C/2026/257

2026.1.26.

Egy földrajzi árujelző termékleírását érintő, jóváhagyott standard módosításról szóló közleménynek az (EU) 2025/27 felhatalmazáson alapuló bizottsági rendelet [1] 5. cikkének (4) bekezdése szerinti közzététele

(C/2026/257)

STANDARD MÓDOSÍTÁS JÓVÁHAGYÁSÁRÓL SZÓLÓ KÖZLEMÉNY

(Az (EU) 2024/1143 rendelet 24. cikke)

„Rubicone”

EU hivatkozási szám: PGI-IT-A0525-AM05 – 2025.12.1.

1. **A termék elnevezése**

„Rubicone”

2. **A földrajzi árujelző típusa**

☐ OEM

☑ OFJ

☐ FJ

3. **Ágazat**

☐ Mezőgazdasági termékek

☑ Borok

☐ Szeszes italok

4. **Az az ország, amelyhez a földrajzi terület tartozik**

Olaszország

5. **A standard módosítást közlő tagállami hatóság**

Név

Mezőgazdasági, Élelmiszer-önrendelkezési és Erdészeti Minisztérium – Élelmiszer-önrendelkezési és Lósport Főosztály

6. **Standard módosításként való minősítés**

Megerősítjük, hogy e standard módosítás jóváhagyása és közlése megfelel a standard módosítás jóváhagyására vonatkozó, az (EU) 2024/1143 rendelet és az annak alapján elfogadott rendelkezések szerinti feltételeknek.

Ez a módosítás az (EU) 2024/1143 rendelet 24. cikkének (4) bekezdésében meghatározott standard módosításnak minősül, mivel:

— nem jár az elnevezés vagy az elnevezés használatának, illetve a földrajzi árujelzővel ellátott termék vagy termékek kategóriájának megváltoztatásával,

— nem jár az egységes dokumentumban említett földrajzi területtel való kapcsolat érvénytelenítésének kockázatával,

— nem von maga után további korlátozásokat a termék forgalmazása tekintetében.

[1] A Bizottság (EU) 2025/27 felhatalmazáson alapuló rendelete (2024. október 30.) az (EU) 2024/1143 európai parlamenti és tanácsi rendeletnek a földrajzi árujelzők, a hagyományos különleges termékek és a minőségre utaló választható kifejezések bejegyzésére és oltalmára vonatkozó szabályokkal történő kiegészítéséről, valamint a 664/2014/EU felhatalmazáson alapuló rendelet hatályon kívül helyezéséről (HL L, 2025/27, 2025.1.15., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **A jóváhagyott standard módosítás(ok) ismertetése**

Cím

Két új szőlőfajta felvétele, amelyek felhasználhatók a „Rubicone” OEM borok előállításához egy kékszőlőfajta megjelölésével

Leírás

A szöveg két új szőlőfajtával egészült ki, amelyek felhasználhatók a „Rubicone” OEM [*sic*] borok előállításához a szőlőfajta feltüntetésével a címkén. A két fajta a Merlese N. és a Merlot Khorus N.

Ez a módosítás a termékleírás 2. cikkét érinti.

Ez a módosítás az egységes dokumentum „Borszőlőfajták” szakaszát érinti.

☑ A módosítás az egységes dokumentumot érinti.

Cím

A hektáronkénti terméshozamok meghatározása a két új fajta esetében

Leírás

A Merlese N. és a Merlot Khorus N. új fajták esetében meghatározásra került a hektáronkénti szőlőhozam (22 tonna/hektár).

Ez a módosítás a termékleírás 4. cikkét érinti.

Ez a módosítás az egységes dokumentum „Maximális hozamok” szakaszát érinti.

☑ A módosítás az egységes dokumentumot érinti.

Cím

A „Rubicone” OFJ-vel ellátott borok csomagolásának módosítása

Leírás

Az „üveg” szót törölték a palackos csomagolással kapcsolatban annak érdekében, hogy az üveg mellett más csomagolóanyagok is felhasználhatók legyenek palackok készítéséhez. Ezek közé tartoznak azok az anyagok, amelyek jelenleg fenntarthatóbbnak tekinthetők, mint az üveg, mivel sokkal alacsonyabb energiaköltséggel újrafeldolgozhatók, sokkal kisebb hatást gyakorolnak az előállításhoz kapcsolódó szén-dioxid-kibocsátásra, könnyebben kezelhetők és szállíthatók, és sokkal alacsonyabb hőmérsékleten újrafeldolgozhatók.

Ez a módosítás a termékleírás 8. cikkét érinti.

Ez a módosítás nem érinti az egységes dokumentumot.

☐ A módosítás az egységes dokumentumot érinti.

Cím

Az ellenőrző szervezet adatainak frissítése

Leírás

Az 1308/2013/EU rendeletnek az (EU) 2024/1143 rendelet hatálybalépésével történő módosításait követően a termékleírásban már nem kell feltüntetni a termékleírás rendelkezéseinek betartását ellenőrző hatóságok vagy szervek nevét és címét, valamint konkrét feladataikat.

Emellett az (EU) 2024/1143 rendelet 40. cikkének (1) bekezdése értelmében a tagállamoknak minden egyes földrajzi árujelzővel ellátott termék esetében közzé kell tenniük a szóban forgó rendelet 39. cikkének (3) bekezdésében említett illetékes hatóságok, átruházott feladatot ellátó szervezetek és természetes személyek nevét és címét, és ezeket az információkat naprakészen kell tartaniuk.

Ezért módosult az ellenőrző szervezetre vonatkozó hivatkozást tartalmazó cikk, és az abban szereplő információk helyébe a tagállam illetékes hatóságának hivatalos honlapján való közzétételre történő hivatkozás lépett.

Ez a módosítás a termékleírás 10. cikkét érinti.

Ez a módosítás nem érinti az egységes dokumentumot.

☐ A módosítás az egységes dokumentumot érinti.

Cím

A termékleírás olyan szövegezésbeli módosításai, amelyek nem érintik a szöveg tartalmát

Leírás

A termékleírás cikkeiben olyan szövegezésbeli módosításokat hajtottak végre, amelyek nem érintik a szöveg tartalmát. Ezek a jogi hivatkozások aktualizálásából vagy törléséből állnak.

☐ A módosítás az egységes dokumentumot érinti.

