C/2026/257

26.1.2026 г.

Публикуване на съобщение за одобрено стандартно изменение в продуктовата спецификация на географско означение в съответствие с член 5, параграф 4 от Делегиран регламент (ЕС) 2025/27 на Комисията [1]

(C/2026/257)

СЪОБЩЕНИЕ ЗА ОДОБРЕНИЕ НА СТАНДАРТНО ИЗМЕНЕНИЕ

(член 24 от Регламент (ЕС) 2024/1143)

„Rubicone“

Референтен номер на ЕС: PGI-IT-A0525-AM05 — 1.12.2025 г.

1. **Наименование на продукта**

„Rubicone“

2. **Вид на географското означение**

☐ ЗНП

☑ ЗГУ

☐ ГУ

3. **Сектор**

☐ Селскостопански продукти

☑ Вино

☐ Спиртни напитки

4. **Държава, към която принадлежи географският район**

Италия

5. **Орган на държавата членка, който съобщава за стандартното изменение**

Наименование

Министерство на земеделието, продоволствения суверенитет и горите — Департамент по продоволствения суверенитет и конния спорт

6. **Изпълняване на условията за стандартно изменение**

Удостоверява се, че одобрението и съобщаването на настоящото стандартно изменение отговарят на условията за одобрение на стандартно изменение съгласно Регламент (ЕС) 2024/1143 и на разпоредбите, приети в съответствие с него.

Декларира се, че настоящото изменение попада в обхвата на определението за стандартно изменение, съдържащо се в член 24, параграф 4 от Регламент (ЕС) № 2024/1143, тъй като:

— не включва промяна в наименованието или в използването на наименованието, или в продуктите или в категорията продукти, обозначени с географското означение;

— не съществува риск от обезсилване на връзката с географския район, посочен в единния документ;

— не води до допълнителни ограничения по отношение на предлагането на продукта на пазара.

[1] Делегиран регламент (ЕС) 2025/27 на Комисията от 30 октомври 2024 г. за допълване на Регламент (ЕС) 2024/1143 на Европейския парламент и на Съвета с правила относно регистрацията и защитата на географски означения, храни с традиционно специфичен характер и незадължителни термини за качество и за отмяна на Делегиран регламент (ЕС) № 664/2014 (ОВ L, 2025/27, 15.1.2025 г., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Описание на одобреното(ите) стандартно(и) изменение(я)**

Заглавие

Включване на 2 нови сорта грозде за производството на вина със ЗНП „Rubicone“ с посочване на сорт черно грозде

Описание

Включени са 2 нови сорта грозде за производството на вина със ЗНП „Rubicone“ с посочване на сорт черно грозде. Двата сорта са Merlese N. и Merlot Khorus N.

Това изменение се отнася до член 2 от продуктовата спецификация.

Това изменение се отнася до раздела „Винени сортове грозде“ от единния документ.

☑ Изменението засяга единния документ.

Заглавие

Предвиждане на добива на грозде от хектар за двата нови сорта

Описание

Предвиден е добивът на грозде от хектар за новите сортове Merlese N. и Merlot Khorus N. — 22 тона от хектар.

Това изменение се отнася до член 4 от продуктовата спецификация.

Това изменение се отнася до раздела „Максимални добиви“ от единния документ.

☑ Изменението засяга единния документ.

Заглавие

Изменение на опаковането на вината със ЗГУ „Rubicone“

Описание

По отношение на опаковането в бутилки е заличена спецификацията „от стъкло“, за да се позволи използването, в допълнение към стъклото, и на други опаковъчни материали, които могат да се използват за производството на бутилки; за някои от тях понастоящем се смята, че са по-устойчиви от стъклото поради възможността за рециклиране при много по-ниски разходи за енергия, имат много по-малко въздействие върху свързаните с производство емисиите на CO_2, по-лесно се обработват и транспортират, както и се рециклират при много по-ниски температури.

Това изменение се отнася до член 8 от продуктовата спецификация.

Това изменение не засяга единния документ.

☐ Изменението засяга единния документ.

Заглавие

Актуализиране на информацията за контролния орган

Описание

След измененията, направени в Регламент (ЕС) № 1308/2013 с влизането в сила на Регламент (ЕС) 2024/1143, задължителното съдържание на продуктовата спецификация вече не включва наименованието и адреса на органите или органите, които проверяват съответствието с разпоредбите на продуктовата спецификация и техните правомощия.

Освен това съгласно член 40, параграф 1 от Регламент (ЕС) 2024/1143 държавите членки трябва да публикуват наименованията и адресите на компетентните органи, на органите с делегирани правомощия и на физическите лица, посочени в член 39, параграф 3 от същия регламент, за всеки продукт, обозначен с географско означение, и да актуализират тази информация.

Поради това членът с препратки към контролния орган е изменен, като тази информация се заменя с препратка към публикацията на официалния уебсайт на компетентния орган на държавата членка.

Това изменение се отнася до член 10 от продуктовата спецификация.

Това изменение не засяга единния документ.

☐ Изменението засяга единния документ.

Заглавие

Формални промени в продуктовата спецификация, които не засягат съдържанието на текста

Описание

В членовете на продуктовата спецификация са направени формални промени, които не засягат съдържанието на текста. Става въпрос за актуализации или заличавания на препратки към нормативни актове.

☐ Изменението засяга единния документ.

ЕДИНЕН ДОКУМЕНТ

Наименования за произход и географски означения за вина

„Rubicone“

Референтен номер на ЕС: PGI-IT-A0525-AM05 — 1.12.2025 г.

1. **Наименование/наименования**

„Rubicone“

2. **Вид на географското означение**

☐ ЗНП

☑ ЗГУ

☐ ГУ

3. **Държава, към която принадлежи определеният географски район**

Италия

4. **Класификация на селскостопанския продукт в съответствие с позицията и кода от Комбинираната номенклатура, както е посочено в член 6, параграф 1 от Регламент (ЕС) 2024/1143**

2204 — Вина от прясно грозде, включително обогатените с алкохол; гроздова мъст, различна от тази от № 2009

5. **Категории лозаро-винарски продукти, посочени в част II от приложение VII към Регламент (ЕС) № 1308/2013**

1. Вино

4. Пенливи вина

5. Качествени пенливи вина

8. Искрящо вино

11. Частично ферментирала гроздова мъст

6. **Описание на виното или вината**

Лозаро-винарски продукт

„Rubicone“ Bianco [бяло вино]

Органолептични характеристики

Външен вид

Цвят: сламеножълт с различна степен на наситеност.

Аромат

Мирис: с добра наситеност, с преобладаващи цветни и/или плодови нотки, които варират в зависимост от използваните сортове грозде и средата на отглеждане.

Вкус

Вкус: от сух до сладък, добре изразен.

Допълнителна информация относно органолептичните характеристики

—

Аналитични характеристики

Максимално общо алкохолно съдържание (% об.):	—
Минимално действително алкохолно съдържание (% об.):	—
Минимална обща киселинност:	3,5
Единица за минимална обща киселинност:	в грамове на литър, изразена като съдържание на винена киселина
Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l):	—
Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l):	—

Допълнителна информация относно аналитичните характеристики

Минимално общо алкохолно съдържание в обемни проценти: 10 % об.

Минимален беззахарен екстракт: 13,0 g/l

☑ Останалите аналитични характеристики, които не са указани в този раздел, са в границите, предвидени в приложимото законодателство на ЕС.

Лозаро-винарски продукт

„Rubicone“ Bianco Vivace [динамично бяло вино]

Органолептични характеристики

Външен вид

Цвят: сламеножълт.

Аромат

Мирис: с добра наситеност, с цветни и плодови нотки в различни съчетания в зависимост от използваните сортове грозде.

Вкус

Вкус: от сух до сладък, добре изразен.

Допълнителна информация относно органолептичните характеристики

—

Аналитични характеристики

Максимално общо алкохолно съдържание (% об.):	—
Минимално действително алкохолно съдържание (% об.):	—
Минимална обща киселинност:	3,5
Единица за минимална обща киселинност:	в грамове на литър, изразена като съдържание на винена киселина
Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l):	—
Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l):	—

Допълнителна информация относно аналитичните характеристики

Минимално общо алкохолно съдържание в обемни проценти: 10 % об.

Минимален беззахарен екстракт: 13,0 g/l

☑ Останалите аналитични характеристики, които не са указани в този раздел, са в границите, предвидени в приложимото законодателство на ЕС.

Лозаро-винарски продукт

„Rubicone“ Bianco Frizzante [бяло искрящо вино]

Органолептични характеристики

Външен вид

Цвят: сламеножълт.

Аромат

Мирис: с добра наситеност, с основно свежи цветни и плодови нотки в различни съчетания в зависимост от използваните сортове грозде.

Вкус

Вкус: от сух до сладък, добре изразен.

Допълнителна информация относно органолептичните характеристики

—

Аналитични характеристики

Максимално общо алкохолно съдържание (% об.):	—
Минимално действително алкохолно съдържание (% об.):	—
Минимална обща киселинност:	3,5
Единица за минимална обща киселинност:	в грамове на литър, изразена като съдържание на винена киселина
Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l):	—
Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l):	—

Допълнителна информация относно аналитичните характеристики

Минимално общо алкохолно съдържание в обемни проценти: 10 % об.

Минимален беззахарен екстракт: 13,0 g/l

☑ Останалите аналитични характеристики, които не са указани в този раздел, са в границите, предвидени в приложимото законодателство на ЕС.

Лозаро-винарски продукт

„Rubicone“ Bianco Spumante [бяло пенливо вино]

Органолептични характеристики

Външен вид

Цвят: сламеножълт.

Аромат

Мирис: със свежи цветни и плодови нотки, които може да се съчетаят с аромати на хлебни корички с различна наситеност в зависимост от продължителността на отлежаване върху винените утайки.

Вкус

Вкус: от брют натюр до сладък, свеж, преминаващ в добре изразен.

Допълнителна информация относно органолептичните характеристики

—

Аналитични характеристики

Максимално общо алкохолно съдържание (% об.):	—
Минимално действително алкохолно съдържание (% об.):	—
Минимална обща киселинност:	3,5
Единица за минимална обща киселинност:	в грамове на литър, изразена като съдържание на винена киселина
Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l):	—
Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l):	—

Допълнителна информация относно аналитичните характеристики

Минимално общо алкохолно съдържание в обемни проценти: 10 % об.

Минимален беззахарен екстракт: 12,0 g/l

☑ Останалите аналитични характеристики, които не са указани в този раздел, са в границите, предвидени в приложимото законодателство на ЕС.

Лозаро-винарски продукт

„Rubicone“ Rosso [червено вино]

Органолептични характеристики

Външен вид

Цвят: рубиненочервен с различна степен на наситеност.

Аромат

Мирис: с плодови нотки с различна степен на зрялост, понякога придружени от цветни (предимно на теменужки) и/или пикантни нотки.

Вкус

Вкус: от сух до сладък, мек и с точната киселинност.

Допълнителна информация относно органолептичните характеристики

—

Аналитични характеристики

Максимално общо алкохолно съдържание (% об.):	—
Минимално действително алкохолно съдържание (% об.):	—
Минимална обща киселинност:	3,5
Единица за минимална обща киселинност:	в грамове на литър, изразена като съдържание на винена киселина
Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l):	—
Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l):	—

Допълнителна информация относно аналитичните характеристики

Минимално общо алкохолно съдържание в обемни проценти: 10 % об.

Минимален беззахарен екстракт: 17,0 g/l

☑ Останалите аналитични характеристики, които не са указани в този раздел, са в границите, предвидени в приложимото законодателство на ЕС.

Лозаро-винарски продукт

„Rubicone“ Rosso Passito [червено вино от стафидирано грозде]

Органолептични характеристики

Външен вид

Цвят: рубиненочервен с различна степен на наситеност.

Аромат

Мирис: с плодови нотки с различна степен на зрялост, понякога придружени от цветни и/или пикантни нотки.

