitetsvin)*

Vin med den skyddade ursprungsbeteckningen ”Romagna” Bianco Spumante di Qualità har fint, lent och långvarigt skum och halmgul färg med varierande intensitet. Det utmärker sig genom sin arom som är fin, delikat och har distinkta toner av lagring på jästfällning. Smaken varierar beroende på sockerhalten från ”brut nature” till torr, fyllig, behaglig och harmonisk.

Lägsta totala alkoholhalt i volymprocent: 11 volymprocent

Lägsta halt av sockerfritt extrakt: 15 g/l

Analytiska parametrar som inte anges i tabellen nedan överensstämmer med gränserna i nationell lagstiftning och EU-lagstiftning.

Allmänna analytiska egenskaper

— Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent): –

— Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent): –

— Lägsta totala syrahalt: 5,5 gram per liter uttryckt som vinsyra

— Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter): –

— Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter): –

19. *”Romagna” Rosato Spumante (kategori 4 – mousserande vin)*

Vin med den skyddade ursprungsbeteckningen ”Romagna” Rosato Spumante har fint och långvarigt skum. Färgen är skiftar i rosa med varierande intensitet och vinet har fin och delikat arom. Smaken varierar beroende på sockerhalten från ”brut nature” till torr och är behaglig och harmonisk.

Lägsta totala alkoholhalt i volymprocent: 10,5 volymprocent.

Lägsta halt av sockerfritt extrakt: 15 g/l

Analytiska parametrar som inte anges i tabellen nedan överensstämmer med gränserna i nationell lagstiftning och EU-lagstiftning.

Allmänna analytiska egenskaper

— Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent): –

— Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent): –

— Lägsta totala syrahalt: 5 gram per liter uttryckt som vinsyra

— Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter): –

— Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter): –

20. *”Romagna” Rosato Spumante di Qualità (kategori 5 – mousserande kvalitetsvin)*

Vin med den skyddade ursprungsbeteckningen ”Romagna” Rosato Spumante di Qualità har fint, lent och långvarigt skum. Färgen är rosa med varierande intensitet, och vinet har fin, delikat arom och distinkta toner av lagring på jästfällning. Smaken varierar beroende på sockerhalten från ”brut nature” till torr, fyllig, behaglig och harmonisk.

Lägsta totala alkoholhalt i volymprocent: 11 volymprocent

Lägsta halt av sockerfritt extrakt: 15 g/l

Analytiska parametrar som inte anges i tabellen nedan överensstämmer med gränserna i nationell lagstiftning och EU-lagstiftning.

Allmänna analytiska egenskaper

— Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent): –

— Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent): –

— Lägsta totala syrahalt: 5,5 gram per liter uttryckt som vinsyra

— Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter): –

— Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter): –

21. *”Romagna” Bianco (kategori 1 – vin)*

Viner med den skyddade ursprungsbeteckningen ”Romagna” Bianco är ljusgula till halmgula med varierande intensitet och har behaglig, fin och delikat arom. Smaken är behaglig och harmonisk.

Lägsta totala alkoholhalt i volymprocent: 11,5 volymprocent

Resthalt av reducerande socker: högst 10 g/l.

Lägsta halt av sockerfritt extrakt: 14 g/l

Analytiska parametrar som inte anges i tabellen nedan överensstämmer med gränserna i nationell lagstiftning och EU-lagstiftning.

Allmänna analytiska egenskaper

— Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent): –

— Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent): –

— Lägsta totala syrahalt: 4,5 gram per liter uttryckt som vinsyra

— Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter): –

— Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter): –

22. *”Romagna” Bianco Frizzante (kategori 8 – pärlande vin)*

Vin med den skyddade ursprungsbeteckningen ”Romagna” Bianco Frizzante har fint och långvarigt skum. Färgen varierar från ljusgul till halmgul med varierande intensitet och aromen är behaglig och distinkt. Smaken är harmonisk och frisk.

Lägsta totala alkoholhalt i volymprocent: 10,5 volymprocent.

Resthalt av reducerande socker: högst 10 g/l.

Lägsta halt av sockerfritt extrakt: 14 g/l

Analytiska parametrar som inte anges i tabellen nedan överensstämmer med gränserna i nationell lagstiftning och EU-lagstiftning.

Allmänna analytiska egenskaper

— Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent): –

— Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent): –

— Lägsta totala syrahalt: 5 gram per liter uttryckt som vinsyra

— Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter): –

— Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter): –

23. *”Romagna” Rosato (kategori 1 – vin)*

Viner med den skyddade ursprungsbeteckningen ”Romagna” Rosato är rosa med varierande intensitet och behaglig, fin och delikat arom. Smaken är harmonisk och frisk.

Lägsta totala alkoholhalt i volymprocent: 11,5 volymprocent

Resthalt av reducerande socker: högst 10 g/l.

Lägsta halt av sockerfritt extrakt: 14 g/l

Analytiska parametrar som inte anges i tabellen nedan överensstämmer med gränserna i nationell lagstiftning och EU-lagstiftning.

Allmänna analytiska egenskaper

— Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent): –

— Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent): –

— Lägsta totala syrahalt: 4,5 gram per liter uttryckt som vinsyra

— Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter): –

— Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter): –

24. *”Romagna” Rosato Frizzante (kategori 8 – pärlande vin)*

Vin med den skyddade ursprungsbeteckningen ”Romagna” Rosato Frizzante har fint och långvarigt skum. Det har rosa färg med varierande intensitet, med behaglig och karakteristisk arom. Smaken är harmonisk och frisk.

Lägsta totala alkoholhalt i volymprocent: 10,5 volymprocent.

Resthalt av reducerande socker: högst 10 g/l.

Lägsta halt av sockerfritt extrakt: 14 g/l

Analytiska parametrar som inte anges i tabellen nedan överensstämmer med gränserna i nationell lagstiftning och EU-lagstiftning.

Allmänna analytiska egenskaper

— Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent): –

— Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent): –

— Lägsta totala syrahalt: 5 gram per liter uttryckt som vinsyra

— Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter): –

— Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter): –

25. *”Romagna” Rosso (kategori 1 – vin)*

Viner med den skyddade ursprungsbeteckningen ”Romagna” Rosso har rubinröd färg som ibland skiftar i purpur, vinös arom och tydlig doft. Smaken är harmonisk med lätt tanninkaraktär och en behagligt bitter eftersmak.

Lägsta totala alkoholhalt i volymprocent: 12 volymprocent

Resthalt av reducerande socker: högst 10 g/l.

Lägsta halt av sockerfritt extrakt: 19 g/l

Analytiska parametrar som inte anges i tabellen nedan överensstämmer med gränserna i nationell lagstiftning och EU-lagstiftning.

Allmänna analytiska egenskaper

— Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent): –

— Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent): –

— Lägsta totala syrahalt: 4,5 gram per liter uttryckt som vinsyra

— Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter): –

— Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter): –

26. *”Romagna” Bianco Brisighella (kategori 1 – vin)*

Viner med den skyddade ursprungsbeteckningen ”Romagna” Bianco Brisighella är ljusgula till halmgula med varierande färgintensitet och har distinkt, fin och bred arom. Smaken är behaglig, frisk och harmonisk.

Lägsta totala alkoholhalt i volymprocent: 11 volymprocent

Resthalt av reducerande socker: högst 4 g/l.

Lägsta halt av sockerfritt extrakt: 19 g/l

Analytiska parametrar som inte anges i tabellen nedan överensstämmer med gränserna i nationell lagstiftning och EU-lagstiftning.

