

## INNE AKTY

## KOMISJA EUROPEJSKA

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

(2022/C 386/08)

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

## INFORMACJA DOTYCZĄCA ZATWIERDZENIA ZMIANY STANDARDOWEJ

## „Romagna”

## PDO-IT-A0507-AM06

Data przekazania informacji: 5.7.2022

## OPIS I UZASADNIENIE ZATWIERDZONEJ ZMIANY

1. **Nowe rodzaje wina**

Dodano następujące nowe rodzaje:

„Romagna” Bianco, w tym Frizzante; „Romagna” Rosato, w tym Frizzante; „Romagna” Rosso; „Romagna” Bianco ze wskazaniem podobszarów Brisighella, Castrocaro, Longiano, Modigliana, Oriolo; „Romagna” Centesimino ze wskazaniem podobszaru Oriolo, w tym Riserva, Passito i Spumante Rosé; „Romagna” Famoso ze wskazaniem podobszaru Mercato Saraceno, w tym Spumante; „Romagna” Sangiovese ze wskazaniem podobszarów Imola, Coriano, San Clemente i Verucchio, w tym Riserva.

Uzasadnienie:

Rodzaje te dodano w celu zwiększenia wartości głównych odmian winorośli uprawianych powszechnie w Romanii, które mają olbrzymi potencjał pod względem jakości i różnorodności, ponieważ w miarę upływu lat plantatorzy winorośli i wytwórci spółdzielcze uznali je za tradycyjne dla tego obszaru. Odmiany dobrano w taki sposób, aby ich wykaz obejmował odmiany winorośli powszechnie uprawiane na tym obszarze oraz inne odmiany, które chociaż nie są tak rozpowszechnione, są uprawiane na coraz szerszą skalę, ponieważ stwierdzono, że świetnie się nadają do produkcji tych win.

Produkcja win ChNP „Romagna” zostaje zatem wzbogacona przez dodanie nowych rodzajów w ramach kategorii win, które już znajdują się w specyfikacji produktu. Umożliwi to także zaoferowanie szerszego asortymentu produktów, które lepiej zaspokoją potrzeby rynkowe.

Zmiana ta dotyczy pkt 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8 i 9 specyfikacji oraz załączników 2, 3, 5, 7, 9, 11, 13, 14, 15 i 16 do specyfikacji i pkt 4 jednolitego dokumentu „Opis wina lub win”.

2. **Wykaz odmian wykorzystywanych w nowych rodzajach win**

Opis:

Odmiany winorośli, które można łączyć w celu wyprodukowania nowych rodzajów win: – Bianco, Bianco Frizzante, Rosato i Rosato Frizzante określono w następujący sposób:

przynajmniej 70 % winogron musi stanowić odmiana Trebbiano (w przypadku Bianco i Bianco Frizzante) lub Sangiovese (w przypadku Rosato i Rosato Frizzante), łączone z innymi odmianami (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;

— Wina czerwone:

co najmniej 70 % musi stanowić odmiana Sangiovese, którą można łączyć (30 %) ze wszystkimi odmianami niearomatycznymi nadającymi się do uprawy w regionie Emilia Romagna;

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

- Wina białe ze wskazaniem następujących podobszarów:
  - w przypadku Brisighella: co najmniej 60 % Trebbiano; winogrona z odmian Albana i Chardonnay, samodzielnie lub łącznie, mogą stanowić maksymalnie 40 % udziału w produkcji wspomnianego wina;
  - w przypadku Castrocaro: co najmniej 60 % Albana; winogrona z odmiany Trebbiano mogą stanowić maksymalnie 40 %, samodzielnie lub w połączeniu z innymi białymi odmianami winorośli nadającymi się do uprawy w regionie Emilia Romagna, maksymalnie do 5 %;
  - w przypadku Longiano: co najmniej 60 % Trebbiano; winogrona z odmian Albana i Chardonnay, samodzielnie lub łącznie, mogą stanowić maksymalnie 40 % udziału w produkcji wspomnianego wina;
  - w przypadku Modigliana: co najmniej 60 % Trebbiano; winogrona odmian Chardonnay i Sauvignon Bianco, samodzielnie lub łącznie, mogą stanowić maksymalnie 40 % udziału w produkcji wspomnianego wina;
  - w przypadku Oriolo: co najmniej 70 % Trebbiano; winogrona z odmiany Albana mogą stanowić maksymalnie 30 %, samodzielnie lub w połączeniu z innymi białymi odmianami winorośli nadającymi się do uprawy w regionie Emilia Romagna, maksymalnie do 5 %;
- Centesimino Oriolo, Centesimino Oriolo Riserva, Centesimino Oriolo Passito, Centesimino Oriolo Spumante Rosé:
  - co najmniej 95 % musi stanowić odmiana Centesimino, którą można łączyć (5 %) ze wszystkimi czarnymi odmianami winorośli nadającymi się do uprawy w regionie Emilia Romagna;
- Famoso Mercato Saraceno i Famoso Mercato Saraceno Spumante:
  - 100 % odmiana Famoso;
- Sangiovese i Sangiovese Riserva ze wskazaniem podobszarów Imola, Coriano, San Clemente i Verucchio:
  - co najmniej 95 % musi stanowić odmiana Sangiovese, którą można łączyć (5 %) ze wszystkimi czarnymi odmianami winorośli nadającymi się do uprawy w regionie Emilia Romagna;