EGYSÉGES DOKUMENTUM

Borok eredetmegjelölései és földrajzi jelzései

„Rubicone”

EU hivatkozási szám: PGI-IT-A0525-AM05 – 2025.12.1.

1. **Elnevezés(ek)**

„Rubicone”

2. **A földrajzi árujelző típusa**

☐ OEM

☑ OFJ

☐ FJ

3. **Az az ország, amelyhez a meghatározott földrajzi terület tartozik**

Olaszország

4. **A mezőgazdasági termék besorolása a Kombinált Nómenklatúra megfelelő vámtarifaszáma és alszáma szerint, az (EU) 2024/1143 felhatalmazáson alapuló rendelet 6. cikkének (1) bekezdésével összhangban**

2204 – Bor friss szőlőből, beleértve a szeszezett bort is; szőlőmust, a 2009 vtsz. alá tartozó kivételével

5. **A szőlőből készült termékek 1308/2013/EU rendelet VII. mellékletének II. részében felsorolt kategóriái**

1. Bor
4. Pezsgő
5. Minőségi pezsgő
8. Gyöngyözőbor
11. Részben erjedt szőlőmust

6. **A bor(ok) leírása**

Szőlőből készült termék

„Rubicone” Bianco [fehér]

Érzékszervi jellemzők

Megjelenés

Szín: változó intenzitású szalmasárga.

Aroma

Illat: kellemes intenzitású, a felhasznált szőlőfajtáktól és a termesztési környezettől függően változó, meghatározó virágos és/vagy gyümölcsös jegyekkel.

Íz

Íz: száraztól édesig, zamatos.

Az érzékszervi jellemzőkre vonatkozó további információk

—

Analitikai jellemzők

Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék):	—
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék):	—
Minimális összes savtartalom:	3,5
Minimális összes savtartalom mértékegysége:	gramm/liter, borkősavban kifejezve
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter):	—
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter):	—

Az analitikai jellemzőkre vonatkozó további információk

Minimális összes alkoholtartalom térfogatszázalékban: 10 %.

Minimális cukormentes szárazanyag-tartalom: 13,0 g/l.

☑ Az e szakaszban nem szereplő analitikai jellemzők megfelelnek a nemzeti és uniós jogszabályokban rögzített határértékeknek.

Szőlőből készült termék

„Rubicone” Bianco Vivace [élénk fehér]

Érzékszervi jellemzők

Megjelenés

Szín: szalmasárga.

Aroma

Illat: kellemesen intenzív, a felhasznált szőlőfajtáktól függően különböző kombinációkban virágos és gyümölcsös jegyekkel.

Íz

Íz: száraztól édesig, zamatos.

Az érzékszervi jellemzőkre vonatkozó további információk

—

Analitikai jellemzők

Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék):	—
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék):	—
Minimális összes savtartalom:	3,5
Minimális összes savtartalom mértékegysége:	gramm/liter, borkősavban kifejezve
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter):	—
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter):	—

Az analitikai jellemzőkre vonatkozó további információk

Minimális összes alkoholtartalom térfogatszázalékban: 10 %.

Minimális cukormentes szárazanyag-tartalom: 13,0 g/l.

☑ Az e szakaszban nem szereplő analitikai jellemzők megfelelnek a nemzeti és uniós jogszabályokban rögzített határértékeknek.

Szőlőből készült termék

„Rubicone" Bianco Frizzante [fehér gyöngyözőbor]

Érzékszervi jellemzők

Megjelenés

Szín: szalmasárga.

Aroma

Illat: kellemesen intenzív, alapvetően friss, virágos és gyümölcsös jegyekkel, a felhasznált szőlőfajtáktól függően különböző kombinációkban.

Íz

Íz: száraztól édesig, zamatos.

Az érzékszervi jellemzőkre vonatkozó további információk

—

Analitikai jellemzők

Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék):	—
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék):	—
Minimális összes savtartalom:	3,5
Minimális összes savtartalom mértékegysége:	gramm/liter, borkősavban kifejezve
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter):	—
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter):	—

Az analitikai jellemzőkre vonatkozó további információk

Minimális összes alkoholtartalom térfogatszázalékban: 10 %.

Minimális cukormentes szárazanyag-tartalom: 13,0 g/l.

☑ Az e szakaszban nem szereplő analitikai jellemzők megfelelnek a nemzeti és uniós jogszabályokban rögzített határértékeknek.

Szőlőből készült termék

„Rubicone" Bianco Spumante [fehér gyöngyözőbor]

Érzékszervi jellemzők

Megjelenés

Szín: szalmasárga.

Aroma

Illat: friss virágos és gyümölcsös jegyek, amelyek a seprőn való pihentetés időtartamától függően változó intenzitású kenyérhéj aromával egészülhetnek ki.

Íz

Íz: a nyers pezsgőtől az édesig, friss, zamatos ízű.

Az érzékszervi jellemzőkre vonatkozó további információk

—

Analitikai jellemzők

Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék):	—
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék):	—
Minimális összes savtartalom:	3,5
Minimális összes savtartalom mértékegysége:	gramm/liter, borkősavban kifejezve
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter):	—
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter):	—

Az analitikai jellemzőkre vonatkozó további információk

Minimális összes alkoholtartalom térfogatszázalékban: 10 %.

Minimális cukormentes szárazanyag-tartalom: 12,0 g/l.

☑ Az e szakaszban nem szereplő analitikai jellemzők megfelelnek a nemzeti és uniós jogszabályokban rögzített határértékeknek.

Szőlőből készült termék

„Rubicone" Rosso [vörös]

Érzékszervi jellemzők

Megjelenés

Szín: változó intenzitású rubinvörös.

Aroma

Illat: változó érettségű gyümölcsös jegyek, esetenként virágos (főleg ibolya) és/vagy fűszeres jegyekkel kiegészülve.

Íz

Íz: száraztól édesig, sima, éppen megfelelő savtartalommal.

Az érzékszervi jellemzőkre vonatkozó további információk

—

Analitikai jellemzők

Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék):	—
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék):	—
Minimális összes savtartalom:	3,5
Minimális összes savtartalom mértékegysége:	gramm/liter, borkősavban kifejezve
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter):	—
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter):	—

Az analitikai jellemzőkre vonatkozó további információk

Minimális összes alkoholtartalom térfogatszázalékban: 10 %.

