

**Publikacja informacji dotyczącej zatwierdzenia standardowej zmiany w specyfikacji produktu sektora wina objętego nazwą pochodzenia, o której to zmianie mowa w art. 17 ust. 2 i 3 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 2019/33**

(2020/C 18/10)

Niniejsza informacja zostaje opublikowana zgodnie z art. 17 ust. 5 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 2019/33 <sup>(1)</sup>.

INFORMACJA DOTYCZĄCA ZATWIERDZENIA STANDARDOWEJ ZMIANY

**„ROMAGNA”**

**Numer referencyjny: PDO-IT-A0507-AM04**

**Data przekazania informacji: 9.10.2019**

**OPIS I UZASADNIENIE ZATWIERDZONEJ ZMIANY**

**1. Nowe rodzaje wina musującego**

Opis

Do kategorii wina musującego dodaje się następujące nowe rodzaje:

„Romagna” Bianco Spumante (białe wino musujące „Romagna”) oraz „Romagna” Rosato Spumante (różowe wino musujące „Romagna”).

Uzasadnienie

Obszar produkcji wina ChNP „Romagna” zdecydowanie sprzyja uprawie odmian winorośli Trebbiano i Sangiovese, z których produkuje się nowe rodzaje wina „Bianco Spumante” i „Rosato Spumante”.

Celem niniejszej zmiany jest zatem umożliwienie producentom stosowania tej nazwy w odniesieniu do nowych rodzajów win musujących, które od dawna są obecne na obszarze objętym ChNP i które dowiodły swojej wartości dzięki kwalifikacjom zawodowym producentów oraz jakości produkowanego wina.

Produkcja win ChNP „Romagna” zostaje zatem wzbogacona przez dodanie nowych rodzajów w ramach kategorii win, które już znajdują się w specyfikacji produktu. Umożliwi to również oferowanie szerszego wachlarza produktów, które lepiej zaspokoją zapotrzebowanie rynku.

Zmiana dotyczy art. 1, 2, 3, 4, 5, 6 i 7 specyfikacji oraz pkt 1.4 „Opis win” jednolitego dokumentu.

**2. Odmiany winorośli**

Opis

Odmiany winorośli, które łączy się w celu wyprodukowania nowych rodzajów „Bianco Spumante” i „Rosato Spumante”, określono w następujący sposób:

przynajmniej 70 % winogron musi stanowić odmiana Trebbiano (w przypadku „Bianco Spumante”) lub Sangiovese (w przypadku „Rosato Spumante”), do których należy dołączyć inne odmiany (30 %), które dobrze rosną w regionie Emilia Romagna. Istnieją ograniczenia co do maksymalnej ilości określonych odmian, które można zastosować: 10 % Manzoni Bianco oraz 5 % Famoso.

Uzasadnienie

Testy przeprowadzone przez konsorcjum ds. ochrony nazwy wykazały, że dzięki połączeniu odmian, o którym mowa powyżej, uzyskuje się produkty o dobrej zawartości cukru oraz właściwym poziomie kwasowości, nadające się idealnie do produkcji wina musującego.

Zmiana dotyczy art. 2 specyfikacji produktu, ale nie ma wpływu na jednolity dokument.

**3. Obszar produkcji winogron do win rodzaju „Bianco Spumante” i „Rosato Spumante”**

Opis

<sup>(1)</sup> Dz.U. L 9 z 11.1.2019, s. 2.

Obszar produkcji nowych rodzajów wina „Bianco Spumante” i „Rosato Spumante” pokrywa się z obecnym obszarem produkcji wina rodzaju „Romagna” Trebbiano i częściowo z obszarem produkcji wina „Romagna” Sangiovese, które należycie opisano w art. 3 ust. 5 specyfikacji produktu.

Uzasadnienie

Obszar, na którym uprawia się winogrona wykorzystywane do produkcji wina rodzaju „Bianco Spumante” i „Rosato Spumante” odpowiada obszarowi produkcji wina „Romagna” Trebbiano i częściowo obejmuje obszar produkcji wina „Romagna” Sangiovese. Ten obszar produkcji znajduje się na południe od Via Emilia i jest głównie obszarem równinnym z niskimi wzgórzami. Jest to obszar, na którym produkuje się najlepsze wina musujące.

W ramach niniejszej zmiany nie rozszerza się obszaru produkcji winogron, ale wskazuje obszary, na których produkowane są nowe rodzaje.

Zmiana dotyczy art. 3 specyfikacji produktu, ale nie ma wpływu na jednolity dokument.

#### 4. **Gęstość obsady na hektar**

Opis

Gęstość obsady na hektar w przypadku rodzajów wina „Bianco Spumante” i „Rosato Spumante” określa się jako minimum 2 500 winorośli na hektar.

