



*Ministero delle politiche agricole  
alimentari e forestali*

DIPARTIMENTO DELLE POLITICHE COMPETITIVE DEL MONDO RURALE  
E DELLA QUALITÀ  
DIREZIONE GENERALE DELLO SVILUPPO AGROALIMENTARE E DELLA QUALITÀ  
SAQ IX

Prot. n° 18006 del 22.09.2011

**Decreto 22 SETTEMBRE 2011 concernente il riconoscimento della Denominazione di Origine Controllata dei vini “Romagna” e la modifica della Denominazione di Origine Controllata e Garantita “Albana di Romagna” in “Romagna” Albana e l’approvazione dei relativi disciplinari di produzione.**

**IL CAPO DIPARTIMENTO**

**VISTO** il Regolamento (CE) n. 1234/2007 del Consiglio, così come modificato con il Regolamento (CE) n. 491/2009 del Consiglio, recante organizzazione comune dei mercati agricoli e disposizioni specifiche per taluni prodotti agricoli, nel cui ambito è stato inserito il Regolamento (CE) n. 479/2008 del Consiglio, relativo all’organizzazione comune del mercato vitivinicolo (OCM vino), che contempla, a decorrere dal 1° agosto 2009, il nuovo sistema comunitario per la protezione delle denominazioni di origine, delle indicazioni geografiche e delle menzioni tradizionali di taluni prodotti vitivinicoli, in particolare gli articoli 38 e 49 relativi alla nuova procedura per il conferimento della protezione comunitaria e per la modifica dei disciplinari delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche dei prodotti in questione;

**VISTO** il Regolamento (CE) n. 607/09 della Commissione, recante modalità di applicazione del Regolamento (CE) n. 479/2008 del Consiglio per quanto riguarda le denominazioni di origine protette e le indicazioni geografiche protette, le menzioni tradizionali, l’etichettatura e la presentazione di determinati prodotti vitivinicoli, ed in particolare l’articolo 73, ai sensi del quale, in via transitoria e con scadenza al 31 dicembre 2011, per l’esame delle domande, relative al conferimento della protezione ed alla modifica dei disciplinari dei vini a denominazione di origine e ad indicazione geografica, presentate allo Stato membro entro il 1° agosto 2009, si applica la procedura prevista dalla preesistente normativa nazionale e comunitaria in materia;

**VISTA** la legge 10 febbraio 1992, n. 164, recante nuova disciplina delle denominazioni di origine dei vini;

**VISTO** il decreto del Presidente della Repubblica 20 aprile 1994, n.348, con il quale è stato emanato il regolamento recante la disciplina del procedimento di riconoscimento di denominazione di origine dei vini;

**VISTO** il Decreto Legislativo 8 aprile 2010, n. 61, recante tutela delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche dei vini, in attuazione dell’articolo 15 della legge 7 luglio 2009, n. 88;

**VISTI** i decreti applicativi, finora emanati, del predetto D.lgs. 8 aprile 2010, n. 61;

**VISTI:**

il D.M. del 5 giugno 1995, con il quale è stata riconosciuta la Denominazione di Origine Controllata dei vini “Romagna Albana Spumante” ed è stato approvato il relativo disciplinare di produzione, nonché i decreti con i quali sono state apportate modifiche al citato disciplinare;

il D.P.R. del 17 marzo 1988, con il quale è stata riconosciuta la Denominazione di Origine Controllata dei vini “Cagnina di Romagna” ed è stato approvato il relativo disciplinare di produzione;

il D.P.R. del 17 marzo 1988, con il quale è stata riconosciuta la Denominazione di Origine Controllata dei vini “Pagadebit di Romagna” ed è stato approvato il relativo disciplinare di produzione, nonché i decreti con i quali sono state apportate modifiche al citato disciplinare;

il D.P.R. del 9 luglio 1967, con il quale è stata riconosciuta la Denominazione di Origine Controllata dei vini “Sangiovese di Romagna” ed è stato approvato il relativo disciplinare di produzione, nonché i decreti con i quali sono state apportate modifiche al citato disciplinare;

il D.P.R. del 31 agosto 1973, con il quale è stata riconosciuta la Denominazione di Origine Controllata dei vini “Trebiano di Romagna” ed è stato approvato il relativo disciplinare di produzione, nonché i decreti con i quali sono state apportate modifiche al citato disciplinare;

il D.P.R. del 13 aprile 1987, con il quale è stata riconosciuta la Denominazione di Origine Controllata e Garantita dei vini “Albana di Romagna” ed è stato approvato il relativo disciplinare di produzione, nonché i decreti con i quali sono state apportate modifiche al citato disciplinare.

**VISTA** la domanda presentata in data 29 giugno 2009 dall’Ente Tutela Vini di Romagna, intesa ad ottenere:

- la modifica dei disciplinari di produzione dei vini DOC “Romagna Albana Spumante”, “Cagnina di Romagna”, “Pagadebit di Romagna”, “Sangiovese di Romagna” e “Trebiano di Romagna” e, in particolare l’accorpamento delle citate denominazioni, riferite al corrispondente ambito territoriale, in un’unica Denominazione di Origine Controllata “Romagna”, mediante la ricodificazione del relativo disciplinare di produzione;
- la modifica della DOCG dei vini “Albana di Romagna” in “Romagna” Albana e del relativo disciplinare di produzione;

**VISTO** il parere favorevole della Regione Emilia Romagna sulla citata domanda;

**VISTE** le risultanze dell’incontro di filiera, concernente la predetta istanza, tenutasi a Bologna in data 9 maggio 2011, con la partecipazione di rappresentanti di enti ed organizzazioni vitivinicole;

**VISTO** il parere favorevole del Comitato nazionale per la tutela e la valorizzazione delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche tipiche dei vini sulla citata domanda e la proposta dei relativi disciplinari di produzione, pubblicati nella Gazzetta Ufficiale – Serie Generale – n. 175 del 29 luglio 2011;

**RITENUTA** la necessità di dover procedere al riconoscimento della Denominazione di Origine Controllata dei vini “Romagna” e l’approvazione del relativo disciplinare di produzione, nonché alla modifica del disciplinare di produzione della Denominazione di Origine Controllata e Garantita dei vini “Albana di Romagna” in “Romagna” Albana e l’approvazione del relativo disciplinare di produzione, in conformità al parere espresso ed alle proposte di disciplinare formulate dal sopra citato Comitato;

## **D E C R E T A**

### **Articolo 1**

- 1.** È riconosciuta la Denominazione di Origine Controllata dei vini “Romagna”, ed é approvato, nel testo di cui all’annesso 1 del presente Decreto, il relativo disciplinare di produzione, le cui disposizioni entrano in vigore a decorrere dalla campagna vendemmiale 2011/2012.
- 2.** Le denominazioni di origine controllate dei vini “Romagna Albana Spumante”, “Cagnina di Romagna”, “Pagadebit di Romagna”, “Sangiovese di Romagna” e “Trebiano di Romagna”, riconosciute con i decreti richiamati in premessa, devono intendersi revocati a decorrere dalla data di entrata in vigore del presente decreto.
- 3.** La Denominazione di Origine Controllata e Garantita dei vini “Albana di Romagna” è modificata in “Romagna” Albana, ed il relativo disciplinare di produzione, approvato con D.P.R. del 13 aprile 1987, e successive modifiche, è sostituito per intero dal testo di cui all’annesso 2 del presente decreto, le cui disposizioni entrano in vigore a decorrere dalla campagna vendemmiale 2011/2012.

### **Articolo 2**

- 1.** I soggetti che intendono rivendicare i vini a Denominazione di Origine Controllata “Romagna”, provenienti da vigneti aventi base ampelografica conforme alle disposizioni dell’annesso disciplinare di produzione, sono tenuti ad effettuare l’iscrizione dei medesimi allo schedario viticolo per la DOC in questione, ai sensi dell’articolo 12 del decreto legislativo 8 aprile 2010, n. 61.
- 2.** I vigneti già iscritti all’albo dei vigneti delle DOC “Sangiovese di Romagna”, “Trebiano di Romagna”, “Romagna Albana” Spumante, “Cagnina di Romagna”, “Pagadebit di Romagna”, di cui ai decreti in premessa, sono da ritenere automaticamente iscritti allo schedario viticolo per la DOC “Romagna”, ai sensi dell’art. 12 del decreto legislativo 8 aprile 2010, n. 61.

**3.** I soggetti che intendono porre in commercio, a partire già dalla campagna vendemmiale 2011/2012, i vini a Denominazione di Origine Controllata e Garantita “Romagna” Albana, provenienti da vigneti non ancora iscritti, ma aventi base ampelografica conforme alle disposizioni dell’annesso disciplinare di produzione, sono tenuti ad effettuare l’iscrizione dei medesimi allo schedario viticolo per la DOCG in questione, ai sensi dell’articolo 12 del decreto legislativo 8 aprile 2010, n. 61.

**4.** I vigneti già iscritti all'albo dei vigneti della DOCG "Albana di Romagna", di cui al decreto in premessa, sono da intendere automaticamente iscritti allo schedario viticolo per la DOCG "Romagna Albana", ai sensi dell'art. 12 del decreto legislativo 8 aprile 2010, n. 61.

### **Articolo 3**

**1.** Le partite dei vini a Denominazione di Origine Controllata e/o atte a divenire a Denominazione di Origine Controllata “Romagna Albana Spumante”, “Cagnina di Romagna”, “Pagadebit di Romagna”, “Sangiovese di Romagna” e “Trebiano di Romagna”, e la Denominazione di Origine Controllata e Garantita e/o atte a divenire a Denominazione di Origine Controllata e Garantita “Albana di Romagna”, ottenute in conformità delle disposizioni contenute nei disciplinari di produzione riconosciuti con le disposizioni normative richiamate in premessa, provenienti dalla vendemmia 2010 e precedenti, che alla data di entrata in vigore del disciplinare di produzione annesso al presente decreto trovansi già confezionate, in corso di confezionamento o in fase di elaborazione, possono essere commercializzate fino ad esaurimento delle scorte rispettivamente con le citate DOC “Romagna Albana Spumante”, “Cagnina di Romagna”, “Pagadebit di Romagna”, “Sangiovese di Romagna”, “Trebiano di Romagna”, e con la citata DOCG “Albana di Romagna”.

**2.** In deroga alle disposizioni di cui all’art. 1, le partite dei vini a Denominazione di Origine Controllata e/o atte a divenire a Denominazione di Origine Controllata “Romagna Albana Spumante”, “Cagnina di Romagna”, “Pagadebit di Romagna”, “Sangiovese di Romagna” e “Trebiano di Romagna”, e la Denominazione di Origine Controllata e Garantita e/o atte a divenire a Denominazione di Origine Controllata e Garantita “Albana di Romagna”, provenienti dalle vendemmie 2010 e precedenti che, alla data di entrata in vigore dei disciplinari di produzione annessi al presente decreto, trovansi già confezionate, in corso di confezionamento o in fase di elaborazione, possono essere commercializzate rispettivamente con la DOC “Romagna” o la DOCG “Romagna” Albana purché dette partite, dal momento dell’entrata in vigore del presente decreto, siano rispondenti alle condizioni previste dai rispettivi annessi disciplinari ed a condizione che le ditte produttrici interessate comunichino al soggetto autorizzato al controllo sulla produzione della denominazioni in questione, ai sensi della specifica vigente normativa, entro sessanta giorni dalla citata data di entrata in vigore dell’annesso disciplinare, i relativi quantitativi di prodotti giacenti.

### **Articolo 4**

**1.** Per tutto quanto non espressamente previsto dal presente decreto valgono le norme comunitarie e nazionali in materia di produzione, designazione, presentazione e commercializzazione dei vini a denominazione di origine.

## **Articolo 5**

**1.** A titolo di aggiornamento dell'elenco dei codici previsto dall'articolo 18, comma 6, del Decreto ministeriale 16 dicembre 2010, i codici di tutte le tipologie di vini a Denominazione di Origine Controllata "Romagna" e a Denominazione di Origine Controllata e Garantita "Romagna" Albana sono riportati rispettivamente negli allegati A e B del presente decreto.

## **Articolo 6**

**1.** Chiunque produce, vende, pone in vendita o comunque distribuisce per il consumo vini con la Denominazione di Origine Controllata "Romagna" e/o con la Denominazione di Origine Controllata e Garantita "Romagna" Albana è tenuto, a norma di legge, all'osservanza delle condizioni e dei requisiti stabiliti negli annessi disciplinari di produzione.

Il presente decreto sarà pubblicato nella Gazzetta Ufficiale della Repubblica italiana.