Minimális cukormentes szárazanyag-tartalom: 17,0 g/l.

☑ Az e szakaszban nem szereplő analitikai jellemzők megfelelnek a nemzeti és uniós jogszabályokban rögzített határértékeknek.

Szőlőből készült termék

„Rubicone” Rosso Passito [töppedt kékszőlőből]

Érzékszervi jellemzők

Megjelenés

Szín: változó intenzitású rubinvörös.

Aroma

Illat: változó érettségű gyümölcsös jegyek, esetenként virágos és/vagy fűszeres jegyekkel kiegészülve.

Íz

Íz: száraztól édesig, jellemző, kiegyensúlyozott.

Az érzékszervi jellemzőkre vonatkozó további információk

—

Analitikai jellemzők

Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék):	—
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék):	—
Minimális összes savtartalom:	3,5
Minimális összes savtartalom mértékegysége:	gramm/liter, borkősavban kifejezve
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter):	—
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter):	—

Az analitikai jellemzőkre vonatkozó további információk

Minimális összes alkoholtartalom térfogatszázalékban: 13 %.

Minimális cukormentes szárazanyag-tartalom: 24,0 g/l.

☑ Az e szakaszban nem szereplő analitikai jellemzők megfelelnek a nemzeti és uniós jogszabályokban rögzített határértékeknek.

Szőlőből készült termék

„Rubicone” Rosso Vivace [friss kékszőlőből]

Érzékszervi jellemzők

Megjelenés

Szín: változó intenzitású rubinvörös.

Aroma

Illat: boros, friss gyümölcsös és virágos jegyek, a felhasznált szőlőfajtáktól és a termesztési területtől függően különböző kombinációkban.

Íz

Íz: száraztól édesig, sima, éppen megfelelő savtartalommal.

Az érzékszervi jellemzőkre vonatkozó további információk

—

Analitikai jellemzők

Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék):	—
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék):	—
Minimális összes savtartalom:	3,5
Minimális összes savtartalom mértékegysége:	gramm/liter, borkősavban kifejezve
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter):	—
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter):	—

Az analitikai jellemzőkre vonatkozó további információk

Minimális összes alkoholtartalom térfogatszázalékban: 10 %.

Minimális cukormentes szárazanyag-tartalom: 17,0 g/l.

☑ Az e szakaszban nem szereplő analitikai jellemzők megfelelnek a nemzeti és uniós jogszabályokban rögzített határértékeknek.

Szőlőből készült termék

„Rubicone" Rosso Frizzante [vörös gyöngyözőbor]

Érzékszervi jellemzők

Megjelenés

Szín: változó intenzitású rubinvörös.

Aroma

Illat: boros, friss gyümölcsös és virágos jegyekkel.

Íz

Íz: száraztól édesig, zamatos, kellemesen friss.

Az érzékszervi jellemzőkre vonatkozó további információk

Minimális összes alkoholtartalom térfogatszázalékban: 10 %.

Minimális cukormentes szárazanyag-tartalom: 17,0 g/l.

Analitikai jellemzők

Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék):	—
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék):	—
Minimális összes savtartalom:	3,5
Minimális összes savtartalom mértékegysége:	gramm/liter, borkősavban kifejezve
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter):	—
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter):	—

Az analitikai jellemzőkre vonatkozó további információk

—

☑ Az e szakaszban nem szereplő analitikai jellemzők megfelelnek a nemzeti és uniós jogszabályokban rögzített határértékeknek.

Szőlőből készült termék

„Rubicone" Rosso Novello [új kékszőlőből]

Érzékszervi jellemzők

Megjelenés

Szín: élénk rubinvörös.

Aroma

Illat: boros, megkülönböztethető gyümölcsös jegyekkel.

Íz

Íz: sima, éppen megfelelő savtartalommal.

Az érzékszervi jellemzőkre vonatkozó további információk

—

Analitikai jellemzők

Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék):	—
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék):	—
Minimális összes savtartalom:	3,5
Minimális összes savtartalom mértékegysége:	gramm/liter, borkősavban kifejezve
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter):	—
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter):	—

Az analitikai jellemzőkre vonatkozó további információk

Minimális összes alkoholtartalom térfogatszázalékban: 11 %.

Minimális cukormentes szárazanyag-tartalom: 17,0 g/l.

☑ Az e szakaszban nem szereplő analitikai jellemzők megfelelnek a nemzeti és uniós jogszabályokban rögzített határértékeknek.

Szőlőből készült termék

„Rubicone” Rosato [rozé]

Érzékszervi jellemzők

Megjelenés

Szín: változó intenzitású rózsaszín és különböző árnyalatok.

Aroma

Illat: uralkodó gyümölcsös jegyek.

Íz

Íz: száraztól édesig, megfelelően sima és friss, zamatos.

Az érzékszervi jellemzőkre vonatkozó további információk

—

Analitikai jellemzők

Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék):	—
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék):	—
Minimális összes savtartalom:	3,5
Minimális összes savtartalom mértékegysége:	gramm/liter, borkősavban kifejezve
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter):	—
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter):	—

Az analitikai jellemzőkre vonatkozó további információk

Minimális összes alkoholtartalom térfogatszázalékban: 10 %.

Minimális cukormentes szárazanyag-tartalom: 14,0 g/l.

☑ Az e szakaszban nem szereplő analitikai jellemzők megfelelnek a nemzeti és uniós jogszabályokban rögzített határértékeknek.

Szőlőből készült termék

„Rubicone" Rosato Vivace [friss rozé szőlőből]

Érzékszervi jellemzők

Megjelenés

Szín: változó intenzitású rózsaszín és különböző árnyalatok.

Aroma

Illat: uralkodó gyümölcsös jegyek.

Íz

Íz: száraztól édesig, megfelelően sima és friss, zamatos.

Az érzékszervi jellemzőkre vonatkozó további információk

—

Analitikai jellemzők

Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék):	—
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék):	—
Minimális összes savtartalom:	3,5
Minimális összes savtartalom mértékegysége:	gramm/liter, borkősavban kifejezve
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter):	—
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter):	—

Az analitikai jellemzőkre vonatkozó további információk

Minimális összes alkoholtartalom térfogatszázalékban: 10 %.

Minimális cukormentes szárazanyag-tartalom: 14,0 g/l.