Allmänna analytiska egenskaper

— Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent): –

— Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent): –

— Lägsta totala syrahalt: 5 gram per liter uttryckt som vinsyra

— Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter): –

— Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter): –

27. *”Romagna” Bianco Castrocaro (kategori 1 – vin)*

Viner med den skyddade ursprungsbeteckningen ”Romagna” Bianco Castrocaro är ljusgula till halmgula med varierande intensitet och har behaglig, intensiv, vinös arom. Smaken är behaglig och harmonisk.

Lägsta totala alkoholhalt i volymprocent: 11,5 volymprocent

Resthalt av reducerande socker: högst 4 g/l.

Lägsta halt av sockerfritt extrakt: 17 g/l

Analytiska parametrar som inte anges i tabellen nedan överensstämmer med gränserna i nationell lagstiftning och EU-lagstiftning.

Allmänna analytiska egenskaper

— Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent): –

— Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent): –

— Lägsta totala syrahalt: 4,5 gram per liter uttryckt som vinsyra

— Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter): –

— Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter): –

28. *”Romagna” Bianco Longiano (kategori 1 – vin)*

Viner med den skyddade ursprungsbeteckningen ”Romagna” Bianco Longiano är ljusgula till halmgula med varierande intensitet och har behaglig, intensiv och vinös arom. Smaken är behaglig och harmonisk.

Lägsta totala alkoholhalt i volymprocent: 11 volymprocent

Resthalt av reducerande socker: högst 10 g/l.

Lägsta halt av sockerfritt extrakt: 19 g/l

Analytiska parametrar som inte anges i tabellen nedan överensstämmer med gränserna i nationell lagstiftning och EU-lagstiftning.

Allmänna analytiska egenskaper

— Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent): –

— Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent): –

— Lägsta totala syrahalt: 5 gram per liter uttryckt som vinsyra

— Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter): –

— Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter): –

29. *”Romagna” Bianco Modigliana (kategori 1 – vin)*

Viner med den skyddade ursprungsbeteckningen ”Romagna” Bianco Modigliana är ljusgula till halmgula med varierande intensitet och har behaglig, intensiv och vinös arom. Smaken är behaglig och harmonisk.

Lägsta totala alkoholhalt i volymprocent: 11 volymprocent

Resthalt av reducerande socker: högst 10 g/l.

Lägsta halt av sockerfritt extrakt: 19 g/l

Analytiska parametrar som inte anges i tabellen nedan överensstämmer med gränserna i nationell lagstiftning och EU-lagstiftning.

Allmänna analytiska egenskaper

— Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent): –

— Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent): –

— Lägsta totala syrahalt: 5 gram per liter uttryckt som vinsyra

— Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter): –

— Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter): –

30. *”Romagna” Bianco Oriolo (kategori 1 – vin)*

Viner med den skyddade ursprungsbeteckningen ”Romagna” Bianco Oriolo är ljusgula till halmgula med varierande intensitet och har behaglig, intensiv och vinös arom. Smaken är behaglig och harmonisk.

Lägsta totala alkoholhalt i volymprocent: 11,5 volymprocent

Resthalt av reducerande socker: högst 4 g/l.

Lägsta halt av sockerfritt extrakt: 17 g/l

Analytiska parametrar som inte anges i tabellen nedan överensstämmer med gränserna i nationell lagstiftning och EU-lagstiftning.

Allmänna analytiska egenskaper

— Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent): –

— Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent): –

— Lägsta totala syrahalt: 4,5 gram per liter uttryckt som vinsyra

— Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter): –

— Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter): –

31. *”Romagna” Centesimino Oriolo (kategori 1 – vin)*

Vin med den skyddade ursprungsbeteckningen ”Romagna” Centesimino Oriolo har granatröd färg och karakteristisk arom med inslag av rosor och skogsbär. Smaken är sammetslen och fyllig.

Lägsta totala alkoholhalt i volymprocent: 12 volymprocent

Resthalt av reducerande socker: högst 4 g/l.

Lägsta halt av sockerfritt extrakt: 23 g/l

Analytiska parametrar som inte anges i tabellen nedan överensstämmer med gränserna i nationell lagstiftning och EU-lagstiftning.

Allmänna analytiska egenskaper

— Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent): –

— Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent): –

— Lägsta totala syrahalt: 4,5 gram per liter uttryckt som vinsyra

— Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter): –

— Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter): –

32. *”Romagna” Centesimino Oriolo Riserva (kategori 1 – vin)*

Vin med den skyddade ursprungsbeteckningen ”Romagna” Centesimino Oriolo Riserva har intensiv granatröd färg och omslutande arom med inslag av rosor, mogen frukt och kryddor. Smaken är fyllig, harmonisk och sammetslen med lätt tanninkaraktär.

Lägsta totala alkoholhalt i volymprocent: 13 volymprocent

Resthalt av reducerande socker: högst 4 g/l.

Lägsta halt av sockerfritt extrakt: 26 g

Analytiska parametrar som inte anges i tabellen nedan överensstämmer med gränserna i nationell lagstiftning och EU-lagstiftning.

Allmänna analytiska egenskaper

— Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent): –

— Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent): –

— Lägsta totala syrahalt: 4 gram per liter uttryckt som vinsyra

— Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter): –

— Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter): –

33. *”Romagna” Centesimino Oriolo Passito (kategori 1 – vin)*

Vin med den skyddade ursprungsbeteckningen ”Romagna” Centesimino Oriolo Passito har kraftig granatröd färg med intensiv och distinkt arom med inslag av rosor, sylt, lätt torkade druvor och kryddor. Smaken är harmonisk, omslutande och har god struktur.

Lägsta totala alkoholhalt i volymprocent: 11,5 volymprocent

Resthalt av reducerande socker: minst 50 g/l

Lägsta halt av sockerfritt extrakt: 26 g

Analytiska parametrar som inte anges i tabellen nedan överensstämmer med gränserna i nationell lagstiftning och EU-lagstiftning.

Allmänna analytiska egenskaper

— Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent): –

— Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent): –

— Lägsta totala syrahalt: 4,5 gram per liter uttryckt som vinsyra

— Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter): –

— Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter): –

34. *”Romagna” Centesimino Oriolo Spumante Rosé (kategori 4 – mousserande vin)*

Vin med den skyddade ursprungsbeteckningen ”Romagna” Centesimino Oriolo Spumante Rosé har fint och långvarigt skum. Det är rosa med varierande intensitet och har karakteristisk arom med tydligt blommiga toner. Smaken varierar beroende på sockerhalten från brut till halvtorr, frisk och med god struktur.

Lägsta totala alkoholhalt i volymprocent: 11 volymprocent

Lägsta halt av sockerfritt extrakt: 14 g/l

Analytiska parametrar som inte anges i tabellen nedan överensstämmer med gränserna i nationell lagstiftning och EU-lagstiftning.

Allmänna analytiska egenskaper

— Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent): –

— Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent): –

— Lägsta totala syrahalt: 4,5 gram per liter uttryckt som vinsyra

— Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter): –

— Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter): –

35. *”Romagna” Famoso Mercato Saraceno (kategori 1 – vin)*

Viner med den skyddade ursprungsbeteckningen ”Romagna” Famoso Mercato Saraceno är halmgula med varierande färgintensitet och har karakteristisk, intensiv och vinös arom. Smaken är torr, behaglig och harmonisk.

Lägsta totala alkoholhalt i volymprocent: 11,5 volymprocent

Lägsta halt av sockerfritt extrakt: 17 g/l

Analytiska parametrar som inte anges i tabellen nedan överensstämmer med gränserna i nationell lagstiftning och EU-lagstiftning.