Uzasadnienie:

W badaniach przeprowadzonych przez stowarzyszenie na rzecz ochrony nazwy stwierdzono, że odmiany zawarte w wykazie umożliwiają uzyskanie produktów dobrej jakości przy zachowaniu cech charakterystycznych dla tego obszaru.

Zmiana ta dotyczy pkt 2 specyfikacji produktu oraz załączników 2, 3, 5, 7, 9, 11, 13, 14, 15 i 16 do specyfikacji produktu, lecz nie ma wpływu na jednolity dokument.

### 3. Obszar produkcji winogron wykorzystywanych w nowych rodzajach win

Opis:

Obszar produkcji nowych rodzajów – Bianco, Bianco Frizzante, Rosato, Rosato Frizzante i Rosso – pokrywa się z obecnym obszarem produkcji rodzajów „Romagna” Trebbiano, „Romagna” Bianco Spumante i „Romagna” Rosato Spumante, z uzupełnieniami i zmianami odpowiednio opisanymi w pkt 3.5 specyfikacji produktu.

Obszary produkcji rodzajów wina Sangiovese i Sangiovese Riserva ze wskazaniem podobszarów Imola, Coriano, San Clemente i Verucchio są szczegółowo opisane odpowiednio w pkt 3 specyfikacji produktu oraz w załącznikach 13, 14, 15 i 16.

Uzasadnienie:

Obszar uprawy winorośli wykorzystywanych do produkcji rodzajów Bianco, Bianco Frizzante, Rosato, Rosato Frizzante i Rosso zmieniono w taki sposób, aby obejmował ten sam obszar, co w przypadku „Romagna” Trebbiano, „Romagna” Bianco Spumante i „Romagna” Rosato Spumante, przy czym dodano kilka gmin. Ze względu na postępującą zmianę klimatu obecnie istnieje możliwość skupienia się na winnicach o mniejszej gęstości nasadzeń na obszarach położonych na większej wysokości, gdzie wcześniej trudno było niektórym odmianom osiągnąć dojrzałość. Oznacza to, że możliwa jest produkcja wysokiej jakości winogron nawet w gminach położonych na pewnej wysokości, takich jak te, które dodano do obszaru produkcji nowych rodzajów win.

W związku z zainteresowaniem małych i średnich gospodarstw produkcją wina bardziej ukierunkowaną na jakość i w miarę możliwości ściślej związaną ze specyfiką obszaru produkcji, wprowadzono cztery nowe podobszary: Imola, Coriano, San Clemente i Verucchio.

Zmiana ta dotyczy pkt 3 specyfikacji produktu oraz załączników 13, 14, 15 i 16 do specyfikacji produktu, lecz nie ma wpływu na jednolity dokument.

#### 4. **Gęstość winorośli na hektar**

Opis:

Liczba winorośli na hektar została usunięta ze wszystkich rodzajów ChNP „Romagna” z wyjątkiem tych, które oznaczono wskazaniem podobszaru.

W przypadku rodzajów wina Bianco i Famoso gęstość obsady na hektar określa się jako minimum 1 500 winorośli na hektar.

W przypadku rodzaju Sangiovese (w tym Riserva) gęstość obsady na hektar ustalono na co najmniej 3 300 dla podobszarów Bertinoro, Castrocara, Oriolo, Coriano, San Clemente i Verucchio, co najmniej 3 000 dla Mercato Saraceno i co najmniej 4 000 dla Imola.

W przypadku rodzaju Centesimino ze wskazaniem podobszaru Oriolo, w tym Riserva, Passito i Spumante Rosé gęstość obsady na hektar ustalono na co najmniej 2 700.

Uzasadnienie:

Ze względu na ugruntowaną praktykę analizowania działki i dobierania odmian winorośli odpowiednich dla danego obszaru oraz wysokie koszty sadzenia każde gospodarstwo organizuje lub reorganizuje obszar uprawy winorośli pod kątem uzyskania jak najlepszej jakości plonów, mając na uwadze osiągnięcie odpowiedniego stosunku jakości do ilości. Nowe nasadzenia będą więc zawsze odbywały się z zastosowaniem gęstości uznanych za najbardziej odpowiednie w oparciu o doświadczenie i specjalistyczną wiedzę naukowo-techniczną, z dostosowaniem do zmiany klimatu. Wyjątkiem jest wino posiadające wskazanie podobszaru, w którym to przypadku stosuje się zasady określone w specyfikacji produktu.