Uzasadnienie

Jak w przypadku innych rodzajów objętych ChNP „Romagna”, zauważa się, że minimalna gęstość obsady wynosząca 2 500 winorośli na hektar umożliwi uzyskanie winogron, które są optymalne pod względem jakościowym i ilościowym do produkcji win musujących.

Zmiana dotyczy art. 4 specyfikacji produktu, ale nie ma wpływu na jednolity dokument.

#### 5. **Zbiory winogron na hektar oraz minimalna naturalna zawartość alkoholu**

Opis

Dla nowych rodzajów win „Bianco Spumante” i „Rosato Spumante” maksymalne zbiory określa się na poziomie 18 ton z hektara, a minimalną naturalną zawartość alkoholu w winogronach – na poziomie 9,5 % obj.

Uzasadnienie

Zbiory oraz naturalna zawartość alkoholu wskazane powyżej są optymalne do celów produkcji wina musującego, czego dowiodły testy chemiczne, fizyczne i organoleptyczne przeprowadzone na danym obszarze przez wytwórnie win.

Zmiana dotyczy art. 4 specyfikacji produktu i pkt 1.5.2. „Maksymalne zbiory” jednolitego dokumentu.

#### 6. **Obszar produkcji win półmusujących i musujących**

Opis

W przypadku win półmusujących i musujących obszar, w którym może odbywać się produkcja wina i butelkowanie, rozszerzono, aby uwzględnić regiony Marche, Lombardia, Piemont i Veneto, które graniczą z regionem Emilia Romagna, gdzie wyżej wymienione działania już mają miejsce.

Uzasadnienie

Zgodnie z obowiązującymi przepisami unijnymi i krajowymi zmiana ta umożliwia przedsiębiorstwom prowadzącym działalność na terytorium objętym ChNP „Romagna”, które chcą produkować wina półmusujące i musujące, skorzystanie z dodatkowych najnowocześniejszych obiektów i sprzętu w celu uzyskania synergii operacyjnej i najlepszych wyników handlowych.

Zmiana dotyczy art. 5 specyfikacji oraz pkt 1.9 jednolitego dokumentu.

#### 7. **Wydajność winogron wyrażona w ilości wina**

Opis

W przypadku nowych rodzajów wina „Bianco Spumante” i „Rosato Spumante” maksymalną wydajność winogron wyrażoną w ilości wina określa się na poziomie 70 %, co odpowiada 12 600 litrów na hektar.

Uzasadnienie: Jest to wydajność uzyskana z przetworzenia winogron (18 ton/hektar) w wino, wyrażona w litrach.

Zmiana dotyczy art. 5 specyfikacji oraz pkt 1.5.2 jednolitego dokumentu.

## 8. Metoda produkcji

### Opis

W przypadku win „Romagna” Bianco Spumante oraz „Romagna” Rosato Spumante wskazano następujące metody produkcji wina: fermentację w butelce metodą tradycyjną lub klasyczną oraz fermentację w autoklawie zgodnie z przepisami unijnymi i krajowymi.

### Uzasadnienie

Dzięki zamieszczeniu opisów dotyczących metod produkcji win musujących w specyfikacji produktu podmioty są lepiej poinformowane.

Zmiana dotyczy art. 5 specyfikacji produktu, ale nie ma wpływu na jednolity dokument.

## 9. Fermentacja i druga fermentacja

### Opis

Dozwolona jest fermentacja lub druga fermentacja moszczu, moszczu częściowo sfermentowanego oraz nowych win, których produkcja nadal znajduje się na etapie fermentacji, przeznaczonych do produkcji następujących rodzajów należących do kategorii „wino”: „Romagna” Cagnina, „Romagna” Pagadebit Amabil oraz „Romagna” Sangiovese Passito, nawet po terminie wyznaczonym na dzień 31 grudnia w odpowiednim roczniku, jak określono w obowiązujących przepisach krajowych.

### Uzasadnienie

Jest to odstępstwo na mocy obowiązujących przepisów krajowych, które umożliwia przeprowadzenie wyżej wymienionych: fermentacji i drugiej fermentacji każdego roku po upływie terminu wyznaczonego na dzień 31 grudnia, o ile zostanie o tym niezwłocznie powiadomiona jednostka certyfikująca.

Zmiana dotyczy art. 5 specyfikacji produktu, ale nie ma wpływu na jednolity dokument.

## 10. Rodzaj Sangiovese Passito

### Opis

Miażdżenie winogron przeznaczonych do produkcji wina rodzaju „Romagna” Sangiovese Passito oraz późniejsza fermentacja są dozwolone po upływie terminu wyznaczonego na dzień 31 grudnia każdego roku, ustanowionego w obowiązujących przepisach krajowych.