Roma, 22 settembre 2011

Il Capo Dipartimento  
F.to Prof. Giuseppe Alonzo

## **Disciplinare di produzione dei vini a Denominazione di Origine Controllata “ROMAGNA”**

### **Articolo 1**

#### Denominazione e vini

1. La Denominazione di Origine Controllata “Romagna” é riservata ai vini che rispondono alle condizioni e ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione, per le seguenti tipologie, specificazioni aggiuntive o menzioni geografiche aggiuntive:

Albana spumante;

Cagnina;

Pagadebit, anche nella versione frizzante;

Pagadebit con la menzione geografica aggiuntiva (sottozona) Bertinoro, anche nella versione frizzante;

Sangiovese, anche con la specificazione novello e riserva;

Sangiovese superiore, anche con la specificazione riserva;

Sangiovese con una delle seguenti menzioni geografiche aggiuntive (sottozone):

Bertinoro, solo con la menzione riserva;

Brisighella, anche con la menzione riserva;

Castrocaro - Terra del Sole, anche con la menzione riserva;

Cesena, anche con la menzione riserva;

Longiano, anche con la menzione riserva;

Meldola, anche con la menzione riserva;

Modigliana, anche con la menzione riserva;

Marzeno, anche con la menzione riserva;

Oriolo, anche con la menzione riserva;

Predappio, anche con la menzione riserva;

San Vicinio, anche con la menzione riserva;

Serra, anche con la menzione riserva;

Trebbiano, anche nella versione frizzante e spumante.

### **Articolo 2**

#### Base ampelografica

1. I vini di cui all'art. 1 devono essere ottenuti dalle uve prodotte dai vigneti aventi, nell'ambito aziendale, la seguente composizione ampelografica:

“Romagna” Albana Spumante:

- Albana: minimo 95%;

- possono concorrere, fino ad un massimo del 5%, altri vitigni a bacca bianca idonei alla coltivazione per la regione Emilia Romagna.

“Romagna” Cagnina:

- Terrano: minimo 85%;

- possono concorrere, fino ad un massimo del 15%, altri vitigni a bacca nera idonei alla coltivazione per la regione Emilia Romagna.

“Romagna” Pagadebit e “Romagna” Pagadebit Bertinoro:

- Bombino bianco: minimo 85%;  
- possono concorrere, fino ad un massimo del 15%, altri vitigni a bacca bianca idonei alla coltivazione per la regione Emilia Romagna.

“Romagna” Sangiovese:

- Sangiovese: minimo 85%;  
- possono concorrere, fino ad un massimo del 15%, altri vitigni a bacca nera idonei alla coltivazione per la regione Emilia Romagna.

“Romagna” Sangiovese con una delle menzione geografiche aggiuntive (sottozone) definite nel presente disciplinare:

- Sangiovese: minimo il 95%;  
- possono concorre altri vitigni a bacca nera, idonei alla coltivazione per la regione Emilia Romagna, fino ad un massimo del 5%.

“Romagna” Trebbiano:

- Trebbiano Romagnolo: minimo 85%;  
- possono concorrere, fino ad un massimo del 15%, altri vitigni a bacca bianca idonei alla coltivazione per la regione Emilia Romagna.

### **Articolo 3**

#### **Zona di produzione delle uve**

1 La zona di produzione delle uve destinate alla produzione del vino a Denominazione di Origine Controllata “Romagna” Albana Spumante comprende in tutto o in parte i comuni appresso descritti. Tale zona è così delimitata:

Provincia di Forlì-Cesena: comuni di Castrocaro Terme e Terra del Sole, Forlì, Forlimpopoli, Meldola, Bertinoro, Cesena, Montiano, Roncofreddo, Savignano sul Rubicone, Longiano.

Per i comuni di Savignano sul Rubicone, Cesena, Forlimpopoli e Forlì, il limite a valle è così delimitato: comune di Savignano sul Rubicone: dalla SS 9 Via Emilia.

Comune di Cesena: dal confine con il comune di Savignano segue la SS 9 Via Emilia fino all’incontro di questa con Via Pestalozzi, segue questa e quindi Via Marzolino Primo fino alla ferrovia Rimini – Bologna che segue fino all’incontro con la SS 71 – bis, da questa prende per Via Comunale Redichiaro, per Via Brisighella poi di nuovo percorre la SS 71 – bis, segue quindi le Vie Vicinale Cerchia, S. Egidio, Via Comunale Boscone, Via Madonna dello Schioppo, Via Cavalcavia, Via D’Altri sino al fiume Savio e l’ippodromo comunale per ricongiungersi poi alla statale n. 9 Emilia a nord della città (km. 30,650) che percorre fino al confine con il comune di Bertinoro.

Comune di Forlimpopoli: dal confine con il comune di Bertinoro segue la SS 9 fino all’incontro con Via S. Leonardo che segue fino all’incontro con la ferrovia Rimini – Bologna, indi prosegue lungo la stessa fino a ricongiungersi alla SS 9 che percorre fino al confine del comune di Forlì.

Comune di Forlì: dal confine con il comune di Forlimpopoli segue la SS 9 fino all’incontro con Via G. Siboni, segue questa via e poi le Vie Dragoni, Paganella, T. Baldoni, Gramsci, Bertini, G. Orceoli, Somalia, Tripoli, Bengasi, Cadore, Monte S. Michele, Gorizia, Isonzo, da quest’ultima segue la ferrovia Rimini – Bologna fino al casello km. 59, poi per Via Zignola si ricongiunge a nord della città alla SS 9 che percorre fino al confine con il comune di Faenza.

Provincia di Ravenna: comuni di: Castel Bolognese, Riolo Terme, Faenza, Casola Valsenio, Brisighella.

Per i comuni di Faenza e Castel Bolognese il limite a valle è delimitato come segue:

Comune di Faenza: dal confine con il comune di Forlì dove questo incontra la SS 9 segue il predetto confine fino alla ferrovia Rimini – Bologna che percorre fino ad incontrarsi con l'argine sinistro del fiume Lamone, e poi per Via S. Giovanni e per le Vie Formellino, Ravegnana, Borgo S. Rocco, Granarolo, Proventa, S. Silvestro, Scolo Cerchia, Convertite, si ricongiunge a nord della città a detta ferrovia che segue fino al confine comunale di Castel Bolognese.

Comune di Castel Bolognese: dalla ferrovia Rimini – Bologna.

Provincia di Bologna: comuni di: Borgo Tossignano, Casalfiumanese, Castel San Pietro Terme, Dozza Imolese, Fontanelice, Imola, Ozzano Emilia.

Per i comuni di Imola e Ozzano Emilia i limiti a valle sono i seguenti:

Comune di Imola: dalla ferrovia Rimini – Bologna sino all'incrocio con la statale Selice, segue la stessa sino all'incontro con la Via Provinciale Nuova che segue fino a riprendere il proprio confine comunale all'ingresso della predetta strada nel comune di Castel Guelfo;

Comune di Ozzano Emilia: dalla ferrovia Rimini – Bologna.

2. La zona di produzione delle uve destinate alla produzione del vino a Denominazione di Origine Controllata "Romagna" Cagnina comprende i comuni appresso descritti:

Provincia di Ravenna: comuni di Brisighella, Casola Valsenio, Castel Bolognese, Faenza e Riolo Terme;

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

3.1. La zona di produzione delle uve destinate alla produzione dei vini a Denominazione di Origine Controllata "Romagna" Pagadebit comprende in tutto o in parte i comuni appresso descritti. Tale zona è così delimitata:

Provincia di Ravenna: Comuni di Brisighella, Casola Valsenio, Castel Bolognese, Faenza e Riolo Terme.

Per i Comuni di Castel Bolognese e Faenza il limite a valle è dato dalla SS 9 Via Emilia;

Provincia di Forlì - Cesena: Comuni di Bertinoro, Borghi, Castrocaro Terme e Terra del Sole, Cesena, Dovadola, Forlì, Forlimpopoli, Longiano, Meldola, Montiano, Predappio, Roncofreddo, Savignano sul Rubicone, Sogliano al Rubicone.

Il limite a valle per i comuni di Bertinoro, Cesena, Forlì, Forlimpopoli, Longiano, Savignano sul Rubicone, è il seguente:

Comune di Bertinoro: SS 9, Via Emilia;

Comune di Cesena: dall'incrocio con il Comune di Bertinoro sulla SS 9 (Via Emilia) si segue detta statale fino ad incontrare la SP 51 che porta sino a S. Vittore. Poi per Via San Vittore ex 71 fino alla frazione S. Carlo. Indi per Via Castiglione, Via Roversano S. Carlo, Via Comunale Roversano, Via IV Novembre fino a ritornare di nuovo sulla SS 9 (Via Emilia). Si prosegue di nuovo per detta strada statale verso Rimini sino ad incontrare la Via Ca' Vecchia. Poi per Via Montiano e per Via Malanotte sino al confine con il comune di Longiano;

Comune di Forlì: dal confine con il comune di Faenza sulla Via Emilia, si segue il rio Cosina sino al ponte della Bariletta sulla Via del Passo, indi per la stessa Via del Passo sino ad incontrare la Via Castel Leone che si percorre totalmente. Quindi per Via Ossi sino a Villagrappa, poi per Via del

Braldo fino a Villa Rovere. Si imbecca poi la SS 67 verso Firenze sino alla frazione Terra del Sole. Quindi si ritorna verso Forlì dopo aver percorso Via Ladino, per la SP 56 sino ad incontrare la Via



dell'Appennino (SS 9 ter) che si segue attraversando S. Martino in Strada. Nei pressi dell'uscita dal paese si imbecca la Via Monda, indi per Via Crocetta sino all'incrocio con la SP 4 del Bidente, km 4,100, che si segue fino ad incontrare la SP 37. Lungo questa fino al confine tra i comuni di Forlì e Bertinoro sul fiume Ronco;

Comune di Forlimpopoli: dal confine con il Comune di Bertinoro e Forlì, sulla SP 37, si segue quest'ultima in direzione di Forlimpopoli sino ad incontrare il rio Ausa, che si segue sino a ritornare sul confine tra i comuni di Bertinoro e Forlimpopoli;

Comune di Longiano: dall'incrocio con il comune di Cesena sulla Via Malanotte si prosegue fino a Badia. Poi per Via Cesena, Via Badia e Via Fratta passando per Cà Turchi e Cà Won Willer. Indi per Via Massa, che passando per le frazioni Massa, Bolignano, La Crocetta conduce fino al confine con il Comune di Savignano sul Rubicone in località Cà Ugolini;

Comune di Savignano sul Rubicone: dal confine con il comune di Longiano sulla Via Massa, si segue detto confine di comune indi Via Scodella, Via (Vecchia) Rio Salto sino ad incontrare il confine di comune con Sant'Arcangelo di Romagna, dopo aver percorso la Via Seibelle J.;

provincia di Rimini: comuni di Coriano, Misano Adriatico, Morciano di Romagna, Poggio Berni, Rimini, Sant'Arcangelo di Romagna, San Clemente, San Giovanni in Marignano, Torriana, Verucchio.

Il limite a valle per i comuni di Misano Adriatico, Rimini, Sant'Arcangelo di Romagna é il seguente:

Comune di Misano Adriatico: dal confine con il comune di Riccione sulla Via Capronte si prosegue per quest'ultima sino alla Via Grotta. Poi per Via Fontacce sino ad incontrare la SP 35 (Riccione - Tavoletto). Indi per quest'ultima sino alla frazione Cella Simbeni. Poi per Via S. Giovanni sino al fiume Conca sul confine tra i comuni di Misano Adriatico e San Giovanni in Marignano;

Comune di Rimini: dal confine con il comune di Sant'Arcangelo di Romagna sulla statale Via Marecchiese si prosegue verso Rimini sino ad incontrare l'autostrada Bologna - Rimini che si segue sino ad incontrare il confine con il Comune di Riccione.

Comune di Sant'Arcangelo di Romagna: dal confine con il comune di Savignano sulla Via Seibelle J. si prosegue per detto confine, in direzione Canonica sino ad incontrare la Via Rio Salto e la frazione Canonica. Indi per Via Canonica, SP 13 sino ad incontrare il confine di comune che si segue fino sul fiume Marecchia. Lungo detto corso fino all'incontro con la trasversale Marecchia. Poi per Via Marecchia fino ad un nuovo incontro con il confine di comune.

3.2 La zona di produzione delle uve destinate alla produzione dei vini a Denominazione di Origine Controllata "Romagna" Pagadebit con la menzione geografica aggiuntiva (sottozona) Bertinoro comprende l'area di seguito delimitata:

Partendo dall'incrocio, a Forlimpopoli, tra la Via Armando Diaz e la SS 9 Via Emilia, si segue tale Statale in direzione Est sino ad incrociare la Via Settecrociari che si percorre fino alla frazione S. Vittore; ci si innesta poi sulla Via S. Vittore, la si segue sino ad incontrare Via Montebellino lungo la quale si prosegue in direzione Formignano; indi per Via Formignano sino all'incrocio per Teodorano; si continua a destra per la strada Teodorano - Montecavallo sino a Teodorano; poi per la strada Meldola - Teodorano fino a Meldola; quindi si prosegue per Via Meldola per Fratta; prima di Fratta Terme si gira a sinistra per Via Monte Fratta comprendendo l'intera collina; indi si prosegue fino a Via Tro Meldola fino all'incrocio con Via Meldola per ritornare al punto di partenza, sulla SS 9 Via Emilia, Via Meldola e Via Armando Diaz.