☑ Az e szakaszban nem szereplő analitikai jellemzők megfelelnek a nemzeti és uniós jogszabályokban rögzített határértékeknek.

Szőlőből készült termék

„Rubicone" Rosato Frizzante [rozé gyöngyözőbor]

Érzékszervi jellemzők

Megjelenés

Szín: változó intenzitású rózsaszín és különböző árnyalatok.

Aroma

Illat: enyhe virágos jegyek markánsabb gyümölcsös jegyekkel.

Íz

Íz: száraztól édesig, megfelelően sima és friss, zamatos.

Az érzékszervi jellemzőkre vonatkozó további információk

—

Analitikai jellemzők

Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék):	—
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék):	—
Minimális összes savtartalom:	3,5
Minimális összes savtartalom mértékegysége:	gramm/liter, borkősavban kifejezve
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter):	—
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter):	—

Az analitikai jellemzőkre vonatkozó további információk

Minimális összes alkoholtartalom térfogatszázalékban: 10 %.

Minimális cukormentes szárazanyag-tartalom: 14,0 g/l.

☑ Az e szakaszban nem szereplő analitikai jellemzők megfelelnek a nemzeti és uniós jogszabályokban rögzített határértékeknek.

Szőlőből készült termék

„Rubicone" Rosato Spumante [rozé gyöngyözőbor]

Érzékszervi jellemzők

Megjelenés

Szín: változó intenzitású rózsaszín és különböző árnyalatok.

Aroma

Illat: virágos és gyümölcsös jegyek, amelyeket élesztőre emlékeztető jegyek kísérnek attól függően, hogy a bort mennyi ideig pihentették a borseprőn.

Íz

Íz: a nyers pezsgőtől az édesig, friss és zamatos ízű.

Az érzékszervi jellemzőkre vonatkozó további információk

—

Analitikai jellemzők

Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék):	—
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék):	—
Minimális összes savtartalom:	3,5
Minimális összes savtartalom mértékegysége:	gramm/liter, borkősavban kifejezve
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter):	—
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter):	—

Az analitikai jellemzőkre vonatkozó további információk

Minimális összes alkoholtartalom térfogatszázalékban: 10 %.

Minimális cukormentes szárazanyag-tartalom: 12,0 g/l.

☑ Az e szakaszban nem szereplő analitikai jellemzők megfelelnek a nemzeti és uniós jogszabályokban rögzített határértékeknek.

Szőlőből készült termék

„Rubicone" fehér szőlőfajta megjelölésével (beleértve a Frizzante, Spumante és Vivace típusokat)

Érzékszervi jellemzők

Megjelenés

Szín: változó intenzitású szalmasárga.

Aroma

Illat: kellemesen intenzív, változatos virágos és/vagy gyümölcsös jegyekkel, amelyek összetétele és intenzitása a szőlőfajtától és a termesztési környezettől függően változik. A Spumante típusban élesztőre emlékeztető jegyek érezhetők attól függően, hogy a bort mennyi ideig pihentették a borseprőn; a Famoso, Moscato vagy Malvasia szőlőfajták megjelölésével ellátott borok többé-kevésbé markáns muskotályos és rózsás jegyekkel rendelkezhetnek.

Íz

Íz: száraztól édesig, változó frissességű, zamatos.

Az érzékszervi jellemzőkre vonatkozó további információk

—

Analitikai jellemzők

Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék):	—
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék):	—
Minimális összes savtartalom:	3,5
Minimális összes savtartalom mértékegysége:	gramm/liter, borkősavban kifejezve
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter):	—
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter):	—

Az analitikai jellemzőkre vonatkozó további információk

Minimális összes alkoholtartalom térfogatszázalékban: 10 %.

Minimális cukormentes szárazanyag-tartalom: 12,0 g/l.

☑ Az e szakaszban nem szereplő analitikai jellemzők megfelelnek a nemzeti és uniós jogszabályokban rögzített határértékeknek.

Szőlőből készült termék

„Rubicone” kékszőlőfajta megjelölésével (beleértve a Frizzante és Vivace típusokat)

Érzékszervi jellemzők

Megjelenés

Szín: változó intenzitású rubinvörös.

Aroma

Illat: változó érettségű gyümölcsös jegyek, esetenként virágos és/vagy fűszeres jegyekkel kiegészülve.

Íz

Íz: száraztól édesig, a típustól függően változó lágysággal és frissességgel, zamatos és testes borok.

Az érzékszervi jellemzőkre vonatkozó további információk

—

Analitikai jellemzők

Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék):	—
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék):	—
Minimális összes savtartalom:	3,5
Minimális összes savtartalom mértékegysége:	gramm/liter, borkősavban kifejezve
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter):	—
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter):	—

Az analitikai jellemzőkre vonatkozó további információk

Minimális összes alkoholtartalom térfogatszázalékban: 10 %.

Minimális cukormentes szárazanyag-tartalom: 17,0 g/l.

☑ Az e szakaszban nem szereplő analitikai jellemzők megfelelnek a nemzeti és uniós jogszabályokban rögzített határértékeknek.

Szőlőből készült termék

„Rubicone” Rosato a szőlőfajtának a 2. cikk (4) bekezdése szerinti megjelölésével, beleértve a Vivace és a Frizzante típusokat is

Érzékszervi jellemzők

Megjelenés

Szín: változó intenzitású rózsaszín és különböző árnyalatok.

Aroma

Illat: virágos és gyümölcsös jegyek, amelyeket élesztőre emlékeztető jegyek kísérnek attól függően, hogy a bort mennyi ideig pihentették a borseprőn.

Íz

Íz: a nyers pezsgőtől az édesig, friss és zamatos ízű.

Az érzékszervi jellemzőkre vonatkozó további információk

—

Analitikai jellemzők

Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék):	—
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék):	—
Minimális összes savtartalom:	3,5
Minimális összes savtartalom mértékegysége:	gramm/liter, borkősavban kifejezve
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter):	—
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter):	—

Az analitikai jellemzőkre vonatkozó további információk

Minimális összes alkoholtartalom térfogatszázalékban: 10 %.

Minimális cukormentes szárazanyag-tartalom: 12,0 g/l.

☑ Az e szakaszban nem szereplő analitikai jellemzők megfelelnek a nemzeti és uniós jogszabályokban rögzített határértékeknek.