Allmänna analytiska egenskaper

— Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent): –

— Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent): –

— Lägsta totala syrahalt: 5 gram per liter uttryckt som vinsyra

— Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter): –

— Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter): –

36. *”Romagna” Famoso Mercato Saraceno Spumante (kategori 4 – mousserande vin)*

Vin med den skyddade ursprungsbeteckningen ”Romagna” Famoso Mercato Saraceno Spumante har fint och långvarigt skum. Färgen är halmgul med varierande intensitet och vinet har fin och delikat arom. Smaken varierar beroende på sockerhalten från ”brut nature” till torr, i enlighet med EU-lagstiftningen.

Lägsta totala alkoholhalt i volymprocent: 11 volymprocent

Lägsta halt av sockerfritt extrakt: 16 g/l

Analytiska parametrar som inte anges i tabellen nedan överensstämmer med gränserna i nationell lagstiftning och EU-lagstiftning.

Allmänna analytiska egenskaper

— Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent): –

— Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent): –

— Lägsta totala syrahalt: 5 gram per liter uttryckt som vinsyra

— Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter): –

— Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter): –

5. **Vinframställningsmetoder**

a. *Särskilda oenologiska metoder*

—

b. *Högsta avkastning*

1. Romagna Albana Spumante

45 hektoliter per hektar

2. Romagna Cagnina

84,5 hektoliter per hektar

3. Romagna Pagadebit och Pagadebit Bertinoro, inbegripet Frizzante

98 hektoliter per hektar

4. Romagna Sangiovese, inbegripet Novello och Riserva

98 hektoliter per hektar

5. Romagna Sangiovese Superiore, inbegripet Riserva

68,25 hektoliter per hektar

6. Romagna Sangiovese med en kompletterande geografisk beteckning

58,5 hektoliter per hektar

7. Romagna Sangiovese Riserva med delområden

52 hektoliter per hektar

8. Romagna Sangiovese Passito

60 hektoliter/hektar

9. Romagna Bianco, inbegripet Frizzante och Spumante

126 hektoliter per hektar

10. Romagna Rosato, inbegripet Frizzante och Spumante

126 hektoliter per hektar

11. Romagna Rosso

91 hektoliter per hektar

12. Romagna Bianco med delområdena Brisighella, Castrocaro, Longiano, Modigliana och Oriolo

84 hektoliter per hektar

13. Romagna Centesimino, inbegripet Riserva med delområdet Oriolo

77 hektoliter per hektar

14. Romagna Centesimino Passito med delområdet Oriolo

55 hektoliter per hektar

15. Romagna Centesimino Spumante Rosé med delområdet Oriolo

91 hektoliter per hektar

16. Romagna Famoso, inbegripet Spumante med delområdet Mercato Saraceno

84 hektoliter per hektar

17. Romagna Bianco Spumante di Qualità

126 hektoliter per hektar

18. Romagna Rosato Spumante di Qualità

126 hektoliter per hektar

6. **Avgränsat geografiskt område**

Produktionsområdet för de druvor som används för att framställa viner som får använda beteckningen ”Romagna” omfattar hela eller delar av ett flertal kommuner i provinserna Bologna, Forlì-Cesena, Ravenna och Rimini i regionen Emilia-Romagna.

1. Produktionsområdet för de druvor som används för att framställa viner vin med den skyddade ursprungsbeteckningen ”Romagna” Albana Spumante omfattar hela eller delar av de kommuner som förtecknas nedan. Området är avgränsat enligt följande:

   Provinsen Forlì-Cesena: kommunerna Castrocaro Terme e Terra del Sole, Forlì, Forlimpopoli, Meldola, Bertinoro, Cesena, Montiano, Roncofreddo, Savignano sul Rubicone och Longiano. I kommunerna Savignano sul Rubicone, Cesena, Forlimpopoli och Forlì går gränsen nedströms enligt följande beskrivning. Kommunen Savignano sul Rubicone: från SS 9 Via Emilia. Kommunen Cesena: från gränsen mot kommunen Savignano följer den SS 9 Via Emilia fram till via Pestalozzi. Gränsen går längs denna väg och sedan längs via Marzolino Primo till järnvägslinjen Rimini–Bologna, som den följer fram till SS 71 bis, och följer sedan via Comunale Redichiaro och via Brisighella. Därefter ansluter den åter till SS 71 bis, följer denna och sedan via Vicinale Cerchia, via S. Egidio, via Comunale Boscone, via Madonna dello Schioppo, via Cavalcavia och via D’Altri fram till floden Savio och den offentliga travbanan, för att åter ansluta till SS 9 Via Emilia norrut (vid kilometer 30,65), som den följer fram till gränsen mot kommunen Bertinoro. Kommunen Forlimpopoli: från gränsen till kommunen Bertinoro går gränsen längs SS 9 fram till Via S. Leonardo, som den följer fram till järnvägslinjen Rimini–Bologna för att sedan fortsätta längs denna tills den ansluter till SS 9, som den följer fram till gränsen mot kommunen Forlì. Kommunen Forlì: från gränsen till kommunen Forlimpopoli följer gränsen SS 9 fram till via G. Siboni. Den följer denna väg och fortsätter sedan längs följande vägar: 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 och via Isonzo. Därifrån följer den järnvägslinjen Rimini–Bologna fram till järnvägsarbetarnas hus vid kilometer 59 och fortsätter sedan längs via Zignola, där den ansluter till SS 9 norrut, som den följer fram till gränsen mot kommunen Faenza.

Provinsen Ravenna: kommunerna Castel Bolognese, Riolo Terme, Faenza, Casola Valsenio och Brisighella. I kommunerna Faenza och Castel Bolognese går gränsen nedströms enligt följande beskrivning. Kommunen Faenza: från gränsen mot kommunen Forlì, där denna möter SS 9, följer den gränsen fram till järnvägslinjen Rimini–Bologna, som den sedan följer fram till Lamoneflodens vänstra strand för att sedan fortsätta längs via San Giovanni, via Formellino, via Ravegnana, via Borgo S. Rocco, via Granarolo Provelta, via S. Silvestro, via Scolo Cerchia och via Convertite. Den ansluter sedan till järnvägslinjen norrut, som den följer fram till gränsen mot kommunen Castel Bolognese. Kommunen Castel Bolognese: från järnvägslinjen Rimini–Bologna.

Provinsen Bologna: kommunerna Borgo Tossignano, Casalfiumanese, Castel San Pietro Terme, Dozza Imolese, Fontanelice, Imola och Ozzano dell'Emilia. I kommunerna Imola och Ozzano dell'Emilia går gränsen nedströms enligt följande beskrivning. Kommunen Imola: från järnvägslinjen Rimini–Bologna till korsningen med huvudvägen Selice, därefter längs samma väg fram till Via Nuova, som den följer tills den åter ansluter till kommungränsen vid början av vägen in i kommunen Castel Guelfo. Kommunen Ozzano dell'Emilia: från järnvägslinjen Rimini–Bologna.

2. Produktionsområdet för de druvor som används för att framställa vin med den skyddade ursprungsbeteckningen "Romagna" Cagnina omfattar de kommuner som förtecknas nedan.

Provinsen Ravenna: kommunerna Brisighella, Casola Valsenio, Castel Bolognese, Faenza och Riolo Terme.

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

3. Produktionsområdet för de druvor som används för att framställa vin med den skyddade ursprungsbeteckningen "Romagna" Pagadebit omfattar hela eller delar av de kommuner som förtecknas nedan.

Området är avgränsat enligt följande:

Provinsen Ravenna: kommunerna Brisighella, Casola Valsenio, Castel Bolognese, Faenza och Riolo Terme. I kommunerna Castel Bolognese och Faenza går gränsen nedströms längs riksväg 9, Via Emilia.