### Uzasadnienie

W przypadku tego rodzaju wina, które wymaga pozostawienia winogron do wysuszenia na winorośli lub po zbiorze, konieczne jest umożliwienie przeprowadzenia miażdżenia również po upływie terminu wyznaczonego na dzień 31 grudnia.

Zmiana dotyczy art. 5 specyfikacji produktu, ale nie ma wpływu na jednolity dokument.

## 11. Cechy szczególne „Romagna” Bianco Spumante (białego wina musującego „Romagna”) oraz „Romagna” Rosato Spumante (różowego wina musującego „Romagna”) dotyczące konsumpcji

### Opis

Dla win nowych rodzajów „Bianco Spumante” oraz „Rosato Spumante” wprowadzono następujące fizyczne, chemiczne i organoleptyczne cechy charakterystyczne.

„Romagna” Bianco Spumante

Pianka: delikatna i długotrwała

Barwa: słomkowożółta o różnej intensywności

Aromat: wykwintny i delikatny

Smak: od „brut nature” po wytrawny, apetyczny i harmonijny

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

Minimalna kwasowość miareczkowa: 5 g/l

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 14 g/l

„Romagna” Rosato Spumante

Pianka: delikatna i długotrwała

Barwa: różowa o różnej intensywności

Aromat: wykwintny i delikatny

Smak: od „brut nature” po wytrawny, apetyczny i harmonijny

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

Minimalna kwasowość miareczkowa: 5 g/l

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 15 g/l

Uzasadnienie

Wskazane cechy chemiczne, fizyczne i organoleptyczne określono w wyniku przeprowadzenia licznych testów wina bazowego, wyprodukowanego głównie z winogron Trebbiano (w przypadku białego wina musującego) oraz Sangiovese (w przypadku różowego wina musującego) i są one zgodne z parametrami określonymi w przepisach unijnych i krajowych.

Zmiana dotyczy art. 6 specyfikacji produktu oraz pkt 1.4 „Opisu win” jednolitego dokumentu.

## 12. Wskazanie roku produkcji

Opis

Możliwość pominięcia rocznika, w którym wyprodukowano wino, rozszerzono również na nowe rodzaje wina „Romagna” Bianco Spumante oraz „Romagna” Rosato Spumante.

Uzasadnienie

W celu dostosowania nowych rodzajów (Bianco Spumante i Rosato Spumante) do istniejących rodzajów (Trebbiano Spumante i Trebbiano Frizzante), określono że na etykiecie można pominąć rocznik, w którym wyprodukowano winogrona, zgodnie z odpowiednimi przepisami krajowymi dającymi taką możliwość w odniesieniu do win musujących, które nie pochodzą z jednego rocznika, a także do win półmusujących.

Zmiana dotyczy art. 7 specyfikacji produktu, ale nie ma wpływu na jednolity dokument.

## 13. Etykietowanie

Opis

W przypadku wina rodzaju „Romagna” Bianco Spumante możliwe jest uwzględnienie na etykiecie specyfikacji barwy „Bianco” (białe).

Uzasadnienie: Oznaczenie barwy przedmiotowego wina musującego zależy od decyzji producenta.

Opis

W przypadku rodzaju „Romagna” Rosato Spumante na etykiecie należy obowiązkowo zamieścić specyfikację barwy „Rosato” lub „Rosé”.

Uzasadnienie: Uznaje się za stosowne wskazanie barwy w celu określenia specyfiki danego produktu.

Zmiana dotyczy art. 7 specyfikacji produktu, ale nie ma wpływu na jednolity dokument.

## 14. Przepisy szczególne dotyczące pakowania

Opis

Art. 8 ust. 2 specyfikacji produktu:

„W przypadku win objętych ChNP »Romagna« Trebbiano, »Romagna« Pagadebit oraz »Romagna« Sangiovese dozwolone jest wykorzystywanie pojemników dopuszczonych do kontaktu z żywnością o pojemności nie mniejszej niż 2 litry lub nie większej niż 6 litrów, zgodnie z przepisami unijnymi i krajowymi.

zastępuje się tekstem:

„W przypadku win objętych ChNP »Romagna« Trebbiano, »Romagna« Pagadebit oraz »Romagna« Sangiovese dozwolone jest wykorzystywanie pojemników dopuszczonych do kontaktu z żywnością wykonanych z materiałów innych niż szkło i o pojemności nie mniejszej niż 2 litry lub nie większej niż 6 litrów, zgodnie z przepisami unijnymi i krajowymi.”.

## Uzasadnienie

Jest to zmiana o charakterze formalnym, której celem jest dokładniejsze określenie pojemności pojemników.