Вкус

Вкус: от сух до сладък, характерен, балансиран.

Допълнителна информация относно органолептичните характеристики

—

Аналитични характеристики

Максимално общо алкохолно съдържание (% об.):	—
Минимално действително алкохолно съдържание (% об.):	—
Минимална обща киселинност:	3,5
Единица за минимална обща киселинност:	в грамове на литър, изразена като съдържание на винена киселина
Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l):	—
Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l):	—

Допълнителна информация относно аналитичните характеристики

Минимално общо алкохолно съдържание в обемни проценти: 13 % об.

Минимален беззахарен екстракт: 24,0 g/l

☑ Останалите аналитични характеристики, които не са указани в този раздел, са в границите, предвидени в приложимото законодателство на ЕС.

Лозаро-винарски продукт

„Rubicone“ Rosso Vivace [динамично червено вино]

Органолептични характеристики

Външен вид

Цвят: рубиненочервен с различна степен на наситеност.

Аромат

Мирис: винен, със свежи плодови и цветни нотки, с различен състав в зависимост от съчетанието на сортовете и района на отглеждане.

Вкус

Вкус: от сух до сладък, мек и с точната киселинност.

Допълнителна информация относно органолептичните характеристики

—

Аналитични характеристики

Максимално общо алкохолно съдържание (% об.):	—
Минимално действително алкохолно съдържание (% об.):	—
Минимална обща киселинност:	3,5
Единица за минимална обща киселинност:	в грамове на литър, изразена като съдържание на винена киселина
Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l):	—
Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l):	—

Допълнителна информация относно аналитичните характеристики

Минимално общо алкохолно съдържание в обемни проценти: 10 % об.

Минимален беззахарен екстракт: 17,0 g/l

☑ Останалите аналитични характеристики, които не са указани в този раздел, са в границите, предвидени в приложимото законодателство на ЕС.

Лозаро-винарски продукт

„Rubicone“ Rosso Frizzante [червено искрящо вино]

Органолептични характеристики

Външен вид

Цвят: рубиненочервен с различна степен на наситеност.

Аромат

Мирис: винен, със свежи плодови и цветни нотки.

Вкус

Вкус: от сух до сладък, добре изразен, с приятна свежест.

Допълнителна информация относно органолептичните характеристики

Минимално общо алкохолно съдържание в обемни проценти: 10 % об.

Минимален беззахарен екстракт: 17,0 g/l

Аналитични характеристики

Максимално общо алкохолно съдържание (% об.):	—
Минимално действително алкохолно съдържание (% об.):	—
Минимална обща киселинност:	3,5
Единица за минимална обща киселинност:	в грамове на литър, изразена като съдържание на винена киселина
Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l):	—
Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l):	—

Допълнителна информация относно аналитичните характеристики

—

☑ Останалите аналитични характеристики, които не са указани в този раздел, са в границите, предвидени в приложимото законодателство на ЕС.

Лозаро-винарски продукт

„Rubicone“ Rosso Novello [младо червено вино]

Органолептични характеристики

Външен вид

Цвят: ярко рубиненочервен.

Аромат

Мирис: винен и с отчетливи плодови нотки.

Вкус

Вкус: мек и с точната киселинност.

Допълнителна информация относно органолептичните характеристики

—

Аналитични характеристики

Максимално общо алкохолно съдържание (% об.):	—
Минимално действително алкохолно съдържание (% об.):	—
Минимална обща киселинност:	3,5
Единица за минимална обща киселинност:	в грамове на литър, изразена като съдържание на винена киселина
Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l):	—
Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l):	—

Допълнителна информация относно аналитичните характеристики

Минимално общо алкохолно съдържание в обемни проценти: 11 % об.

Минимален беззахарен екстракт: 17,0 g/l.

☑ Останалите аналитични характеристики, които не са указани в този раздел, са в границите, предвидени в приложимото законодателство на ЕС.

Лозаро-винарски продукт

„Rubicone“ Rosato [вино розе]

Органолептични характеристики

Външен вид

Цвят: розов с различна степен на наситеност и различни нюанси.

Аромат

Мирис: с преобладаващи плодови нотки.

Вкус

Вкус: от сух до сладък, с подходяща мекота и свежест, добре изразен.

Допълнителна информация относно органолептичните характеристики

—

Аналитични характеристики

Максимално общо алкохолно съдържание (% об.):	—
Минимално действително алкохолно съдържание (% об.):	—
Минимална обща киселинност:	3,5
Единица за минимална обща киселинност:	в грамове на литър, изразена като съдържание на винена киселина
Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l):	—
Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l):	—

Допълнителна информация относно аналитичните характеристики

Минимално общо алкохолно съдържание в обемни проценти: 10 % об.

Минимален беззахарен екстракт: 14,0 g/l

☑ Останалите аналитични характеристики, които не са указани в този раздел, са в границите, предвидени в приложимото законодателство на ЕС.

Лозаро-винарски продукт

„Rubicone“ Rosato Vivace [динамично вино розе]

Органолептични характеристики

Външен вид

Цвят: розов с различна степен на наситеност и различни нюанси.

Аромат

Мирис: с преобладаващи плодови нотки.

Вкус

Вкус: от сух до сладък, с подходяща мекота и свежест, добре изразен.

Допълнителна информация относно органолептичните характеристики

—

Аналитични характеристики

Максимално общо алкохолно съдържание (% об.):	—
Минимално действително алкохолно съдържание (% об.):	—
Минимална обща киселинност:	3,5
Единица за минимална обща киселинност:	в грамове на литър, изразена като съдържание на винена киселина
Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l):	—
Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l):	—

Допълнителна информация относно аналитичните характеристики

Минимално общо алкохолно съдържание в обемни проценти: 10 % об.

Минимален беззахарен екстракт: 14,0 g/l

☑ Останалите аналитични характеристики, които не са указани в този раздел, са в границите, предвидени в приложимото законодателство на ЕС.

Лозаро-винарски продукт

„Rubicone“ Rosato Frizzante [искрящо вино розе]

Органолептични характеристики

Външен вид

Цвят: розов с различна степен на наситеност и различни нюанси.

Аромат

Мирис: с леки цветни нотки, придружени от по-изразени плодови нотки.

Вкус

Вкус: от сух до сладък, с подходяща мекота и свежест, добре изразен.

Допълнителна информация относно органолептичните характеристики

—

Аналитични характеристики

Максимално общо алкохолно съдържание (% об.):	—
Минимално действително алкохолно съдържание (% об.):	—
Минимална обща киселинност:	3,5
Единица за минимална обща киселинност:	в грамове на литър, изразена като съдържание на винена киселина
Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l):	—
Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l):	—

Допълнителна информация относно аналитичните характеристики

Минимално общо алкохолно съдържание в обемни проценти: 10 % об.

Минимален беззахарен екстракт: 14,0 g/l

☑ Останалите аналитични характеристики, които не са указани в този раздел, са в границите, предвидени в приложимото законодателство на ЕС.

Лозаро-винарски продукт

„Rubicone“ Rosato Spumante [пенливо вино розе]

Органолептични характеристики

Външен вид

Цвят: розов с различна степен на наситеност и различни нюанси.

Аромат

Мирис: с цветни и плодови нотки, придружени от привкус на дрожди в зависимост от продължителността на отлежаване на виното върху винените утайки.

Вкус

Вкус: от брют натюр до сладък, свеж и добре изразен.

Допълнителна информация относно органолептичните характеристики

—

Аналитични характеристики

Максимално общо алкохолно съдържание (% об.):	—
Минимално действително алкохолно съдържание (% об.):	—
Минимална обща киселинност:	3,5
Единица за минимална обща киселинност:	в грамове на литър, изразена като съдържание на винена киселина
Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l):	—
Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l):	—

Допълнителна информация относно аналитичните характеристики

Минимално общо алкохолно съдържание в обемни проценти: 10 % об.

Минимален беззахарен екстракт: 12,0 g/l

☑ Останалите аналитични характеристики, които не са указани в този раздел, са в границите, предвидени в приложимото законодателство на ЕС.

Лозаро-винарски продукт

„Rubicone“ с посочване на сорт бяло грозде (включително видовете Frizzante, Spumante и Vivace)

Органолептични характеристики

Външен вид

Цвят: сламеножълт с различна степен на наситеност.

Аромат

Мирис: с добра наситеност, с разнообразни цветни и/или плодови нотки, които се различават по състав и наситеност в зависимост от сорта грозде и средата на отглеждане. Видът Spumante може да има и привкус на дрожди в зависимост от продължителността на отлежаване на виното върху винените утайки; вината с посочване на сортовете Famoso, Moscato и Malvasia може да имат по-силно или по-слабо изразени нотки на мускат и роза.

Вкус

Вкус: от сух до сладък, с различна степен на свежест, добре изразен.

Допълнителна информация относно органолептичните характеристики

—

Аналитични характеристики

Максимално общо алкохолно съдържание (% об.):	—
Минимално действително алкохолно съдържание (% об.):	—
Минимална обща киселинност:	3,5
Единица за минимална обща киселинност:	в грамове на литър, изразена като съдържание на винена киселина
Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l):	—
Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l):	—

Допълнителна информация относно аналитичните характеристики

Минимално общо алкохолно съдържание в обемни проценти: 10 % об.

Минимален беззахарен екстракт: 12,0 g/l

☑ Останалите аналитични характеристики, които не са указани в този раздел, са в границите, предвидени в приложимото законодателство на ЕС.

Лозаро-винарски продукт

„Rubicone“ с посочване на сорт черно грозде (включително видовете Frizzante и Vivace)

Органолептични характеристики

Външен вид

Цвят: рубиненочервен с различна степен на наситеност.

Аромат

Мирис: с плодови нотки с различна степен на зрялост, понякога придружени от цветни и/или пикантни нотки.

Вкус

Вкус: от сух до сладък, с различна степен на мекота и на свежест в зависимост от вида, добре изразен и плътен.

Допълнителна информация относно органолептичните характеристики

—

Аналитични характеристики

Максимално общо алкохолно съдържание (% об.):	—
Минимално действително алкохолно съдържание (% об.):	—
Минимална обща киселинност:	3,5
Единица за минимална обща киселинност:	в грамове на литър, изразена като съдържание на винена киселина
Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l):	—
Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l):	—

Допълнителна информация относно аналитичните характеристики

Минимално общо алкохолно съдържание в обемни проценти: 10 % об.

Минимален беззахарен екстракт: 17,0 g/l

☑ Останалите аналитични характеристики, които не са указани в този раздел, са в границите, предвидени в приложимото законодателство на ЕС.

Лозаро-винарски продукт

„Rubicone“ Rosato с посочване на сорта грозде в съответствие с член 2, параграф 4, включително видовете Vivace и Frizzante

Органолептични характеристики

Външен вид

Цвят: розов с различна степен на наситеност и различни нюанси.

Аромат

Мирис: с цветни и плодови нотки, придружени от привкус на дрожди в зависимост от продължителността на отлежаване на виното върху винените утайки.

Вкус

Вкус: от брют натюр до сладък, свеж и добре изразен.

Допълнителна информация относно органолептичните характеристики

—

Аналитични характеристики

Максимално общо алкохолно съдържание (% об.):	—
Минимално действително алкохолно съдържание (% об.):	—
Минимална обща киселинност:	3,5
Единица за минимална обща киселинност:	в грамове на литър, изразена като съдържание на винена киселина
Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l):	—
Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l):	—

Допълнителна информация относно аналитичните характеристики

Минимално общо алкохолно съдържание в обемни проценти: 10 % об.

Минимален беззахарен екстракт: 12,0 g/l

☑ Останалите аналитични характеристики, които не са указани в този раздел, са в границите, предвидени в приложимото законодателство на ЕС.

Лозаро-винарски продукт

„Rubicone“ Passito с посочване на един или два сорта черно грозде в съответствие с член 2, параграф 4

Органолептични характеристики

Външен вид

Цвят: рубиненочервен с различна степен на наситеност.