4.1. La zona di produzione delle uve destinate alla produzione dei vini a Denominazione di Origine Controllata "Romagna" Sangiovese comprende in tutto o in parte i comuni appresso descritti. Tale zona è così delimitata:

Provincia di Forlì - Cesena: comuni di Bertinoro, Borghi, Castrocaro Terme e Terra del Sole, Cesena, Civitella di Romagna, Dovadola, Forlì, Forlimpopoli, Galeata, Longiano, Meldola, Mercato Saraceno, Modigliana, Montiano, Portico - San Benedetto, Predappio, Rocca San Casciano, Roncofreddo, S. Sofia, Savignano sul Rubicone, Sogliano al Rubicone, Sorbano - Sarsina, Tredozio.

Per i comuni di Cesena, Bertinoro, Forlimpopoli, Forlì, Montiano e Savignano sul Rubicone il limite a valle è così delimitato:

comune di Cesena: dal confine con il comune di Savignano segue la SS 9 fino all'incrocio di questa con via Pestalozzi, segue questa e quindi via Marzolino Primo fino alla ferrovia Rimini - Bologna, che segue fino all'incontro con la SS 71-bis, da questa prende per via Comunale Redichiaro, per via Brisighella poi di nuovo percorre la SS 71-bis, segue quindi le vie: Vicinale Cerchia, S. Egidio, via Comunale Boscone, via Madonna dello Schioppo, via Cavalcavia, via D'Altri sino al fiume Savio e l'ippodromo comunale, per ricongiungersi poi alla statale n. 9 Emilia a nord della città (km 30,650) che percorre fino al confine con il comune di Bertinoro;

comune di Bertinoro: SS 9 via Emilia;

comune di Forlimpopoli: dal confine con il comune di Bertinoro segue la statale n. 9 fino all'incontro con Via S. Leonardo, che segue fino all'incontro con la ferrovia Rimini - Bologna, indi prosegue lungo la stessa fino a ricongiungersi alla SS 9 che percorre fino al confine del comune di Forlì;

comune di Forlì: dal confine con il comune di Forlimpopoli segue la SS 9 fino all'incontro con via G. Siboni, segue quindi questa via e poi le vie: Dragoni, Paganella, T. Baldoni, Gramsci, Bertini, G. Orceoli, Somalia, Tripoli, Bengasi, Cadore, Monte S. Michele, Gorizia, Isonzo, da questa ultima segue la ferrovia Rimini - Bologna fino al casello km 59 poi per via Zignola si ricongiunge a nord della città alla SS 9 che percorre fino al confine col comune di Faenza;

comuni di Montiano e Savignano sul Rubicone: dalla SS 9 via Emilia.

Provincia di Rimini: comuni di Cattolica, Coriano, Gemmano, Misano Adriatico, Mondaino, Monte Colombo, Montefiore Conca, Montegrifolfo, Montescudo, Morciano di Romagna, Poggio Berni, Riccione, Rimini, Saludecio, S. Arcangelo di Romagna, San Clemente, San Giovanni in Marignano, Torriana, Verucchio.

Per i comuni di Cattolica, Misano Adriatico, Riccione, Rimini, S. Arcangelo di Romagna, il limite a valle è così delimitato:

comuni di Cattolica, Misano Adriatico e Riccione: dalla SS 16 Adriatica;

comune di Rimini: dal confine col comune di Riccione segue la SS 16 Adriatica sino all'incrocio con la SS 9 Emilia e segue questa strada fino al confine col comune di S. Arcangelo di Romagna;

comune di S. Arcangelo di Romagna, dalla SS 9 via Emilia.

Provincia di Ravenna: comuni di Brisighella, Casola Valsenio, Castel Bolognese, Faenza, Riolo Terme.

Per i comuni di Faenza e Castel Bolognese, il limite a valle è così delimitato:

comune di Faenza: dal confine col comune di Forlì dove questo incontra la SS 9 segue il predetto confine fino alla ferrovia Rimini - Bologna che percorre fino ad incontrarsi con l'argine sinistro del fiume Lamone e poi, per via S. Giovanni e per le vie: Formellino, Ravegnana, Borgo S. Rocco, Granarolo Provelta, S. Silvestro, Scolo Cerchia, Convertite, si ricongiunge a nord della città a detta ferrovia che segue fino al confine comunale di Castel Bolognese;

comune di Castel Bolognese: dalla ferrovia Rimini - Bologna.

Provincia di Bologna: comuni di Borgo Tossignano, Casal Fiumanese, Castel S. Pietro Terme, Dozza Imolese, Fontanelice, Imola, Ozzano dell'Emilia.

Per i comuni di Imola e Ozzano il limite a valle è così delimitato:

comune di Imola: dalla ferrovia Rimini - Bologna sino all'incrocio con la statale Selice, segue la stessa sino all'incontro con la via Provinciale Nuova che segue sino a riprendere il proprio confine comunale all'ingresso della predetta strada nel comune di Castel Guelfo;

comune di Ozzano: dalla ferrovia Rimini-Bologna.

4.2. La zona di produzione delle uve destinate alla produzione dei vini a Denominazione di Origine Controllata "Romagna" Sangiovese con la menzione geografica aggiuntiva (sottozona) Bertinoro, solo con la menzione riserva, comprende l'area di seguito delimitata:

Partendo dall'incrocio, a Forlimpopoli, tra la Via Armando Diaz e la SS 9 Via Emilia, si segue tale Statale in direzione Est sino ad incrociare la Via Settecrociari che si percorre fino alla frazione S. Vittore; ci si innesta poi sulla Via S. Vittore, la si segue sino ad incontrare Via Montebellino lungo la quale si prosegue in direzione Formignano; indi per Via Formignano sino all'incrocio per Teodorano; si continua a destra per la strada Teodorano - Montecavallo sino a Teodorano; poi per la strada Meldola - Teodorano fino a Meldola; quindi si prosegue per Via Meldola per Fratta; prima di Fratta Terme si gira a sinistra per Via Monte Fratta comprendendo l'intera collina; indi si prosegue fino a Via Tro Meldola fino all'incrocio con Via Meldola per ritornare al punto di partenza, sulla SS 9 Via Emilia, Via Meldola e Via Armando Diaz.

4.3 La zona di produzione delle uve destinate alla produzione dei vini a Denominazione di Origine Controllata "Romagna" Sangiovese con la menzione geografica aggiuntiva (sottozona) "Brisighella", anche con la menzione riserva, comprende l'area di seguito delimitata:

Comprende parte dei Comuni di Brisighella, Faenza e Casola Valsenio. Dal limite nord-est della zona delimitata, in località Budrio si segue il confine amministrativo tra i comuni di Casola Valsenio e Riolo Terme in direzione est; si continua seguendo i confini amministrativi tra il comune di Brisighella e Riolo Terme in direzione nord-est e si prosegue seguendo i confini amministrativi tra i comuni di Faenza e Castel Bolognese fino ad arrivare ad incrociare la via provinciale Tebano Villa Vezzano nei pressi della chiesa di Tebano. Da qui verso sud-est fino a Casale. Si prosegue in direzione sud lungo la strada provinciale, fino ad incrociare la Statale Brisighellese che si percorre in direzione sud fino alla frazione di Errano dove si prosegue per via Chiusa di Errano e poi sulla Provinciale Canaletta di Sarna in direzione sud est fino ai pressi di Villa Gessi. Si prosegue su via Canaletta di Sarna verso sud sino al confine amministrativo fra i comuni di Faenza e Brisighella nei pressi della chiesa di Sarna. Si procede sul confine dei sopradetti confini comunali verso sud est sino ad incrociare la via Pian di Vicchio che si percorre in direzione sud-ovest, poi si attraversa la strada provinciale Carla per proseguire tenendo il crinale superiore denominato "Sentiero di Monte Gebolo", per arrivare alla località "Ca' Raggio" nei pressi del lago aziendale dove si prosegue per la località "Casa Ergazzina" poi in direzione sud-ovest in via Bicocca per poi proseguire lungo la carraia denominata "Ca' di La" poi case Soglia e Soglietta fino ad arrivare sul ponte del torrente Marzeno. Si prosegue per detto torrente in direzione sud-est fino ad arrivare al confine della provincia di Ravenna con quella di Forlì - Cesena dove si segue in direzione ovest. Si prosegue lungo il confine delle due provincie fino ad arrivare alla strada consorziale di Lago. Da qui in direzione sud-ovest si oltrepassa la chiesa di Valpiana sino ad incrociare la strada Statale Brisighellese nei pressi di S. Eufemia; segue la strada suddetta, in direzione nord verso Brisighella. Attraversa il fiume Lamone prima del passaggio a livello e continua, in direzione nord-est, lungo la strada consorziale per Santa Maria in Purocielo. Oltrepassata S.Maria in Purocielo, prosegue in direzione nord-est lungo la strada forestale delle Lagune fino alla Casa delle Lagune dove riprende

a proseguire in direzione nord-ovest, attraversa Ca' Braghetto, il Tre, Donegaglia e dopo aver attraversato il torrente Sintria prosegue in direzione sud ovest lungo la strada consorziale Zattaglia - Monte Romano fino alla località Casetto dove continua in direzione nord-ovest sulla strada di S. Andrea e dopo aver attraversato Casone della Casa, Albergo, Pagnano, Soglia ed il fiume Senio, si immette sulla Statale Casolana, che si percorre in direzione nord verso Riolo Terme fino ad immettersi sulla strada provinciale per Fontanelice; da qui prosegue in direzione nord-est fino ad oltre il cimitero di Prugno per proseguire lungo la strada vicinale in direzione nord-ovest verso Ca' Bosco fino ad incrociare il confine di provincia tra Bologna e Ravenna; segue, quindi in direzione nord est il confine predetto fino alla località Budrio, punto dal quale la delimitazione ha avuto inizio.

4.4. La zona di produzione delle uve destinate alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata "Romagna" Sangiovese, designati con la menzione geografica aggiuntiva (sottozona) Castrocaro - Terra del Sole, anche con la menzione riserva, comprende in tutto o in parte i comuni appresso descritti. Tale zona è così delimitata:

Comprende gli interi territori amministrativi dei Comuni di Rocca San Casciano, Dovadola, Castrocaro Terme e Terra del Sole e la seguente parte del Comune di Forlì: dall'incrocio di Via Borsano (SP 57) con Via del Tesoro, si procede per Via Tomba in direzione Massa, poi ancora per Via del Tesoro. Da questa si prosegue per Via Braga fino a rientrare in Via del Partigiano (SP 56). Si continua in direzione Forlì fino all'incrocio con Via del Gualdo, svoltando a sinistra su quest'ultima (SP 141) e proseguendo per Via Ossi. All'incrocio con Via Scaletta, a sinistra, si procede per quest'ultima fino a raggiungere Via Campagna di Roma, quindi ancora a sinistra e poi a destra per Via Framonta fino a Via Ciola, sita nel territorio del Comune di Castrocaro Terme e Terra del Sole.

4.5. La zona di produzione delle uve destinate alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata "Romagna" Sangiovese, designati con la menzione geografica aggiuntiva (sottozona) Cesena, anche con la menzione riserva, comprende in tutto o in parte i comuni appresso descritti. Tale zona è così delimitata:

A valle il limite è stabilito dalla SS 9 via Emilia, dal confine del comune di Bertinoro all'incrocio con la via Ca' Vecchia, ad est con la suddetta via Cà Vecchia fino all'abitato di Calisese che si attraversa, si imbecca la via Calisese e si prosegue per questa fino alla via Casale che si percorre fino all'incrocio con la via Fageto che si percorre fino all'incrocio con la via Rudigliano e questa attraverso l'abitato di Ardiano fino all'incrocio con la SP 75 e per questo fino all'incrocio con la SP 138, indi fino all'abitato di Borello che si attraversa fino all'imbocco della SP 48 per l'abitato di Luzzena che si attraversa e sempre lungo la SP 48 fino all'incrocio con la strada comunale per l'abitato di Formignano che si attraversa e per la via Comunale Montebellino si incrocia la via San Carlo e si attraversa l'abitato di San Carlo e per la Via San Vittore fino all'abitato di San Vittore nel cui centro si devia per la SP 51 che si percorre fino alla località Diegaro; indi per la SS 9 via Emilia fino al confine con il comune di Bertinoro.

4.6. La zona di produzione delle uve destinate alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata "Romagna" Sangiovese, designati con la menzione geografica aggiuntiva (sottozona) Longiano, anche con la menzione riserva, comprende in tutto o in parte i comuni appresso descritti. Tale zona è così delimitata:

Sono compresi gli interi territori amministrativi dei comuni di Montiano e Borghi. Il confine a valle per i Comuni di Longiano e Savignano sul Rubicone é delimitato dalla SS 9 via Emilia; ad ovest dal confine del comune di Longiano con il comune di Cesena si imbecca la via Cà Vecchia e si prosegue verso sud fino all'abitato di Calisese che si attraversa, si imbecca la via Calisese e si prosegue per questa fino alla via Casale che si percorre fino all'incrocio con la via Fageto percorsa fino all'incrocio con la via Rudigliano ed attraverso l'abitato di Ardiano si prosegue fino all'incrocio con la via Garampa (SP 75) e per via Garampa fino all'abitato di Montecodruzzo da cui si discende fino al torrente Ansa e si risale in località Ca' di Quagliotto e si prosegue per la SP 11 attraversando gli abitati di Montegelli, Rontagnano, Barbotto e Savignano di Rigo fino al confine Regionale e del comune di Sarsina.