Zmiana ta dotyczy pkt 4 specyfikacji produktu oraz załączników 2, 3, 5, 7, 9, 11, 13, 14, 15 i 16 do specyfikacji produktu, lecz nie ma wpływu na jednolity dokument.

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

Opis:

W przypadku nowych rodzajów win Bianco, Bianco Frizzante, Rosato i Rosato Frizzante maksymalną wydajność określono na poziomie 18 ton z hektara. Minimalną naturalną zawartość alkoholu w winogronach określono na 11 % obj. (w przypadku Bianco i Rosato) oraz 10 % (w przypadku Bianco Frizzante i Rosato Frizzante).

W przypadku Rosso maksymalną wydajność określono na poziomie 14 ton z hektara, a minimalną naturalną zawartość alkoholu w winogronach – na poziomie 11 % obj.

W przypadku Bianco i Famoso ze wskazaniem podobszarów maksymalną wydajność określono na poziomie 12 ton z hektara, a minimalna naturalna zawartość alkoholu w winogronach wynosi 11,5 % obj. (w przypadku Bianco Castrocara i Bianco Oriolo), 11 % obj. (w przypadku Bianco Brisighella, Bianco Longiano, Bianco Modigliana i Famoso Mercato Saraceno) oraz 10,5 % obj. (w przypadku Famoso Mercato Saraceno Spumante).

W przypadku Centesimino ze wskazaniem podobszaru Oriolo (w tym Riserva i Passito) maksymalną wydajność określono na poziomie 11 ton z hektara, a minimalną naturalną zawartość alkoholu w winogronach – na poziomie 11 % obj. W przypadku Spumante Rosé maksymalną wydajność określono na poziomie 14 ton z hektara, a minimalną naturalną zawartość alkoholu w winogronach – na poziomie 10,5 % obj.

W przypadku Sangiovese ze wskazaniem podobszarów Imola, Coriano, San Clemente i Verucchio maksymalną wydajność określono na poziomie 9 ton z hektara, a minimalną naturalną zawartość alkoholu w winogronach – na poziomie 12,5 % obj. (13 % obj. w przypadku wariantu Riserva).

W przypadku Sangiovese Riserva ze wskazaniem podobszarów maksymalną wydajność zwiększono do 9 ton z hektara.

Uzasadnienie:

Zbiory oraz naturalna zawartość alkoholu wskazane powyżej są optymalne do realizacji danego celu enologicznego, czego dowiodły testy chemiczne, fizyczne i organoleptyczne przeprowadzone na danym obszarze przez wytwórnie wina.

Zmiana ta dotyczy pkt 4 specyfikacji produktu oraz załączników 2, 3, 5, 7, 9, 11, 13, 14, 15 i 16 do specyfikacji produktu i pkt 5.2 jednolitego dokumentu „Maksymalna wydajność”.

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

Opis:

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

W przypadku Rosso maksymalną wydajność winogron wyrażoną w ilości wina określa się na poziomie 65 %, co odpowiada 9 100 litrom na hektar.

W przypadku Bianco i Famoso ze wskazaniem podobszarów maksymalną wydajność winogron wyrażoną w ilości wina określa się na poziomie 70 %, co odpowiada 8 400 litrom na hektar.

W przypadku Centesimino ze wskazaniem podobszaru Oriolo maksymalną wydajność winogron wyrażoną w ilości wina określa się na poziomie 70 % (w przypadku Centesimino Oriolo i Centesimino Oriolo Riserva), 65 % (w przypadku Centesimino Oriolo Spumante Rosé) i 50 % (w przypadku Centesimino Oriolo Passito), co odpowiada 7 700 litrom na hektar w przypadku Centesimino Oriolo i Centesimino Oriolo Riserva, 5 500 w przypadku Centesimino Oriolo Passito i 9 100 w przypadku Centesimino Oriolo Spumante Rosé.

W przypadku Sangiovese ze wskazaniem podobszarów Imola, Coriano, San Clemente i Verucchio (w tym Riserva) maksymalną wydajność winogron wyrażoną w ilości wina określa się na poziomie 65 %, co odpowiada 5 850 litrom na hektar.

W przypadku Sangiovese Riserva ze wskazaniem podobszarów maksymalną wydajność winogron wyrażoną w ilości wina zwiększono do 5 850 litrów na hektar.

Uzasadnienie: Jest to wydajność przetwarzania winogron na wino, wyrażona w litrach, określona na podstawie dopuszczonych w specyfikacji produktu ton winogron wyprodukowanych z hektara.

Zmiana ta dotyczy pkt 5 specyfikacji produktu oraz załączników 2, 3, 5, 7, 9, 11, 13, 14, 15 i 16 do specyfikacji produktu, lecz nie ma wpływu na jednolity dokument.