Provinsen Forlì-Cesena: kommunerna Bertinoro, Borghi, Castrocaro Terme e Terra del Sole, Cesena, Dovadola, Forlì, Forlimpopoli, Longiano, Meldola, Montiano, Predappio, Roncofreddo, Savignano sul Rubicone och Sogliano al Rubicone. I kommunerna Bertinoro, Cesena, Forlì, Forlimpopoli, Longiano, Savignano sul Rubicone går gränsen nedströms enligt följande beskrivning. Kommunen Bertinoro: SS 9 Via Emilia. Kommunen Cesena: från korsningen mot kommunen Bertinoro på SS 9 Via Emilia går gränsen längs med denna väg fram till provinsvägen SP 51 som leder till via San Vittore. Därefter följer den via San Vittore vid avfart 71 till byn San Carlo. Den fortsätter längs via Castiglione, via Roversano S. Carlo, via Comunale Roversano och via IV Novembre tills den åter ansluter till SS 9 Via Emilia. Den fortsätter återigen längs huvudvägen mot Rimini fram till via Ca' Vecchia. Därefter följer den via Montiano och via Malanotte till gränsen mot kommunen Longiano. Kommunen Forlì: från gränsen mot kommunen Faenza på Via Emilia går gränsen längs via Rio Cosina till Bariletta-bron på via del Passo. Den fortsätter sedan längs via del Passo fram till via Castel Leone, som den följer till slutet. Därefter följer den via Ossi fram till Villagrappa och fortsätter sedan längs via del Braldo till Villa Rovere. Därefter viker den av mot SS 67 i riktning mot Florens till byn Terra del Sole. Den vänder sedan tillbaka mot Forlì efter att ha följt via Landino och fortsätter längs SP 56 fram till via dell'Appennino (SS 9 ter), som den följer, och passerar San Martino in Strada. Nära utfarten från staden viker den av in på via Monda för att sedan fortsätta längs via Crocetta fram till korsningen med SP 4 vid via Bidente, vid kilometer 4,1, som den följer fram till SP 37. Den följer denna väg fram till gränsen mellan kommunerna Forlì och Bertinoro vid floden Ronco. Kommunen Forlimpopoli: från gränsen till kommunerna Bertinoro och Forlì fortsätter den längs SP 37 mot Forlimpopoli fram till floden Ausa, som den följer tills den vänder tillbaka längs gränsen mellan kommunerna Bertinoro och Forlimpopoli. Kommunen Longiano: från korsningen med kommunen Cesena fortsätter gränsen att gå längs via Malanotte till via Badia. Därefter går den längs via Cesena, via Badia och via Fratta, förbi Cà Turchi och Cà Won Willer. Därefter fortsätter den längs via Massa, som passerar genom byarna Massa, Bolignano och La Crocetta, till gränsen mot kommunen Savignano sul Rubicone, nära Cà Ugolini. Kommunen Savignano sul Rubicone: från gränsen mot kommunen Longiano på via Massa följer den gränsen och fortsätter sedan längs via Scodella och via (Vecchia) Rio Salto fram till gränsen mot kommunen Sant'Arcangelo di Romagna, efter att ha följt via Seibelle J.

Provinsen Rimini: kommunerna Coriano, Misano Adriatico, Morciano di Romagna, Poggio Berni, Rimini, Sant'Arcangelo di Romagna, San Clemente, San Giovanni i Marignano, Torriana och Verucchio. I kommunerna Misano Adriatico, Rimini och Sant'Arcangelo di Romagna går gränsen nedströms enligt följande beskrivning. Kommunen Misano Adriatico: från gränsen mot kommunen Riccione följer den via Capronte fram till via Grotta. Därefter följer den via Fontacce fram till korsningen med SP 35 (Riccione–Tavoletto). Gränsen följer sedan provinsvägen fram till byn Cella Simbeni. Därefter går den längs via San Giovanni fram till floden Conca vid gränsen mellan kommunerna Misano Adriatico och San Giovanni in Marignano. Kommunen Rimini: från gränsen mot kommunen Sant'Arcangelo di Romagna på huvudvägen följer den via Marecchiese mot Rimini fram till motorvägen Bologna–Rimini, som den följer fram till gränsen mot kommunen Riccione. Kommunen Sant'Arcangelo di Romagna: från gränsen mot kommunen Savignano följer den via Seibelle J. i riktning mot Canonica fram till via Rio Salto och byn Canonica. Därefter följer den via Canonica, SP 13, fram till kommungränsen, som den följer längs floden Marecchia. Gränsen fortsätter sedan fram till korsningen Marecchia. Därefter följer den via Marecchia fram till kommungränsen igen.

4. Produktionsområdet för de druvor som används för att framställa viner vin med den skyddade ursprungsbeteckningen Romagna Sangiovese omfattar hela eller delar av de kommuner som förtecknas nedan. Området är avgränsat enligt följande:

Provinsen Forlì-Cesena: kommunerna 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 och Tredozio. I kommunerna Cesena, Bertinoro, Forlimpopoli, Forlì, Montiano och Savignano sul Rubicone går gränsen nedströms enligt följande beskrivning. Kommunen Cesena: från gränsen mot kommunen Savignano följer den riksväg SS 9 fram till korsningen med via Pestalozzi. Gränsen går längs denna gata och fortsätter sedan längs via Marzolino Primo till järnvägslinjen Rimini–Bologna, som den följer fram till SS 71 bis. Därifrån går den längs via Comunale Redichiaro, sedan via Brisighella, och ansluter återigen till SS 71 bis. Därefter går den längs följande vägar: via Vicinale Cerchia, via S. Egidio, via Comunale Boscone, via Madonna dello Schioppo, via Cavalcavia och via D'Altri. Den följer den vägen till floden Savio och den offentliga travbanan, för att åter ansluta till huvudvägen SS 9 Via Emilia norr om staden (km 30,65), som den följer till gränsen mot kommunen Bertinoro. SS 9 Via Emilia. Kommunen Forlimpopoli: från gränsen till kommunen Bertinoro går den längs huvudvägen SS 9 fram till via S. Leonardo, som den följer fram till järnvägslinjen Rimini–Bologna för att sedan fortsätta längs denna tills den ansluter till SS 9, längs vilken den går fram till gränsen mot kommunen Forlì. Kommunen Forlì: från gränsen till kommunen Forlimpopoli följer den SS 9 fram till via G. Siboni. Därefter följer den denna och följande vägar: 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 och via Isonzo. Därifrån följer den järnvägslinjen Rimini–Bologna fram till järnvägsarbetarnas hus vid kilometer 59 och fortsätter sedan längs via Zignola, där den ansluter till SS 9 i norr, som den följer fram till gränsen mot kommunen Faenza. Kommunerna Montiano och Savignano sul Rubicone: från SS 9 Via Emilia.

Provinsen Rimini: kommunerna 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 i Marignano, Torriana och Verucchio. I kommunerna Cattolica, Misano Adriatico, Riccione, Rimini och S. Arcangelo di Romagna går gränsen nedströms enligt följande beskrivning. Kommunerna Cattolica, Misano Adriatico och Riccione: från SS 16 Adriatica. Kommunen Rimini: från gränsen mot kommunen Riccione följer den SS 16 Adriatica till korsningen med SS 9 Emilia och följer denna väg till gränsen mot kommunen S. Arcangelo di Romagna. Kommunen S. Arcangelo di Romagna, från SS 9 Via Emilia.