Ad est dal confine con la provincia di Rimini sulla SS 9 via Emilia in località Ponte di Mezzo lungo il confine con la provincia di Rimini verso sud fino all'incrocio con il confine regionale e lungo questo fino all'incrocio con il confine del comune di Sarsina con la via Savignano di Rigo - Cicognaia (E/R) via Decio Raggi (Marche).

4.7. La zona di produzione delle uve destinate alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata "Romagna" Sangiovese, designati con la menzione geografica aggiuntiva (sottozona) Meldola, anche con la menzione riserva, comprende in tutto o in parte i comuni appresso descritti. Tale zona è così delimitata:

Da Meldola si segue il confine della menzione geografica aggiuntiva Predappio sino al confine con il comune di S. Sofia; quindi per la SP 4 sino a S. Sofia; poi per via Spinello e le SP 96 e 127 sino a Civorio; quindi per la SP 95 sino a incontrare il confine della menzione geografica aggiuntiva San Vicinio che si segue per ritornare a Meldola lungo i confini della menzione geografica aggiuntiva Bertinoro.

4.8. La zona di produzione delle uve destinate alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata "Romagna" Sangiovese, designati con la menzione geografica aggiuntiva (sottozona) Modigliana, anche con la menzione riserva, comprende l'intero territorio amministrativo del Comune di Modigliana.

4.9. La zona di produzione delle uve destinate alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata "Romagna" Sangiovese, designati con la menzione geografica aggiuntiva (sottozona) Marzeno, anche con la menzione riserva, comprende in tutto o in parte i comuni appresso descritti. Tale zona è così delimitata:

Confine Nord: si parte dalla SP 16 all'altezza di Via Bertella (riferimento ex scuole di Rivalta) proseguendo fino a Via Cornacchia. La si percorre fino all'incrocio con Via Tuliero all'altezza del civico 144. Si prosegue su Via Tuliero in direzione Sud verso Sarna, comprendendo il foglio di mappa 220. Si arriva in Via Sarna e la si percorre in direzione Brisighella fino al confine amministrativo di Brisighella.

Ad Ovest ci si raccorda alla Via Pian di Vicchio e si prosegue fino all'incrocio con la Strada Provinciale Carla per proseguire tenendo il crinale superiore denominato "Sentiero di Monte Gebolo", per arrivare alla località Cà Raggio, nei pressi del Lago Aziendale dove si prosegue per la località Casa Ergazzina, poi in direzione Sud-Ovest in Via Bicocca e di qui a seguire fino all'innesto con la Provinciale Faentina. Si prosegue in direzione Modigliana fino all'incrocio con Via Ceparano che segna il confine Sud. Si percorre tutta la Via Ceparano, che rappresenta il confine Sud - Est fino all'innesto con Via Albonello in corrispondenza dei Poderi Padernone, Paterna e

Laguna. Da Via Albonello, attraverso il Rio Albonello, ci si raccorda a Via Gabellotta e da questa si prosegue in direzione Nord su Via Pietramora.

Il confine a Est parte da Via Uccellina che si raccorda a Via Canovetta e prosegue su Via Samoggia fino a Via Sandrona e poi continua fino all'innesto con Via Pietramora, nei pressi dell'incrocio con Via Albonello.

4.10 La zona di produzione delle uve destinate alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata "Romagna" Sangiovese, designati con la menzione geografica aggiuntiva (sottozona) Oriolo, anche con la menzione riserva, comprende in tutto o in parte i comuni appresso descritti. Tale zona è così delimitata:

Comune di Faenza: dall'incrocio della Via S. Lucia con la SS 9 Via Emilia, si prosegue per tale Statale sino ad incontrare la Via del Braldo in località Villanova; indi per detta via sino al confine amministrativo del Comune di Castrocaro Terme e Terra del Sole, che si segue fino al confine tra le province di Ravenna e Forlì - Cesena. Si prende quindi per Via Urbiano, Via Samoggia e Via S. Lucia per ricongiungersi con la SS 9 Via Emilia a Faenza.

4.11. La zona di produzione delle uve destinate alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata "Romagna" Sangiovese, designati con la menzione geografica aggiuntiva (sottozona) Predappio, anche con la menzione riserva, comprende in tutto o in parte i comuni appresso descritti. Tale zona è così delimitata:

Comprende tutto il territorio del Comune di Predappio. Ad esso vanno aggiunte porzioni dei Comuni limitrofi di Forlì, Meldola, Civitella di Romagna e Galeata.

Tale territorio è così identificato: all'estremità settentrionale la zona è delimitata dal confine col Comune di Castrocaro Terme e Terra del Sole fino all'imbocco di via Tomba, e dalle vie Tomba, del Tesoro, Castel Latino, del Partigiano fino a Viale dell'Appennino (SP 3 del Rabbi, ex SS 9 ter). La fascia aggiuntiva rispetto al territorio comunale di Predappio risulta in seguito delimitata da via Monda (imboccata in località San Martino in Strada) e dalla SP 4 – ex SS 310 (detta Bidentina).

Raggiunto il comprensorio di Meldola, seguendo il percorso del fiume Bidente, passando per San Colombano e raggiungendo la località Gualdo, il territorio della sottozona di Predappio si espande fra la SP 4, la Strada delle Villette fino a raggiungere la Chiesa di Badia S. Paolo in Aquilano. Si imbecca poi la Strada Vicinale Prati – Tomba fino a raggiungere la SP 68 (Cusercoli – Voltre) fino all'intersezione con il torrente Sarsina (confine naturale). Da qui si sale poi verso il Podere Canova – Sasina per immettersi nella strada che porta da un lato a Bonalda e dall'altro a Monte Aglio. Da Monte Aglio si scende fino ad arrivare all'incrocio con la SP 4. Girando a sinistra si segue la SP 4 per Nespoli, si raggiunge Civitella di Romagna fino a Galeata e proseguendo, oltre la località Pianetto, fino al confine con il comune di Santa Sofia.

La linea prosegue identificandosi con il confine fra il territorio comunale di Galeata e quelli – da un lato – di Santa Sofia e Premilcuore (lungo il crinale che congiunge i monti Calcinari e Altaccio) e – dall'altro, al di là dell'intersezione con la SP 3 del Rabbi – di Rocca San Casciano. Il tutto sino ad intersecare la linea del confine comunale di Predappio.

4.12 La zona di produzione delle uve destinate alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata "Romagna" Sangiovese, designati con la menzione geografica aggiuntiva (sottozona) San Vicinio, anche con la menzione riserva, comprende in tutto o in parte i comuni appresso descritti. Tale zona è così delimitata:

Comprende l'intero territorio amministrativo dei comuni di Mercato Saraceno e Sarsina ed i territori dei comuni di Roncofreddo, Sogliano al Rubicone e Cesena così rispettivamente delimitati: in comune di Roncofreddo dal confine comunale con il comune di Cesena lungo la SP 138 fino al confine comunale con il comune di Sogliano al Rubicone, si risale il torrente Ansa per via Ansa ed al suo termine si prosegue fino ad incontrare l'abitato di Montecodruzzo; da Montecodruzzo si procede per via Garampa in Monteaguzzo fino al confine di Comune con il Comune di Cesena, seguendo verso valle detto confine si ritorna sulla SP 138 al confine del comune con il comune di Cesena.

Inoltre la porzione del territorio del comune di Roncofreddo compreso fra l'incrocio del confine del comune di Roncofreddo con la SP 75, lungo questa fino all'incrocio con la via Garampa; in Monteaguzzo e per questa fino all'incrocio con il confine del comune di Cesena lungo la via Garampa indi si discende seguendo detto confine fino alla SP 75.

In comune di Sogliano al Rubicone dal confine del comune di Roncofreddo lungo la SP 138 fino al confine di comune con il comune di Mercato Saraceno in località Cella; indi si prosegue per detto confine di comune fino ad incrociare la via Paderno, si prosegue per via Paderno, indi da Case il Pianetto lungo il confine comunale si risale fino ad incrociare via Palareto in località Case Monte; indi per il confine comunale fino all'incrocio con la SP 11 via Barbotto, che si percorre attraverso gli abitati di Rontagnano e Montegelli fino alla località Cà di Quagliotto, indi lungo il confine comunale si discende lungo il torrente Ansa e la via Ansa fino all'incrocio di questa con la SP 138 in corrispondenza del confine con il comune di Roncofreddo.

In comune di Cesena dall'incrocio della SP 138 con la SP 75 indi per questa si risale fino al confine di Comune con il comune di Roncofreddo; per detto confine si prosegue fino ad incrociare la via Garampa in Monteaguzzo e per questa si prosegue fino ad incontrare nuovamente il confine con il comune di Roncofreddo e lungo questo si discende a valle fino all'incrocio con la SP 138 nei pressi del cimitero di Gualdo; indi per la SP 131 si prosegue fino all'incrocio con la SP 75 ed inoltre, in comune di Cesena, dall'imbocco della SP 48 in Borello si prosegue per detta SP attraverso l'abitato di Luzzena, fino alla località Montecavallo, indi per via Casalbono si raggiunge località Il Palazzo, indi la frazione S. Matteo ove si imbecca la SP 78 che si segue fino al confine del comune di Cesena con il comune di Sarsina.

4.13 La zona di produzione delle uve destinate alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata "Romagna" Sangiovese, designati con la menzione geografica aggiuntiva (sottozona) Serra, anche con la menzione riserva, comprende in tutto o in parte i comuni appresso descritti. Tale zona è così delimitata:

Dall'incrocio, a Castel Bolognese, tra la SS 9 Via Emilia e la SS 306 Via Casolana, si segue quest'ultima sino ad incontrare Via Kennedy; indi per via Ghinotta fino ad incrociare Via Biancanigo che si percorre sino a Via Boccaccio; per quest'ultima sino al Fiume Senio che si segue finché non si incontra il confine amministrativo tra i Comuni di Riolo Terme e Brisighella. Si prosegue su tale confine sino all'incrocio con Via Tomba; indi per Via Pediano, Via Chiesa di Pediano, Via Bergullo e Via dei Colli sino alla SS 9 Via Emilia che si percorre fino a ritornare all'incrocio, all'ingresso di Castel Bolognese, con la SS 306 Via Casolana.

5. La zona di produzione delle uve destinate alla produzione dei vini a Denominazione di Origine Controllata "Romagna" Trebbiano comprende in tutto o in parte i comuni appresso descritti. Tale zona è così delimitata:

Provincia di Bologna: comuni di: Borgo Tossignano, Casal Fiumanese, Castel Guelfo, Castel S. Pietro Terme, Dozza Imolese, Fontanelice, Imola, Mordano, Medicina, Ozzano dell'Emilia.

Per i comuni di Ozzano dell'Emilia, Medicina, Castel Guelfo, Imola, il limite a valle é così delimitato:

comune di Ozzano dell'Emilia: dalla ferrovia Rimini - Bologna;

comune di Medicina: dal confine con il comune di Ozzano dell'Emilia segue la SP 253 sino all'incrocio con la via del Piano che segue e poi per via del Lavoro, via del Canale, via S. Rocco per ricongiungersi alla provinciale n 253 San Vitale;

comune di Castel Guelfo: dalla provinciale n 253 San Vitale;

comune di Imola: dalla provinciale n 253 San Vitale.

Per i comuni di Fontanelice e Casal Fiumanese il limite a monte é così delimitato:

comune di Fontanelice: dall'incrocio della strada Renana con il confine di provincia Bologna-Ravenna, si prosegue per la suddetta strada sino a via D. Alighieri; poi per la SP 610 di Fontanelice che si percorre sino al km 16,950 per imboccare poi la via Gesso. Si segue quest'ultima sino ad incrociare il confine del comune;

comune di Casal Fiumanese: dalla mulattiera che passando per Cà Salara congiunge i confini di Fontanelice e Castel S. Pietro Terme.

Provincia di Forlì - Cesena: comuni di: Bertinoro, Borghi, Castrocaro Terme e Terra del Sole, Cesena, Cesenatico, Civitella di Romagna, Forlì, Forlimpopoli, Gambettola, Gatteo, Longiano, Meldola, Modigliana, Montiano, Predappio, Roncofreddo, San Mauro Pascoli, Savignano sul Rubicone.

Per i comuni di Gatteo, San Mauro Pascoli, Savignano sul Rubicone, il limite a valle é così delimitato:

comune di Gatteo: dal confine con il comune di Cesenatico, sulla via Cesenatico, si segue quest'ultima sino all'incrocio con l'autostrada A14 Bologna - Rimini in località S. Angelo presso Casa Bertorri. Quindi lungo l'autostrada sino ad incontrare il confine del comune di Savignano sul Rubicone;

comune di San Mauro Pascoli: dall'autostrada A14 Bologna - Rimini;

comune di Savignano sul Rubicone: dall'autostrada A14 Bologna - Rimini;

comune di Cesenatico: sono compresi i territori a monte dell'area così delimitata: da Montaletto, all'incrocio tra le province di Ravenna e Forlì - Cesena, si segue via S. Pellegrino e poi per via Campone Sala fino alla frazione Sala; quindi per via Cesenatico fino ad incrociare il confine con il comune di Savignano sul Rubicone.