#### 7. **Formalne dostosowanie zasad produkcji wina dotyczące rodzajów Bianco Frizzante i Rosato Frizzante**

Opis:

Również w przypadku nowych rodzajów wina przetwarzanie i butelkowanie mogą się odbywać w całym regionie Emilia Romania, regionie Marche, regionie Lombardia, regionie Piemont i regionie Wenecji Euganejskiej.

Uzasadnienie:

Jest to dostosowanie do formy przepisów już określonych w specyfikacji.

Zmiana ta dotyczy pkt 5 specyfikacji produktu i pkt 9.2 jednolitego dokumentu „Dodatkowe wymogi”.

#### 8. **Cechy charakterystyczne nowych rodzajów win w momencie wprowadzenia do obrotu**

Opis:

Uwzględniono następujące fizyczne, chemiczne i organoleptyczne cechy charakterystyczne dotyczące nowych rodzajów win.

„Romagna” Bianco, „Romagna” Bianco Frizzante, „Romagna” Rosato, „Romagna” Rosato Frizzante, „Romagna” Rosso;

„Romagna” Bianco Brisighella, „Romagna” Bianco Castrocara, „Romagna” Bianco Longiano, „Romagna” Bianco Modigliana, „Romagna” Bianco Oriolo, „Romagna” Centesimino Oriolo, „Romagna” Centesimino Oriolo Riserva, „Romagna” Centesimino Oriolo Passito, „Romagna” Centesimino Oriolo Spumante Rosé, „Romagna” Famoso Mercato Saraceno, „Romagna” Famoso Mercato Saraceno Spumante, „Romagna” Sangiovese Imola, „Romagna” Sangiovese Imola Riserva, „Romagna” Sangiovese Coriano, „Romagna” Sangiovese Coriano Riserva, „Romagna” Sangiovese San Clemente, „Romagna” Sangiovese San Clemente Riserva, „Romagna” Sangiovese Verucchio, „Romagna” Sangiovese Verucchio Riserva.

Uzasadnienie:

Wskazane chemiczne, fizyczne i organoleptyczne cechy charakterystyczne określono na podstawie szeregu badań i są zgodne z parametrami określonymi w przepisach unijnych i krajowych.

Zmiana ta dotyczy pkt 6 specyfikacji produktu oraz załączników 2, 3, 5, 7, 9, 11, 13, 14, 15 i 16 do specyfikacji produktu i pkt 4 jednolitego dokumentu „Opis wina lub win”.

#### 9. Wskazanie rocznika wina

Opis:

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

Uzasadnienie:

W celu dostosowania nowych rodzajów (Bianco Frizzante i Rosato Frizzante) do istniejących rodzajów (Trebiano Spumante) (Trebiano Frizzante) (Bianco Spumante) i (Rosato Spumante) określono, że na etykiecie można pominąć rocznik, w którym wyprodukowano winogrona, zgodnie z odpowiednimi przepisami krajowymi dającymi taką możliwość w odniesieniu do win musujących (*spumante*), które nie są oznaczone jako „Millesimato” (rocznik), a także do win półmusujących (*frizzante*).

Zmiana ta dotyczy pkt 7 specyfikacji, lecz nie ma wpływu na jednolity dokument.

#### 10. Etykietowanie

Opis:

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

Uzasadnienie: Oznaczenie barwy przedmiotowego wina zależy od decyzji producenta.

Opis:

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

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

Zmiana ta dotyczy pkt 7 specyfikacji, lecz nie ma wpływu na jednolity dokument.

#### 11. Przepisy szczególne dotyczące pakowania

Opis:

Stosowanie pojemników o pojemności 2–6 litrów wykonanych z pojemników dopuszczonych do kontaktu z żywnością wykonanych z materiałów innych niż szkło jest dozwolone wyłącznie w przypadku rodzajów wina „Romagna” Bianco, „Romagna” Rosato, „Romagna” Rosso, „Romagna” Trebbiano, „Romagna” Pagadebit i „Romagna” Sangiovese, którym nie przysługuje oznaczenie „vigna”.

Oprócz wyżej wymienionych rodzajów wina z oznaczeniem „vigna” ten sposób butelkowania jest również zakazany w przypadku rodzajów wina musującego i półmusującego, rodzajów wina z określeniami tradycyjnymi Riserva, Superiore lub Passito oraz wszelkich rodzajów wina opatrzonych nazwą podobszaru.

Ponadto pojemniki ze stali nierdzewnej lub innych odpowiednich materiałów o pojemności 6–60 litrów można stosować wyłącznie w przypadku win objętych ChNP „Romagna” należących do rodzajów Bianco (w tym Frizzante), Rosato (w tym Frizzante), Rosso, Trebbiano (w tym Frizzante) i Sangiovese.

Uzasadnienie:

Jest to zmiana brzmienia, której celem jest określenie pojemności pojemników.

Zmiana ta dotyczy pkt 8 specyfikacji, lecz nie ma wpływu na jednolity dokument.