Аромат

Мирис: с плодови нотки с различна степен на зрялост, понякога придружени от цветни и/или пикантни нотки.

Вкус

Вкус: от сух до сладък, характерен, балансиран.

Допълнителна информация относно органолептичните характеристики

—

Аналитични характеристики

Максимално общо алкохолно съдържание (% об.):	—
Минимално действително алкохолно съдържание (% об.):	—
Минимална обща киселинност:	3,5
Единица за минимална обща киселинност:	в грамове на литър, изразена като съдържание на винена киселина
Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l):	—
Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l):	—

Допълнителна информация относно аналитичните характеристики

Минимално общо алкохолно съдържание в обемни проценти: 13 % об.

Минимален беззахарен екстракт: 24,0 g/l

☑ Останалите аналитични характеристики, които не са указани в този раздел, са в границите, предвидени в приложимото законодателство на ЕС.

Лозаро-винарски продукт

„Rubicone“ Novello с посочване на сорт черно грозде

Органолептични характеристики

Външен вид

Цвят: ярък рубиненочервен с различна степен на наситеност и с червени до виолетови нотки в зависимост от сорта грозде.

Аромат

Мирис: винен и с отчетливи плодови нотки.

Вкус

Вкус: мек и с точната киселинност.

Допълнителна информация относно органолептичните характеристики

—

Аналитични характеристики

Максимално общо алкохолно съдържание (% об.):	—
Минимално действително алкохолно съдържание (% об.):	—
Минимална обща киселинност:	—
Единица за минимална обща киселинност:	—
Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l):	—
Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l):	—

Допълнителна информация относно аналитичните характеристики

Минимално общо алкохолно съдържание в обемни проценти: 11 % об.

Минимален беззахарен екстракт: 17,0 g/l

☑ Останалите аналитични характеристики, които не са указани в този раздел, са в границите, предвидени в приложимото законодателство на ЕС.

Лозаро-винарски продукт

„Rubicone“ Rosso Mosto di uve parzialmente fermentato [червено вино — частично ферментирала гроздова мъст]

Органолептични характеристики

Външен вид

Цвят: сравнително наситен пурпурночервен.

Аромат

Мирис: плодов, с добра наситеност.

Вкус

сладък, хармоничен и балансиран вкус.

Допълнителна информация относно органолептичните характеристики

—

Аналитични характеристики

Максимално общо алкохолно съдържание (% об.):	—
Минимално действително алкохолно съдържание (% об.):	1
Минимална обща киселинност:	3,5
Единица за минимална обща киселинност:	в грамове на литър, изразена като съдържание на винена киселина
Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l):	—
Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l):	—

Допълнителна информация относно аналитичните характеристики

Действителното алкохолно съдържание в обемни проценти трябва да е по-високо от 1 % об. и по-ниско от 3/5 от общото алкохолно съдържание в обемни проценти.

☑ Останалите аналитични характеристики, които не са указани в този раздел, са в границите, предвидени в приложимото законодателство на ЕС.

Лозаро-винарски продукт

„Rubicone“ Bianco Mosto di uve parzialmente fermentato [бяло вино — частично ферментирала гроздова мъст]

Органолептични характеристики

Външен вид

Цвят: от сламеножълт до златистожълт с различна наситеност.

Аромат

Мирис: плодов и цветен.

Вкус

сладък, хармоничен и балансиран вкус.

Допълнителна информация относно органолептичните характеристики

—

Аналитични характеристики

Максимално общо алкохолно съдържание (% об.):	—
Минимално действително алкохолно съдържание (% об.):	1
Минимална обща киселинност:	3,5
Единица за минимална обща киселинност:	в грамове на литър, изразена като съдържание на винена киселина
Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l):	—
Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l):	—

Допълнителна информация относно аналитичните характеристики

Действителното алкохолно съдържание в обемни проценти трябва да е по-високо от 1 % об. и по-ниско от 3/5 от общото алкохолно съдържание в обемни проценти.

☑ Останалите аналитични характеристики, които не са указани в този раздел, са в границите, предвидени в приложимото законодателство на ЕС.

Лозаро-винарски продукт

„Rubicone“ Rosato Mosto di uve parzialmente fermentato [вино розе — частично ферментирала гроздова мъст]

Органолептични характеристики

Външен вид

Цвят: розов с различна степен на наситеност и различни нюанси.

Аромат

Мирис: плодов и цветен.

Вкус

сладък, хармоничен и балансиран вкус.

Допълнителна информация относно органолептичните характеристики

—

Аналитични характеристики

Максимално общо алкохолно съдържание (% об.):	—
Минимално действително алкохолно съдържание (% об.):	1
Минимална обща киселинност:	3,5
Единица за минимална обща киселинност:	в грамове на литър, изразена като съдържание на винена киселина
Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l):	—
Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l):	—

Допълнителна информация относно аналитичните характеристики

Действителното алкохолно съдържание в обемни проценти трябва да е по-високо от 1 % об. и по-ниско от 3/5 от общото алкохолно съдържание в обемни проценти.

☑ Останалите аналитични характеристики, които не са указани в този раздел, са в границите, предвидени в приложимото законодателство на ЕС.

7. **Винопроизводствени практики**

7.1. *Специфични енологични практики, използвани за производството на виното или вината, съответни ограничения върху производството им*

Винопроизводствена практика

Обогатяване — подслаждане и вторична ферментация

Вид на енологичната практика

Приложими ограничения при производството на вината

Описание

Естественото алкохолно съдържание в обемни проценти на вината със защитено географско указание „Rubicone“ може да бъде увеличено чрез процес на обогатяване в рамките на ограниченията и при спазване на процедурите, предвидени в законодателството на ЕС.

7.2. *Максимални добиви*

Всички вина / категория / сорт / вид

Rubicone Bianco (включително частично ферментирала гроздова мъст, Vivace, Frizzante и Spumante)

Максимален добив:

Максимален добив:	232
Единица за максимален добив:	хектолитра от хектар

Всички вина / категория / сорт / вид

Rubicone Rosso (включително частично ферментирала гроздова мъст, Vivace, Frizzante и Novello)

Максимален добив:

Максимален добив:	208
Единица за максимален добив:	хектолитра от хектар

Всички вина / категория / сорт / вид

Rubicone Rosato (включително частично ферментирала гроздова мъст, Vivace, Frizzante и Spumante)

Максимален добив:

Максимален добив:	208
Единица за максимален добив:	хектолитра от хектар

Всички вина / категория / сорт / вид

Rubicone Rosso Passito

Максимален добив:

Максимален добив:	130
Единица за максимален добив:	хектолитра от хектар

Всички вина / категория / сорт / вид

Rubicone Pinot Grigio (включително частично ферментирала гроздова мъст, Vivace, Frizzante и Spumante)

Максимален добив:

Максимален добив:	160
Единица за максимален добив:	хектолитра от хектар

Всички вина / категория / сорт / вид

Rubicone Malbo Gentile Passito

Максимален добив:

Максимален добив:	110
Единица за максимален добив:	хектолитра от хектар

Всички вина | категория | сорт | вид

Rubicone Uva Longanesi Passito

Максимален добив:

Максимален добив:	115
Единица за максимален добив:	хектолитра от хектар

Всички вина | категория | сорт | вид

Rubicone Sangiovese Passito

Максимален добив:

Максимален добив:	125
Единица за максимален добив:	хектолитра от хектар

Всички вина | категория | сорт | вид

Rubicone Alicante (включително частично ферментирала гроздова мъст, Vivace, Frizzante и Novello)

Максимален добив:

Максимален добив:	160
Единица за максимален добив:	хектолитра от хектар

Всички вина | категория | сорт | вид

Rubicone Ancellotta (включително частично ферментирала гроздова мъст, Vivace, Frizzante и Novello)

Максимален добив:

Максимален добив:	160
Единица за максимален добив:	хектолитра от хектар

Всички вина | категория | сорт | вид

Rubicone Barbera (включително частично ферментирала гроздова мъст, Vivace, Frizzante и Novello)

Максимален добив:

Максимален добив:	176
Единица за максимален добив:	хектолитра от хектар

Всички вина | категория | сорт | вид

Rubicone Bombino Bianco (включително частично ферментирала гроздова мъст, Vivace, Frizzante и Spumante)

Максимален добив:

Максимален добив:	232
Единица за максимален добив:	хектолитра от хектар

Всички вина / категория / сорт / вид

Rubicone Cabernet Franc (включително частично ферментирала гроздова мъст, Vivace, Frizzante и Novello)

Максимален добив:

Максимален добив:	176
Единица за максимален добив:	хектолитра от хектар

Всички вина / категория / сорт / вид

Rubicone Cabernet Sauvignon (включително частично ферментирала гроздова мъст, Vivace, Frizzante и Novello)

Максимален добив:

Максимален добив:	176
Единица за максимален добив:	хектолитра от хектар

Всички вина / категория / сорт / вид

Rubicone Canina Nera (включително частично ферментирала гроздова мъст, Vivace, Frizzante и Novello)

Максимален добив:

Максимален добив:	208
Единица за максимален добив:	хектолитра от хектар

Всички вина / категория / сорт / вид

Rubicone Centesimino (включително частично ферментирала гроздова мъст, Vivace, Frizzante и Novello)

Максимален добив:

Максимален добив:	120
Единица за максимален добив:	хектолитра от хектар

Всички вина / категория / сорт / вид

Rubicone Chardonnay (включително частично ферментирала гроздова мъст, Vivace, Frizzante и Spumante)

Максимален добив:

Максимален добив:	192
Единица за максимален добив:	хектолитра от хектар

Всички вина | категория | сорт | вид

Rubicone Ciliegiolo (включително частично ферментирала гроздова мъст, Vivace, Frizzante и Novello)

Максимален добив:

Максимален добив:	176
Единица за максимален добив:	хектолитра от хектар

Всички вина | категория | сорт | вид

Rubicone Famoso (включително частично ферментирала гроздова мъст, Vivace, Frizzante и Spumante)

Максимален добив:

Максимален добив:	232
Единица за максимален добив:	хектолитра от хектар

Всички вина | категория | сорт | вид

Rubicone Fortana (включително частично ферментирала гроздова мъст, Vivace, Frizzante и Novello)

Максимален добив:

Максимален добив:	208
Единица за максимален добив:	хектолитра от хектар

Всички вина | категория | сорт | вид

Rubicone Garganega (включително частично ферментирала гроздова мъст, Vivace, Frizzante и Spumante)

Максимален добив:

Максимален добив:	232
Единица за максимален добив:	хектолитра от хектар

Всички вина | категория | сорт | вид

Rubicone Malvasia (включително частично ферментирала гроздова мъст, Vivace, Frizzante и Spumante)

Максимален добив:

Максимален добив:	232
Единица за максимален добив:	хектолитра от хектар

Всички вина / категория / сорт / вид

Rubicone Manzoni Bianco (включително частично ферментирала гроздова мъст, Vivace, Frizzante и Spumante)

Максимален добив:

Максимален добив:	192
Единица за максимален добив:	хектолитра от хектар

Всички вина / категория / сорт / вид

Rubicone Marzemino (включително частично ферментирала гроздова мъст, Vivace, Frizzante и Novello)

Максимален добив:

Максимален добив:	200
Единица за максимален добив:	хектолитра от хектар

Всички вина / категория / сорт / вид

Rubicone Merlot (включително частично ферментирала гроздова мъст, Vivace, Frizzante и Novello)

Максимален добив:

Максимален добив:	176
Единица за максимален добив:	хектолитра от хектар

Всички вина / категория / сорт / вид

Rubicone Montù (включително частично ферментирала гроздова мъст, Vivace, Frizzante и Spumante)

Максимален добив:

Максимален добив:	232
Единица за максимален добив:	хектолитра от хектар

Всички вина / категория / сорт / вид

Rubicone Moscato Bianco (включително частично ферментирала гроздова мъст, Vivace, Frizzante и Spumante)

Максимален добив:

Максимален добив:	232
Единица за максимален добив:	хектолитра от хектар

Всички вина | категория | сорт | вид

Rubicone Muller Thurgau (включително частично ферментирала гроздова мъст, Vivace, Frizzante и Spumante)

Максимален добив:

Максимален добив:	192
Единица за максимален добив:	хектолитра от хектар

Всички вина | категория | сорт | вид

Rubicone Negretto (включително частично ферментирала гроздова мъст, Vivace, Frizzante и Novello)

Максимален добив:

Максимален добив:	176
Единица за максимален добив:	хектолитра от хектар

Всички вина | категория | сорт | вид

Rubicone Grechetto Gentile (включително частично ферментирала гроздова мъст, Vivace, Frizzante и Spumante)

Максимален добив:

Максимален добив:	192
Единица за максимален добив:	хектолитра от хектар

Всички вина | категория | сорт | вид

Rubicone Pinot Bianco (включително частично ферментирала гроздова мъст, Vivace, Frizzante и Spumante)

Максимален добив:

Максимален добив:	192
Единица за максимален добив:	хектолитра от хектар

Всички вина | категория | сорт | вид

Rubicone Pinot Nero (включително частично ферментирала гроздова мъст, Vivace, Frizzante и Novello)

Максимален добив:

Максимален добив:	176
Единица за максимален добив:	хектолитра от хектар

Всички вина / категория / сорт / вид

Rubicone Raboso (включително частично ферментирала гроздова мъст, Vivace, Frizzante и Novello)

Максимален добив:

Максимален добив:	176
Единица за максимален добив:	хектолитра от хектар

Всички вина / категория / сорт / вид

Rubicone Refosco dal Peduncolo Rosso (включително частично ферментирала гроздова мъст, Vivace, Frizzante и Novello)

Максимален добив:

Максимален добив:	176
Единица за максимален добив:	хектолитра от хектар

Всички вина / категория / сорт / вид

Rubicone Riesling (включително частично ферментирала гроздова мъст, Vivace, Frizzante и Spumante)

Максимален добив:

Максимален добив:	192
Единица за максимален добив:	хектолитра от хектар

Всички вина / категория / сорт / вид

Rubicone Riesling Italico (включително частично ферментирала гроздова мъст, Vivace, Frizzante и Spumante)

Максимален добив:

Максимален добив:	192
Единица за максимален добив:	хектолитра от хектар

Всички вина / категория / сорт / вид

Rubicone Sangiovese (включително частично ферментирала гроздова мъст, Vivace, Frizzante и Novello)

Максимален добив:

Максимален добив:	200
Единица за максимален добив:	хектолитра от хектар

Всички вина | категория | сорт | вид

Rubicone Sauvignon (включително частично ферментирала гроздова мъст, Vivace, Frizzante и Spumante)

Максимален добив:

Максимален добив:	192
Единица за максимален добив:	хектолитра от хектар

Всички вина | категория | сорт | вид

Rubicone Syrah (включително частично ферментирала гроздова мъст, Vivace, Frizzante и Novello)

Максимален добив:

Максимален добив:	176
Единица за максимален добив:	хектолитра от хектар

Всички вина | категория | сорт | вид

Rubicone Trebbiano (включително частично ферментирала гроздова мъст, Vivace, Frizzante и Spumante)

Максимален добив:

Максимален добив:	232
Единица за максимален добив:	хектолитра от хектар

Всички вина | категория | сорт | вид

Rubicone Uva Longanesi (включително частично ферментирала гроздова мъст, Vivace, Frizzante и Novello)

Максимален добив:

Максимален добив:	184
Единица за максимален добив:	хектолитра от хектар

Всички вина | категория | сорт | вид

Rubicone Verdicchio bianco (включително частично ферментирала гроздова мъст, Vivace, Frizzante и Spumante)

Максимален добив:

Максимален добив:	232
Единица за максимален добив:	хектолитра от хектар

Всички вина | категория | сорт | вид

Rubicone Merlese (включително частично ферментирала гроздова мъст, Vivace, Frizzante и Novello)

Максимален добив:

Максимален добив:	176
Единица за максимален добив:	хектолитра от хектар

Всички вина / категория / сорт / вид

Rubicone Merlot Khorus (включително частично ферментирала гроздова мъст, Vivace, Frizzante и Novello)

Максимален добив:

Максимален добив:	176
Единица за максимален добив:	хектолитра от хектар

8. **Посочване на винения сорт (сортове) лозя, от които е получено виното (вината)**

— Alicante N.

— Ancellotta N.

— Barbera N.

— Bombino bianco B.

— Cabernet franc N. — Cabernet

— Cabernet sauvignon N. — Cabernet

— Canina nera N. — Canina

— Centesimino N.

— Chardonnay B.

— Ciliegiolo N.

— Famoso B.

— Fortana N.

— Garganega B.

— Malbo gentile N.

— Malvasia Istriana B. — Malvasia

— Malvasia bianca di Candia B. — Malvoisie

— Malvasia di Candia aromatica B. — Malvasia

— Manzoni bianco B.

— Marzemino N.

— Merlese N.

— Merlot Khorus N

— Merlot N.

— Montù B.

— Moscato bianco B. — Moscato

— Müller thurgau B.

— Negretto N.

— Pignoletto B. — Grechetto gentile

— Pinot bianco B.

— Pinot grigio

— Pinot nero N.

— Raboso veronese N. — Raboso

— Refosco dal peduncolo rosso N. — Refosco

— Riesling italico B. — Riesling

— Riesling renano B. — Riesling

— Sangiovese N.

— Sauvignon B.

— Syrah N.

— Trebbiano romagnolo B. — Trebbiano

— Trebbiano toscano B. — Trebbiano

— Uva longanesi N.

— Verdicchio bianco B. — Verdicchio

9. **Кратко определение на определения географски район**

Районът на производство на гроздето, използвано за получаването на вината и на частично ферментиралата гроздова мъст, за които се използва защитеното географско указание „Rubicone“, обхваща цялата административна територия на провинциите Форли-Чезена, Равена и Римини, както и общините Borgo Tossignano, Casal Fiumanese, Castelguelfo, Castel San Pietro Terme, Dozza, Fontanelice, Imola, Medicina, Mordano и Ozzano Emilia в провинция Болоня.

10. **Връзка с географския район**

Причинно-следствената връзка с географския произход се основава на

☑ репутацията

☑ определено качество

☑ други характеристики

Категория на лозаро-винарския продукт

1. Вино

Обобщено описание на връзката

A) Информация за географския район

1) Природни фактори, които са от значение за връзката

Районът на ЗГУ „Rubicone“ следва приблизително границите на Романя, за които се водят много спорове и които в действителност никога не са били административно установени, но определят една сравнително еднородна територия от гледна точка на географското положение, почвите и същността на населението, която е резултат от преживените заедно в миналото загуби и изпитания.

Определеният район на ЗГУ „Rubicone“ включва три различни геоморфологични зони — алувиалната равнина, предпланините и самите хълмове, както и два различни начина на отглеждане на лозя, основани на двата основни исторически модела, а именно гръцкия и етруския.

Апенините в Романя имат общ геоложки произход, датиращ от епохата на терциера, и като цяло се състоят от варовикови и глинести формации. Поради своите размери мергелно-песъчливата формация е най-характерната геоложка формация в Романя и представлява различна по ширина ивица от последователно редуващи се слоеве от турбидитни и мергелни пясъчници. През месинския период, когато Средиземно море е било отделено от Атлантическия океан, са се отложили евапоритни скали (креда, анхидрит и каменна сол), които в Романя са ясно видими във „Vena del Gesso“ [„кредовата жила“].

След това се появяват предимно глинестите наноси от плиоцена, които често се отличават с характерния за ниските долини релеф с оврази.

Земите в подножието на планината, които като цяло са равни, произхождат от късния кватернер; в повечето случаи те са много еволюирали и обикновено са декарбонизирани.

В резултат на естествената ерозия и на човешката намеса тази последователност от скали е довела до образуването на почви, които са предимно варовити, глинести и смесени, а на местата, където е имало излужване и химическа ерозия, са останали почви с разнообразен състав.

Равнината с алувиален произход е съставена от почви с различна структура — от глинест льос до глинеста почва, с богата гама от междинни състави, които жителите на Романя винаги са успявали да съчетаят с най-подходящите култури.

По този начин районът на ЗГУ включва голямо разнообразие от терени, които обаче са доста еднородни в рамките на различни по ширина ивици, разположени успоредно на Апенинския хребет, и сравнително сходни в различните засегнати провинции: Болоня, Равена, Форли-Чезена и Римини (по-малко мергелно-песъчливи почви).

По отношение на климата индексът на Уинклер показва нарастващи стойности от Апенините към равнината, които след това отново намаляват в посока към крайбрежието поради смекчаващия ефект на морето.

Температурата и количеството на валежите варират в зависимост от надморската височина на районите. В хълмистия район (основния лозарски район) се наблюдава преход от умерен субконтинентален климат към хладен умерен климат във високите хълмове, като средната годишна температура спада от 12—14 °C до 8—10 °C, а във високите части на Апенините е още по-ниска. В равнината климатът е по-континентален, със средни годишни температури от около 14—16 °C, достатъчно ветровити условия и индекс на Уинклер, който може да достигне до около 2 400 градусодни в сравнение с 1 800—2 200 градусодни в различните зони с по-голяма надморска височина и по хълмовете. Тези условия осигуряват оптимална зрялост на различните сортове лози, отглеждани в Романя.

Годишните валежи варират от 600 до 800 mm, като количеството им е по-голямо предимно през есента и по-малко — през пролетта. През лятото недостигът на вода се смекчава от високата относителна влажност на въздуха, наличието на повърхностни води, дълбочината на почвите и факта, че на хълмовете падат повече валежи, които са по-равномерно разпределени.

Благодарение на тези почвено-климатични фактори целият район на ЗГУ „Rubicone“ е особено подходящ за отглеждане на лозя.

2) Човешки фактори, които са от значение за връзката

Поради важния воден път, какъвто е река По, и близостта на морето, в Романя се заселват различни цивилизации, а с тях се появяват и различни сортове грозде и техники на отглеждане. Култивирането на дивите лози в този район несъмнено е важно постижение, за което свидетелства и днес наличието на двудомни лози в крайбрежните борови гори, но генетичната интрогресия на близкоизточни сортове в местния материал е от решаващо значение за създаването на грозде с добро качество, което е подходящо също за студени и влажни условия, каквито са условията в равнините на Романя.

Тези условия на околната среда са довели до формирането на лозите на високи дървета, за да се избегнат студеният слой през пролетта (късни слани) и влажността, която благоприятства развитието на гъбични заболявания. В хълмистите райони обаче привнесените сортове са попаднали на условия, които са по-близки до условията в района на произхода им, и са могли да бъдат отглеждани в типичната гръцки чашовидна формировка, която все още се използва в отделни случаи.

Латинските класици споменават за изключително плодородни лозя в районите между Римини и Фаенца, но това не означава, че получените вина не се отличават с качество, като се има предвид репутацията на вината „Caesenas“ и „Faventinum“. След падането на Римската империя лозарството в Романя се запазва благодарение на политическата приемственост на Източната Римска империя и на приноса на манастирите за разработването на техники за подобряване на културите.

През XV век наред с лозята се разпространява и практиката на отглеждане на смесени култури „piantata“, която достига върхната си точка през XVIII век с въвеждането на изполичарството, тъй като позволява отглеждането на култури на три нива: на най-високото ниво са били високите дървета, които са давали плодове, листа и дървен материал; на средното ниво са били лозовите пръчки и гроздовете; а на най-ниското ниво са били отглеждани предимно фасул или други тревисти култури, които не са се нуждаели от много светлина.

Важно е да се отбележи, че Романя преминава през продължителен период на икономически и социален упадък при управлението на папството (тя е била папско владение от 1559 до 1796 г. и от 1815 до 1860 г.). Този упадък засяга и лозарството до такава степен, че в края на XIX век провинциалните комисии на Централния комитет по сортовете грозде съобщават, че лозарството е в много тежко състояние — наличие на много голям брой сортове грозде и липса на технологии.

