

## Domanda di una nuova modifica

### I. DOCUMENTO UNICO

#### 1. DENOMINAZIONE E TIPO

##### a. Nome/i da registrare

Romagna Albana (it)

##### b. Tipo di indicazione geografica:

DOP - Denominazione di origine protetta

#### 2. CATEGORIE DI PRODOTTI VITICOLI

1. Vino

15. Vino ottenuto da uve appassite

#### 3. DESCRIZIONE DEI VINI:

##### Romagna Albana secco (asciutto)

###### *Breve descrizione testuale*

Il vino Romagna Albana tipo secco ha un colore giallo paglierino che tende al dorato nei prodotti invecchiati, un composto e delicato odore derivato dal vitigno ed un sapore secco, un po' tannico, caldo, armonico che si accompagna a note floreali, più o meno marcate.  
 titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol  
 estratto non riduttore minimo: 16 g/l

###### *Caratteristiche analitiche generali*

<i>Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):</i>	
<i>Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):</i>	
<i>Acidità totale minima:</i>	4,5 in grammi per litro espresso in acido tartarico
<i>Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):</i>	

<i>Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):</i>	
--	--

### Romagna Albana amabile

<i>Breve descrizione testuale</i>	
-----------------------------------	--

Il vino Romagna Albana tipo amabile presenta di massima le stesse caratteristiche organolettiche della tipologia secco, ad eccezione del sapore che, per una certa presenza di zuccheri residui, è gradevolmente amabile.

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,5 % vol

estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l

<i>Caratteristiche analitiche generali</i>	
--	--

<i>Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):</i>	
--	--

<i>Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):</i>	
--	--

<i>Acidità totale minima:</i>	4,5 in grammi per litro espresso in acido tartarico
-------------------------------	---

<i>Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):</i>	
--	--

<i>Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):</i>	
--	--

### Romagna Albana dolce

<i>Breve descrizione testuale</i>	
-----------------------------------	--

Il vino Romagna Albana tipo dolce ha lo stesso colore giallo paglierino che tende al dorato delle tipologie secco e amabile, ma un più composto e più marcato caratteristico odore del vitigno con un sapore decisamente più fruttato, con prevalenza di sentore di pesca, su un fondo dolce e al tempo di armoniosa fragranza.

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,5 % vol

estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l

<i>Caratteristiche analitiche generali</i>	
--	--

<i>Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):</i>	
<i>Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):</i>	8,5
<i>Acidità totale minima:</i>	4,5 in grammi per litro espresso in acido tartarico
<i>Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):</i>	
<i>Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):</i>	

### Romagna Albana passito

<i>Breve descrizione testuale</i>	
<p>Il vino Romagna Albana tipo passito presenta caratteri organolettici tipici dei prodotti ottenuti da una prolungata surmaturazione delle uve, ovvero colore tendente all'ambrato, odore molto intenso e spiccatamente caratteristico oltre ad un sapore alquanto strutturato ma al tempo stesso vellutato, marcatamente amabile o dolce, ma mai stucchevole.</p> <p>titolo alcolometrico volumico totale minimo: 17,0 % vol estratto non riduttore minimo: 27,0 g/l</p>	

<i>Caratteristiche analitiche generali</i>	
<i>Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):</i>	
<i>Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):</i>	15,5
<i>Acidità totale minima:</i>	5,0 in grammi per litro espresso in acido tartarico
<i>Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):</i>	
<i>Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):</i>	

**Romagna Albana passito riserva**

<i>Breve descrizione testuale</i>
<p>Il vino Romagna Albana tipo passito riserva presenta i caratteri organolettici propri dei vini ottenuti da uve che sono state appassite in pianta, attaccate da "muffa nobile" e cioè un colore che varia da giallo paglierino a giallo oro brillante con riflessi ambrati, un odore con chiare note fruttate e proprie della stessa muffa nobile, nonché un sapore intensamente dolce ma al tempo stesso gradevolmente acido.</p> <p>titolo alcolometrico volumico totale minimo: 24,0 % vol            estratto non riduttore minimo: 44,0 g/l</p>

<i>Caratteristiche analitiche generali</i>	
<i>Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):</i>	
<i>Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):</i>	
<i>Acidità totale minima:</i>	6,5 in grammi per litro espresso in acido tartarico
<i>Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):</i>	
<i>Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):</i>	

**4. PRATICHE DI VINIFICAZIONE****a. Pratiche enologiche essenziali**

<i>Tipo di pratica enologica:</i>	
<i>Descrizione della pratica:</i>	

**b. Rese massime:****Romagna Albana**

<i>Rese massima:</i>
70 ettolitri per ettaro

## 5. ZONA DELIMITATA

La zona di produzione delle uve comprende, della Regione Emilia Romagna, gli interi territori amministrativi dei Comuni di Bertinoro, Castrocaro Terme-Terra del Sole, Meldola, Longiano, Montiano, Roncofreddo e parte dei Comuni di Forlì, Forlimpopoli, Cesena, Savignano sul Rubicone della Provincia di Forlì-Cesena. Inoltre anche gli interi territori dei Comuni di Brisighella, Casola Valsenio, Riolo Terme e parte dei Comuni di Castelbolognese, Faenza della Provincia di Ravenna, nonché gli interi territori dei Comuni di Borgo Tossignano, Casalfiumanese, Castel S.Pietro Terme, Dozza Imolese, Fontanelice e parte dei Comuni di Imola e Ozzano Emilia della Provincia di Bologna

## 6. VITIGNI PRINCIPALI

\* ALBANA B. (MAIN)

## 7. DESCRIZIONE DEL LEGAME/DEI LEGAMI

### Romagna Albana

*label.newWineName.singleDocument.linkWithArea.conciseDetails*

Non è accertato se l'Albana sia stata effettivamente introdotta in Romagna dai Romani, però ha trovato in questa area la massima, e quasi unica, zona di elezione in Italia. Nel 1300 Pier Crescenzi individuò nella Romagna le località in cui l'Albana dava i prodotti migliori, nel primo 1900 il Regio Laboratorio di Chimica Agraria di Forlì delineò nelle colline di Bologna, Forlì-Cesena e Ravenna l'areale ideale per l'Albana. Studi successivi hanno confermato che l'Albana esprime al meglio le potenzialità organolettiche se coltivata sui suoli della "vena dello Spungone", una formazione geologica che si estende dal Faentino al Cesenate ed è il primo rilievo visibile dalla Via Emilia.