## 12. ChNP „Romagna” – zmienione podobszary

Opis:

„Castrocaro i Terra del Sole” zmieniono na „Castrocaro”

„San Vicinio” zmieniono na „Mercato Saraceno”

Dodano następujące podobszary: Imola, Coriano, San Clemente i Verucchio.

W przypadku rodzaju win Bianco można wskazać również podobszary Brisighella, Castrocaro, Longiano i Modigliana.

W przypadku rodzajów win Bianco i Centesimino (w tym Riserva, Passito i Spumante Rosé) można wskazać również podobszar Oriolo.

W przypadku rodzaju win Famoso (w tym Spumante) można wskazać podobszar Mercato Saraceno.

W przypadku rodzajów win Sangiovese i Sangiovese Riserva można wskazać podobszary Imola, Coriano, San Clemente i Verucchio.

Uzasadnienie:

Dzięki odkryciu dowodów historycznych z lat 1 500–1 900 n.e. potwierdzono obecność prestiżowych białych odmian winorośli na obszarach Modigliana, Castrocaro, Longiano, Brisighella i Oriolo.

Famoso, odmiana uprawiana w Rumunii od czasów starożytnych, jest szeroko rozpowszechniona w Mercato Saraceno.

Ruch na rzecz uznania Centesimino za wartościową odmianę w Oriolo, z której można wytworzyć wino wyrażające szczególne terroir tego obszaru, działa bardzo skutecznie. Jest to widoczne w szybkości, z jaką ta odmiana winorośli i wytwarzane z niej wino zyskują uznanie. Tę odmianę winorośli uprawia się na tym obszarze co najmniej od okresu po II wojnie światowej.

Sangiovese było charakterystycznym elementem krajobrazu wokół Imoli już pod koniec XVIII w.

Sangiovese uprawiano intensywnie w okolicach Rimini do 1860 r., po czym zaniechano tej praktyki ze względu na niską zawartość alkoholu. Obecnie wznowiono uprawę tej odmiany.

W związku z tym uznano za stosowne promowanie tych rodzajów win, które opatrzone wskazaniem tego podobszaru.

Zmiana ta dotyczy pkt 2, 3, 5, 7, 9, 11, 13, 14, 15 i 16 specyfikacji produktu i pkt 4 jednolitego dokumentu „Opis wina lub win”.

### JEDNOLITY DOKUMENT

#### 1. Nazwa lub nazwy

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 lub win

##### 1. „Romagna” Albana Spumante

###### ZWIĘZŁY OPIS SŁOWNY

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 bąbelki, 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 ogólna	6 gramów na litr wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

##### 2. „Romagna” Cagnina

###### ZWIĘZŁY OPIS SŁOWNY

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 taninowy smak z przyjemnie kwaskową nutą.

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

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 17,0 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)	8.5.
Minimalna kwasowość ogólna	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)	

## 3. „Romagna” Pagadebit (w tym Amabile i Frizzante)

## ZWIĘZŁY OPIS SŁOWNY

Wino o zarejestrowanej nazwie pochodzenia „Romagna” Pagadebit uzyskane z winogron odmiany Bombino Bianco 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, od wytrawnego po półsłodki, również w przypadku wina półmusującego.

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

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 14,0 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 ogólna	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)	

## 4. „Romagna” Pagadebit Bertinoro

## ZWIĘZŁY OPIS SŁOWNY

Wino o zarejestrowanej nazwie pochodzenia „Romagna” Pagadebit Bertinoro uzyskane z winogron odmiany Bombino Bianco rosnących na obszarze Bertinoro 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 półmusującego.

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 12 % obj.

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 15,0 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 ogólna	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. „Romagna” Sangiovese

## ZWIĘZŁY OPIS SŁOWNY

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 delikatnymi odcieniami fioletu, 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

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 ogólna	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)	

## 6. „Romagna” Sangiovese Novello

## ZWIĘZŁY OPIS SŁOWNY

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: nie więcej niż 10 g/l

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 18,0 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 ogólna	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)	

## 7. „Romagna” Sangiovese Superiore

## ZWIĘZŁY OPIS SŁOWNY

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 delikatną 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

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 ogólna	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)	

## 8. „Romagna” Sangiovese Riserva, w tym odmiana Superiore Riserva

## ZWIĘZŁY OPIS SŁOWNY

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 bukiet wanilii przypominający etery i 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 % objętościowo

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

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 26,0 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 ogólna	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)	

## 9. „Romagna” Sangiovese Passito

## ZWIĘZŁY OPIS SŁOWNY

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 % 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 ogólna	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)	

## 10. „Romagna” Sangiovese ze wskazaniem podobszarów

## ZWIĘZŁY OPIS SŁOWNY

Wino o zarejestrowanej nazwie pochodzenia „Romagna” Sangiovese z odniesieniem do podobszaru 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 delikatną 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 więcej niż 4,0 g/l

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 24,0 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 ogólna	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)	

## 11. „Romagna” Sangiovese Riserva ze wskazaniem podobszarów

## ZWIĘZŁY OPIS SŁOWNY

Wino o zarejestrowanej nazwie pochodzenia „Romagna” Sangiovese Riserva z odniesieniem do podobszaru 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 % obj.