Zmiana dotyczy art. 8 specyfikacji produktu, ale nie ma wpływu na jednolity dokument.

15. **ChNP „Romagna” – dodatkowe określenie geograficzne „Bertinoro”**

## Opis

Dozwolone jest także zastosowanie dodatkowego określenia geograficznego „Bertinoro” w odniesieniu do podstawowego rodzaju Sangiovese.

## Uzasadnienie

Odniesienie do nazwy „Bertinoro”, która stanowi najmniejszą jednostkę geograficzną na obszarze objętym nazwą, oznacza wciąż wina ze specyfikacją „Riserva” lub bez tej specyfikacji, które są wyprodukowane z zawartością co najmniej 95 % winogron Sangiovese.

Podstawowy rodzaj bez specyfikacji „Riserva” określa się zatem w specyfikacji produktu.

Zmiana dotyczy art. 1, 2, 3, 4, 5 i 6 specyfikacji produktu dla ChNP „Romagna” – załącznik 1, Specyfikacja dodatkowego określenia geograficznego „Bertinoro”, ale nie ma wpływu na jednolity dokument.

## JEDNOLITY DOKUMENT

1. **Nazwa produktu**

Romagna

2. **Rodzaj oznaczenia geograficznego**

ChNP – chroniona nazwa pochodzenia

3. **Kategorie produktów sektora wina**

1. Wino
4. Wino musujące
8. Wino półmusujące

4. **Opis wina***„Romagna” Albana Spumante*

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

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

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 21,0 g/l

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

| Ogólne analityczne cechy charakterystyczne                              |                                             |
|-------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------|
| Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)                 |                                             |
| Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)                |                                             |
| Minimalna kwasowość miareczkowa                                         | 6 gramów na litr, wyrażona jako kwas winowy |
| Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwentach na litr)                  |                                             |
| Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr) |                                             |

*„Romagna” Cagnina*

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

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

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 17,0 g/l

Nieprzedstawienie wartości w poniższej tabeli oznacza zgodność win z ograniczeniami określonymi w przepisach krajowych i unijnych.

| Ogólne analityczne cechy charakterystyczne                              |                                             |
|-------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------|
| Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)                 |                                             |
| Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)                | 8,5                                         |
| Minimalna kwasowość miareczkowa                                         | 5 gramów na litr, wyrażona jako kwas winowy |
| Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)                |                                             |
| Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr) |                                             |

*„Romagna” Pagadebit, w tym odmiany Amabile i Frizzante*

Wino o zarejestrowanej nazwie pochodzenia „Romagna” Pagadebit uzyskane z białych winogron odmiany Bombino ma słomkowożółtą barwę o różnej intensywności w zależności od wieku oraz procesu produkcji wina, świeży i wyraźny aromat z nutą głogu charakterystyczny dla tej odmiany winorośli, a także przyjemny i delikatny smak, który może być wytrawny lub półsłodki, również w przypadku wina musującego.

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

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 14,0 g/l

Nieprzedstawienie wartości w poniższej tabeli oznacza zgodność win z ograniczeniami określonymi w przepisach krajowych i unijnych.

| Ogólne analityczne cechy charakterystyczne                              |                                              |
|-------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------|
| Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)                 |                                              |
| Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)                |                                              |
| Minimalna kwasowość miareczkowa                                         | 4,5 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy |
| Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)                |                                              |
| Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr) |                                              |

*„Romagna” Pagadebit Bertinoro*

Wino o zarejestrowanej nazwie pochodzenia „Romagna” Pagadebit uzyskane z białych winogron odmiany Bombino ma słomkowożółtą barwę o różnej intensywności w zależności od wieku oraz procesu produkcji wina, świeży i wyraźny aromat z nutą głogu charakterystyczny dla tej odmiany winorośli, a także przyjemny i delikatny smak, który może być wytrawny lub półsłodki, również w przypadku wina musującego.

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 12 % obj.

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 15,0 g/l

Nieprzedstawienie wartości w poniższej tabeli oznacza zgodność win z ograniczeniami określonymi w przepisach krajowych i unijnych.

| Ogólne analityczne cechy charakterystyczne                              |                                             |
|-------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------|
| Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)                 |                                             |
| Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)                |                                             |
| Minimalna kwasowość miareczkowa                                         | 5 gramów na litr, wyrażona jako kwas winowy |
| Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)                |                                             |
| Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr) |                                             |

*„Romagna” Sangiovese*

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

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

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

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 20,0 g/l

Nieprzedstawienie wartości w poniższej tabeli oznacza zgodność win z ograniczeniami określonymi w przepisach krajowych i unijnych.

| Ogólne analityczne cechy charakterystyczne                              |                                              |
|-------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------|
| Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)                 |                                              |
| Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)                |                                              |
| Minimalna kwasowość miareczkowa                                         | 4,5 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy |
| Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)                |                                              |
| Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr) |                                              |