Ситуацията със сигурност не се подобрява, след като от Америка навлизат брашнеста мана, мана по лозата и филоксера. След Първата световна война започва преструктурирането на лозята, унищожени от филоксерата, като броят на винените сортове е значително ограничен. Едва през 60-те години на XX век обаче се наблюдава по-значително техническо и технологично развитие и усъвършенстване на лозарството в Романя. Натрупването на знания и опит в рамките на една вековна традиция дава възможност на Романя да достигне добро ниво на качество през 90-те години на XX век, като предлага различни видове вина, които могат да задоволят най-разнообразните нужди на потребителите.

Б) Информация за качеството или за характеристиките на продукта, които са резултат основно или изключително от географската среда

Цветът на белите вина „Rubicone“ варира от сламеножълт до златистожълт, като отблясъците варират от жълти до бледозелени или медни нюанси, както при Pinot Grigio. Вината се отличават с фин аромат, с деликатни цветни нотки на акация и глог и плодови нотки, които обикновено отразяват основния използван сорт грозде. Вкусът варира от сух до сладък и е хармоничен, добре структуриран, свеж и добре изразен.

Вината „Rubicone“ Rosato имат розов цвят с различна наситеност, която зависи основно от използвания процес на винопроизводство. Вкусът е свеж и хармоничен и варира от сух до сладък с балансирана киселинност. Особено внимание се обръща на вида „Rubicone“ Rosato Sangiovese, който е свързан с местна традиция, при която практиката „salasso“ за частично отстраняване на сока се е използвала в миналото за възраждане на виното Sangiovese Rosso, като отстранената мъст се е използвала за производство на вино розе. Съвременните технологии дават възможност за по-добро определяне на този тип с аромати, вариращи от цветни аромати на теменужки до нотки на току-що узрели червени плодове (напр. ягода, малина, череша, касис).

Червените вина „Rubicone“ имат рубинен цвят, който варира по наситеност в зависимост от сорта грозде и използваните техники за производство на вино и мацерация; те оказват влияние и върху ароматния компонент, който се изразява в плодови нотки с различна степен на зрялост, понякога придружени от цветни нотки (предимно на теменужки, но също така на рози) и/или пикантни нотки. Вкусът може да варира от сух до сладък, приятно мек е и с точната киселинност.

Червените вина Novello отразяват ароматите и вкусовете, свързани с конкретната техника на въглекисела мацерация, използвана при производството на вино от грозде, което подсилва винения му профил и характерните нотки на сорта грозде.

Вината „Rubicone“ Passito имат рубиненочервен цвят с различна степен на наситеност. Ароматът им е плодов, с различна степен на зрялост, понякога придружен от цветни и/или пикантни нотки. Вкусът може да варира от сух до сладък и е хармоничен с добра структура и балансирана киселинност.

Качествените характеристики на тези вина се определят от почвените и климатичните условия на района на производство. Умереният климат с добра проветривост, добре оттичащите се почви с достатъчно наличие на вода и разликите между нощните и дневните температури по време на процеса на зреене на гроздето осигуряват оптимално узряване на гроздовете, което води до грозде с добро съдържание на захар и добра киселинност и отлично изразяване на всички други качествени и органолептични характеристики, които са специфични за всеки сорт и се отразяват във вината, произведени от него.

Що се отнася до производството на вино Passito, важен е изборът на метод за стафидиране, като то може да се извършва както на растението, така и в сушилни (помещения, които традиционно се използват за тази практика). Продължителността на периода на стафидиране е променлива и зависи от характеристиките, които винарят желае да придаде на крайния продукт чрез тази техника.

Стафидирането се благоприятства от изразената разлика между дневните и нощните температури, особено в края на лятото и през есента, както и от проветривите условия в района на производство. Гроздовете с рехава структура, т.е. с много пространство между зърната, са особено подходящи за стафидиране и се подбират в лозовите насаждения по време на събирането на реколтата. Гроздето за стафидиране се подготвя преди брането на гроздето, предназначено за други видове вино, за да има по-високо киселинно съдържание, което да може да балансира захарното съдържание на полученото вино.

B) Описание на причинно-следствената връзка между данните, посочени в буква А), и данните, посочени в буква Б)

Не бива да се забравя също така, че наред с важната си лозарска традиция Романя е и люлка на съвременното овощарство, а по-малката взискателност на лозята в сравнение с овощните дървета е довела до отглеждането на лоза само на по-неплодородни почви, а именно по склоновете на хълмовете и на „твърдите“ почви в равнината.

Термичният градиент между хълмовете и равнините, както и по-високата влажност на въздуха в равнинната част на областта са причина земеделските стопани от низините да избират късни сортове лози, които са с по-висока толерантност към гниене, а ранните сортове се запазват за отглеждане на по-голяма надморска височина и по склоновете с по-северно изложение в лозарския район на Романя.

Есенният климат, който често е доста хладен, е наложил в миналото практиката на сушене на гроздето, за да се подобрят съставните характеристики на вината, откъдето произлиза техниката на стафидиране.

Освен това сравнително късната реколта, последвана от студена есен, означава, че виното запазва известно количество остатъчна захар през зимата и при бутилиране започва да ферментира отново през топлите дни на ранната пролет, което води до получаване на естествен искрящ ефект. Тази обичайна практика е причина жителите на Романя да ценят както сладките, така и сухите вина, независимо от това дали са тихи, искрящи или пенливи.

В зависимост от терена, географията, почвата и климата е възможно да се постигне отлично взаимодействие между факторите на околната среда и сортовете грозде, за да се получат най-добрите примери за различните видове вина, обхванати от ЗГУ „Rubicone“ и основани на местните традиции.

Категория на лозаро-винарския продукт

4. Пенливи вина

Обобщено описание на връзката

A) Информация за географския район

1) Природни фактори, които са от значение за връзката

Районът на ЗГУ „Rubicone“ следва приблизително границите на Романя, за които се водят много спорове и които в действителност никога не са били административно установени, но определят една сравнително еднородна територия от гледна точка на географското положение, почвите и същността на населението, която е резултат от преживените заедно в миналото загуби и изпитания.

Определеният район на ЗГУ „Rubicone“ включва три различни геоморфологични зони — алувиалната равнина, предпланините и самите хълмове, както и два различни начина на отглеждане на лозя, основани на двата основни исторически модела, а именно гръцкия и етруския.

Апенините в Романя имат общ геоложки произход, датиращ от епохата на терциера, и като цяло се състоят от варовикови и глинести формации. Поради своите размери мергелно-песъчливата формация е най-характерната геоложка формация в Романя и представлява различна по ширина ивица от последователно редуващи се слоеве от турбидитни и мергелни пясъчници. През месинския период, когато Средиземно море е било отделено от Атлантическия океан, са се отложили евапоритни скали (креда, анхидрит и каменна сол), които в Романя са ясно видими във „Vena del Gesso“ [„кредовата жила“].

След това се появяват предимно глинестите наноси от плиоцена, които често се отличават с характерния за ниските долини релеф с овраги.

Земите в подножието на планината, които като цяло са равни, произхождат от късния кватернер; в повечето случаи те са много еволюирали и обикновено са декарбонизирани.

В резултат на естествената ерозия и на човешката намеса тази последователност от скали е довела до образуването на почви, които са предимно варовити, глинести и смесени, а на местата, където е имало излужване и химическа ерозия, са останали почви с разнообразен състав.

Равнината с алувиален произход е съставена от почви с различна структура — от глинест льос до глинеста почва, с богата гама от междинни състави, които жителите на Романя винаги са успявали да съчетаят с най-подходящите култури.

По този начин районът на ЗГУ включва голямо разнообразие от терени, които обаче са доста еднородни в рамките на различни по ширина ивици, разположени успоредно на Апенинския хребет, и сравнително сходни в различните засегнати провинции: Болоня, Равена, Форли-Чезена и Римини (по-малко мергелно-песъчливи почви).

По отношение на климата индексът на Уинклер показва нарастващи стойности от Апенините към равнината, които след това отново намаляват в посока към крайбрежието поради смекчаващия ефект на морето.

Температурата и количеството на валежите варират в зависимост от надморската височина на районите. В хълмистия район (основния лозарски район) се наблюдава преход от умерен субконтинентален климат към хладен умерен климат във високите хълмове, като средната годишна температура спада от 12—14 °C до 8—10 °C, а във високите части на Апенините е още по-ниска. В равнината климатът е по-континентален, със средни годишни температури от около 14—16 °C, достатъчно ветровити условия и индекс на Уинклер, който може да достигне до около 2 400 градусодни в сравнение с 1 800—2 200 градусодни в различните зони с по-голяма надморска височина и по хълмовете. Тези условия осигуряват оптимална зрялост на различните сортове лози, отглеждани в Романя.

Годишните валежи варират от 600 до 800 mm, като количеството им е по-голямо предимно през есента и по-малко — през пролетта. През лятото недостигът на вода се смекчава от високата относителна влажност на въздуха, наличието на повърхностни води, дълбочината на почвите и факта, че на хълмовете падат повече валежи, които са по-равномерно разпределени.

Благодарение на тези почвено-климатични фактори целият район на ЗГУ „Rubicone“ е особено подходящ за отглеждане на лозя.

2) Човешки фактори, които са от значение за връзката

Поради важния воден път, какъвто е река По, и близостта на морето, в Романя се заселват различни цивилизации, а с тях се появяват и различни сортове грозде и техники на отглеждане. Култивирането на дивите лози в този район несъмнено е важно постижение, за което свидетелства и днес наличието на двудомни лози в крайбрежните борови гори, но генетичната интрогресия на близкоизточни сортове в местния материал е от решаващо значение за създаването на грозде с добро качество, което е подходящо също за студени и влажни условия, каквито са условията в равнините на Романя.

Тези условия на околната среда са довели до формирането на лозите на високи дървета, за да се избегнат студеният слой през пролетта (късни слани) и влажността, която благоприятства развитието на гъбични заболявания. В хълмистите райони обаче привнесените сортове са попаднали на условия, които са по-близки до условията в района на произхода им, и са могли да бъдат отглеждани в типичната гръцки чашовидна формировка, която все още се използва в отделни случаи.

Латинските класици споменават за изключително плодородни лозя в районите между Римини и Фаенца, но това не означава, че получените вина не се отличават с качество, като се има предвид репутацията на вината „Caesenas“ и „Faventinum“. След падането на Римската империя лозарството в Романя се запазва благодарение на политическата приемственост на Източната Римска империя и на приноса на манастирите за разработването на техники за подобряване на културите.

През XV век наред с лозята се разпространява и практиката на отглеждане на смесени култури „piantata“, която достига върхната си точка през XVIII век с въвеждането на изполичарството, тъй като позволява отглеждането на култури на три нива: на най-високото ниво са били високите дървета, които са давали плодове, листа и дървен материал; на средното ниво са били лозовите пръчки и гроздовете; а на най-ниското ниво са били отглеждани предимно фасул или други тревисти култури, които не са се нуждаели от много светлина.

Важно е да се отбележи, че Романя преминава през продължителен период на икономически и социален упадък при управлението на папството (тя е била папско владение от 1559 до 1796 г. и от 1815 до 1860 г.). Този упадък засяга и лозарството до такава степен, че в края на XIX век провинциалните комисии на Централния комитет по сортовете грозде съобщават, че лозарството е в много тежко състояние — наличие на много голям брой сортове грозде и липса на технологии.

Ситуацията със сигурност не се подобрява, след като от Америка навлизат брашнеста мана, мана по лозата и филоксера. След Първата световна война започва преструктурирането на лозята, унищожени от филоксерата, като броят на винените сортове е значително ограничен. Едва през 60-те години на XX век обаче се наблюдава по-значително техническо и технологично развитие и усъвършенстване на лозарството в Романя. Натрупването на знания и опит в рамките на една вековна традиция дава възможност на Романя да достигне добро ниво на качество през 90-те години на XX век, като предлага различни видове вина, които могат да задоволят най-разнообразните нужди на потребителите.