Provincia di Rimini: comuni di Cattolica, Coriano, Gemmano, Misano Adriatico, Mondaino, Montecolombo, Montefiore Conca, Montegridolfo, Montescudo, Morciano di Romagna, Poggio Berni, Riccione, Rimini, San Clemente, San Giovanni in Marignano, Saludecio, Sant'Arcangelo di Romagna, Torriana, Verucchio.

Per i comuni di Cattolica, Misano Adriatico, Riccione, Rimini, il limite a valle é così delimitato:

Comune di Cattolica: dalla SS 16 Adriatica;

Comune di Misano Adriatico: dalla SS 16 Adriatica;

Comune di Riccione: dalla SS 16 Adriatica;

Comune di Rimini: dall'incrocio dell'autostrada A14 Bologna - Rimini con il fiume Uso (confine tra i comuni di San Mauro Pascoli e Rimini), si segue detta autostrada sino all'incrocio con la SS 9 via Emilia in località S. Giustina presso il cimitero. Si continua per la statale sino al fiume Marecchia, che si segue sino ad incontrare la ferrovia Bologna - Rimini. Indi lungo quest'ultima fino all'incontro con il torrente Ausa che si segue sino all'incrocio con la SS 16 Adriatica. Poi per detta statale fino al confine con il comune di Riccione;

Provincia di Ravenna: comuni di: Bagnacavallo, Bagnara di Romagna, Brisighella, Casola Valsenio, Castel Bolognese, Cotignola, Faenza, Lugo, Massalombarda, Riolo Terme, Russi, Ravenna, S. Agata sul Santerno, Solarolo.

Per i comuni di Bagnacavallo, Lugo, Massalombarda, Russi, S. Agata sul Santerno, il limite a valle è così delimitato:

Comune di Bagnacavallo: dal confine con il comune di Lugo segue la SP 253 San Vitale sino all'incrocio con la via Bagnoli Inferiore che segue poi per le vie: Pieve Masiera, Circonvallazione Fossa,



Stradello, Rotondi, Guarno, Colombaia, sinistra canale Inferiore sino al Km 17, destra canale Inferiore, Strada Cogollo, Forma, vicolo privato, per ricongiungersi poi alla SP 253 San Vitale al Km 57;

Comune di Lugo: dal confine con il comune di S. Agata sul Santerno segue la SP 253 San Vitale sino all'incrocio con la via Bedazzo che segue poi le vie: Piratello, Delle Tombe, S. Andrea, provinciale Quarantola, Piratello Viola, sino a ricongiungersi alla SP 253 San Vitale;

comune di Massalombarda: dal confine con la provincia di Bologna si segue la SP 253 San Vitale sino all'incrocio con il viale della Repubblica che segue, e poi per le vie: 1° Maggio, Fornace, Punta, Bagnarolo, Nuova, Cimitero, sino all'incrocio con la ferrovia Bologna - Ravenna che segue sino ad incontrare di nuovo la SP 253 San Vitale;

Comune di Russi: dal confine con il comune di Bagnacavallo segue la SP 253 San Vitale sino all'incrocio con la via Faentina che segue attraversando l'abitato di Godo (via Faentina Nord) e poi per via Fringuellina, via Del Godo, via Fringuellina Nuova, via Naldi e via Molinaccio sino al confine con il comune di Ravenna;

Comune di S. Agata sul Santerno: dal confine con il comune di Massalombarda si segue la SP 253 San Vitale sino all'incrocio con la via Bel Fiore e poi per via Angiolina e argine sinistro fiume Santerno sino ad incrociare di nuovo la SP 253 San Vitale;

comune di Ravenna: sono compresi i territori a monte dell'area così delimitata: dal confine con il comune di Russi la linea di delimitazione segue, verso est, la strada di Godo - San Marco fino a raggiungere la SS 67 Tosco Romagnola. Segue detta strada statale, verso sud, sino al km 207,800 e poi attraversando il fiume Ronco per via Gambellara sino a San Pietro in Vincoli. Quindi per via del Sale e poi per la provinciale del Dismano in direzione sud fino al km 20,500, indi per via Civinelli e via Mensa fino a Matelica, quindi per via Salaria e via Crociarone fino a Pisignano e poi per via Confine sino ad incrociare il confine tra le province di Ravenna e Forlì-Cesena, che segue fino a Montaletto.

Per i comuni di Brisighella e Casola Valsenio il limite a monte é così delimitato:

comune di Brisighella: dalla località Zattaglia in direzione est lungo la strada Valletta-Zattaglia sino ad incrociare la via Firenze che si attraversa per poi immettersi nella strada privata Treddi Paolo che si segue fino ad incontrare il fiume Lamone. Indi lungo quest'ultimo sino alla confluenza con il torrente Ebola che si segue sino all'incrocio con il confine tra le province di Forlì-Cesena e Ravenna;

comune di Casola Valsenio: dal confine tra le province di Bologna e Ravenna lungo la strada Renana, si segue quest'ultima fino alla località Prugno. Poi per via del Corso e via Macello fino ad incontrare la SS 306 che si segue fino all'incrocio con la via Santa Martina. Indi si attraversa la piazza della Chiesa e per via Meleto si prosegue fino ad incontrare il fiume Senio. Si prosegue quest'ultimo sino all'incontro con la strada Valletta - Zattaglia che si percorre fino ad incontrare il confine tra i comuni di Brisighella e Casola Valsenio in località Zattaglia.

Nella zona di produzione é compresa l'Isola di Savarna delimitata come appresso: partendo dalla località "La Cilla" la linea di delimitazione segue verso est il canale di bonifica destra del Reno fino a raggiungere la strada S. Alberto - Ravenna, in prossimità del km 13,500. Ripiega verso ovest e segue, attraversando la bonifica di Valle Mezza Cà, il tracciato della vecchia ferrovia fino al C. Berbarella. Da questo punto segue, verso ovest, la strada di bonifica che passando per C. Graziani, raggiunge la strada Mezzano-S. Alberto, in prossimità della località Grattacoppa. Prosegue, verso nord, per quest'ultima strada, fino a raggiungere la località "La Cilla" punto di inizio della delimitazione.

#### **Articolo 4**

##### **Norme per la viticoltura**

1. Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini di cui all'art. 1 devono essere quelle tradizionali della zona e, comunque, atte a conferire alle uve ed al vino derivato le specifiche caratteristiche di qualità. In particolare sono da considerarsi idonei i

terreni collinari, pedecollinari e, fra quelli della zona di pianura delimitata, i sabbiosi - argillosi anche profondi ma piuttosto asciutti, mentre sono da escludere i terreni alluvionali ad alto tenore idrico e quelli di recente bonifica.

2. I sesti d'impianto, le forme di allevamento ed i sistemi di potatura devono essere quelli generalmente usati o comunque atti a non modificare le caratteristiche delle uve e del vino. Per i vigneti di nuovo impianto atti a produrre uve per la DOC "Romagna" Trebbiano, "Romagna" Pagadebit, "Romagna" Pagadebit Bertinoro, la densità minima di piante non dovrà essere inferiore a 2.500 ceppi per ettaro. Per i vigneti di nuovo impianto atti a produrre uve per la DOC "Romagna" Sangiovese, "Romagna" Sangiovese novello, la densità minima di piante non dovrà essere inferiore a 3300 ceppi per ettaro. Per i vigneti di nuovo impianto atti a produrre uve per la DOC "Romagna" Sangiovese superiore, la densità minima di piante non dovrà essere inferiore a 3700 ceppi per ettaro. Per i vigneti di nuovo impianto atti a produrre uve per la DOC "Romagna" Sangiovese con una delle menzioni geografiche aggiuntive (sottozone) di seguito riportate, Bertinoro, Brisighella, Castrocaro - Terra del Sole, Cesena, Longiano, Meldola, Modigliana, Marzeno, Oriolo, Predappio, San Vicinio, Serra, la densità minima di piante non dovrà essere inferiore a 4000 ceppi per ettaro. Per i vigneti di nuovo impianto atti a produrre uve per la DOC "Romagna" Cagnina, la densità minima di piante non dovrà essere inferiore a 3300 ceppi per ettaro.

3. È vietata ogni pratica di forzatura. È ammessa l'irrigazione di soccorso.

4.1. La produzione massima di uva ad ettaro dei vigneti in coltura specializzata e la gradazione minima naturale per la produzione dei vini a Denominazione di Origine Controllata "Romagna", di cui all'art. 1, sono le seguenti:

	Produzione massima (t)	Titolo alcolometrico vol. naturale minimo
"Romagna" Albana spumante	9,0	13,00 vol 16,00 dopo l'appassimento
"Romagna" Cagnina	13,0	10,50 vol
"Romagna" Pagadebit	14,0	10,50 vol
"Romagna" Pagadebit Bertinoro	14,0	11,50 vol
"Romagna" Sangiovese	12,0	11,50 vol
"Romagna" Sangiovese novello	12,0	11,00 vol
"Romagna" Sangiovese superiore	10,5	12,50 vol
"Romagna" Sangiovese Bertinoro riserva	8,0	13,00 vol
"Romagna" Sangiovese Brisighella	9,0	12,50 vol
"Romagna" Sangiovese Brisighella riserva	8,0	13,00 vol
"Romagna" Sangiovese Castrocaro e Terra del Sole	9,0	12,50 vol
"Romagna" Sangiovese Castrocaro e Terra del Sole riserva	8,0	13,00 vol
"Romagna" Sangiovese Cesena	9,0	12,50 vol
"Romagna" Sangiovese Cesena riserva	8,0	13,00 vol
"Romagna" Sangiovese Longiano	9,0	12,50 vol
"Romagna" Sangiovese Longiano riserva	8,0	13,00 vol
"Romagna" Sangiovese Marzeno	9,0	12,50 vol
"Romagna" Sangiovese Marzeno riserva	8,0	13,00 vol
"Romagna" Sangiovese Meldola	9,0	12,50 vol
"Romagna" Sangiovese Meldola riserva	8,0	13,00 vol

“Romagna” Sangiovese Modigliana	9,0	12,50 vol
“Romagna” Sangiovese Modigliana riserva	8,0	13,00 vol
“Romagna” Sangiovese Oriolo	9,0	12,50 vol
“Romagna” Sangiovese Oriolo riserva	8,0	13,00 vol
“Romagna” Sangiovese Predappio	9,0	12,50 vol
“Romagna” Sangiovese Predappio riserva	8,0	13,00 vol
“Romagna” Sangiovese San Vicinio	9,0	12,50 vol
“Romagna” Sangiovese San Vicinio riserva	8,0	13,00 vol
“Romagna” Sangiovese Serra	9,0	12,50 vol
“Romagna” Sangiovese Serra riserva	8,0	13,00 vol
“Romagna” Trebbiano	14,0	11,00 vol
“Romagna” Trebbiano frizzante	14,0	10,00 vol
“Romagna” Trebbiano spumante	14,0	10,00 vol

Fermo restando il limite massimo sopra indicato, la resa per ettaro nella coltura promiscua deve essere calcolata in rapporto alla effettiva superficie coperta dalla vite.

4.2 Nelle annate favorevoli i quantitativi di uve ottenuti e da destinare alla produzione dei vini a Denominazione di Origine Controllata “Romagna” definiti all’art.1 del presente disciplinare di produzione, devono essere riportati nei limiti di cui al comma 4.1 purché la produzione globale non superi del 20% i limiti medesimi.

4.3. La Regione Emilia Romagna, con proprio decreto, su proposta del Consorzio, sentite le organizzazioni di categoria interessate, di anno in anno, prima della vendemmia, tenuto conto delle condizioni ambientali di coltivazione, può stabilire un limite massimo di produzione rivendicabile di uva per ettaro inferiore a quello fissato dal presente disciplinare di produzione, dandone immediata comunicazione al Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali ed all’organismo di controllo.

## **Articolo 5**

### Norme per la vinificazione

1.1. Le operazioni di vinificazione, ivi comprese le operazioni di elaborazione delle tipologie spumanti e frizzanti, ossia le pratiche enologiche per la presa di spuma e per la stabilizzazione, devono essere effettuate nell’interno della zona di produzione delimitata nel precedente art. 3 secondo gli usi tradizionali della zona stessa.

1.2. Tuttavia, tenuto conto delle situazioni tradizionali di produzione, é consentito che le operazioni di cui al comma 1.1. siano effettuate:

- per il vino DOC “Romagna” Albana spumante, anche nell’ambito dell’intero territorio delle province di Forlì – Cesena, Ravenna e per la provincia di Bologna nei Comuni di Borgo Tossignano, Casalfiumanese, Castel S. Pietro Terme, Dozza Imolese, Fontanelice, Imola e Ozzano Emilia;
- per il vino DOC “Romagna” Cagnina, nell’intero territorio delle province di Forlì - Cesena e Ravenna;
- per il vino DOC “Romagna” Pagadebit, nell’intero territorio delle province di Forlì - Cesena, Ravenna e Rimini;

- per i vini DOC “Romagna” Sangiovese, “Romagna” Sangiovese superiore e per i vini DOC “Romagna” Trebbiano, nell'ambito dell'intero territorio delle province di Bologna, Forlì - Cesena, Ravenna e Rimini;
- per i vini DOC “Romagna” Sangiovese designato con una delle menzioni geografiche aggiuntive (sottozona) di cui all'articolo 1, limitatamente ai produttori delle uve in forma singola od associata (cantine sociali), nell'intero territorio delle province di Bologna, Ravenna, Forlì - Cesena e Rimini;
- per i vini DOC “Romagna” Sangiovese designato con una delle menzioni geografiche aggiuntive (sottozona) di cui all'articolo 1, limitatamente ai vinificatori acquirenti di uve, nel territorio delimitato all'articolo 3, comma 4, per la rispettiva menzione geografica aggiuntiva.