Provinsen Ravenna: kommunerna Brisighella, Casola Valsenio, Castel Bolognese, Faenza och Riolo Terme. I kommunerna Faenza och Castel Bolognese går gränsen nedströms enligt följande beskrivning. Kommunen Faenza: från gränsen mot kommunen Forlì, där den möter SS 9, följer den gränsen fram till järnvägslinjen Rimini–Bologna, som den sedan följer fram till Lamoneflodens vänstra strand för att sedan fortsätta längs via S. Giovanni, via Formellino, via Ravegnana, via Borgo S. Rocco, via Granarolo Provelta, via S. Silvestro, via Cerchia och via Convertite. Därefter ansluter den till järnvägslinjen i norr, som den följer fram till gränsen mot kommunen Castel Bolognese. Kommunen Castel Bolognese: från järnvägslinjen Rimini–Bologna.

Provinsen Bologna: kommunerna Borgo Tossignano, Casalfiumanese, Castel San Pietro Terme, Dozza Imolese, Fontanelice, Imola och Ozzano dell'Emilia. I kommunerna Imola och Ozzano dell'Emilia går gränsen nedströms enligt följande beskrivning. Kommunen Imola: från järnvägslinjen Rimini–Bologna till korsningen med provinsvägen via Selice följer den sedan denna väg fram till provinsvägen via Nuova, som den följer tills den når kommungränsen vid början av vägen in i kommunen Castel Guelfo. Kommunen Ozzano: från järnvägslinjen Rimini–Bologna.

5. Produktionsområdet för de druvor som används för att framställa viner vin med de skyddade ursprungsbeteckningarna "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 och "Romagna" Rosso omfattar hela eller delar av de kommuner som förtecknas nedan. Området är avgränsat enligt följande:

   Provinsen Bologna: kommunerna Borgo Tossignano, Casalfiumanese, Castel San Pietro Terme, Dozza Imolese, Fontanelice, Imola, Mordano, Medicina och Ozzano dell'Emilia. I kommunerna Ozzano dell'Emilia, Medicina, Castel Guelfo och Imola går gränsen nedströms enligt följande beskrivning. Kommunen Ozzano dell'Emilia: från järnvägslinjen Rimini–Bologna. Kommunen Medicina: från gränsen mot kommunen Ozzano dell'Emilia följer den SP 253 till korsningen med via del Piano och fortsätter sedan längs denna väg och därefter via del Lavoro, via del Canale och via S. Rocco, innan den når provinsväg 253 San Vitale. Kommunen Castel Guelfo: från provinsväg 253 San Vitale. Kommunen Imola: från provinsväg 253 San Vitale. I kommunerna Fontanelice och Casalfiumanese går gränsen uppströms enligt följande beskrivning. Kommunen Fontanelice: Den följer via della Renana från korsningen vid gränsen mellan provinserna Bologna och Ravenna fram till via D. Alighieri; därefter följer den SP 610 i Fontanelice fram till kilometer 16,95, för att sedan vika av in på via Gesso. Den följer denna väg fram till kommungränsen. Kommunen Casalfiumanese: från bergsstigen som passerar genom Cà Salara till där gränserna mellan Fontanelice och Castel San Pietro Terme möts.

   Provinsen Forlì-Cesena: kommunerna 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 och Tredozio. I kommunerna Gatteo, San Mauro Pascoli och Savignano sul Rubicone går gränsen nedströms enligt följande beskrivning. Kommunen Gatteo: från gränsen mot kommunen Cesenatico följer den vägen via Cesenatico till korsningen med motorvägen A14 mellan Bologna och Rimini i S. Angelo nära Casa Bertorri, och fortsätter sedan längs motorvägen fram till gränsen mot kommunen Savignano sul Rubicone. Kommunen San Mauro Pascoli: från motorväg A14 Bologna-Rimini. Kommunen Savignano sul Rubicone: från motorväg A14 Bologna-Rimini. Kommunen Cesenatico: här omfattas de områden som ligger uppströms följande avgränsade områden. Från Montaletto till korsningen mellan provinserna Ravenna och Forlì-Cesena går gränsen längs via San Pellegrino och sedan via Campone Sala fram till byn Sala. Därefter går den längs via Cesenatico fram till gränsen mot kommunen Savignano sul Rubicone.

   Provinsen Rimini: kommunerna 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 och Verucchio. I kommunerna Cattolica, Misano Adriatico, Riccione och Rimini går gränsen nedströms enligt följande beskrivning. Kommunen Cattolica: från SS 16 Adriatica. Kommunen Misano Adriatico: från SS 16 Adriatica. Kommunen Riccione: från SS 16 Adriatica. Kommunen Rimini: från korsningen mellan motorvägen A14 Bologna-Rimini och floden Uso (kommungränsen mellan San Mauro Pascoli och Rimini) följer den motorvägen till korsningen med SS 9 Via Emilia nära kyrkogården i Santa Giustina. Den fortsätter längs SS 9 till floden Marecchia, som den följer fram till järnvägslinjen Bologna–Rimini. Den följer sedan denna linje fram till floden Ausa, som den följer fram till SS 16 Adriatica. Därefter följer den SS 16 fram till gränsen mot kommunen Riccione. Provinsen Ravenna: kommunerna Bagnacavallo, Bagnara di Romagna, Brisighella, Casola Valsenio, Castel Bolognese, Cotignola, Faenza, Lugo, Massa Lombarda, Riolo Terme, Russi, Ravenna, Sant'Agata sul Santerno och Solarolo. I kommunerna Bagnacavallo, Lugo, Massa Lombarda, Russi och S. Agata sul Santerno går gränsen nedströms enligt följande beskrivning. Kommunen Bagnacavallo: från gränsen mot kommunen Lugo följer den SP 253 San Vitale till korsningen med via Bagnoli Inferiore. Den fortsätter sedan längs följande vägar: via Pieve Masiera, ringvägen Fossa, via Stradello, via Rotondi, via Guarno, via Colombaia och via Canale Sinistra Inferiore i 17 km, och sedan via Destra Canale Inferiore, Strada Cogollo, via Forma och

in på en privat egendom, innan den når SP 253 San Vitale vid kilometer 57. Kommunen Lugo: från gränsen mot kommunen S. Agata sul Santerno följer den SP 253 San Vitale fram till korsningen med via Bedazzo. Den fortsätter sedan längs följande vägar: via Piratello, via Delle Tombe, via S. Andrea, provinsvägen Quarantola och via Piratello Viola, tills den når SP 253 San Vitale. Kommunen Massa Lombarda: från gränsen mot provinsen Bologna följer den SP 253 San Vitale till korsningen med viale della Repubblica. Den följer denna väg och därefter följande vägar: via Primo Maggio, via Fornace, via Punta, via Bagnarolo, via Nuova och via Cimitero fram till korsningen med järnvägslinjen Bologna–Ravenna, som den följer fram till SP 253 San Vitale. Kommunen Russi: från gränsen mot kommunen Bagnacavallo följer den SP 253 San Vitale till korsningen med via Faentina, som den följer genom Godo (via Faentina Nord), och fortsätter sedan längs via Fringuellina, via Del Godo, via Fringuellina Nuova, via Naldi och via Molinaccio, till gränsen mot kommunen Ravenna. Kommunen S. Agata sul Santerno: från gränsen mot kommunen Massa Lombarda följer den SP 253 San Vitale fram till korsningen med via Belfiore, och följer sedan via Angiolina och Santernoflodens vänstra strand, för att sedan åter ansluta till SP 253 San Vitale. Kommunen Ravenna: här omfattas de områden som ligger uppströms följande avgränsade områden. Från gränsen mot kommunen Russi följer den vägen Godo-San Marco österut, tills den når SS 67 Tosco Romagnolo. Den följer SS 67 söderut, till kilometer 207,8, och korsar sedan floden Ronco via Gambellara till via San Pietro in Vincoli. Därefter följer den via Del Sale, vidare på provinsvägen Dismano söderut till kilometer 20,5, sedan till via Civinelli och via Mensa till Matelica. Därefter följer den via Salaria och via Crociarone till Pisignano, sedan via Confine fram till gränsen mellan provinserna Ravenna och Forlì-Cesena, som den följer till Montaletto. Produktionsområdet omfattar Isola di Savarna enligt nedanstående avgränsning. Med utgångspunkt från orten ”La Cilla” följer gränsen dräneringskanalen till höger om floden Reno österut, tills den når via S. Alberto-Ravenna, nära kilometer 13,5. Därefter viker den av västerut igen och följer den gamla järnvägslinjen fram till C. Berbarella, där den korsar det återvunna markområdet vid Valle Mezza Cà. Därifrån följer den vägen från det återvunna området som passerar genom C. Graziani västerut och ansluter till vägen mellan Mezzano och S. Alberto, nära Grattacoppa. Den följer denna väg norrut fram till ”La Cilla”, vilket är gränsens startpunkt.