*„Romagna” Sangiovese Novello*

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

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

Resztkowy cukier redukujący: maks. 10 g/l

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 18,0 g/l

Nieprzedstawienie wartości w poniższej tabeli oznacza zgodność win z ograniczeniami określonymi w przepisach krajowych i unijnych.

| Ogólne analityczne cechy charakterystyczne                              |                                              |
|-------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------|
| Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)                 |                                              |
| Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)                |                                              |
| Minimalna kwasowość miareczkowa                                         | 4,5 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy |
| Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)                |                                              |
| Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr) |                                              |

*„Romagna” Sangiovese Superiore*

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

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

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

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 24,0 g/l

Nieprzedstawienie wartości w poniższej tabeli oznacza zgodność win z ograniczeniami określonymi w przepisach krajowych i unijnych.

| Ogólne analityczne cechy charakterystyczne                              |                                              |
|-------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------|
| Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)                 |                                              |
| Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)                |                                              |
| Minimalna kwasowość miareczkowa                                         | 4,5 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy |
| Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)                |                                              |
| Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr) |                                              |

*„Romagna” Sangiovese Riserva, w tym odmiana Superiore Riserva*

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

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

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

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 26,0 g/l

Nieprzedstawienie wartości w poniższej tabeli oznacza zgodność win z ograniczeniami określonymi w przepisach krajowych i unijnych.

| Ogólne analityczne cechy charakterystyczne                              |                                              |
|-------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------|
| Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)                 |                                              |
| Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)                |                                              |
| Minimalna kwasowość miareczkowa                                         | 4,5 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy |
| Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)                |                                              |
| Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr) |                                              |

*„Romagna” Sangiovese Passito*

Wino o zarejestrowanej nazwie pochodzenia „Romagna” Sangiovese Passito, otrzymywane z winogron odmiany o tej samej nazwie, ma rubinowoczerwoną barwę, niekiedy o purpurowym połysku, oraz delikatny aromat z nutą fiołkową i harmonijny, przyjemnie taninowy smak z satysfakcjonującym, charakterystycznym, lekko gorzkawym posmakiem;

wino może mieć wyczuwalne nuty drewna pochodzące z beczek, w których dojrzewało.

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

Resztkowy cukier redukujący: 6,0–20,0 g/l

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 26 g/l

| Ogólne analityczne cechy charakterystyczne                              |                                              |
|-------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------|
| Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)                 |                                              |
| Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)                |                                              |
| Minimalna kwasowość miareczkowa                                         | 4,5 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy |
| Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)                |                                              |
| Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr) |                                              |

*Wino „Romagna” Sangiovese, w przypadku którego wskazuje się dodatkowe jednostki geograficzne*

Wino o zarejestrowanej nazwie pochodzenia „Romagna” Sangiovese, w przypadku którego wskazuje się dodatkowe jednostki geograficzne, otrzymywane z winogron odmiany o tej samej nazwie pochodzących z jasno określonych obszarów, ma rubinowoczerwoną barwę o purpurowym połysku oraz szeroki i winny aromat, nieco ziołowy, kiedy wino jest młode, z nutą fiołkową oraz smak typowy dla jego obszaru produkcji, przyjemnie taninowy w przypadku młodego wina, a także równie satysfakcjonujący, nieco gorzki posmak.

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

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

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 24,0 g/l

Nieprzedstawienie wartości w poniższej tabeli oznacza zgodność win z ograniczeniami określonymi w przepisach krajowych i unijnych.

| Ogólne analityczne cechy charakterystyczne                              |                                              |
|-------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------|
| Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)                 |                                              |
| Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)                |                                              |
| Minimalna kwasowość miareczkowa                                         | 4,5 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy |
| Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)                |                                              |
| Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr) |                                              |

*Wino „Romagna” Sangiovese Riserva, w przypadku którego wskazuje się dodatkową jednostkę geograficzną*

Wino o zarejestrowanej nazwie pochodzenia „Romagna” Sangiovese Riserva, w przypadku którego wskazuje się dodatkową jednostkę geograficzną, otrzymuje się z winogron odmiany o tej samej nazwie pochodzących z jasno określonych obszarów, ma rubinowoczerwoną barwę nabierającą barwy owocu granatu i wpadającą w purpurowy; z wiekiem nabiera pomarańczowych odcieni; ma wytrawny, krągły, harmonijny, mocny smak typowy dla jego obszaru produkcji, często z nutą drewna pochodzącą z beczek, w których dojrzewało wino.