2. Le operazioni di imbottigliamento delle tipologie DOC “Romagna” Trebbiano frizzante e spumante , “Romagna” Pagadebit frizzante e Pagadebit Bertinoro frizzante, “Romagna” Albana spumante, “Romagna” Sangiovese designato con una delle menzioni geografiche aggiuntive (sottozona) di cui all'articolo 1, devono essere effettuate nell'ambito della zona di vinificazione ed elaborazione di cui ai comma 1.1. e 1.2.

3. La resa massima dell'uva in vino, e la produzione massima di vino per ettaro a denominazione di origine controllata sono le seguenti:

	Resa uva/vino (%)	Produzione massima (l/ha)
“Romagna” Albana spumante	50	4500
“Romagna” Cagnina	65	8450
“Romagna” Pagadebit	70	9800
“Romagna” Pagadebit Bertinoro	70	9800
“Romagna” Sangiovese	65	7800
“Romagna” Sangiovese novello	65	7800
“Romagna” Sangiovese superiore	65	6825
“Romagna” Sangiovese Bertinoro riserva	65	5200
“Romagna” Sangiovese Brisighella	65	5850
“Romagna” Sangiovese Brisighella riserva	65	5200
“Romagna” Sangiovese Castrocara e Terra del Sole	65	5850
“Romagna” Sangiovese Castrocara e Terra del Sole riserva	65	5200
“Romagna” Sangiovese Cesena	65	5850
“Romagna” Sangiovese Cesena riserva	65	5200
“Romagna” Sangiovese Longiano	65	5850
“Romagna” Sangiovese Longiano riserva	65	5200
“Romagna” Sangiovese Marzeno	65	5850
“Romagna” Sangiovese Marzeno riserva	65	5200
“Romagna” Sangiovese Meldola	65	5850
“Romagna” Sangiovese Meldola riserva	65	5200
“Romagna” Sangiovese Modigliana	65	5850
“Romagna” Sangiovese Modigliana riserva	65	5200
“Romagna” Sangiovese Oriolo	65	5850
“Romagna” Sangiovese Oriolo riserva	65	5200

“Romagna” Sangiovese Predappio	65	5850
“Romagna” Sangiovese Predappio riserva	65	5200
“Romagna” Sangiovese San Vicinio	65	5850
“Romagna” Sangiovese San Vicinio riserva	65	5200
“Romagna” Sangiovese Serra	65	5850
“Romagna” Sangiovese Serra riserva	65	5200
“Romagna” Trebbiano	70	9800
“Romagna” Trebbiano frizzante	70	9800
“Romagna” Trebbiano spumante	70	9800

Qualora la resa massima uva/vino superi detti limiti l'eccedenza non avrà diritto alla denominazione di origine controllata.

4.1. Il vino DOC “Romagna” Sangiovese novello deve essere ottenuto con almeno il 50% di vino proveniente dalla macerazione carbonica delle uve.

4.2. Per la DOC “Romagna” Sangiovese e “Romagna” Sangiovese superiore è consentito effettuare un appassimento parziale delle uve utilizzando anche attrezzature per la ventilazione e la deumidificazione.

4.3. Per la DOC “Romagna” Albana spumante la fermentazione del mosto può essere effettuata, anche in parte, in contenitori di legno.

4.4. Il vino a Denominazione di Origine Controllata “Romagna” Albana spumante deve essere ottenuto ricorrendo alla pratica della fermentazione/rifermentazione naturale in bottiglia (“fermentazione in bottiglia secondo il metodo tradizionale” o “metodo tradizionale” o “metodo classico” o “metodo tradizionale classico”) o della fermentazione/rifermentazione naturale in autoclave, secondo quanto previsto dalle norme Comunitarie e nazionali.

4.5. Per la DOC “Romagna” Albana Spumante la presa di spuma, nell’arco della intera annata, deve effettuarsi con mosti di uve parzialmente appassite prodotte da vigneti ubicati nella zona di produzione di cui all’articolo 3, comma 1.

5.1. I seguenti vini non possono essere immessi al consumo in data anteriore al:

- “Romagna” Sangiovese: 1° dicembre dell'anno di raccolta delle uve;
- “Romagna” Sangiovese superiore: 1° aprile dell'anno successivo all'anno di raccolta delle uve;
- “Romagna” Cagnina: 10 ottobre dell'anno di raccolta delle uve;
- “Romagna” Sangiovese con la menzione geografica aggiuntiva: 1° settembre dell'anno successivo a quello di raccolta delle uve;

5.2. Il vino DOC “Romagna” Sangiovese e il vino DOC “Romagna” Sangiovese superiore dopo un periodo di invecchiamento non inferiore a 24 mesi, a decorrere dal 1° dicembre dell’anno di raccolta delle uve, possono assumere la designazione “Romagna” Sangiovese riserva e “Romagna” Sangiovese superiore riserva e la loro idoneità chimico fisica ed organolettica non potrà essere valutata prima di 22 mesi di invecchiamento.

5.3. Il vino DOC “Romagna” Sangiovese riserva con la menzione geografica aggiuntiva non può essere immesso al consumo in data anteriore al 1° settembre del terzo anno successivo all’anno di raccolta delle uve ed inoltre è obbligatorio documentare l’affinamento in bottiglia di almeno 6 mesi; la sua idoneità chimico fisica ed organolettica non potrà essere valutata prima del 1° febbraio del terzo anno successivo alla raccolta delle uve.

6. Per la DOC “Romagna” Trebbiano e “Romagna” Sangiovese, anche con le specificazioni superiore e riserva e con la menzione geografica aggiuntiva, é consentito l'utilizzo di contenitori in legno nelle fasi di vinificazione, conservazione e affinamento.

7.1. Per la DOC “Romagna” Sangiovese, “Romagna” Sangiovese novello e “Romagna” Sangiovese superiore, è ammesso l’arricchimento nella misura massima dell’1% vol.

7.2. Nei vini a DOC “Romagna” Sangiovese con menzione geografica aggiuntiva è vietata qualunque forma di arricchimento.

### **Articolo 6.**

#### Caratteristiche al consumo

I vini di cui all’art. 1, all’atto dell’immissione al consumo, devono rispondere alle seguenti caratteristiche:

#### “Romagna” Albana spumante:

spuma: fine e persistente;  
colore: giallo dorato;  
odore: caratteristico, intenso, delicato;  
sapore: dolce, gradevole, vellutato;  
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 16% vol.  
zuccheri riduttori residui: oltre 60 gr per litro;  
acidità totale: non inferiore a 6 g/l;  
estratto non riduttore: non inferiore a 21 gr/l.

#### “Romagna” Cagnina:

colore: rosso violaceo;  
odore: vinoso, caratteristico;  
sapore: dolce, di corpo, un po’ tannico, leggermente acidulo;  
titolo alcolometrico volumico effettivo: minimo 8,50% vol;  
titolo alcolometrico volumico totale: minimo 11,50 % vol;  
acidità totale minima: 5 g/l;  
estratto non riduttore minimo: 17 g/l.

#### “Romagna” Pagadebit:

colore: paglierino più o meno intenso;  
odore: caratteristico, di biancospino;  
sapore: erbaceo, armonico, gradevole, delicato;  
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;  
zuccheri riduttori residui: massimo 10 g/l;  
acidità totale minima: 4,5 g/l;  
estratto non riduttore minimo: 14,0 g/l.

#### “Romagna” Pagadebit amabile:

colore: paglierino più o meno intenso;  
odore: caratteristico, di biancospino;  
sapore: amabile, erbaceo, armonico, gradevole, delicato;  
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;  
acidità totale minima: 4,5 g/l;  
estratto non riduttore minimo: 14,0 g/l.

“Romagna” Pagadebit frizzante:

spuma: fine e persistente;  
colore: paglierino più o meno intenso;  
odore: caratteristico, di biancospino;  
sapore: secco, erbaceo, fresco, armonico, delicato;  
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;  
acidità totale minima: 4,5 g/l;  
estratto non riduttore minimo: 14,0 g/l.

“Romagna” Pagadebit amabile frizzante:

spuma: fine e persistente;  
colore: paglierino più o meno intenso;  
odore: caratteristico, di biancospino;  
sapore: amabile, erbaceo, fresco, armonico;  
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;  
acidità totale minima: 4,5 g/l;  
estratto non riduttore minimo: 14,0 g/l.

“Romagna” Pagadebit Bertinoro secco:

colore: paglierino più o meno intenso;  
odore: caratteristico, di biancospino;  
sapore: secco, erbaceo, armonico, gradevole, delicato;  
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12% vol;  
acidità totale minima: 5,0 g/l;  
estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l.

“Romagna” Pagadebit Bertinoro amabile:

colore: paglierino più o meno intenso;  
odore: caratteristico, di biancospino;  
sapore: amabile, erbaceo, armonico, gradevole, delicato;  
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12% vol;  
acidità totale minima: 5 g/l;  
estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l.

“Romagna” Pagadebit Bertinoro secco frizzante:

spuma: fine e persistente;  
colore: paglierino più o meno intenso;  
odore: caratteristico, di biancospino;  
sapore: secco, erbaceo, fresco, armonico, delicato;  
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12% vol;  
acidità totale minima: 5,0 g/l;  
estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l.

“Romagna” Pagadebit Bertinoro amabile frizzante:

spuma: fine e persistente;  
colore: paglierino più o meno intenso;  
odore: caratteristico, di biancospino;  
sapore: amabile, erbaceo, armonico, delicato;  
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12% vol;  
acidità totale minima: 5 g/l;  
estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l.

“Romagna” Sangiovese:

colore: rosso rubino talora con orli violacei;  
odore: vinoso con profumo delicato che ricorda la viola;  
sapore: armonico, leggermente tannico, con retrogusto gradevolmente amarognolo;  
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12% vol;  
zuccheri riduttori residui: massimo 10 g/l;  
acidità totale minima: 4,5 g/l;  
estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l.

“Romagna” Sangiovese novello:

colore: rosso rubino;  
odore: vinoso, intenso fruttato;  
sapore: secco o leggermente abboccato, sapido, armonico;  
zuccheri riduttori residui: massimo 10,0 g/l;  
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;  
acidità totale minima: 4,5 g/l;  
estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l.

“Romagna” Sangiovese superiore:

colore: rosso rubino tendente al granato, talora con orli violacei;  
odore: vinoso con profumo delicato che ricorda la viola;  
sapore: armonico, leggermente tannico, con retrogusto gradevolmente amarognolo;  
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50% vol;  
zuccheri riduttori residui: massimo 10 g/l;  
acidità totale minima: 4,5 g/l;  
estratto non riduttore minimo: 24,0 g/l.

“Romagna” Sangiovese riserva:

colore: rosso rubino tendente al granato, talora con orli violacei;  
odore: vinoso con profumo delicato che ricorda la viola;  
sapore: armonico, leggermente tannico, con retrogusto gradevolmente amarognolo;  
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 13,00% vol;  
zuccheri riduttori residui: massimo 10 g/l;  
acidità totale minima: 4,5 g/l;  
estratto non riduttore minimo: 26,0 g/l.

“Romagna” Sangiovese superiore riserva:

colore: rosso rubino tendente al granato, talora con orli violacei;  
odore: vinoso con profumo delicato che ricorda la viola;  
sapore: armonico, leggermente tannico, con retrogusto gradevolmente amarognolo;  
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 13,00% vol;  
zuccheri riduttori residui: massimo 10 g/l;  
acidità totale minima: 4,5 g/l;



estratto non riduttore minimo: 26,0 g/l.

“Romagna” Sangiovese con la menzione geografica aggiuntiva:

colore: rosso rubino tendente al granato  
odore: vinoso, intenso, caratteristico;  
sapore: secco, pieno, armonico, leggermente tannico.  
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50% vol;  
zuccheri riduttori residui: massimo 4 g/l  
acidità totale minima: 4,5 g/l;  
estratto non riduttore minimo: 24,0 g/l.

“Romagna” Sangiovese riserva con la menzione geografica aggiuntiva:

colore: rosso rubino tendente al granato  
odore: vinoso, intenso, caratteristico;  
sapore: secco, pieno, armonico, leggermente tannico.  
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 13,00% vol;  
zuccheri riduttori residui: massimo 4 g/l  
acidità totale minima: 4,5 g/l;  
estratto non riduttore minimo: 26,0 g/l.

“Romagna” Trebbiano:

colore: paglierino più o meno intenso;  
odore: vinoso, gradevole;  
sapore: sapido, armonico;  
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;  
zuccheri riduttori residui: massimo 10 g/l;  
acidità totale minima: 4,5 g/l;  
estratto non riduttore minimo: 14,0 g/l.