## 8. ULTERIORI CONDIZIONI ESSENZIALI

## II. ALTRE INFORMAZIONI

### 1. INFORMAZIONI GENERALI

<i>Termine/i equivalente/i:</i>	
<i>Denominazione tradizionalmente usata:</i>	No
<i>Lingua della domanda:</i>	italiano
<i>Base giuridica per la trasmissione:</i>	Bring into compliance with EU rules (Article 73(2) of R.(EC) No 607/2009)
<i>La presente scheda tecnica include modifiche adottate in conformità a:</i>	
<i>Tipo di modifica:</i>	Bring into compliance with EU rules (Article 73(2) of R.(EC) No 607/2009)

#### Reasons for amendment

<i>Titolo:</i>	Sintesi del documento unico
<i>Reasons</i>	Sintesi del documento unico riepilogativo senza alcuna modifica al disciplinare di produzione al fine di conformarsi all'articolo 94, par. 1, lett. d), del Reg. (UE) n. 1308/2013.

## 2. CONTATTI

### a. Estremi del richiedente

<i>Nome e titolo del richiedente:</i>	CONSORZIO VINI DI ROMAGNA
<i>Status giuridico, dimensioni e composizione (per le persone giuridiche):</i>	Consorzio di Tutela
<i>Nazionalità:</i>	Italia
<i>Indirizzo:</i>	45 Tebano 48018 Faenza (RA) Italia
<i>Telefono:</i>	0039 0546 28455
<i>Fax:</i>	0039 0546 665063
<i>e-mail:</i>	entevini@fastmail.it

**b. Estremi dell'intermediario**

<i>Nome dell'intermediario</i>	Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali
<i>Indirizzo:</i>	20 xx settembre 00187 Roma Italia
<i>Telefono:</i>	+39-0646656030; +39-0646656127; +39-0646656029
<i>Fax:</i>	
<i>e-mail:</i>	pqa4@mpaaf.gov.it,l.lauro@mpaaf.gov.it,l.tar mati@mpaaf.gov.it

**c. Estremi della parte interessata**

--

**d. Informazioni sulle autorità di controllo competenti**

<i>Nome dell'autorità di controllo competente</i>	ICQRF - Dipartimento dell'ispettorato centrale della tutela della qualità e della repressione frodi dei prodotti agroalimentari
<i>Indirizzo:</i>	42 Quintino Sella 00187 Roma Italia
<i>Telefono:</i>	+39-064883043; +39-064886616; +39-064886623
<i>Fax:</i>	
<i>e-mail:</i>	vico.segreteria@mpaaf.gov.it

**e. Informazioni sugli organismi di controllo**

<i>Nome dell'organismo di controllo</i>	VALORITALIA S.r.l.
<i>Indirizzo:</i>	24 Piave 00187 Roma Italia
<i>Telefono:</i>	0445 313088
<i>Fax:</i>	0445 313080
<i>e-mail:</i>	info@valoritalia.it

**3. MENZIONI TRADIZIONALI****a. Punto a)**

Denominazione di origine controllata e garantita (D.O.C.G.)
---

**b. Punto b)**

Riserva
---------

Vino passito
--------------

**4. Zona NUTS**

ITD58	Forlì-Cesena
ITD57	Ravenna
ITD55	Bologna
ITD5	Emilia-Romagna
ITD	NORD-EST
IT	ITALIA

**5. VITIGNI SECONDARI**

--

**6. DOCUMENTAZIONE****a. Disciplinare del prodotto**

<i>Stato:</i>	Allegato
<i>Nome del documento:</i>	DOCG Romagna Albana.pdf

**b. Decisione nazionale di approvazione:**

<i>Nome del documento:</i>	DPR 21.07.1967 DOC Albana di Romagna.pdf
<i>Base giuridica:</i>	DPR 21.07.1967 Riconoscimento DOC
<i>Nome del documento:</i>	DPR 13.04.1987 DOCG Albana di Romagna.pdf
<i>Base giuridica:</i>	DPR 13.04.1987 Riconoscimento DOCG



<i>Nome del documento:</i>	DM 22.09.2011 Modifica DOCG Romagna Albana.doc
<i>Base giuridica:</i>	DM 22.09.2011 Modifica a Romagna Albana

**c. Altri documenti:**

<i>Nome del documento:</i>	Allegato 2 - DM 14 giugno 2012 (piano dei controlli vini DOP e IGP).pdf
<i>Descrizione:</i>	Allegato 2 DM 14.06. 2012

<i>Nome del documento:</i>	Allegato 1 - Decreto Legislativo 61 dell'8 aprile 2010.pdf
<i>Descrizione:</i>	Allegato 1 DLGS 61 del 8.4.2010

**d. Mappe della zona delimitata****e. Nota per la Commissione europea****7. LINK AL DISCIPLINARE DEL PRODOTTO**

<i>Link:</i>	<a href="http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/4625">http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/4625</a>
--------------	---