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 13,0 %

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

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 26,0 g/l

Nieprzedstawienie wartości w poniższej tabeli oznacza zgodność win z ograniczeniami określonymi w przepisach krajowych i unijnych.

| Ogólne analityczne cechy charakterystyczne                              |                                              |
|-------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------|
| Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)                 |                                              |
| Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)                |                                              |
| Minimalna kwasowość miareczkowa                                         | 4,5 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy |
| Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)                |                                              |
| Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr) |                                              |

#### „Romagna” Trebbiano

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

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 11,5 %

Resztkowy cukier redukujący: nie większa niż 10 g/l

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 14 g/l

Nieprzedstawienie wartości w poniższej tabeli oznacza zgodność win z ograniczeniami określonymi w przepisach krajowych i unijnych.

| Ogólne analityczne cechy charakterystyczne                              |                                              |
|-------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------|
| Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)                 |                                              |
| Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)                |                                              |
| Minimalna kwasowość miareczkowa                                         | 4,5 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy |
| Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)                |                                              |
| Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr) |                                              |

#### „Romagna” Trebbiano Spumante

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

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

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 14,0 g/l

Nieprzedstawienie wartości w poniższej tabeli oznacza zgodność win z ograniczeniami określonymi w przepisach krajowych i unijnych.

| Ogólne analityczne cechy charakterystyczne                              |                                             |
|-------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------|
| Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)                 |                                             |
| Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)                |                                             |
| Minimalna kwasowość miareczkowa                                         | 5 gramów na litr, wyrażona jako kwas winowy |
| Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)                |                                             |
| Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr) |                                             |

*„Romagna” Trebbiano Frizzante*

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

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

Resztkowy cukier redukujący: nie większa niż 10 g/l

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 14 g/l

Nieprzedstawienie wartości w poniższej tabeli oznacza zgodność win z ograniczeniami określonymi w przepisach krajowych i unijnych.

| Ogólne analityczne cechy charakterystyczne                              |                                             |
|-------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------|
| Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)                 |                                             |
| Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)                |                                             |
| Minimalna kwasowość miareczkowa                                         | 5 gramów na litr, wyrażona jako kwas winowy |
| Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)                |                                             |
| Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr) |                                             |

*„Romagna” Bianco Spumante*

Wino „Romagna” Bianco Spumante ma delikatną, trwałą piankę i słomkowożółtą barwę o różnej intensywności. Wyróżnia je jego szlachetny, delikatny aromat, a smak różni się w zależności od zawartości cukrów od „brut nature” po wytrawny, apetyczny i harmonijny.

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

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 14 g/l

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

| Ogólne analityczne cechy charakterystyczne                              |                                             |
|-------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------|
| Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)                 |                                             |
| Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)                |                                             |
| Minimalna kwasowość miareczkowa                                         | 5 gramów na litr, wyrażona jako kwas winowy |
| Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)                |                                             |
| Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr) |                                             |

*„Romagna” Rosato Spumante*

Wino „Romagna” Rosato Spumante ma delikatną, trwałą piankę. Jego kolor jest różowawy o różnej intensywności, a aromat – szlachetny i delikatny. Jego smak różni się w zależności od zawartości cukrów od „brut nature” po wytrawny, apetyczny i harmonijny.

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

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 15 g/l

Nieprzedstawienie wartości w poniższej tabeli oznacza zgodność win z ograniczeniami określonymi w przepisach krajowych i unijnych.

| Ogólne analityczne cechy charakterystyczne                              |                                             |
|-------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------|
| Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)                 |                                             |
| Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)                |                                             |
| Minimalna kwasowość miareczkowa                                         | 5 gramów na litr, wyrażona jako kwas winowy |
| Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)                |                                             |
| Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr) |                                             |

## 5. Praktyki winiarskie

### a) Podstawowe praktyki enologiczne

BRAK

### b) Maksymalne zbiory

„Romagna” Albana Spumante

45 hektolitrów z hektara

„Romagna” Cagnina

84,5 hektolitra z hektara

„Romagna” Pagadebit i Pagadebit Bertinoro, w tym odmiana musująca

98 hektolitrów z hektara

„Romagna” Sangiovese, w tym odmiany Novello i Riserva

98 hektolitrów z hektara

„Romagna” Sangiovese Superiore, w tym odmiana Riserva

68,25 hektolitra z hektara

„Romagna” Sangiovese, w przypadku którego wskazuje się dodatkową jednostkę geograficzną

58,5 hektolitra z hektara

„Romagna” Sangiovese Riserva, w przypadku którego wskazuje się dodatkową jednostkę geograficzną

52 hektolitry z hektara

„Romagna” Sangiovese Passito

60 hektolitrów z hektara

„Romagna” Bianco Spumante

126 hektolitrów z hektara

„Romagna” Rosato Spumante

126 hektolitrów z hektara

## 6. Wyznaczony obszar geograficzny

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

## 7. Główne odmiany winorośli

Bombino bianco B.

Terrano N.

Sangiovese N.