“Romagna” Trebbiano spumante:

spuma: fine e persistente;  
colore: paglierino più o meno intenso;  
odore: gradevole, caratteristico;  
sapore: brut, extra dry in relazione alla specifica tipologia;  
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol;  
acidità totale minima: 5,0 g/l;  
estratto non riduttore minimo: 14,0 g/l.

“Romagna” Trebbiano frizzante:

spuma: fine e persistente  
colore: paglierino più o meno intenso;  
odore: gradevole, caratteristico;  
sapore: armonico, fresco;  
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol;  
zuccheri riduttori residui: massimo 10 g/l;  
acidità totale minima: 5,0 g/l;  
estratto non riduttore minimo: 14,0 g/l.

È facoltà del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, con proprio decreto, modificare i limiti sopra indicati per l'acidità totale e l'estratto non riduttore.

## **Articolo 7**

### **Etichettatura e presentazione**

1. Nella presentazione e designazione dei vini a Denominazione di Origine Controllata “Romagna é vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione aggiuntiva diversa da quella prevista dal seguente disciplinare, ivi compresi gli aggettivi “extra”, “fine”, “scelto”, “selezionato” e similari.
2. È consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi, ragioni sociali, marchi privati non aventi significato laudativo e non idonei a trarre in inganno l'acquirente.
3. Le indicazioni tendenti a specificare l'attività agricola dell'imbottigliatore quali “viticoltore”, “fattoria”, “tenuta”, “podere”, “cascina” ed altri termini simili sono consentite in osservanza delle disposizioni CE e nazionali in materia.
4. Nella presentazione e designazione dei vini DOC “Romagna”, con l'esclusione delle tipologie Trebbiano spumante e frizzante, è obbligatoria l'indicazione dell'annata di produzione delle uve.
  - 5.1. È consentito l'uso di indicazioni toponomastiche aggiuntive che facciano riferimento alle “vigne”, dalle quali effettivamente provengono le uve da cui il vino così qualificato alle condizioni di cui all'art. 6, comma 8, del DLgs n. 61/2010;
  - 5.2. La menzione “vigna” seguita dal relativo toponimo o nome, deve essere riportata in caratteri di dimensione uguale o inferiore al carattere usato per la denominazione di origine.
6. Le specificazioni superiore, riserva e la menzione geografica aggiuntiva (sottozona) devono figurare in etichetta in caratteri di dimensioni non superiori a quelli utilizzati per la DOC “Romagna”, della stessa evidenza e riportati sulla medesima base colorimetrica.

## **Articolo 8**

### **Confezionamento**

1. È consentito il confezionamento del vino DOC “Romagna” Trebbiano e “Romagna” Sangiovese anche in recipienti di ceramica.
2. Per i vini DOC “Romagna” Trebbiano e “Romagna” Sangiovese è consentito l'uso dei contenitori alternativi al vetro costituiti da un otre in materiale plastico pluristrato di polietilene e poliestere racchiuso in un involucro di cartone o di altro materiale rigido non inferiore a due litri, ad esclusione della tipologia con la menzione “vigna”.
3. Per la DOC “Romagna” Sangiovese con menzione geografica aggiuntiva (sottozona) nella versione riserva, la chiusura dei contenitori può essere effettuata unicamente con tappi di sughero naturale monoblocco.
4. Sulle bottiglie della DOC “Romagna” Cagnina deve figurare la specifica dolce.

## **Disciplinare di produzione dei vini a Denominazione di Origine Controllata e Garantita “ROMAGNA” ALBANA**

### **Articolo 1**

#### Denominazione e vini

1. La Denominazione di Origine Controllata e Garantita “Romagna” Albana, é riservata ai vini che rispondono alle condizioni ed ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione, per le seguenti tipologie:

- secco (asciutto);
- amabile;
- dolce;
- passito;
- passito riserva.

### **Articolo 2**

#### Base ampelografica

1. I vini di cui all’art. 1 devono essere ottenuti dalle uve di vigneti aventi in ambito aziendale la seguente composizione ampelografica:

- Albana: minimo 95%;
- possono concorrere, fino ad un massimo del 5%, altri vitigni a bacca bianca idonei alla coltivazione per la regione Emilia Romagna.

### **Articolo 3**

#### Zona di produzione delle uve

1. La zona di produzione delle uve destinate alla produzione del vino a Denominazione di Origine Controllata e Garantita “Romagna” Albana comprende in tutto o in parte i comuni appresso descritti. Tale zona è così delimitata:

Provincia di Forli-Cesena: comuni di Castrocaro Terme e Terra del Sole, Forlì, Forlimpopoli, Meldola, Bertinoro, Cesena, Montiano, Roncofreddo, Savignano sul Rubicone, Longiano.

Per i comuni di Savignano sul Rubicone, Cesena, Forlimpopoli e Forlì, il limite a valle é così delimitato:

comune di Savignano sul Rubicone: dalla strada statale n. 9 Emilia;

comune di Cesena: dal confine con il comune di Savignano segue la strada statale n. 9 fino all'incontro di questa con riva Pestalozzi, segue questa e quindi via Marzolino Primo fino alla ferrovia Rimini-Bologna che segue fino all'incontro con la strada statale n. 71-bis, da questa prende per via comunale Redichiaro, per via Brisighella poi di nuovo percorre la strada statale n. 71-bis, segue quindi le vie Vicinale Cerchia, S. Egidio, via Comunale Boscone, via Madonna dello Schioppo, via Cavalcavia, via D'Altri sino al fiume Savio e l'ippodromo comunale per ricongiungersi poi alla statale n. 9 Emilia a nord della città (km 30,650) che percorre fino al confine con il comune di Bertinoro;

comune di Forlimpopoli: dal confine con il comune di Bertinoro segue la strada statale n. 9 fino all'incontro con via S. Leonardo che segue fino all'incontro con la ferrovia Rimini - Bologna, indi prosegue lungo la stessa fino a ricongiungersi alla strada statale n. 9 che percorre fino al confine del comune di Forlì;

comune di Forlì: dal confine con il comune di Forlimpopoli segue la strada statale n. 9 fino all'incontro con via G. Siboni, segue questa via e poi le Vie Dragoni, Paganella, T. Baldoni, Gramsci, Bertini, G. Orceoli, Somalia, Tripoli, Bengasi, Cadore, Monte S. Michele, Gorizia, Isonzo, da quest'ultima segue la ferrovia Rimini-Bologna fino al casello km 59, poi per via Zignola si ricongiunge a nord della città alla strada statale n. 9 che percorre fino al confine con il comune di Faenza.

Provincia di Ravenna: comuni di Castelbolognese, Riolo Terme, Faenza, Casola Valsenio, Brisighella.

Per i comuni di Faenza e Castelbolognese il limite a valle é delimitato come segue:

comune di Faenza: dal confine con il comune di Forlì dove questo incontra la strada statale n. 9 segue il predetto confine fino alla ferrovia Rimini-Bologna che percorre fino ad incontrarsi con l'argine sinistro del fiume Lamone, e poi per via S. Giovanni e per le vie Formellino, Ravegnana, Borgo S. Rocco, Granarolo, Proventa, S. Silvestro, Scolo Cerchia, Convertite, si ricongiunge a nord della città a detta ferrovia che segue fino al confine comunale di Castelbolognese;

comune di Castelbolognese: dalla ferrovia Rimini-Bologna.

Provincia di Bologna: comuni di Borgo Tossignano, Casalfiumanese, Castel San Pietro Terme, Dozza Imolese, Fontanelice, Imola, Ozzano Emilia.

Per i comuni di Imola e Ozzano Emilia i limiti a valle sono i seguenti:

comune di Imola, dalla ferrovia Rimini-Bologna sino all'incrocio con la statale Selice. Segue la stessa sino all'incontro con la via Provinciale Nuova che segue fino a riprendere il proprio confine comunale all'ingresso della predetta strada nel comune di Castel Guelfo;

comune di Ozzano Emilia: dalla ferrovia Rimini-Bologna.

#### **Articolo 4**

##### **Norme per la viticoltura**

1. Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini a Denominazione di Origine Controllata e Garantita "Romagna" Albana devono essere quelle tradizionali della zona e, comunque, atte a conferire alle uve ed al vino derivato le specifiche caratteristiche.

1.1. Non possono essere iscritti nello schedario i vigneti impiantati in terreni inadatti a produrre uve di qualità.

2.1. I sestri di impianto, le forme di allevamento e i sistemi di potatura, devono essere quelli generalmente usati e, comunque, atti a non modificare le caratteristiche dell'uva e del vino, tenuto conto dell'evoluzione tecnico-agronomica.

2.2. Sono ammessi, per i nuovi impianti, le forme di allevamento in parete, anche con cordone permanente, la pergoletta, l'alberello ed il duplex; con un minimo di 2'500 ceppi/ettaro per la pergoletta e il duplex, di 2'750 ceppi/ettaro per le forme in parete e di 5'000 ceppi/ettaro per l'alberello.

3. È esclusa ogni pratica di forzatura. È consentita l'irrigazione di soccorso.
- 4.1. La resa massima di uva ammessa per la produzione dei vini a Denominazione di Origine Controllata e Garantita "Romagna" Albana non deve essere superiore a 10 tonnellate per ettaro in coltura specializzata.
- 4.2. Nei vigneti in coltura promiscua le produzioni massime di uva per ettaro devono essere rapportate alle superfici effettivamente coperte dalla vite.
- 4.3. Nelle annate favorevoli la resa di uva, da destinare alla produzione dei vini DOCG definiti all'art.1 del presente disciplinare, deve essere riportata nei limiti di cui ai comma 4.1 e 4.2, purché la produzione globale non superi del 10% i limiti medesimi.
5. Le uve destinate alla vinificazione devono assicurare al vino un titolo alcolometrico volumico naturale minimo di 11,50% vol.

### **Articolo 5**

#### Norme per la vinificazione

1. Le operazioni di vinificazione devono essere effettuate all'interno dell'intero territorio amministrativo delle province di Forlì - Cesena, Ravenna e Bologna.

2.1 La resa massima dell'uva in vino, e la produzione massima di vino per ettaro a denominazione di origine controllata sono le seguenti:

	Resa uva/vino (%)	Produzione massima (l/ha)
"Romagna" Albana secco	70	7000
"Romagna" Albana amabile	70	7000
"Romagna" Albana dolce	70	7000
"Romagna" Albana passito	50	5000
"Romagna" Albana passito riserva	50	5000

2.2. Qualora la resa uva/vino superi i limiti di cui sopra, ma non oltre, rispettivamente il 75% ed il 55%, l'eccedenza non ha diritto alla denominazione di origine controllata e garantita, oltre tale limite decade il diritto alla denominazione di origine controllata e garantita per tutto il prodotto.

3. È ammesso l'arricchimento, con esclusione dell'utilizzo del mosto concentrato, nella misura massima di 1 grado.

4.1. Le tipologie "Romagna" Albana passito e passito riserva devono essere ottenute da uve sottoposte ad un periodo di appassimento che può protrarsi fino al 30 marzo dell'anno successivo a quello della vendemmia e la loro vinificazione non deve essere anteriore al 15 ottobre dell'anno di produzione delle uve.

4.2. È ammessa nella fase di appassimento l'utilizzazione di aria ventilata e deumidificata per la disidratazione delle uve. Tale procedimento deve assicurare, al termine del periodo di appassimento, un contenuto zuccherino non inferiore a 284 g/l.

4.3. Coloro che optano per l'appassimento in pianta, con o senza intervento della «muffa nobile», non sono tenuti al rispetto della scadenza del 15 ottobre.

4.4. A coloro che praticano l'appassimento in pianta con attacco da “muffa nobile”, é concesso di produrre e commercializzare DOCG “Romagna” Albana passito riserva avente un titolo alcolometrico effettivo minimo di 4,0% vol, purché la gradazione del mosto al momento della pigiatura non sia inferiore ai 400 grammi per litro.

4.5. Per tutte le tipologie previste é consentita la vinificazione, la conservazione e l'affinamento in contenitori di legno.

5.1. Il vino a DOCG “Romagna” Albana passito non può essere immesso al consumo prima del 1° settembre dell'anno successivo alla vendemmia in cui é stato ottenuto.

5.2. Il vino a DOCG “Romagna” Albana passito riserva non può essere immesso al consumo prima del 1° dicembre dell'anno successivo alla vendemmia in cui é stato ottenuto.

## **Articolo 6**

### **Caratteristiche al consumo**

1. I vini di cui all'art. 1, all'atto dell'immissione al consumo, devono corrispondere alle seguenti caratteristiche:

“Romagna” Albana secco (asciutto):

colore: giallo paglierino, tendente al dorato per i prodotti invecchiati;

odore: con leggero profumo caratteristico dell'Albana;

sapore: asciutto un po' tannico, caldo e armonico;

titolo alcol. volumico totale minimo: 12,00% vol.;

zuccheri riduttori: come da reg. CE n. 706/09, allegato XIV, parte B;

acidità totale minima: 4,5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l.

“Romagna” Albana amabile:

colore: giallo paglierino, tendente al dorato per i prodotti invecchiati;

odore: caratteristico dell'Albana ;

sapore: fruttato, amabile, gradevole, caratteristico;

titolo alcol. volumico totale minimo: 12,50% vol.;

zuccheri riduttori da svolgere: da 12 a 30 g/l;

acidità totale minima: 4,5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l.