7. **Druvsorter**

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. **Beskrivning av samband**

8.1 *Kategori: Vin (1)*

Sambandet till vinodling och vinframställning i regionen Romagna har alltid varit starkt. Bevis på det är de vilda vinstockar som fortfarande finns i pinjelundarna, de många traditionella lokala druvsorterna – albana, cagnina (terrano), pagadebit (bombino bianco), trebbiano romagnolo osv. – samt de många historiska och arkeologiska fynd som har gjorts.

De olika vintyper som historiskt sett har framställts i Romagna har ett nära samband med odlingsmiljön (jordmånen och klimatet) och utvecklingen av framställnings- och lagringstekniker. Merparten av det vin som var avsett för privat konsumtion lagrades på fat och förändrades från lätt skummande till pärlande (kategori 8) vid den första tappningen, för att sedan bli torrt och stilla (kategori 1) under sommaren efter skörden.

Under 1970-talet och framåt anammades framstegen inom vinsektorn i Romagna, utan avvikelse från den etablerade traditionen. Detta ledde till en mer rationell förvaltning och tillgänglighet av utrustningen. Dessutom förbättrades företagsstrukturerna och vinkällarnas vinframställningstekniker radikalt, vilket onekligen förbättrade vinprodukternas kvalitet.

En annan viktig förändring gällde de studier om terroir-indelning som bidrog till att de bästa jordmåns- och klimatförhållandena för de olika druvsorterna fastställdes och som framför allt informerade vinodlarna om sort- och odlingsalternativ, vilket fick dem att inta en mer kritisk hållning till vinodlingen.

När det gäller sangiovese har vinodlarnas nuvarande erfarenhet och expertis avseende olika geografiska och kulturella sammanhang gjort det möjligt att fastställa ”delområden” för att med större precision identifiera lokala produkter. Små och medelstora vinföretag har ett tydligt intresse av att framställa vin av högre kvalitet som i större utsträckning har ett samband med produktionsområdets specifika egenskaper när så är möjligt.

Följande områden från väst till öst är typiska för produktionen av sangiovese:

Imola. Redan i slutet av 1700-talet var sangiovese ett utmärkande inslag i vinframställningen i Imola – druvan var så etablerad att en undersökning från 1880 visade att den var en av de vanligaste druvsorterna i området, näst efter albana. Än i dag kommer över 10 % av de sangiovese-druvor som odlas i Emilia-Romagna från provinsen Bologna, varav 97 % odlas i distriktet Imola, främst söder om Via Emilia.

Serra. Detta är en enklav mellan kommunerna Castel Bolognese, Imola och Riolo Terme som sedan urminnes tider har utmärkt sig från övriga områden med bördig jord, god vattentillgång och bra klimat, vilket gjorde att de första människorna i trakten bosatte sig just här. I Romagna har detta område historiskt beskrivits som mycket gynnsamt, där sangiovese-vinerna har toner av färsk frukt och utsökta blommiga inslag tack vare vinrankornas väl valda läge.

Brisighella. Traditionen att framställa olivolja i området vittnar om att klimatet här närmast liknar ett medelhavsklimat, vilket utan tvekan också gynnat vinproduktionen. Jordmånen kännetecknas av lera och sandsten, men påverkan från kalkstensådern *Vena del Gesso* (som finns med på Unescos världsarvslista) märks tydligt och ger vinet elegans, struktur och friskhet, vilket framhäver sangioveses blommiga och fruktiga toner.

Marzeno. I detta område finns ett stort utsprång av den kalkhaltiga sandstenen *Spungone*, tillsammans med blålera från pliocen- och pleistocenperioderna. Det karga och kraftfulla landskapet ger också kraftiga viner. De fruktiga tonerna tenderar att dominera över de blommiga.

Modigliana. Detta område är ännu kargare, med svalare somrar och en miljö som påminner om Apenninerna. Viner som framställs här har en robust struktur och är kraftfulla, strama och långlivade.

Oriolo. Det som utmärker området kring det medeltida tornet i Oriolo är den omfattande förekomsten av ”gul sand”, med vissa områden av lera och lersilt, och ett mikroklimat som alltid varit särskilt milt, vilket gynnat mänsklig bosättning och bidragit till ett blomstrande jordbruk, präglat av vinrankor och olivträd. Beroende på vinrankornas läge och förekomsten av sand eller lera är det möjligt att få fram viner med bra struktur som först efter viss lagring blir lagom mjuka eller viner som är mer drickfärdiga, välbalanserade fruktiga och blommiga.

Castrocaro. Detta område i ”toskanska Romagna” har präglats starkt av storhertigdömet Toscana. Delområdet kännetecknas därför mer av sin lokala historia och tradition än av några väsentliga skillnader jämfört med vinet från det angränsande Oriolo-området, även om lerjord dominerar.

Predappio. Ett högt beläget område med sluttningar upp mot Apenninerna, med lerjord som ibland påverkas av förekomst av svavel. Sangiovese från detta område har alltid haft ett gott rykte tack vare den muntliga traditionen. I synnerhet ger den lokala biotypen med sina avlånga druvor mycket fruktiga viner med tämligen sträva tanniner.

Meldola. Området odlades redan under romartiden och jordbruksmetoderna har ända sedan dess utvecklats och förfinats, vilket har lett till dagens resultat inom vinsektorn. Det huvudsakliga nordväst–nordostläget gör det möjligt att framställa fina sangiovese-viner med en fruktig aromprofil.

Bertinoro. I området odlades traditionellt albana (som har en lång tradition här) och det har först nyligen visat sig vara väl lämpat även för sangiovese, vars slående struktur kräver en tämligen lång mognadstid.

Cesena. Vinerna från Cesena, som till och med omnämns av de klassiska latinska författarna, har alltid haft ett gott anseende. Sangiovese-vinet från dessa kullar har en slående men inte överdriven struktur, med en tydlig fruktighet av mogna körsbär som kombinerar struktur och elegans.

Mercato Saraceno. Här ingår det område där formationen Marnoso-Arenacea är som mest framträdande i Romagna, och klimatet påverkas av närheten till Apenninernas bergstoppar. Detta sangiovese-vin är mycket balanserat, med en bra balans mellan alkohol och syra och tämligen söta tanniner.