Szőlőből készült termék

„Rubicone” Passito egy vagy két kékszőlőfajtának a 2. cikk (4) bekezdése szerinti megjelölésével

Érzékszervi jellemzők

Megjelenés

Szín: változó intenzitású rubinvörös.

Aroma

Illat: változó érettségű gyümölcsös jegyek, esetenként virágos és/vagy fűszeres jegyekkel kiegészülve.

Íz

Íz: száraztól édesig, jellemző, kiegyensúlyozott.

Az érzékszervi jellemzőkre vonatkozó további információk

—

Analitikai jellemzők

Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék):	—
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék):	—
Minimális összes savtartalom:	3,5
Minimális összes savtartalom mértékegysége:	gramm/liter, borkősavban kifejezve
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter):	—
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter):	—

Az analitikai jellemzőkre vonatkozó további információk

Minimális összes alkoholtartalom térfogatszázalékban: 13 %.

Minimális cukormentes szárazanyag-tartalom: 24,0 g/l.

☑ Az e szakaszban nem szereplő analitikai jellemzők megfelelnek a nemzeti és uniós jogszabályokban rögzített határértékeknek.

Szőlőből készült termék

„Rubicone” Novello a kékszőlőfajta megjelölésével

Érzékszervi jellemzők

Megjelenés

Szín: változó intenzitású élénk rubinvörös, a szőlőfajtától függően vöröstől ibolyaszínűig terjedő árnyalatokkal.

Aroma

Illat: boros, megkülönböztethető gyümölcsös jegyekkel.

Íz

Íz: sima, éppen megfelelő savtartalommal.

Az érzékszervi jellemzőkre vonatkozó további információk

—

Analitikai jellemzők

Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék):	—
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék):	—
Minimális összes savtartalom:	—
Minimális összes savtartalom mértékegysége:	—
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter):	—
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter):	—

Az analitikai jellemzőkre vonatkozó további információk

Minimális összes alkoholtartalom térfogatszázalékban: 11 %.

Minimális cukormentes szárazanyag-tartalom: 17,0 g/l.

☑ Az e szakaszban nem szereplő analitikai jellemzők megfelelnek a nemzeti és uniós jogszabályokban rögzített határértékeknek.

Szőlőből készült termék

„Rubicone” Rosso Mosto di uve parzialmente fermentato [részben erjedt vörös szőlőmustból]

Érzékszervi jellemzők

Megjelenés

Szín: meglehetősen mély lilásvörös.

Aroma

Illat: gyümölcsös, jó intenzitású.

Íz

Íz: édes, harmonikus és kiegyensúlyozott.

Az érzékszervi jellemzőkre vonatkozó további információk

—

Analitikai jellemzők

Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék):	—
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék):	1
Minimális összes savtartalom:	3,5
Minimális összes savtartalom mértékegysége:	gramm/liter, borkősavban kifejezve
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter):	—
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter):	—

Az analitikai jellemzőkre vonatkozó további információk

A térfogatszázalékban kifejezett tényleges alkoholtartalomnak meg kell haladnia az 1 %-ot, de kisebbnek kell lennie, mint a térfogatszázalékban kifejezett összes alkoholtartalom 3/5-e.

☑ Az e szakaszban nem szereplő analitikai jellemzők megfelelnek a nemzeti és uniós jogszabályokban rögzített határértékeknek.

Szőlőből készült termék

„Rubicone" Bianco Mosto di uve parzialmente fermentato [részben erjedt fehér szőlőmustból]

Érzékszervi jellemzők

Megjelenés

Szín: a szalmasárgától a változó intenzitású aranysárgáig.

Aroma

Illat: gyümölcsös és virágos.

Íz

Íz: édes, harmonikus és kiegyensúlyozott.

Az érzékszervi jellemzőkre vonatkozó további információk

—

Analitikai jellemzők

Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék):	—
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék):	1
Minimális összes savtartalom:	3,5
Minimális összes savtartalom mértékegysége:	gramm/liter, borkősavban kifejezve
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter):	—
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter):	—

Az analitikai jellemzőkre vonatkozó további információk

A térfogatszázalékban kifejezett tényleges alkoholtartalomnak meg kell haladnia az 1 %-ot, de kisebbnek kell lennie, mint a térfogatszázalékban kifejezett összes alkoholtartalom 3/5-e.

☑ Az e szakaszban nem szereplő analitikai jellemzők megfelelnek a nemzeti és uniós jogszabályokban rögzített határértékeknek.

Szőlőből készült termék

„Rubicone” Rosato Mosto di uve parzialmente fermentato [részben erjedt rozé szőlőmustból]

Érzékszervi jellemzők

Megjelenés

Szín: változó intenzitású rózsaszín és különböző árnyalatok.

Aroma

Illat: gyümölcsös és virágos.

Íz

Íz: édes, harmonikus és kiegyensúlyozott.

Az érzékszervi jellemzőkre vonatkozó további információk

—

Analitikai jellemzők

Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék):	—
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék):	1
Minimális összes savtartalom:	3,5
Minimális összes savtartalom mértékegysége:	gramm/liter, borkősavban kifejezve
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter):	—
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter):	—

Az analitikai jellemzőkre vonatkozó további információk

A térfogatszázalékban kifejezett tényleges alkoholtartalomnak meg kell haladnia az 1 %-ot, de kisebbnek kell lennie, mint a térfogatszázalékban kifejezett összes alkoholtartalom 3/5-e.

☑ Az e szakaszban nem szereplő analitikai jellemzők megfelelnek a nemzeti és uniós jogszabályokban rögzített határértékeknek.

7. **Borkészítési eljárások**

7.1. *A bor(ok) előállítására alkalmazott konkrét borászati eljárások, valamint a borkészítésre vonatkozó korlátozások*

Borkészítési eljárás

Alkoholtartalom-növelés – Édesítés és másodlagos erjesztés

A borászati eljárás típusa

A borkészítésre vonatkozó korlátozások

Leírás

A „Rubicone” oltalom alatt álló földrajzi jelzéssel ellátott borok térfogatszázalékban kifejezett természetes alkoholtartalma alkoholtartalom-növelési eljárással növelhető az uniós jogszabályokban meghatározott határértékeknek és eljárásoknak megfelelően.