Trebbiano romagnolo B. – Trebbiano

Albana B.

## 8. Opis związku lub związków

Romagna

„Romagna” Albana Spumante

Rodzina Baldich z Faenzy już od XIV wieku jest w posiadaniu ziem, na których znajdują się winnice, na najbardziej urodzajnych obszarach Romanii. Była to jedna z pierwszych rodzin, które podniosły poziom jakości produkcji wina do takiego stopnia, że także inne rodziny, nie tylko z Faenzy, chociaż same prowadziły produkcję wina, podawały przy specjalnych okazjach wina Baldich.

Na początku XX wieku Francesco Baldi jako pierwszy w Romanii wyprodukował wino musujące prawdopodobnie z odmiany Albana zmieszanej z innymi winami. Wino to produkowano w dużych ilościach w willi „Le Fontane” w Sarna di Faenza, a dzięki jego wysokiej jakości sprzedawano je w Romanii i w Bolonii oraz wywożono do Francji i Rosji, gdzie otrzymało renomowane nagrody i wyróżnienia.

„Romagna” Cagnina

Terrano d’Istria, główna odmiana winorośli Cagnina, prawdopodobnie rozprzestrzeniła się w całej Romanii w okresie dominacji bizantyjskiej, kiedy z Istrii i Dalmacji przywożono duże ilości wapienia na budowę najważniejszych zabytków Rawenny. Wino produkowano na niektórych równinach w obszarach wokół Ceseny, Forli i Rawenny już w XIII wieku. Z różnych pisemnych źródeł i tekstów poetyckich z XIX i XX wieku wynika, że w całej Romanii sprzedawano i ceniono wino Cagnina.

„Romagna” Pagadebit, w tym odmiany „di Bertinoro”, Amabile i Frizzante

Odmiana winorośli Bombino bianco jest znana lokalnie jako odmiana Pagadebit, której zawdzięcza swoją nazwę omaniane wino. Według Thomasa Hohnerlein-Buchingera pojęcie to pochodzi od sformułowania „produce tanto da pagare i debiti” („produkuje wystarczająco dużo, żeby spłacić długi”), ponieważ winorośl ta gwarantuje dobrą produkcję nawet przy niesprzyjających warunkach pogodowych. Zwłaszcza w prowincji Forli odmiana Pagadebit była sadzona w połączeniu z odmianą Albana, aby zrekompensować niższą produkcję tej drugiej odmiany. Pierwsze pisemne wzmianki o winorośli Pagadebit w Romanii pochodzą z 1825 r., a ich autorem był Acerbi, który wymienił tę odmianę jako jedną z winorośli obszaru Rimini. Winorośle odmiany Pagadebit z różnych obszarów porównywano podczas targów ampelograficznych w Forli w 1876 r.; obszar Bertinoro jest od dawna znany ze swojej szczególnej i wyjątkowej tradycji związanej z winem Pagadebit.

„Romagna” Sangiovese, w tym odmiany Superiore, Riserva, Novello i Passito

W akcie notarialnym z 1672 r. przechowywanym w Archiwum Państwowym w Faenzy mowa jest o „trzech rzędach winorośli Sangiovese” w gospodarstwie w Fontanella di Pagnano w gminie Casola Valsenio. Według niektórych lingwistów odmianę tę nazwano w Apeninach w obszarze Toskanii i Romanii „Sangue dei gioghi” (krew gór); nazwę tę potem skrócono w lokalnym dialekcie do „sanzves”.

Według Beppe Sangiorgiego pierwsze odniesienia do Sangiovese w Romanii dotyczą obszaru Faenza-Imola. W 1839 r. Gallesio opisał winnice, które widział w trakcie podróży między Florencją a Forli, w następujący sposób: „wszystkie winorośle to niskie odmiany, a większość z nich to Sangiovese di Romagna”.

W tekstach historycznych na temat uprawy winorośli identyfikuje się w Romanii winorośle Sangiovese, które miały charakterystyczne cechy i które poddawano fermentacji winiarskiej w celu stworzenia win z jednej odmiany, czego nie robiono w innych miejscach.

„Romagna” Trebbiano (również półmusujące i musujące)

Odmiana Trebbiano została prawdopodobnie wprowadzona przez Etrusków i Rzymian, którzy sadzili winorośle po zajęciu i przejęciu ziemi: było to wino legionistów. W 1305 r. Pier de Crescenzi pisał o winogronach białych nazywanych „tribiana”. Z tego samego wieku pochodzą też odniesienia do „turbien” w Imoli oraz do „trebulanum” w Bolonii. Są też niedatowane odniesienia do „tarbian” w Romanii. Molon (1906 r.) pisał, że odmianę tę powszechnie uprawiano zwłaszcza w Forli i Rawennie, a Pasqualini i Pasqui odnotowali, że doceniano jej uprawę w rzędach winorośli na równinach pomimo wysokiej wilgotności. Powszechność tej odmiany w Romanii wynika z jej zdolności do przystosowania się do różnych gleb i klimatów.