Longiano. Jordmånen i detta område har också påverkats av formationen Marnoso-Arenacea, men klimatet påverkar sangiovese-druvans sammansättning, vilket kan ge kraftfullare vin, möjligen på bekostnad av den naturliga elegansen hos de viner som framställs här: varma, fylliga viner med god fruktighet och struktur.

De geologiska förhållandena i Riminiområdet är distinkta och mer lika dem i Emilia än resten av Romagna. Jordmånen i de olika dalarna är ett resultat av olika bergarters utveckling, men ännu viktigare är de olika mikroklimat som uppstår genom exponering eller närhet till havet. Sangiovese odlades intensivt här fram till 1860, och även mousserande viner framställdes med låg alkoholhalt, men detta upphörde senare just av den anledningen. Klimatförändringarna har lett till en renässans för druvan, där olika egenskaper lyfts fram.

Coriano. Detta delområde omfattar området som gränsar till havet, där den grå lerjorden och goda exponeringen gör det möjligt att framställa mer strukturerade sangiovese-viner som lämpar sig bättre för lagring.

San Clemente. Detta delområde är det varmaste i Rimini, med de mest utpräglade kalk- och lerjordarna. Här framställs strukturerade viner med en god syra.

Verucchio. Detta område på sluttningarna i Valmarecchia ger mycket välsmakande viner.

Även när det gäller andra druvsorter leder samspelet med jordmånen till intressanta variationer som ibland är av särskild betydelse.

Preferensen för bombino bianco eller albana i Bertinoro-området beror utan tvekan på den magra kalkstensjorden, som härrör från formationen *Spungone* som tränger upp till ytan som mest i just detta område. Jordmånen begränsar dessa druvsorters naturliga växtkraft, vilket skapar bättre balans mellan vegetativ tillväxt och druvavkastning och därmed en mer balanserad must. Samtidigt ger kalkstenen vinerna större aromatisk finess.

På lerjordarna på slätten, som naturligt begränsar trebbiano romagnolos växtkraft och produktivitet, kan producenterna få fram viner med god struktur och aromatisk finess, även om druvsorten vanligtvis definieras som ”neutral”. De magrare jordarna ger trebbiano-viner med mer struktur. Viner framställda av druvor som odlats på sandjordar (till exempel terrano och trebbiano) ger också en god doftsubtilitet.

Albana-viner tenderar också att variera beroende på jordmånen: jordar med mer lera ger strukturerade viner med inslag av honung och torkad aprikos, medan Imola-området ger viner med mer utpräglade fruktiga inslag av aprikos och albana från Faenza-området ger viner med mer blommiga inslag.

8.2 *Kategorin ”mousserande vin” (4)*

De flesta av de traditionella druvsorterna i Romagna mognar sent, och i många förordningar fastställdes att Mikaelsdagen (den 29 september) var den första skördedagen. Numera är den dagen i många fall den sista skördedagen. Fram till slutet av 1960-talet var klimatet sådant att skörden avslutades under den kalla perioden, vilket många gånger hindrade sockret i musten från att jäsa färdigt. Följaktligen buteljerades vinet ofta med en viss mängd restsocker och jäsningen fullbordades i flaskan följande vår, vilket gav pärlande viner (kategori 8) och/eller mousserande viner (kategori 4). Dagens teknik gör det möjligt att kontrollera det som tidigare skedde spontant och samtidigt bevara de vintyper som alltid har framställts och druckits i Romagna. I detta samspel mellan olika terroir-faktorer har klimat och expertis, dvs. vinodlarnas erfarenhet, stor betydelse i förhållande till jordmånen, vilket gett en traditionell produkt som bevarats och förbättrats tack vare tekniken.

Albana Spumante: Albana har alltid använts för att framställa vin för festligheter, eftersom skummet (*spuma*) gör vinet just extra festligt. Eftersom det är en druvsort som mognar mitt i säsongen och ackumulerar mycket socker, användes den i många fall för att berika druvsorter som innehåller mindre socker och mognar senare, såsom trebbiano och pagadebit, med socker och framställa mousserande viner av dem. Must från albana-druvor kan betraktas som ”liqueur de tirage” enligt traditionen i Romagna.

Tack vare ökad expertis har framställningen av både pärlande och mousserande vita viner och roséviner förfinats och förbättrats på senare tid, med tanke på att de viner som traditionellt framställts i Romagna oftast haft en ljus färg, vanligen ljust körsbärsrosa. Historiska dokument vittnar om att det var tradition att framställa pärlande och mousserande viner av de sedvanliga druvsorterna: trebbiano romagnolo, bombino bianco, albana och även sangiovese, vilket bekräftas av Mantegazza (1871). Dessa viner konsumerades dock oftast lokalt, främst av producenternas egna familjer. Det var söta filtrerade viner, snarare än pärlande och mousserande viner som framställdes redan då, som var avsedda för handel. Tack vare utvecklingen inom vinframställningsteknik och odlingsmetoder (det krävs druvor av utmärkt kvalitet och med rätt balans mellan sötma och syra för att framställa mousserande viner) har man kunnat återuppta framställningen av denna vintyp på ett bättre sätt.

Utöver mousserande viner med angiven druvsort (till exempel Romagna Trebbiano Spumante) ligger tonvikten nu också på mousserande viner som till stor del framställs av traditionella druvsorter (till exempel 70 % trebbiano eller 70 % sangiovese), men som berikas med andra druvsorter som kan bredda eller förbättra doftprofilen.

På de svalaste jordarna, de högsta höjderna och de nordligaste sluttningarna kan det finnas ljusare och syrligare sangiovese-druvor som lämpar sig för att framställa välstrukturerade, friska och doftande roséviner som också kan användas för en andra jäsning med tanke på marknadens intresse för mousserande roséviner. Då framträder de blommiga tonerna i vinerna tydligare och åtföljs av inslag av färsk ej övermogen frukt.

Framställningen av moderna mousserande viner i Romagna är således resultatet av teknisk innovation i framställ-ningsprocessen. Baserat på den traditionella metoden med en andra jäsning på flaska, som användes fram till förra seklet, har man nu även börjat använda autoklaver i framställningen och kombinera de senaste oenologiska teknikerna med den månghundraåriga traditionen i området.

8.3 *Kategorin ”mousserande kvalitetsvin” (5)*

Klimatförändringar, förbättrade odlings- och vinframställningsmetoder samt regler för framställningen gör det nu möjligt att fokusera på att framställa mousserande vin av hög kvalitet som har bättre struktur och längre hållbarhet.

De flesta av de traditionella druvsorterna i Romagna mognar sent, och fram till slutet av 1960-talet avslutades druvskörden i slutet av september. Det kalla vädret innebar många gånger att sockret i druvmusten inte jäste färdigt. Följaktligen buteljerades vinet ofta med en viss mängd restsocker, vilket följande vår gav pärlande eller mousserande viner. I dag gör tekniken det möjligt att kontrollera processerna och bevara de traditionella vintyperna. I detta samspel mellan de olika terroir-faktorer har klimatet och den mänskliga erfarenheten stor betydelse i förhållande till jordmånen, vilket gett en traditionell produkt som bevarats och förbättrats tack vare tekniken.

Tack vare ökad expertis har framställningen av både pärlande och mousserande vita viner och roséviner förfinats och förbättrats på senare tid, med tanke på att de viner som traditionellt framställts i Romagna oftast haft en ljus färg, vanligen ljust körsbärsrosa. Historiska dokument vittnar om att det var tradition att framställa pärlande och mousserande viner av de sedvanliga druvsorterna: trebbiano romagnolo, bombino bianco, albana och även sangiovese, vilket bekräftas av Mantegazza (1871). Dessa viner konsumerades dock oftast lokalt, främst av producenternas egna familjer. Det var söta filtrerade viner, snarare än pärlande och mousserande viner som framställdes redan då, som var avsedda för handel. Tack vare utvecklingen inom vinframställningsteknik och odlingsmetoder (det krävs druvor av utmärkt kvalitet och med rätt balans mellan sötma och syra för att framställa mousserande viner) har man kunnat återuppta framställningen av denna vintyp på ett bättre sätt.