7.2. *Maximális hozamok*

Minden bor/kategória/fajta/típus

Rubicone Bianco (beleértve a részben erjedt szőlőmustot, valamint a Vivace, Frizzante és Spumante típusokat)

Maximális hozam:

Maximális hozam:	232
Maximális hozam mértékegysége:	hektoliter hektáronként

Minden bor/kategória/fajta/típus

Rubicone Rosso (beleértve a részben erjedt szőlőmustot, valamint a Vivace, Frizzante és Novello típusokat)

Maximális hozam:

Maximális hozam:	208
Maximális hozam mértékegysége:	hektoliter hektáronként

Minden bor/kategória/fajta/típus

Rubicone Rosato (beleértve a részben erjedt szőlőmustot, valamint a Vivace, Frizzante és Spumante típusokat)

Maximális hozam:

Maximális hozam:	208
Maximális hozam mértékegysége:	hektoliter hektáronként

Minden bor/kategória/fajta/típus

Rubicone Rosso Passito

Maximális hozam:

Maximális hozam:	130
Maximális hozam mértékegysége:	hektoliter hektáronként

Minden bor/kategória/fajta/típus

Rubicone Pinot Grigio (beleértve a részben erjedt szőlőmustot, valamint a Vivace, Frizzante és Spumante típusokat)

Maximális hozam:

Maximális hozam:	160
Maximális hozam mértékegysége:	hektoliter hektáronként

Minden bor/kategória/fajta/típus

Rubicone Malbo Gentile Passito

Maximális hozam:

Maximális hozam:	110
Maximális hozam mértékegysége:	hektoliter hektáronként

Minden bor/kategória/fajta/típus

Rubicone Uva Longanesi Passito

Maximális hozam:

Maximális hozam:	115
Maximális hozam mértékegysége:	hektoliter hektáronként

Minden bor/kategória/fajta/típus

Rubicone Sangiovese Passito

Maximális hozam:

Maximális hozam:	125
Maximális hozam mértékegysége:	hektoliter hektáronként

Minden bor/kategória/fajta/típus

Rubicone Alicante (beleértve a részben erjedt szőlőmustot, valamint a Vivace, Frizzante és Novello típusokat)

Maximális hozam:

Maximális hozam:	160
Maximális hozam mértékegysége:	hektoliter hektáronként

Minden bor/kategória/fajta/típus

Rubicone Ancellotta (beleértve a részben erjedt szőlőmustot, valamint a Vivace, Frizzante és Novello típusokat)

Maximális hozam:

Maximális hozam:	160
Maximális hozam mértékegysége:	hektoliter hektáronként

Minden bor/kategória/fajta/típus

Rubicone Barbera (beleértve a részben erjedt szőlőmustot, valamint a Vivace, Frizzante és Novello típusokat)

Maximális hozam:

Maximális hozam:	176
Maximális hozam mértékegysége:	hektoliter hektáronként

Minden bor/kategória/fajta/típus

Rubicone Bombino Bianco (beleértve a részben erjedt szőlőmustot, valamint a Vivace, Frizzante és Spumante típusokat)

Maximális hozam:

Maximális hozam:	232
Maximális hozam mértékegysége:	hektoliter hektáronként

Minden bor/kategória/fajta/típus

Rubicone Cabernet Franc (beleértve a részben erjedt szőlőmustot, valamint a Vivace, Frizzante és Novello típusokat)

Maximális hozam:

Maximális hozam:	176
Maximális hozam mértékegysége:	hektoliter hektáronként

Minden bor/kategória/fajta/típus

Rubicone Cabernet Sauvignon (beleértve a részben erjedt szőlőmustot, valamint a Vivace, Frizzante és Novello típusokat)

Maximális hozam:

Maximális hozam:	176
Maximális hozam mértékegysége:	hektoliter hektáronként

Minden bor/kategória/fajta/típus

Rubicone Canina Nera (beleértve a részben erjedt szőlőmustot, valamint a Vivace, Frizzante és Novello típusokat)

Maximális hozam:

Maximális hozam:	208
Maximális hozam mértékegysége:	hektoliter hektáronként

Minden bor/kategória/fajta/típus

Rubicone Centesimino (beleértve a részben erjedt szőlőmustot, valamint a Vivace, Frizzante és Novello típusokat)

Maximális hozam:

Maximális hozam:	120
Maximális hozam mértékegysége:	hektoliter hektáronként

Minden bor/kategória/fajta/típus

Rubicone Chardonnay (beleértve a részben erjedt szőlőmustot, valamint a Vivace, Frizzante és Spumante típusokat)

Maximális hozam:

Maximális hozam:	192
Maximális hozam mértékegysége:	hektoliter hektáronként

Minden bor/kategória/fajta/típus

Rubicone Ciliegiolo (beleértve a részben erjedt szőlőmustot, valamint a Vivace, Frizzante és Novello típusokat)

Maximális hozam:

Maximális hozam:	176
Maximális hozam mértékegysége:	hektoliter hektáronként

Minden bor/kategória/fajta/típus

Rubicone Famoso (beleértve a részben erjedt szőlőmustot, valamint a Vivace, Frizzante és Spumante típusokat)

Maximális hozam:

Maximális hozam:	232
Maximális hozam mértékegysége:	hektoliter hektáronként

Minden bor/kategória/fajta/típus

Rubicone Fortana (beleértve a részben erjedt szőlőmustot, valamint a Vivace, Frizzante és Novello típusokat)

Maximális hozam:

Maximális hozam:	208
Maximális hozam mértékegysége:	hektoliter hektáronként

Minden bor/kategória/fajta/típus

Rubicone Garganega (beleértve a részben erjedt szőlőmustot, valamint a Vivace, Frizzante és Spumante típusokat)

Maximális hozam:

Maximális hozam:	232
Maximális hozam mértékegysége:	hektoliter hektáronként

Minden bor/kategória/fajta/típus

Rubicone Malvasia (beleértve a részben erjedt szőlőmustot, valamint a Vivace, Frizzante és Spumante típusokat)

Maximális hozam:

Maximális hozam:	232
Maximális hozam mértékegysége:	hektoliter hektáronként

Minden bor/kategória/fajta/típus

Rubicone Manzoni Bianco (beleértve a részben erjedt szőlőmustot, valamint a Vivace, Frizzante és Spumante típusokat)