“Romagna” Albana dolce:

colore: giallo paglierino, tendente al dorato per i prodotti invecchiati;

odore: caratteristico dell'Albana;

sapore: di fruttato, dolce, gradevole, caratteristico;

titolo alcolometrico effettivo minimo: 8,50% vol.;

titolo alcolometrico totale minimo: 12,50% vol.;

zuccheri riduttori: non inf. a 45 g/l, ma non sup. a 80 g/l;

acidità totale minima: 4,5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l.

**“Romagna” Albana passito:**

colore: giallo dorato con tendenza all'ambrato;  
odore: intenso, caratteristico;  
sapore: vellutato, gradevolmente amabile o dolce;  
titolo alcol. volumico totale minimo: 17,00% vol;  
titolo alcolometrico effettivo minimo: 12,50% vol;  
acidità totale minima: 5,0 g/l;  
acidità volatile corretta: massimo 1,50 g/l;  
anidride solforosa: massimo 400 mg/l;  
estratto non riduttore minimo: 27,0 g/l.

**“Romagna” Albana passito riserva:**

colore: da giallo paglierino a giallo oro brillante con riflessi ambrati;  
odore: intenso, con chiare note fruttate e di muffa nobile;  
sapore: pieno e intensamente dolce, gradevolmente acido;  
titolo alcol. volumico totale minimo: 24,00% vol;  
titolo alcol. effettivo: minimo 4,00% vol - massimo: 11,00% vol;  
acidità totale minima: 6,5 g/l;  
estratto non riduttore minimo: 44 g/l.

2. In relazione all'eventuale conservazione in recipienti di legno, il sapore dei vini può rilevare lieve sentore di legno.

3. È in facoltà del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali modificare, con proprio decreto, i limiti sopra indicati per l'acidità totale e l'estratto non riduttore minimo.

## **Articolo 7**

### **Etichettatura e presentazione**

1. Le qualificazioni “secco”, “amabile”, “dolce”, “passito” e “passito riserva” devono figurare in etichetta e sono consentite alle diverse tipologie della Denominazione di Origine Controllata e Garantita “Romagna” Albana che presentino le rispettive caratteristiche precisate nel precedente art. 6.

2. Alla Denominazione di Origine Controllata e Garantita “Romagna” Albana é vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione diversa da quelle previste dal presente disciplinare ivi compresi gli aggettivi “extra”, “superiore”, “fine”, “scelto”, e simili.

2.2 È tuttavia consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi o ragioni sociali o marchi privati, purché non abbiano significato laudativo e non siano tali da trarre in inganno l'acquirente.

3. È consentito l'uso di indicazioni toponomastiche aggiuntive che facciano riferimento alle “vigne”, dalle quali effettivamente provengono le uve da cui il vino così qualificato alle condizioni di cui all'art. 6, comma 8, del DLgs n. 61/2010;

## **Articolo 8**

### **Confezionamento**

1. Per il confezionamento dei vini a Denominazione di Origine Controllata e Garantita “Romagna” Albana deve essere utilizzato esclusivamente il tappo raso bocca.

- 1.1. Per le tipologie passito e passito riserva é consentito solo l'uso del tappo di sughero monopezzo.
2. Per i vini a Denominazione di Origine Controllata e Garantita "Romagna" Albana, ad esclusione delle tipologie passito e passito riserva, imbottigliati in recipienti fino a 0,187 litri é consentita la chiusura con tappo a vite.
3. Sulle bottiglie o altri recipienti contenenti vino a Denominazione di Origine Controllata e Garantita "Romagna" Albana deve figurare l'indicazione dell'annata di produzione delle uve.



Allegato A

	Posizioni Codici	1 - 4	5	6 - 8	9	10	11	12	13	14
ROMAGNA ALBANA SPUMANTE	B431	X	004	1	X	X	B	0	X	
ROMAGNA CAGNINA	B431	X	233	2	X	X	A	0	X	
ROMAGNA PAGADEBIT	B431	X	032	1	X	X	A	0	X	
ROMAGNA PAGADEBIT AMABILE	B431	X	032	1	X	X	A	0	C	
ROMAGNA PAGADEBIT FRIZZANTE	B431	X	032	1	X	X	C	0	X	
ROMAGNA PAGADEBIT AMABILE FRIZZANTE	B431	X	032	1	X	X	C	0	C	
ROMAGNA SANGIOVESE	B431	X	218	2	X	X	A	0	X	
ROMAGNA SANGIOVESE NOVELLO	B431	X	218	2	C	X	A	0	X	
ROMAGNA SANGIOVESE RISERVA	B431	X	218	2	A	X	A	1	X	
ROMAGNA SANGIOVESE SUPERIORE	B431	X	218	2	B	X	A	0	X	
ROMAGNA SANGIOVESE SUPERIORE RISERVA	B431	X	218	2	B	X	A	1	X	
ROMAGNA TREBBIANO	B431	X	242	1	X	X	A	0	X	
ROMAGNA TREBBIANO FRIZZANTE	B431	X	242	1	X	X	C	0	X	
ROMAGNA TREBBIANO SPUMANTE	B431	X	242	1	X	X	B	0	X	
ROMAGNA TREBBIANO SPUMANTE BRUT	B431	X	242	1	X	X	B	0	G	
ROMAGNA TREBBIANO SPUMANTE EXTRA DRY	B431	X	242	1	X	X	B	0	H	
<b>sottozona "BERTINORO"</b>										
ROMAGNA PAGADEBIT BERTINORO AMABILE	B431	A	032	1	X	X	A	0	C	
ROMAGNA PAGADEBIT BERTINORO SECCO	B431	A	032	1	X	X	A	0	A	
ROMAGNA PAGADEBIT BERTINORO AMABILE FRIZZANTE	B431	A	032	1	X	X	C	0	C	
ROMAGNA PAGADEBIT BERTINORO SECCO FRIZZANTE	B431	A	032	1	X	X	C	0	A	
ROMAGNA SANGIOVESE BERTINORO RISERVA	B431	A	218	2	A	X	A	1	X	
<b>sottozona "BRISIGHELLA"</b>										
ROMAGNA SANGIOVESE BRISIGHELLA	B431	B	218	2	X	X	A	0	X	
ROMAGNA SANGIOVESE BRISIGHELLA RISERVA	B431	B	218	2	A	X	A	1	X	
<b>sottozona "CASTROCARO E TERRA DEL SOLE"</b>										
ROMAGNA SANGIOVESE CASTROCARO E TERRA DEL SOLE	B431	C	218	2	X	X	A	0	X	
ROMAGNA SANGIOVESE CASTROCARO E TERRA DEL SOLE RISERVA	B431	C	218	2	A	X	A	1	X	
<b>sottozona "CESENA"</b>										
ROMAGNA SANGIOVESE CESENA	B431	D	218	2	X	X	A	0	X	
ROMAGNA SANGIOVESE CESENA RISERVA	B431	D	218	2	A	X	A	1	X	
<b>sottozona "LONGIANO"</b>										
ROMAGNA SANGIOVESE LONGIANO	B431	E	218	2	X	X	A	0	X	
ROMAGNA SANGIOVESE LONGIANO RISERVA	B431	E	218	2	A	X	A	1	X	
<b>sottozona "MELDOLA"</b>										
ROMAGNA SANGIOVESE MELDOLA	B431	F	218	2	X	X	A	0	X	
ROMAGNA SANGIOVESE MELDOLA RISERVA	B431	F	218	2	A	X	A	1	X	
<b>sottozona "MODIGLIANA"</b>										
ROMAGNA SANGIOVESE MODIGLIANA	B431	G	218	2	X	X	A	0	X	
ROMAGNA SANGIOVESE MODIGLIANA RISERVA	B431	G	218	2	A	X	A	1	X	
<b>sottozona "MARZENO"</b>										
ROMAGNA SANGIOVESE MARZENO	B431	H	218	2	X	X	A	0	X	
ROMAGNA SANGIOVESE MARZENO RISERVA	B431	H	218	2	A	X	A	1	X	
<b>sottozona "ORIOLO"</b>										
ROMAGNA SANGIOVESE ORIOLO	B431	I	218	2	X	X	A	0	X	
ROMAGNA SANGIOVESE ORIOLO RISERVA	B431	I	218	2	A	X	A	1	X	

<b>sottozona "PREDAPPIO"</b>									
ROMAGNA SANGIOVESE PREDAPPIO	B431	L	218	2	X	X	A	0	X
ROMAGNA SANGIOVESE PREDAPPIO RISERVA	B431	L	218	2	A	X	A	1	X
<b>sottozona "SAN VINICIO"</b>									
ROMAGNA SANGIOVESE SAN VINICIO	B431	M	218	2	X	X	A	0	X
ROMAGNA SANGIOVESE SAN VINICIO RISERVA	B431	M	218	2	A	X	A	1	X
<b>sottozona "SERRA"</b>									
ROMAGNA SANGIOVESE SERRA	B431	N	218	2	X	X	A	0	X
ROMAGNA SANGIOVESE SERRA RISERVA	B431	N	218	2	A	X	A	1	X
<b>Codici tipologie vini previste dal preesistente disciplinare da utilizzare per la vendemmia 2010 e precedenti</b>									
ROMAGNA ALBANA SPUMANTE	B280	X	004	1	X	X	B	0	X
CAGNINA DI ROMAGNA	B240	X	233	2	X	X	A	0	X
PAGADEBIT DI ROMAGNA AMABILE	B241	X	032	1	X	X	A	0	C
PAGADEBIT DI ROMAGNA SECCO	B241	X	032	1	X	X	A	0	A
PAGADEBIT DI ROMAGNA FRIZZANTE AMABILE	B241	X	032	1	X	X	C	0	C
PAGADEBIT DI ROMAGNA FRIZZANTE SECCO	B241	X	032	1	X	X	C	0	A
PAGADEBIT DI ROMAGNA BERTINORO	B241	A	032	1	X	X	A	0	X
PAGADEBIT DI ROMAGNA BERTINORO AMABILE	B241	A	032	1	X	X	A	0	C
PAGADEBIT DI ROMAGNA BERTINORO AMABILE FRIZZANTE	B241	A	032	1	X	X	C	0	C
PAGADEBIT DI ROMAGNA BERTINORO SECCO	B241	A	032	1	X	X	A	0	A
PAGADEBIT DI ROMAGNA BERTINORO SECCO FRIZZANTE	B241	A	032	1	X	X	C	0	A
SANGIOVESE DI ROMAGNA	B019	X	218	2	X	X	A	0	X
SANGIOVESE DI ROMAGNA NOVELLO	B019	X	218	2	C	X	A	0	X
SANGIOVESE DI ROMAGNA RISERVA	B019	X	218	2	A	X	A	1	X
SANGIOVESE DI ROMAGNA SUPERIORE	B019	A	218	2	B	X	A	0	X
SANGIOVESE DI ROMAGNA SUPERIORE RISERVA	B019	A	218	2	B	A	A	1	X
TREBBIANO DI ROMAGNA	B133	X	242	1	X	X	A	0	X
TREBBIANO DI ROMAGNA FRIZZANTE	B133	X	242	1	X	X	C	0	X
TREBBIANO DI ROMAGNA SPUMANTE	B133	X	242	1	X	X	B	0	X
TREBBIANO DI ROMAGNA SPUMANTE AMABILE	B133	X	242	1	X	X	B	0	C
TREBBIANO DI ROMAGNA SPUMANTE DOLCE	B133	X	242	1	X	X	B	0	D
TREBBIANO DI ROMAGNA SPUMANTE SECCO	B133	X	242	1	X	X	B	0	A

**Allegato B**

<b>Posizioni Codici</b>	<b>1 - 4</b>	<b>5</b>	<b>6 - 8</b>	<b>9</b>	<b>10</b>	<b>11</b>	<b>12</b>	<b>13</b>	<b>14</b>
ROMAGNA ALBANA SECCO	A070	X	004	1	X	X	A	0	A
ROMAGNA ALBANA AMABILE	A070	X	004	1	X	X	A	0	C
ROMAGNA ALBANA DOLCE	A070	X	004	1	X	X	A	0	D
ROMAGNA ALBANA PASSITO AMABILE	A070	X	004	1	D	X	A	0	C
ROMAGNA ALBANA PASSITO DOLCE	A070	X	004	1	D	X	A	0	D
ROMAGNA ALBANA PASSITO RISERVA	A070	X	004	1	D	A	A	1	X
<b><i>Codici tipologie vini previste dal preesistente disciplinare da utilizzare per la vendemmia 2010 e precedenti</i></b>									
ALBANA DI ROMAGNA	A008	X	004	1	X	X	A	0	X
ALBANA DI ROMAGNA SECCO	A008	X	004	1	X	X	A	0	A
ALBANA DI ROMAGNA AMABILE	A008	X	004	1	X	X	A	0	C
ALBANA DI ROMAGNA DOLCE	A008	X	004	1	X	X	A	0	D
ALBANA DI ROMAGNA PASSITO	A008	X	004	1	D	X	A	0	X
ALBANA DI ROMAGNA PASSITO RISERVA	A008	X	004	1	D	A	A	1	X