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

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 26,0 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 ogólna	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)	

## 12. „Romagna” Trebbiano

## ZWIĘZŁY OPIS SŁOWNY

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 więcej niż 10 g/l

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 14,0 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 ogólna	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)	

## 13. „Romagna” Trebbiano Spumante

## ZWIĘZŁY OPIS SŁOWNY

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

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 ogólna	5 gramów na litr wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

## 14. „Romagna” Trebbiano Frizzante

## ZWIĘZŁY OPIS SŁOWNY

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 więcej niż 10 g/l

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 14,0 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 ogólna	5 gramów na litr wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

## 15. „Romagna” Bianco Spumante

## ZWIĘZŁY OPIS SŁOWNY

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 ogólna	5 gramów na litr wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

## 16. „Romagna” Rosato Spumante

## ZWIĘZŁY OPIS SŁOWNY

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

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

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 15 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 ogólna	5 gramów na litr wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

## 17. „Romagna” Bianco

## ZWIĘZŁY OPIS SŁOWNY

Wina „Romagna” Bianco mają barwę od jasnożółtej do słomkowożółtej o różnej intensywności i przyjemny, szlachetny i delikatny aromat. W smaku są apetyczne i harmonijne.

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

Resztkowy cukier redukujący: nie więcej niż 10 g/l

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 ogólna	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)	

#### 18. „Romagna” Bianco Frizzante

##### ZWIĘZŁY OPIS SŁOWNY

Wino „Romagna” Rosato Frizzante ma delikatną, trwałą piankę. Jego barwa zmienia się od jasnożółtej do słomkowo-żółtej o różnej intensywności, a jego aromat jest przyjemny i wyrazisty. Jego smak jest harmonijny i świeży.

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

Resztkowy cukier redukujący: nie więcej niż 10 g/l

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 ogólna	5 gramów na litr wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

#### 19. „Romagna” Rosato

##### ZWIĘZŁY OPIS SŁOWNY

Wina „Romagna” Rosato mają barwę różową o różnej intensywności i przyjemny, szlachetny i delikatny aromat. Ich smak jest harmonijny i świeży.

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

Resztkowy cukier redukujący: nie więcej niż 10 g/l

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 ogólna	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)	

#### 20. „Romagna” Rosato Frizzante

##### ZWIĘZŁY OPIS SŁOWNY

Wino „Romagna” Rosato Frizzante ma delikatną, trwałą piankę. Wino ma różową barwę o różnej intensywności i przyjemny, wyrazisty aromat. Jego smak jest harmonijny i świeży.

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

Resztkowy cukier redukujący: nie więcej niż 10 g/l

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 ogólna	5 gramów na litr wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

#### 21. „Romagna” Rosso

##### ZWIĘZŁY OPIS SŁOWNY

Wina „Romagna” Rosso mają barwę rubinowoczerwoną, czasami z odcieniem purpury, winny aromat i wyraźny zapach. Ich smak jest harmonijny, delikatnie taninowy, z przyjemnie gorzkim posmakiem.

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 12 % obj.

Resztkowy cukier redukujący: nie więcej niż 10 g/l

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 19 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 ogólna	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)	

## 22. „Romagna” Bianco Brisighella

### ZWIĘZŁY OPIS SŁOWNY

Wina „Romagna” Bianco Brisighella mają barwę od jasnożółtej do słomkowożółtej o różnej intensywności i wyrazisty, szlachetny i zróżnicowany aromat. W smaku są apetyczne, świeże i harmonijne.

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 11 % obj.

Resztkowy cukier redukujący: nie więcej niż 4 g/l

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 19 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 ogólna	5 gramów na litr wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

## 23. „Romagna” Bianco Castrocara

### ZWIĘZŁY OPIS SŁOWNY

Wina „Romagna” Bianco Castrocara mają barwę od jasnożółtej do słomkowożółtej o różnej intensywności i przyjemny, intensywny i winny aromat. W smaku są apetyczne i harmonijne.

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

Resztkowy cukier redukujący: nie więcej niż 4 g/l

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 17 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 ogólna	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)	

#### 24. „Romagna” Bianco Longiano

##### ZWIĘZŁY OPIS SŁOWNY

Wina „Romagna” Bianco Longiano mają barwę od jasnożółtej do słomkowożółtej o różnej intensywności i przyjemny, intensywny i winny aromat. W smaku są apetyczne i harmonijne.

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 11 % obj.