Utöver mousserande viner med angiven druvsort (till exempel Romagna Trebbiano Spumante) ligger tonvikten nu också på mousserande viner som till stor del framställs av traditionella druvsorter (till exempel 70 % trebbiano eller 70 % sangiovese), men berikas med andra druvsorter som kan bredda och förbättra doftprofilen och som gör det möjligt att framställa cuvées för framställning av mousserande kvalitetsviner, som är mer strukturerade och har en total alkoholhalt på minst 9 volymprocent, samt att framställa mousserande kvalitetsviner med högre tryck som kan lagras längre och har bättre hållbarhet.

På de svalaste jordarna, de högsta höjderna och de nordligaste sluttningarna kan det finnas ljusare och syrligare sangiovese-druvor som lämpar sig för att framställa välstrukturerade, friska och doftande roséviner som också kan användas för en andra jäsning med tanke på marknadens intresse för mousserande roséviner. Då framträder de blommiga tonerna i vinerna tydligare och åtföljs av inslag av färsk ej övermogen frukt.

Framställningen av moderna mousserande viner i Romagna är således resultatet av teknisk innovation i framställningsprocessen. Baserat på den traditionella metoden med en andra jäsning på flaska, som användes fram till förra seklet, har man nu även börjat använda autoklaver i framställningen och kombinera de senaste oenologiska teknikerna med den månghundraåriga traditionen i området.

8.4 *Kategorin ”pärlande vin” (8)*

Eftersom man i Romagna odlade druvsorter som mognar mitt i eller sent på säsongen (trebbiano och pagadebit), ofta på bördig mark, brukade vinterkylan avbryta jäsningsprocessen och man fick viner med högre eller lägre restsockerhalt. Detta gav upphov till seden att dricka söta eller halvsöta viner under höst- och vinterperioden och sedan pärlande och mousserande viner sommaren efter skörden. När viner med restsocker tappades på flaska satte jäsningsprocessen igång igen när det blev varmare, vilket gav en naturlig pärlande effekt. Det fanns alltså redan en tradition att framställa mousserande och pärlande viner, som uppstått spontant, och vinerna förfinades i takt med att expertisen inom vinframställning ökade: kalla temperaturer i källarna bevarar dofter och aromer, och användning av utvalda jäststammar optimerar jäsningsprocessen.

I området kring Bertinoro har druvsorten bombino bianco, enligt Hohnerlein-Buchinger (1996) lokalt känd som pagadebit, etablerat sig starkt tack vare god produktion även under ogynnsamma väderförhållanden (särskilt sen frost). Olika druvsorter som liknar pagadebit från olika områden jämfördes vid den ampelografiska mässan i Forlì 1876. Området kring Bertinoro har historiskt sett varit känt för sin speciella, unika tradition att odla pagadebit, och i området framställs även ett pärlande vin. Denna tradition har sannolikt sitt ursprung i att druvsorten odlades tillsammans med albana, som gav det socker som behövdes för att höja alkoholhalten hos den andra druvsorten som mognade sent. Avbruten jäsning och buteljering gav upphov till pärlande viner som i dag skulle betecknas som méthode ancestrale-viner.

9. **Väsentliga ytterligare villkor (förpackning, märkning, andra krav)**

Den skyddade ursprungsbeteckningen ”Romagna” – vinproduktionsområde

Rättslig ram

EU-lagstiftning

Typ av ytterligare villkor

Undantag från produktion i det avgränsade geografiska området

Beskrivning av villkoret

Vinframställningsprocesser får utföras inom provinserna Forlì-Cesenas, Ravennas, Bolognas och Riminis hela territorium.

Den skyddade ursprungsbeteckningen ”Romagna” – produktionsområde för de pärlande och mousserande vinerna

Rättslig ram

Nationell lagstiftning

Typ av ytterligare villkor

Undantag från produktion i det avgränsade geografiska området

Beskrivning av villkoret

Processerna för att framställa vintyperna ”Romagna” Trebbiano Frizzante, ”Romagna” Trebbiano Spumante, ”Romagna” Pagadebit Frizzante, ”Romagna” Albana Spumante, ”Romagna” Bianco Spumante och ”Romagna” Rosato Spumante, inbegripet skumbildning, stabilisering och sötning, får utföras inom regionerna Emilia-Romagnas, Marches, Lombardiets, Piemontes och Venetos hela territorium.

Den skyddade ursprungsbeteckningen ”Romagna” – område för tappning av de pärlande och mousserande vinerna

Rättslig ram

EU-lagstiftning

Typ av ytterligare villkor

Tappning inom det avgränsade geografiska området

Beskrivning av villkoret

Tappningen av ”Romagna” Trebbiano Frizzante, ”Romagna” Trebbiano Spumante, ”Romagna” Pagadebit Frizzante, ”Romagna” Albana Spumante, ”Romagna” Bianco Spumante och ”Romagna” Rosato Spumante måste ske inom regionerna Emilia-Romagnas, Marches, Lombardiets, Piemontes och Venetos territorium. I enlighet med tillämplig EU-lagstiftning och nationell lagstiftning måste tappning och förpackning äga rum i ovannämnda avgränsade geografiska område för att upprätthålla vinernas kvalitet och anseende, garantera ursprunget och säkerställa effektiva kontroller.

Användning av hänvisningar till delområden

Rättslig ram

EU-lagstiftning

Typ av ytterligare villkor

Kompletterande bestämmelser om märkning

Beskrivning av villkoret

Etiketterna och förpackningarna till de viner som omfattas av den skyddade ursprungsbeteckningen ”Romagna” får inbegripa hänvisningar till de delområden som anges i produktspecifikationens respektive bilagor.

De delområden som får anges på etiketten är ”Bertinoro”, ”Brisighella”, ”Castrocaro”, ”Cesena”, ”Longiano”, ”Meldola”, ”Modigliana”, ”Marzeno”, ”Oriolo”, ”Predappio”, ”Mercato Saraceno”, ”Serra”, ”Imola”, ”Coriano”, ”San Clemente” och ”Verucchio”.

Den skyddade ursprungsbeteckningen "Romagna" följt av en angivelse av delområdet

Rättslig ram

EU-lagstiftning

Typ av ytterligare villkor

Undantag från produktion i det avgränsade geografiska området

Beskrivning av villkoret

Vinframställningsprocesser får utföras inom hela territoriet i provinserna Bologna, Ravenna, Forlì-Cesena och Rimini.

Den skyddade ursprungsbeteckningen "Romagna" följt av en angivelse av delområdet

Rättslig ram

EU-lagstiftning

Typ av ytterligare villkor

Tappning inom det avgränsade geografiska området

Beskrivning av villkoret

Tappningen av vin med den skyddade ursprungsbeteckningen "Romagna" följt av en angivelse av delområdet måste ske inom produktionsområdet i varje delområde, inbegripet det område där vinframställningen är tillåten genom undantag. I enlighet med tillämplig EU-lagstiftning och nationell lagstiftning måste tappning och förpackning äga rum i ovannämnda avgränsade geografiska område för att upprätthålla vinernas kvalitet och anseende, garantera ursprunget och säkerställa effektiva kontroller.

Länk till produktspecifikationen

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