Б) Информация за специфичното качество на продукта, дължащо се на географския произход

Производството на пенливи и искрящи вина се слави с утвърдена традиция, подсилена от по-новите технически и технологични подобрения. Благодарение на специалните грижи, които се полагат по време на отглеждането, беритбата и винопроизводството, се получават свежи и чисти основни вина, които с последващия добре управляван процес на вторична ферментация водят до пенливи и искрящи вина с подчертан финес и елегантност.

Качеството на пенливите вина, искрящите вина и частично ферментиралата мъст е тясно свързано с комбинацията от сортове в района, които дават грозде, чиито характеристики го правят технологично подходящо за производството на тези видове вина. Освен това развитието на методите за производство на искрящо и пенливо вино чрез подобряване на по-традиционните методи (в бутилка) и/или чрез използване на най-съвременно оборудване значително допринесе за повишаване на качеството на крайния продукт.

Същото се отнася и за частично ферментиралата гроздова мъст, независимо дали е бяла, червена или розе, която се произвежда по метода на Charmat (или Martinotti), за да се придаде на крайния продукт свежест, съчетана с умерено алкохолно съдържание.

Качествените характеристики на тези категории лозаро-винарски продукти са резултат от взаимодействието между характеристиките на околната среда (умерен, ветровит климат с добри разлики в температурата и почвата), технологичните качества на лозовите сортове и уменията на лозарите при избора на техники за отглеждане и производство на вино.

Накратко това е понятието „тероар“, при което продуктът е израз на причинно-следствената връзка с географския произход.

В) Описание на причинно-следствената връзка между данните, посочени в буква А), и данните, посочени в буква Б)

Не бива да се забравя също така, че наред с важната си лозарска традиция Романя е и люлка на съвременното овощарство, а по-малката взискателност на лозята в сравнение с овощните дървета е довела до отглеждането на лоза само на по-неплодородни почви, а именно по склоновете на хълмовете и на „твърдите“ почви в равнината.

Термичният градиент между хълмовете и равнините, както и по-високата влажност на въздуха в равнинната част на областта са причина земеделските стопани от низините да избират късни сортове лози, които са с по-висока толерантност към гниене, а ранните сортове се запазват за отглеждане на по-голяма надморска височина и по склоновете с по-северно изложение в лозарския район на Романя.

Есенният климат, който често е доста хладен, е наложил в миналото практиката на сушене на гроздето, за да се подобрят съставните характеристики на вината, откъдето произлиза техниката на стафидиране.

Освен това сравнително късната реколта, последвана от студена есен, означава, че виното запазва известно количество остатъчна захар през зимата и при бутилиране започва да ферментира отново през топлите дни на ранната пролет, което води до получаване на естествен искрящ ефект. Тази обичайна практика е причина жителите на Романя да ценят както сладките, така и сухите вина, независимо от това дали са тихи, искрящи или пенливи.

В зависимост от терена, географията, почвата и климата е възможно да се постигне отлично взаимодействие между факторите на околната среда и сортовете грозде, за да се получат най-добрите примери за различните видове вина, обхванати от ЗГУ „Rubicone“ и основани на местните традиции.

Категория на лозаро-винарския продукт

5. Качествени пенливи вина

Обобщено описание на връзката

A) Информация за географския район

1) Природни фактори, които са от значение за връзката

Районът на ЗГУ „Rubicone“ следва приблизително границите на Романя, за които се водят много спорове и които в действителност никога не са били административно установени, но определят една сравнително еднородна територия от гледна точка на географското положение, почвите и същността на населението, която е резултат от преживените заедно в миналото загуби и изпитания.

Определеният район на ЗГУ „Rubicone“ включва три различни геоморфологични зони — алувиалната равнина, предпланините и самите хълмове, както и два различни начина на отглеждане на лозя, основани на двата основни исторически модела, а именно гръцкия и етруския.

Апенините в Романя имат общ геоложки произход, датиращ от епохата на терциера, и като цяло се състоят от варовикови и глинести формации. Поради своите размери мергелно-песъчливата формация е най-характерната геоложка формация в Романя и представлява различна по ширина ивица от последователно редуващи се слоеве от турбидитни и мергелни пясъчници. През месинския период, когато Средиземно море е било отделено от Атлантическия океан, са се отложили евапоритни скали (креда, анхидрит и каменна сол), които в Романя са ясно видими във „Vena del Gesso“ [„кредовата жила“].

След това се появяват предимно глинестите наноси от плиоцена, които често се отличават с характерния за ниските долини релеф с оврази.

Земите в подножието на планината, които като цяло са равни, произхождат от късния кватернер; в повечето случаи те са много еволюирали и обикновено са декарбонизирани.

В резултат на естествената ерозия и на човешката намеса тази последователност от скали е довела до образуването на почви, които са предимно варовити, глинести и смесени, а на местата, където е имало излужване и химическа ерозия, са останали почви с разнообразен състав.

Равнината с алувиален произход е съставена от почви с различна структура — от глинест льос до глинеста почва, с богата гама от междинни състави, които жителите на Романя винаги са успявали да съчетаят с най-подходящите култури.

По този начин районът на ЗГУ включва голямо разнообразие от терени, които обаче са доста еднородни в рамките на различни по ширина ивици, разположени успоредно на Апенинския хребет, и сравнително сходни в различните засегнати провинции: Болоня, Равена, Форли-Чезена и Римини (по-малко мергелно-песъчливи почви).

По отношение на климата индексът на Уинклер показва нарастващи стойности от Апенините към равнината, които след това отново намаляват в посока към крайбрежието поради смекчаващия ефект на морето.

Температурата и количеството на валежите варират в зависимост от надморската височина на районите. В хълмистия район (основния лозарски район) се наблюдава преход от умерен субконтинентален климат към хладен умерен климат във високите хълмове, като средната годишна температура спада от 12—14 °C до 8—10 °C, а във високите части на Апенините е още по-ниска. В равнината климатът е по-континентален, със средни годишни температури от около 14—16 °C, достатъчно ветровити условия и индекс на Уинклер, който може да достигне до около 2 400 градусодни в сравнение с 1 800—2 200 градусодни в различните зони с по-голяма надморска височина и по хълмовете. Тези условия осигуряват оптимална зрялост на различните сортове лози, отглеждани в Романя.

Годишните валежи варират от 600 до 800 mm, като количеството им е по-голямо предимно през есента и по-малко — през пролетта. През лятото недостигът на вода се смекчава от високата относителна влажност на въздуха, наличието на повърхностни води, дълбочината на почвите и факта, че на хълмовете падат повече валежи, които са по-равномерно разпределени.

Благодарение на тези почвено-климатични фактори целият район на ЗГУ „Rubicone“ е особено подходящ за отглеждане на лозя.

2) Човешки фактори, които са от значение за връзката

Поради важния воден път, какъвто е река По, и близостта на морето, в Романя се заселват различни цивилизации, а с тях се появяват и различни сортове грозде и техники на отглеждане. Култивирането на дивите лози в този район несъмнено е важно постижение, за което свидетелства и днес наличието на двудомни лози в крайбрежните борови гори, но генетичната интрогресия на близкоизточни сортове в местния материал е от решаващо значение за създаването на грозде с добро качество, което е подходящо също за студени и влажни условия, каквито са условията в равнините на Романя.

Тези условия на околната среда са довели до формирането на лозите на високи дървета, за да се избегнат студеният слой през пролетта (късни слани) и влажността, която благоприятства развитието на гъбични заболявания. В хълмистите райони обаче привнесените сортове са попаднали на условия, които са по-близки до условията в района на произхода им, и са могли да бъдат отглеждани в типичната гръцки чашовидна формировка, която все още се използва в отделни случаи.

Латинските класици споменават за изключително плодородни лозя в районите между Римини и Фаенца, но това не означава, че получените вина не се отличават с качество, като се има предвид репутацията на вината „Caesenas“ и „Faventinum“. След падането на Римската империя лозарството в Романя се запазва благодарение на политическата приемственост на Източната Римска империя и на приноса на манастирите за разработването на техники за подобряване на културите.

През XV век наред с лозята се разпространява и практиката на отглеждане на смесени култури „piantata“, която достига върхната си точка през XVIII век с въвеждането на изполичарството, тъй като позволява отглеждането на култури на три нива: на най-високото ниво са били високите дървета, които са давали плодове, листа и дървен материал; на средното ниво са били лозовите пръчки и гроздовете; а на най-ниското ниво са били отглеждани предимно фасул или други тревисти култури, които не са се нуждаели от много светлина.

Важно е да се отбележи, че Романя преминава през продължителен период на икономически и социален упадък при управлението на папството (тя е била папско владение от 1559 до 1796 г. и от 1815 до 1860 г.). Този упадък засяга и лозарството до такава степен, че в края на XIX век провинциалните комисии на Централния комитет по сортовете грозде съобщават, че лозарството е в много тежко състояние — наличие на много голям брой сортове грозде и липса на технологии.

Ситуацията със сигурност не се подобрява, след като от Америка навлизат брашнеста мана, мана по лозата и филоксера. След Първата световна война започва преструктурирането на лозята, унищожени от филоксерата, като броят на винените сортове е значително ограничен. Едва през 60-те години на XX век обаче се наблюдава по-значително техническо и технологично развитие и усъвършенстване на лозарството в Романя. Натрупването на знания и опит в рамките на една вековна традиция дава възможност на Романя да достигне добро ниво на качество през 90-те години на XX век, като предлага различни видове вина, които могат да задоволят най-разнообразните нужди на потребителите.

Б) Информация за специфичното качество на продукта, дължащо се на географския произход

Производството на пенливи и искрящи вина се слави с утвърдена традиция, подсилена от по-новите технически и технологични подобрения. Благодарение на специалните грижи, които се полагат по време на отглеждането, беритбата и винопроизводството, се получават свежи и чисти основни вина, които с последващия добре управляван процес на вторична ферментация водят до пенливи и искрящи вина с подчертан финес и елегантност.

Качеството на пенливите вина, искрящите вина и частично ферментиралата мъст е тясно свързано с комбинацията от сортове в района, които дават грозде, чиито характеристики го правят технологично подходящо за производството на тези видове вина. Освен това развитието на методите за производство на искрящо и пенливо вино чрез подобряване на по-традиционните методи (в бутилка) и/или чрез използване на най-съвременно оборудване значително допринесе за повишаване на качеството на крайния продукт.

Същото се отнася и за частично ферментиралата гроздова мъст, независимо дали е бяла, червена или розе, която се произвежда по метода на Charmat (или Martinotti), за да се придаде на крайния продукт свежест, съчетана с умерено алкохолно съдържание.

Качествените характеристики на тези категории лозаро-винарски продукти са резултат от взаимодействието между характеристиките на околната среда (умерен, ветровит климат с добри разлики в температурата и почвата), технологичните качества на лозовите сортове и уменията на лозарите при избора на техники за отглеждане и производство на вино.

Накратко това е понятието „тероар“, при което продуктът е израз на причинно-следствената връзка с географския произход.

B) Описание на причинно-следствената връзка между данните, посочени в буква А), и данните, посочени в буква Б)

Не бива да се забравя също така, че наред с важната си лозарска традиция Романя е и люлка на съвременното овощарство, а по-малката взискателност на лозята в сравнение с овощните дървета е довела до отглеждането на лоза само на по-неплодородни почви, а именно по склоновете на хълмовете и на „твърдите“ почви в равнината.

Термичният градиент между хълмовете и равнините, както и по-високата влажност на въздуха в равнинната част на областта са причина земеделските стопани от низините да избират късни сортове лози, които са с по-висока толерантност към гниене, а ранните сортове се запазват за отглеждане на по-голяма надморска височина и по склоновете с по-северно изложение в лозарския район на Романя.