Resztkowy cukier redukujący: nie więcej niż 10 g/l

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 19 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 ogólna	5 gramów na litr wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

#### 25. „Romagna” Bianco Modigliana

##### ZWIĘZŁY OPIS SŁOWNY

Wina „Romagna” Bianco Modigliana mają barwę od jasnożółtej do słomkowożółtej o różnej intensywności i przyjemny, intensywny i winny aromat. W smaku są apetyczne i harmonijne.

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 11 % obj.

Resztkowy cukier redukujący: nie więcej niż 10 g/l

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 19 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 ogólna	5.
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

#### 26. „Romagna” Bianco Oriolo

##### ZWIĘZŁY OPIS SŁOWNY

Wina „Romagna” Bianco Oriolo mają barwę od jasnożółtej do słomkowożółtej o różnej intensywności i przyjemny, intensywny i winny aromat. W smaku są apetyczne i harmonijne.

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

Resztkowy cukier redukujący: nie więcej niż 4 g/l

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 17 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 ogólna	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)	

#### 27. „Romagna” Centesimino Oriolo

##### ZWIĘZŁY OPIS SŁOWNY

Wino „Romagna” Centesimino Oriolo ma barwę zbliżoną do barwy owocu granatu i charakterystyczny aromat z nutami róż i owoców leśnych. W smaku jest aksamitne i pełne.

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 12 % obj.

Resztkowy cukier redukujący: nie więcej niż 4 g/l

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 23 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 ogólna	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)	

#### 28. „Romagna” Centesimino Oriolo Riserva

##### ZWIĘZŁY OPIS SŁOWNY

Wino „Romagna” Centesimino Oriolo Riserva ma intensywną barwę zbliżoną do barwy owocu granatu i urzekający aromat z nutami róż, dojrzałych owoców i z nutami korzennymi. W smaku jest pełne, harmonijne, aksamitne i delikatnie taninowe.

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 13 % obj.

Resztkowy cukier redukujący: nie więcej niż 4 g/l

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 26 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 ogólna	4 gramy na litr wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

#### 29. „Romagna” Centesimino Oriolo Passito

##### ZWIĘZŁY OPIS SŁOWNY

Wino „Romagna” Centesimino Oriolo Passito ma pełną barwę zbliżoną do barwy owocu granatu oraz intensywny i wyrazisty aromat z nutami róż, dżemu, suszonych winogron i z nutami korzennymi. Jego smak jest harmonijny, urzekający i ma dobrą strukturę.

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

Resztkowy cukier redukujący: nie mniej niż 50 g/l

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 26 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 ogólna	4,5 grama na litr wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwentach na litr)	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

### 30. „Romagna” Centesimino Oriolo Spumante Rosé

#### ZWIĘZŁY OPIS SŁOWNY

Wino „Romagna” Centesimino Oriolo Spumante Rosé ma delikatną, trwałą piankę. Ma różową barwę o różnej intensywności i charakterystyczny aromat z wyraźnymi nutami kwiatowymi. Jego smak różni się w zależności od zawartości cukru od „brut” po półwytrawny, świeży i o dobrej strukturze.

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 11 % 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 ogólna	4,5 grama na litr wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwentach na litr)	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

### 31. „Romagna” Famoso Mercato Saraceno

#### ZWIĘZŁY OPIS SŁOWNY

Wina „Romagna” Famoso Mercato Saraceno mają barwę od słomkowożółtą o różnej intensywności i wyrazisty, intensywny i winny aromat. W smaku są wytrawne, apetyczne i harmonijne.

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

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 17 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 ogólna	5 gramów na litr wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

### 32. „Romagna” Famoso Mercato Saraceno Spumante

#### ZWIĘZŁY OPIS SŁOWNY

Wino „Romagna” Famoso Mercato Saraceno Spumante ma delikatną, trwałą piankę. Jego barwa jest słomkowożółta o różnej intensywności, a aromat – szlachetny i delikatny. Jego smak różni się w zależności od zawartości cukru od „brut nature” po wytrawny, zgodnie z unijnymi przepisami.

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 11 % obj.

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 16 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 ogólna	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 enologiczne