Maximális hozam:

Maximális hozam:	192
Maximális hozam mértékegysége:	hektoliter hektáronként

Minden bor/kategória/fajta/típus

Rubicone Marzemino (beleértve a részben erjedt szőlőmustot, valamint a Vivace, Frizzante és Novello típusokat)

Maximális hozam:

Maximális hozam:	200
Maximális hozam mértékegysége:	hektoliter hektáronként

Minden bor/kategória/fajta/típus

Rubicone Merlot (beleértve a részben erjedt szőlőmustot, valamint a Vivace, Frizzante és Novello típusokat)

Maximális hozam:

Maximális hozam:	176
Maximális hozam mértékegysége:	hektoliter hektáronként

Minden bor/kategória/fajta/típus

Rubicone Montù (beleértve a részben erjedt szőlőmustot, valamint a Vivace, Frizzante és Spumante típusokat)

Maximális hozam:

Maximális hozam:	232
Maximális hozam mértékegysége:	hektoliter hektáronként

Minden bor/kategória/fajta/típus

Rubicone Moscato Bianco (beleértve a részben erjedt szőlőmustot, valamint a Vivace, Frizzante és Spumante típusokat)

Maximális hozam:

Maximális hozam:	232
Maximális hozam mértékegysége:	hektoliter hektáronként

Minden bor/kategória/fajta/típus

Rubicone Muller Thurgau (beleértve a részben erjedt szőlőmustot, valamint a Vivace, Frizzante és Spumante típusokat)

Maximális hozam:

Maximális hozam:	192
Maximális hozam mértékegysége:	hektoliter hektáronként

Minden bor/kategória/fajta/típus

Rubicone Negretto (beleértve a részben erjedt szőlőmustot, valamint a Vivace, Frizzante és Novello típusokat)

Maximális hozam:

Maximális hozam:	176
Maximális hozam mértékegysége:	hektoliter hektáronként

Minden bor/kategória/fajta/típus

Rubicone Grechetto Gentile (beleértve a részben erjedt szőlőmustot, valamint a Vivace, Frizzante és Spumante típusokat)

Maximális hozam:

Maximális hozam:	192
Maximális hozam mértékegysége:	hektoliter hektáronként

Minden bor/kategória/fajta/típus

Rubicone Pinot Bianco (beleértve a részben erjedt szőlőmustot, valamint a Vivace, Frizzante és Spumante típusokat)

Maximális hozam:

Maximális hozam:	192
Maximális hozam mértékegysége:	hektoliter hektáronként

Minden bor/kategória/fajta/típus

Rubicone Pinot Nero (beleértve a részben erjedt szőlőmustot, valamint a Vivace, Frizzante és Novello típusokat)

Maximális hozam:

Maximális hozam:	176
Maximális hozam mértékegysége:	hektoliter hektáronként

Minden bor/kategória/fajta/típus

Rubicone Raboso (beleértve a részben erjedt szőlőmustot, valamint a Vivace, Frizzante és Novello típusokat)

Maximális hozam:

Maximális hozam:	176
Maximális hozam mértékegysége:	hektoliter hektáronként

Minden bor/kategória/fajta/típus

Rubicone Refosco dal Peduncolo Rosso (beleértve a részben erjedt szőlőmustot, valamint a Vivace, Frizzante és Novello típusokat)

Maximális hozam:

Maximális hozam:	176
Maximális hozam mértékegysége:	hektoliter hektáronként

Minden bor/kategória/fajta/típus

Rubicone Riesling (beleértve a részben erjedt szőlőmustot, valamint a Vivace, Frizzante és Spumante típusokat)

Maximális hozam:

Maximális hozam:	192
Maximális hozam mértékegysége:	hektoliter hektáronként

Minden bor/kategória/fajta/típus

Rubicone Riesling Italico (beleértve a részben erjedt szőlőmustot, valamint a Vivace, Frizzante és Spumante típusokat)

Maximális hozam:

Maximális hozam:	192
Maximális hozam mértékegysége:	hektoliter hektáronként

Minden bor/kategória/fajta/típus

Rubicone Sangiovese (beleértve a részben erjedt szőlőmustot, valamint a Vivace, Frizzante és Novello típusokat)

Maximális hozam:

Maximális hozam:	200
Maximális hozam mértékegysége:	hektoliter hektáronként

Minden bor/kategória/fajta/típus

Rubicone Sauvignon (beleértve a részben erjedt szőlőmustot, valamint a Vivace, Frizzante és Spumante típusokat)

Maximális hozam:

Maximális hozam:	192
Maximális hozam mértékegysége:	hektoliter hektáronként

Minden bor/kategória/fajta/típus

Rubicone Syrah (beleértve a részben erjedt szőlőmustot, valamint a Vivace, Frizzante és Novello típusokat)

Maximális hozam:

Maximális hozam:	176
Maximális hozam mértékegysége:	hektoliter hektáronként

Minden bor/kategória/fajta/típus

Rubicone Trebbiano (beleértve a részben erjedt szőlőmustot, valamint a Vivace, Frizzante és Spumante típusokat)

Maximális hozam:

Maximális hozam:	232
Maximális hozam mértékegysége:	hektoliter hektáronként

Minden bor/kategória/fajta/típus

Rubicone Uva Longanesi (beleértve a részben erjedt szőlőmustot, valamint a Vivace, Frizzante és Novello típusokat)

Maximális hozam:

Maximális hozam:	184
Maximális hozam mértékegysége:	hektoliter hektáronként

Minden bor/kategória/fajta/típus

Rubicone Verdicchio bianco (beleértve a részben erjedt szőlőmustot, valamint a Vivace, Frizzante és Spumante típusokat)

Maximális hozam:

Maximális hozam:	232
Maximális hozam mértékegysége:	hektoliter hektáronként

Minden bor/kategória/fajta/típus

Rubicone Merlese (beleértve a részben erjedt szőlőmustot, valamint a Vivace, Frizzante és Novello típusokat)

Maximális hozam:

Maximális hozam:	176
Maximális hozam mértékegysége:	hektoliter hektáronként

Minden bor/kategória/fajta/típus

Rubicone Merlot Khorus (beleértve a részben erjedt szőlőmustot, valamint a Vivace, Frizzante és Novello típusokat)

Maximális hozam:

Maximális hozam:	176
Maximális hozam mértékegysége:	hektoliter hektáronként

8. **Azon borszőlőfajta vagy -fajták megjelölése, amely(ek)ből a bor(ok) készül(nek)**

— 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. – Malvasia

— 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. **A meghatározott földrajzi terület tömör meghatározása**

A „Rubicone” oltalom alatt álló földrajzi jelzéssel ellátott borok és részben erjedt szőlőmustok szőlőtermő területe magában foglalja Forlì-Cesena, Ravenna és Rimini megyék teljes közigazgatási területét, valamint Borgo Tossignano, Casal Fiumanese, Castelguelfo, Castel San Pietro Terme, Dozza, Fontanelice, Imola, Medicina, Mordano és Ozzano Emilia településeket Bologna megyében.