Есенният климат, който често е доста хладен, е наложил в миналото практиката на сушене на гроздето, за да се подобрят съставните характеристики на вината, откъдето произлиза техниката на стафидиране.

Освен това сравнително късната реколта, последвана от студена есен, означава, че виното запазва известно количество остатъчна захар през зимата и при бутилиране започва да ферментира отново през топлите дни на ранната пролет, което води до получаване на естествен искрящ ефект. Тази обичайна практика е причина жителите на Романя да ценят както сладките, така и сухите вина, независимо от това дали са тихи, искрящи или пенливи.

В зависимост от терена, географията, почвата и климата е възможно да се постигне отлично взаимодействие между факторите на околната среда и сортовете грозде, за да се получат най-добрите примери за различните видове вина, обхванати от ЗГУ „Rubicone“ и основани на местните традиции.

Категория на лозаро-винарския продукт

8. Искрящо вино

Обобщено описание на връзката

A) Информация за географския район

1) Природни фактори, които са от значение за връзката

Районът на ЗГУ „Rubicone“ следва приблизително границите на Романя, за които се водят много спорове и които в действителност никога не са били административно установени, но определят една сравнително еднородна територия от гледна точка на географското положение, почвите и същността на населението, която е резултат от преживените заедно в миналото загуби и изпитания.

Определеният район на ЗГУ „Rubicone“ включва три различни геоморфологични зони — алувиалната равнина, предпланините и самите хълмове, както и два различни начина на отглеждане на лозя, основани на двата основни исторически модела, а именно гръцкия и етруския.

Апенините в Романя имат общ геоложки произход, датиращ от епохата на терциера, и като цяло се състоят от варовикови и глинести формации. Поради своите размери мергелно-песъчливата формация е най-характерната геоложка формация в Романя и представлява различна по ширина ивица от последователно редуващи се слоеве от турбидитни и мергелни пясъчници. През месинския период, когато Средиземно море е било отделено от Атлантическия океан, са се отложили евапоритни скали (креда, анхидрит и каменна сол), които в Романя са ясно видими във „Vena del Gesso“ [„кредовата жила“].

След това се появяват предимно глинестите наноси от плиоцена, които често се отличават с характерния за ниските долини релеф с оврази.

Земите в подножието на планината, които като цяло са равни, произхождат от късния кватернер; в повечето случаи те са много еволюирали и обикновено са декарбонизирани.

В резултат на естествената ерозия и на човешката намеса тази последователност от скали е довела до образуването на почви, които са предимно варовити, глинести и смесени, а на местата, където е имало излужване и химическа ерозия, са останали почви с разнообразен състав.

Равнината с алувиален произход е съставена от почви с различна структура — от глинест льос до глинеста почва, с богата гама от междинни състави, които жителите на Романя винаги са успявали да съчетаят с най-подходящите култури.

По този начин районът на ЗГУ включва голямо разнообразие от терени, които обаче са доста еднородни в рамките на различни по ширина ивици, разположени успоредно на Апенинския хребет, и сравнително сходни в различните засегнати провинции: Болоня, Равена, Форли-Чезена и Римини (по-малко мергелно-песъчливи почви).

По отношение на климата индексът на Уинклер показва нарастващи стойности от Апенините към равнината, които след това отново намаляват в посока към крайбрежието поради смекчаващия ефект на морето.

Температурата и количеството на валежите варират в зависимост от надморската височина на районите. В хълмистия район (основния лозарски район) се наблюдава преход от умерен субконтинентален климат към хладен умерен климат във високите хълмове, като средната годишна температура спада от 12—14 °C до 8—10 °C, а във високите части на Апенините е още по-ниска. В равнината климатът е по-континентален, със средни годишни температури от около 14—16 °C, достатъчно ветровити условия и индекс на Уинклер, който може да достигне до около 2 400 градусодни в сравнение с 1 800—2 200 градусодни в различните зони с по-голяма надморска височина и по хълмовете. Тези условия осигуряват оптимална зрялост на различните сортове лози, отглеждани в Романя.

Годишните валежи варират от 600 до 800 mm, като количеството им е по-голямо предимно през есента и по-малко — през пролетта. През лятото недостигът на вода се смекчава от високата относителна влажност на въздуха, наличието на повърхностни води, дълбочината на почвите и факта, че на хълмовете падат повече валежи, които са по-равномерно разпределени.

Благодарение на тези почвено-климатични фактори целият район на ЗГУ „Rubicone“ е особено подходящ за отглеждане на лозя.

2) Човешки фактори, които са от значение за връзката

Поради важния воден път, какъвто е река По, и близостта на морето, в Романя се заселват различни цивилизации, а с тях се появяват и различни сортове грозде и техники на отглеждане. Култивирането на дивите лози в този район несъмнено е важно постижение, за което свидетелства и днес наличието на двудомни лози в крайбрежните борови гори, но генетичната интрогресия на близкоизточни сортове в местния материал е от решаващо значение за създаването на грозде с добро качество, което е подходящо също за студени и влажни условия, каквито са условията в равнините на Романя.

Тези условия на околната среда са довели до формирането на лозите на високи дървета, за да се избегнат студеният слой през пролетта (късни слани) и влажността, която благоприятства развитието на гъбични заболявания. В хълмистите райони обаче привнесените сортове са попаднали на условия, които са по-близки до условията в района на произхода им, и са могли да бъдат отглеждани в типичната гръцки чашовидна формировка, която все още се използва в отделни случаи.

Латинските класици споменават за изключително плодородни лозя в районите между Римини и Фаенца, но това не означава, че получените вина не се отличават с качество, като се има предвид репутацията на вината „Caesenas“ и „Faventinum“. След падането на Римската империя лозарството в Романя се запазва благодарение на политическата приемственост на Източната Римска империя и на приноса на манастирите за разработването на техники за подобряване на културите.

През XV век наред с лозята се разпространява и практиката на отглеждане на смесени култури „piantata“, която достига върхната си точка през XVIII век с въвеждането на изполичарството, тъй като позволява отглеждането на култури на три нива: на най-високото ниво са били високите дървета, които са давали плодове, листа и дървен материал; на средното ниво са били лозовите пръчки и гроздовете; а на най-ниското ниво са били отглеждани предимно фасул или други тревисти култури, които не са се нуждаели от много светлина.

Важно е да се отбележи, че Романя преминава през продължителен период на икономически и социален упадък при управлението на папството (тя е била папско владение от 1559 до 1796 г. и от 1815 до 1860 г.). Този упадък засяга и лозарството до такава степен, че в края на XIX век провинциалните комисии на Централния комитет по сортовете грозде съобщават, че лозарството е в много тежко състояние — наличие на много голям брой сортове грозде и липса на технологии.

Ситуацията със сигурност не се подобрява, след като от Америка навлизат брашнеста мана, мана по лозата и филоксера. След Първата световна война започва преструктурирането на лозята, унищожени от филоксерата, като броят на винените сортове е значително ограничен. Едва през 60-те години на XX век обаче се наблюдава по-значително техническо и технологично развитие и усъвършенстване на лозарството в Романя. Натрупването на знания и опит в рамките на една вековна традиция дава възможност на Романя да достигне добро ниво на качество през 90-те години на XX век, като предлага различни видове вина, които могат да задоволят най-разнообразните нужди на потребителите.

Б) Информация за специфичното качество на продукта, дължащо се на географския произход

Производството на пенливи и искрящи вина се слави с утвърдена традиция, подсилена от по-новите технически и технологични подобрения. Благодарение на специалните грижи, които се полагат по време на отглеждането, беритбата и винопроизводството, се получават свежи и чисти основни вина, които с последващия добре управляван процес на вторична ферментация водят до пенливи и искрящи вина с подчертан финес и елегантност.

Качеството на пенливите вина, искрящите вина и частично ферментиралата мъст е тясно свързано с комбинацията от сортове в района, които дават грозде, чиито характеристики го правят технологично подходящо за производството на тези видове вина. Освен това развитието на методите за производство на искрящо и пенливо вино чрез подобряване на по-традиционните методи (в бутилка) и/или чрез използване на най-съвременно оборудване значително допринесе за повишаване на качеството на крайния продукт.

Същото се отнася и за частично ферментиралата гроздова мъст, независимо дали е бяла, червена или розе, която се произвежда по метода на Charmat (или Martinotti), за да се придаде на крайния продукт свежест, съчетана с умерено алкохолно съдържание.

Качествените характеристики на тези категории лозаро-винарски продукти са резултат от взаимодействието между характеристиките на околната среда (умерен, ветровит климат с добри разлики в температурата и почвата), технологичните качества на лозовите сортове и уменията на лозарите при избора на техники за отглеждане и производство на вино.

Накратко това е понятието „тероар“, при което продуктът е израз на причинно-следствената връзка с географския произход.

В) Описание на причинно-следствената връзка между данните, посочени в буква А), и данните, посочени в буква Б)

Не бива да се забравя също така, че наред с важната си лозарска традиция Романя е и люлка на съвременното овощарство, а по-малката взискателност на лозята в сравнение с овощните дървета е довела до отглеждането на лоза само на по-неплодородни почви, а именно по склоновете на хълмовете и на „твърдите“ почви в равнината.

Термичният градиент между хълмовете и равнините, както и по-високата влажност на въздуха в равнинната част на областта са причина земеделските стопани от низините да избират късни сортове лози, които са с по-висока толерантност към гниене, а ранните сортове се запазват за отглеждане на по-голяма надморска височина и по склоновете с по-северно изложение в лозарския район на Романя.

Есенният климат, който често е доста хладен, е наложил в миналото практиката на сушене на гроздето, за да се подобрят съставните характеристики на вината, откъдето произлиза техниката на стафидиране.

Освен това сравнително късната реколта, последвана от студена есен, означава, че виното запазва известно количество остатъчна захар през зимата и при бутилиране започва да ферментира отново през топлите дни на ранната пролет, което води до получаване на естествен искрящ ефект. Тази обичайна практика е причина жителите на Романя да ценят както сладките, така и сухите вина, независимо от това дали са тихи, искрящи или пенливи.

В зависимост от терена, географията, почвата и климата е възможно да се постигне отлично взаимодействие между факторите на околната среда и сортовете грозде, за да се получат най-добрите примери за различните видове вина, обхванати от ЗГУ „Rubicone“ и основани на местните традиции.

Категория на лозаро-винарския продукт

11. Частично ферментирала гроздова мъст

Обобщено описание на връзката

A) Информация за географския район

1) Природни фактори, които са от значение за връзката

Районът на ЗГУ „Rubicone“ следва приблизително границите на Романя, за които се водят много спорове и които в действителност никога не са били административно установени, но определят една сравнително еднородна територия от гледна точка на географското положение, почвите и същността на населението, която е резултат от преживените заедно в миналото загуби и изпитания.

Определеният район на ЗГУ „Rubicone“ включва три различни геоморфологични зони — алувиалната равнина, предпланините и самите хълмове, както и два различни начина на отглеждане на лозя, основани на двата основни исторически модела, а именно гръцкия и етруския.

Апенините в Романя имат общ геоложки произход, датиращ от епохата на терциера, и като цяло се състоят от варовикови и глинести формации. Поради своите размери мергелно-песъчливата формация е най-характерната геоложка формация в Романя и представлява различна по ширина ивица от последователно редуващи се слоеве от турбидитни и мергелни пясъчници. През месинския период, когато Средиземно море е било отделено от Атлантическия океан, са се отложили евапоритни скали (креда, анхидрит и каменна сол), които в Романя са ясно видими във „Vena del Gesso“ [„кредовата жила“].

След това се появяват предимно глинестите наноси от плиоцена, които често се отличават с характерния за ниските долини релеф с оврази.

Земите в подножието на планината, които като цяло са равни, произхождат от късния кватернер; в повечето случаи те са много еволюирали и обикновено са декарбонизирани.

В резултат на естествената ерозия и на човешката намеса тази последователност от скали е довела до образуването на почви, които са предимно варовити, глинести и смесени, а на местата, където е имало излужване и химическа ерозия, са останали почви с разнообразен състав.