### 5.1. Szczególne praktyki enologiczne

—

### 5.2. Maksymalna wydajność:

#### 1. „Romagna” Albana Spumante

45 hektolitrów z hektara

#### 2. „Romagna” Cagnina

84,5 hektolitrów z hektara

3. „Romagna” Pagadebit i Pagadebit Bertinoro, w tym Frizzante  
98 hektolitrów z hektara
  4. „Romagna” Sangiovese, w tym Novello i Riserva  
78 hektolitrów z hektara
  5. „Romagna” Sangiovese Superiore, w tym Riserva  
68,25 hektolitrów z hektara
  6. „Romagna” Sangiovese ze wskazaniem podobszarów  
58,5 hektolitrów z hektara
  7. „Romagna” Sangiovese Riserva ze wskazaniem podobszarów  
52 hektolitry z hektara
  8. Romagna Sangiovese Passito  
60 hektolitrów z hektara
  9. „Romagna” Bianco, w tym Frizzante i Spumante  
126 hektolitrów z hektara
  10. „Romagna” Rosato, w tym Frizzante i Spumante  
126 hektolitrów z hektara
  11. „Romagna” Rosso  
91 hektolitrów z hektara
  12. „Romagna” Bianco ze wskazaniem podobszarów Brisighella, Castrocaro, Longiano, Modigliana i Oriolo  
84 hektolitry z hektara
  13. „Romagna” Centesimino, w tym Riserva ze wskazaniem podobszaru Oriolo  
77 hektolitrów z hektara
  14. „Romagna” Centesimino Passito ze wskazaniem podobszaru Oriolo  
55 hektolitrów z hektara
  15. „Romagna” Centesimino Spumante Rosé ze wskazaniem podobszaru Oriolo  
91 hektolitrów z hektara
  16. „Romagna” Famoso, w tym Spumante ze wskazaniem podobszaru Mercato Saraceno  
84 hektolitry 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 Romagna.
7. **Odmiany winorośli**  
Albana B.  
Bombino Bianco B.

Sangiovese N.

Terrano N.

Trebbiano Romagnolo B. – Trebbiano

## 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, Forlì 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 odmiany musujące:

Odmiana winorośli Bombino Bianco jest znana lokalnie jako odmiana Pagadebit, której zawdzięcza swoją nazwę omawiane 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 Forlì 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 Forlì 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. Galesio opisał winnice, które widział w trakcie podróży między Florencją a Forlì, 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):

Odmianę Trebbiano prawdopodobnie wprowadzili Etruskowie i Rzymianie, którzy sadzili winorośle po zasiedleniu i podzieleniu gruntów: było to zatem 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 Forlì i Rawennie, a Pasqualini i Pasqui wypowiedzieli się o uprawie 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 i inne wymogi)

ChNP „Romagna” – Obszar produkcji wina

Ramy prawne:

Określone w prawodawstwie 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, Ravenna, Bologna i Rimini.

ChNP „Romagna” – obszar produkcji win półmusujących i musujących

Ramy prawne:

przepisy krajowe

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 Frizzante, „Romagna” Bianco Spumante, „Romagna” Rosato Frizzante i „Romagna” Rosato Spumante, w tym praktyki enologiczne dotyczące czynności związanych z tworzeniem pianki, stabilizacją i dosładzaniem, można wykonywać, jeżeli są dozwolone, na całym terytorium regionów: Emilia Romagna, Marche, Lombardia, Piemont i Wenecja Euganejska.

ChNP „Romagna” – obszar butelkowania win półmusujących i musujących

Ramy prawne:

Określone w prawodawstwie UE

Rodzaj wymogów dodatkowych:

Pakowanie na wyznaczonym obszarze geograficznym

Opis wymogu

Wina „Romagna” Trebbiano Frizzante, „Romagna” Trebbiano Spumante, „Romagna” Pagadebit Frizzante, „Romagna” Albana Spumante, „Romagna” Bianco Frizzante, „Romagna” Bianco Spumante, „Romagna” Rosato Frizzante i „Romagna” Rosato Spumante muszą być butelkowane w obrębie terytorium regionów: Emilia Romagna, Marche, Lombardia, Piemont i Wenecja Euganejska. 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 efektywność kontroli.

Stosowanie odniesień do podobszarów

Ramy prawne:

Określone w prawodawstwie UE

Rodzaj wymogów dodatkowych:

przepisy dodatkowe dotyczące etykietowania

Opis wymogu

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

Podobszary, które można wskazać na etykiecie, są następujące: „Bertinoro”, „Brisighella”, „Castrocaro”, „Cesena”, „Longiano”, „Meldola”, „Modigliana”, „Marzeno”, „Oriolo”, „Predappio”, „Mercato Saraceno”, „Serra”, „Imola”, „Coriano”, „San Clemente”, „Verucchio”.

*ChNP „Romagna” z odniesieniami do podobszarów*

Ramy prawne:

Określone w prawodawstwie UE

Rodzaj wymogów dodatkowych:

odstępstwo dotyczące produkcji na wyznaczonym obszarze geograficznym

Opis wymogu

Czynności związane z produkcją wina można przeprowadzać na całym terytorium prowincji: Bolonia, Rawenna, Forlì-Cesena i Rimini.

*ChNP „Romagna” z odniesieniami do podobszarów*

Ramy prawne:

Określone w prawodawstwie UE

Rodzaj wymogów dodatkowych:

Pakowanie na wyznaczonym obszarze geograficznym

Opis wymogu

Butelkowanie wina objętego ChNP „Romagna” z odniesieniami do podobszarów musi odbywać się w obrębie obszaru produkcji każdego podobszaru, 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 efektywność kontroli.

#### **Link do specyfikacji produktu**

<https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/18282>

---