## 9. Dodatkowe wymogi zasadnicze (pakowanie, etykietowanie, inne wymogi)

ChNP „Romagna” – Obszar produkcji wina

Ramy prawne:

przepisy UE

Rodzaj wymogów dodatkowych:

odstępstwo dotyczące produkcji na wyznaczonym obszarze geograficznym

Opis wymogu:

Czynności związane z produkcją wina można przeprowadzać na całym terytorium prowincji Forlì-Cesena, Rawenny, Bolonii i Rimini.

ChNP „Romagna” – obszar produkcji win półmusujących i musujących

Ramy prawne:

określone w przepisach krajowych

Rodzaj wymogów dodatkowych:

odstępstwo dotyczące produkcji na wyznaczonym obszarze geograficznym

Opis wymogu:

Czynności związane z produkcją win „Romagna” Trebbiano Frizzante, „Romagna” Trebbiano Spumante, „Romagna” Pagadebit Frizzante, „Romagna” Albana Spumante, „Romagna” Bianco Spumante i „Romagna” Rosato Spumante, w tym praktyki winiarskie dotyczące czynności związanych z tworzeniem pianki, stabilizacją i dosładzaniem, można wykonywać na całym terytorium regionów Emilii-Romanii, Marche, Lombardii, Piemontu i Wenecji Euganejskiej.

ChNP „Romagna” – obszar butelkowania win półmusujących i musujących

Ramy prawne:

przepisy UE

Rodzaj wymogów dodatkowych:

Butelkowanie w obrębie wyznaczonego obszaru geograficznego

Opis wymogu

Wina „Romagna” Trebbiano Frizzante, „Romagna” Trebbiano Spumante, „Romagna” Pagadebit Frizzante, „Romagna” Albana Spumante, „Romagna” Bianco Spumante i „Romagna” Rosato Spumante muszą być butelkowane w obrębie terytorium regionów Emilii-Romanii, Marche, Lombardii, Piemontu i Wenecji Euganejskiej. Zgodnie z mającymi zastosowanie przepisami unijnymi i krajowymi butelkowanie lub pakowanie musi odbywać się na wymienionym wyżej wyznaczonym obszarze geograficznym, aby chronić jakość i reputację oraz gwarantować pochodzenie i zapewnić skuteczność kontroli.

Stosowanie odniesień do dodatkowych jednostek geograficznych

Ramy prawne:

przepisy UE

Rodzaj wymogów dodatkowych:

przepisy dodatkowe dotyczące etykietowania

Opis wymogu

Etykiety i opakowania win objętych ChNP „Romagna” mogą obejmować odniesienia do dodatkowych jednostek geograficznych opisane w odpowiednich załącznikach do specyfikacji produktu.

Dodatkowe jednostki geograficzne, które można wymienić na etykiecie, są następujące: „Bertinoro”, „Brisighella”, „Castrocaro e Terra del Sole”, „Cesena”, „Longiano”, „Meldola”, „Modigliana”, „Marzeno”, „Oriolo”, „Predappio”, „San Vicinio”, „Serra”.

ChNP „Romagna” z odniesieniami do dodatkowych jednostek geograficznych

Ramy prawne:

przepisy UE

Rodzaj wymogów dodatkowych:

odstępstwo dotyczące produkcji na wyznaczonym obszarze geograficznym

Opis wymogu

Czynności związane z produkcją wina można przeprowadzać na całym terytorium prowincji Bolonii, Rawenny, Forlì-Cesena i Rimini.

ChNP „Romagna” z odniesieniami do dodatkowych jednostek geograficznych

Ramy prawne:

przepisy UE

Rodzaj wymogów dodatkowych:

Butelkowanie w obrębie wyznaczonego obszaru geograficznego

**Opis wymogu**

Butelkowanie wina objętego ChNP „Romagna” z odniesieniami do dodatkowych jednostek geograficznych musi odbywać się w obrębie obszaru produkcji każdej z dodatkowych jednostek geograficznych, uwzględniając obszar, na którym produkcja wina jest dozwolona na zasadzie odstępstwa. Zgodnie z mającymi zastosowanie przepisami unijnymi i krajowymi butelkowanie lub pakowanie musi odbywać się na wymienionym wyżej wyznaczonym obszarze geograficznym, aby chronić jakość i reputację oraz gwarantować pochodzenie i zapewniać skuteczność kontroli.

**Link do specyfikacji produktu**

<https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/14488>

---