Равнината с алувиален произход е съставена от почви с различна структура — от глинест льос до глинеста почва, с богата гама от междинни състави, които жителите на Романя винаги са успявали да съчетаят с най-подходящите култури.

По този начин районът на ЗГУ включва голямо разнообразие от терени, които обаче са доста еднородни в рамките на различни по ширина ивици, разположени успоредно на Апенинския хребет, и сравнително сходни в различните засегнати провинции: Болоня, Равена, Форли-Чезена и Римини (по-малко мергелно-песъчливи почви).

По отношение на климата индексът на Уинклер показва нарастващи стойности от Апенините към равнината, които след това отново намаляват в посока към крайбрежието поради смекчаващия ефект на морето.

Температурата и количеството на валежите варират в зависимост от надморската височина на районите. В хълмистия район (основния лозарски район) се наблюдава преход от умерен субконтинентален климат към хладен умерен климат във високите хълмове, като средната годишна температура спада от 12—14 °C до 8—10 °C, а във високите части на Апенините е още по-ниска. В равнината климатът е по-континентален, със средни годишни температури от около 14—16 °C, достатъчно ветровити условия и индекс на Уинклер, който може да достигне до около 2 400 градусодни в сравнение с 1 800—2 200 градусодни в различните зони с по-голяма надморска височина и по хълмовете. Тези условия осигуряват оптимална зрялост на различните сортове лози, отглеждани в Романя.

Годишните валежи варират от 600 до 800 mm, като количеството им е по-голямо предимно през есента и по-малко — през пролетта. През лятото недостигът на вода се смекчава от високата относителна влажност на въздуха, наличието на повърхностни води, дълбочината на почвите и факта, че на хълмовете падат повече валежи, които са по-равномерно разпределени.

Благодарение на тези почвено-климатични фактори целият район на ЗГУ „Rubicone“ е особено подходящ за отглеждане на лозя.

2) Човешки фактори, които са от значение за връзката

Поради важния воден път, какъвто е река По, и близостта на морето, в Романя се заселват различни цивилизации, а с тях се появяват и различни сортове грозде и техники на отглеждане. Култивирането на дивите лози в този район несъмнено е важно постижение, за което свидетелства и днес наличието на двудомни лози в крайбрежните борови гори, но генетичната интрогресия на близкоизточни сортове в местния материал е от решаващо значение за създаването на грозде с добро качество, което е подходящо също за студени и влажни условия, каквито са условията в равнините на Романя.

Тези условия на околната среда са довели до формирането на лозите на високи дървета, за да се избегнат студеният слой през пролетта (късни слани) и влажността, която благоприятства развитието на гъбични заболявания. В хълмистите райони обаче привнесените сортове са попаднали на условия, които са по-близки до условията в района на произхода им, и са могли да бъдат отглеждани в типичната гръцки чашовидна формировка, която все още се използва в отделни случаи.

Латинските класици споменават за изключително плодородни лозя в районите между Римини и Фаенца, но това не означава, че получените вина не се отличават с качество, като се има предвид репутацията на вината „Caesenas“ и „Faventinum“. След падането на Римската империя лозарството в Романя се запазва благодарение на политическата приемственост на Източната Римска империя и на приноса на манастирите за разработването на техники за подобряване на културите.

През XV век наред с лозята се разпространява и практиката на отглеждане на смесени култури „piantata“, която достига връхната си точка през XVIII век с въвеждането на изполичарството, тъй като позволява отглеждането на култури на три нива: на най-високото ниво са били високите дървета, които са давали плодове, листа и дървен материал; на средното ниво са били лозовите пръчки и гроздовете; а на най-ниското ниво са били отглеждани предимно фасул или други тревисти култури, които не са се нуждаели от много светлина.

Важно е да се отбележи, че Романя преминава през продължителен период на икономически и социален упадък при управлението на папството (тя е била папско владение от 1559 до 1796 г. и от 1815 до 1860 г.). Този упадък засяга и лозарството до такава степен, че в края на XIX век провинциалните комисии на Централния комитет по сортовете грозде съобщават, че лозарството е в много тежко състояние — наличие на много голям брой сортове грозде и липса на технологии.

Ситуацията със сигурност не се подобрява, след като от Америка навлизат брашнеста мана, мана по лозата и филоксера. След Първата световна война започва преструктурирането на лозята, унищожени от филоксерата, като броят на винените сортове е значително ограничен. Едва през 60-те години на XX век обаче се наблюдава по-значително техническо и технологично развитие и усъвършенстване на лозарството в Романя. Натрупването на знания и опит в рамките на една вековна традиция дава възможност на Романя да достигне добро ниво на качество през 90-те години на XX век, като предлага различни видове вина, които могат да задоволят най-разнообразните нужди на потребителите.

Б) Информация за качеството или за характеристиките на продукта, които са резултат основно или изключително от географската среда

Частично ферментиралата гроздова мъст се получава чрез частична ферментация на гроздова мъст, в резултат на което се получава продукт, който се отличава със своята свежест и наситени плодови нотки, както и с ниското си алкохолно съдържание (действителното алкохолно съдържание трябва да е по-високо от 1 % об. и по-ниско от 3/5 от общото алкохолно съдържание в обемни проценти). Понастоящем продуктът се получава чрез спиране на ферментацията посредством филтриране или центрофугиране, както и чрез използване на всички други разрешени обработки и практики.

Продуктът е с дългогодишна традиция в лозаро-винарския сектор на Романя. Гроздето се смачква директно на полето, а след това се пренася в бурета (castellata) до избите, което неминуемо води до началото на процеса на ферментация, не на последно място защото рядко се извършва незабавно сулфитиране, а транспортирането не е толкова бързо. Така че традицията за производство на частично ферментирала гроздова мъст действително съществува от много дълго време в Романя, и когато продуктът за първи път е бил пуснат на пазара извън областта в по-голям мащаб, той може би е бил под формата на гроздова мъст, особено от сорта Trebbiano Romagnolo. Augusto Bucci е написал следното:

„Производството на филтрирана мъст всъщност е било известно в района на Неапол от началото на XIX век, тъй като там са били приготвяни т.нар. вина „lambiccato“. Поради кризата с брашнестата мана производството се осъществява основно в Пулия, която междувременно се е превърнала в център на голяма индустрия за производство на сладка филтрирана мъст. В северната част на страната през 1875 г. Carlo Gancia започва да произвежда високо ценено италианско пенливо вино, прилагайки метода за производство на шампанско към вино „Moscato di Canelli“. По-късно тази индустрия се утвърждава в други части на Италия и тъй като производството в Пулия вече не е достатъчно, се пристъпва към производство в Романя, по-специално в Lugo, Bagnacavallo, and Massalombarda Cotignola и др.“ (Vite e vino in Romagna [Лоза и вино в Романя], 2007 г.).

Значението на сладката филтрирана мъст от Романя се потвърждава от първия италиански гастрономически пътеводител, публикуван от Италианския туристически клуб през 1931 г., в който се посочва, че: „В района на Lugo се произвеждат и сладки филтрирани бели вина, известни като бели филтрати от Романя, които се продават повсеместно“ (Италиански туристически клуб, 1931 г.).

Подобно на всяка друга традиция, традицията за производство на частично ферментирала мъст също произхожда от обичаи, които са се разпространили, защото са попаднали на идеалните условия за постигане на успешен резултат, в този случай условията на околната среда и комбинацията от сортове, които са особено подходящи за придаване на свежест на крайния продукт, съчетана с умерено алкохолно съдържание.

През последните години производството и търговията с частично ферментирала бяла и червена мъст и мъст розе, произведена по метода на Charmat (Martinotti), започна да печели голяма популярност. Частично ферментиралата гроздова мъст се съхранява в избите през цялата година и се използва за подслаждане на тихи, искрящи и пенливи вина. Поради това тя е универсален продукт, който се предлага на пазара както като самостоятелен продукт, така и за подобряване на други продукти, като значително подобрява тяхното качество. Взаимодействието между природните фактори, опита на операторите и съвременните техники за земеделие и винопроизводство правят възможно производството на качествени вина, чиито характеристики са свързани както с района на производство, така и със сортовете лози, от които произхождат.

Ето защо и в този случай причинно-следствената връзка се основава на специфичното качество на продукта, което се дължи на тероара, т.е. на географския произход и неговите условия на околната среда, отглеждането и културата.

B) Описание на причинно-следствената връзка между данните, посочени в буква А), и данните, посочени в буква Б)

Не бива да се забравя също така, че наред с важната си лозарска традиция Романя е и люлка на съвременното овощарство, а по-малката взискателност на лозята в сравнение с овощните дървета е довела до отглеждането на лоза само на по-неплодородни почви, а именно по склоновете на хълмовете и на „твърдите“ почви в равнината.

Термичният градиент между хълмовете и равнините, както и по-високата влажност на въздуха в равнинната част на областта са причина земеделските стопани от низините да избират късни сортове лози, които са с по-висока толерантност към гниене, а ранните сортове се запазват за отглеждане на по-голяма надморска височина и по склоновете с по-северно изложение в лозарския район на Романя.

Есенният климат, който често е доста хладен, е наложил в миналото практиката на сушене на гроздето, за да се подобрят съставните характеристики на вината, откъдето произлиза техниката на стафидиране.

Освен това сравнително късната реколта, последвана от студена есен, означава, че виното запазва известно количество остатъчна захар през зимата и при бутилиране започва да ферментира отново през топлите дни на ранната пролет, което води до получаване на естествен искрящ ефект. Тази обичайна практика е причина жителите на Романя да ценят както сладките, така и сухите вина, независимо от това дали са тихи, искрящи или пенливи.

В зависимост от терена, географията, почвата и климата е възможно да се постигне отлично взаимодействие между факторите на околната среда и сортовете грозде, за да се получат най-добрите примери за различните видове вина, обхванати от ЗГУ „Rubicone“ и основани на местните традиции.

11. **Други приложими изисквания**

Описание на изискването/дерогацията

Незадължително обозначение на етикета

Правна уредба:

Законодателство на ЕС

Вид на допълнителното изискване/дерогация

Допълнителни разпоредби относно етикетирането

Описание на изискването/дерогацията

За вида „Passito“ терминът „appassimento“ (стафидиране) може да бъде изписан върху етикета с букви със същия или по-малък размер от наименованието „Rubicone“ в съответствие с действащото законодателство на ЕС.

Описание на изискването/дерогацията

Дерогации за винопроизводството и вторичната ферментация

Правна уредба:

Законодателство на ЕС

Вид на допълнителното изискване/дерогация

Дерогации по отношение на производството в определения географски район

Описание на изискването/дерогацията

Съгласно действащото законодателство на ЕС за категориите „Вино“ и „Частично ферментирала гроздова мъст“, както и за определения район за производство на грозде, дейностите по производство на вино може да се извършват също в цялата област Емилия-Романя; що се отнася до категориите „искрящо вино“ и „пенливи вина“, дейностите по преработка (вторична ферментация) може да се извършват също в съседни на Емилия-Романя области (Венето, Ломбардия, Пиемонт, Марке и Тоскана), където има подходящи съоръжения за вторична ферментация.

Описание на изискването/дерогацията

Разпоредби относно опаковането

Правна уредба:

Националното законодателство

Вид на допълнителното изискване/дерогация

Допълнителни разпоредби относно етикетирането

Описание на изискването/дерогацията

Вината и частично ферментиралата гроздова мъст със защитеното географско указание „Rubicone“ могат да бъдат пускани за консумация в съдове от материали, подходящи за контакт с храни, в съответствие с действащото законодателство. Когато се опаковат в бутилки, може да се представят с всякакви системи за затваряне, включително запушалки с форма на гъба, прикрепени с метална мрежа, които се използват традиционно в района на производство.

Електронна препратка (URL) към публикацията на продуктовата спецификация

https://www.masaf.gov.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/23471