10. **Kapcsolat a földrajzi területtel**

A földrajzi eredettel való ok-okozati kapcsolat a következőkön alapul:

☑ hírnév

☑ különleges minőség

☑ egyéb jellemzők

A szőlőből készült termék kategóriája

1. Bor

A kapcsolat összefoglalása

A) A földrajzi területre vonatkozó információk

1. A kapcsolat szempontjából releváns természeti tényezők

A „Rubicone” OFJ területe nagyjából Romagna igencsak vitatott határait követi, amelyeket valójában közigazgatási szempontból soha nem határoztak meg, hanem a földrajzi jellemzők, a talaj és a lakosok természete tekintetében meglehetősen homogén területet fednek le, amelyet az áldozathozatal és a nehézségek közös történelme formált.

A „Rubicone” OFJ körülhatárolt területe három geomorfológiailag elkülönülő övezetet, a hordalékos síkságot, az előhegységeket és a dombokat, valamint a két fő történelmi modellen, nevezetesen a görög és az etruszk módszeren alapuló két különböző szőlőtermesztési módot foglal magában.

A Toszkán-Romagnai Appenninek geológiai eredete közös, amely a harmadidőszakra nyúlik vissza, és általában mészkőből és agyagképződményekből áll. A Romagnára a méreténél fogva leginkább jellemző földtani képződmény a márgás-homokos képződmény, amely egy változó szélességű sávban terül el, és turbidit és márgás homokkövek egymásra rakódott, váltakozó rétegeiből áll. A messinai korban, amikor a mediterrán medence elzáródott az Atlanti-óceántól, evaporitos kőzetek (kréta, anhidrit és kősó) rakódtak le, amelyek Romagnában jól láthatók a Vena del Gessóban [„mészkő telér”].

Ezt követően jöttek létre a pliocén kor főként agyagos üledékei, amelyek gyakran az alacsony völgyekre jellemző vízmosásokat alakították ki.

Az előhegységi terület, amely általában sík, a késői negyedidőszakban alakult ki; gyakran teljesen kifejlődött, és általában karbonátoktól mentes.

Ez a sziklavonulat természetes módon, a természetes eróziónak és az emberi beavatkozásnak köszönhetően többé-kevésbé meszes, agyagos és vegyes talajokat, valamint – ahol kimosódás és kémiai erózió történt – változatos összetételű málladéktalajokat eredményezett.

A hordalékos eredetű síkság vályogos-agyagos állagú talajokból áll, egy sor köztes összetételű talajjal, amelyekhez Romagna lakosainak mindig sikerült megtalálniuk az ideális növénykultúrákat.

Így az OFJ területe sokféle domborzatot foglal magában, de ezek meglehetősen egységesek az Appenninek vonulatával párhuzamosan futó, változó szélességű sávokon belül, és meglehetősen hasonlóak a különböző érintett megyékben: Bologna, Ravenna, Forlì-Cesena és Rimini (kevesebb márgás-szemcsés talaj).

Ami az éghajlatot illeti, a Winkler-index növekvő értékeket mutat az Appenninektől a síkság felé, amelyek a tenger mérséklő hatása miatt ismét csökkennek a part felé haladva.

A hőmérséklet és a csapadékszint a különböző területek tengerszint feletti magasságától függően változik. A dombvidék (a fő szőlőtermesztési terület) mérsékelt szubkontinentális éghajlata hűvös mérsékelt éghajlatba megy át a magas dombokon, ahol az éves átlaghőmérséklet 12–14 °C-ról 8–10 °C-ra csökken, az Appenninek magasabban fekvő részein pedig még alacsonyabb. A síkságon az éghajlat kontinentálisabb jellegű, az éves átlaghőmérséklet 14–16 °C körül van, az időjárás kellően szeles, a Winkler-index pedig elérheti a körülbelül 2 400 növekedési foknapot, míg a különböző tengerszint feletti magasságú övezetekben és a dombokon ez az érték 1 800–2 200 növekedési foknap. Ezek a feltételek biztosítják, hogy a Romagnában termesztett különböző szőlőfajták optimális érettséget érjenek el.

Az éves csapadékmennyiség 600 és 800 mm között mozog: a csapadék főként ősszel, kisebb mértékben tavasszal érkezik. A nyári vízhiányt enyhíti a levegő magas relatív páratartalma, a felszíni víz rendelkezésre állása, a mély talajok, valamint az a tény, hogy a dombok több csapadékot kapnak, és a csapadék egyenletesebben oszlik el.

Ezek a talaj- és éghajlati viszonyok hozzájárulnak ahhoz, hogy a „Rubicone” OFJ teljes földrajzi területe különösen alkalmas a szőlőtermesztésre.

2. A kapcsolat szempontjából releváns emberi tényezők

Az olyan fontos vízi utak, mint a Pó, illetve a tenger közelsége miatt különböző civilizációk érkeztek Romagnába, akik különböző szőlőfajtákat és termesztési technikákat hoztak magukkal. A vadon termő szőlők ezen a területen történő domesztikációja kétségtelenül fontos eredmény volt, amit még ma is bizonyít a part menti fenyőerdőkben található kétlaki szőlő, de a közel-keleti fajták őshonos anyagokba történő genetikai introgressziója döntő fontosságú volt a jó minőségű szőlők megjelenéséhez, amelyek az olyan hideg és nedves éghajlaton is termeszthetők, mint amilyen például Romagna síkságaira is jellemző.

Ezek a környezeti feltételek ahhoz vezettek, hogy a szőlőt magas fákra futtatták, hogy tavasszal elkerüljék a hideg rétegeket (kései fagyok) és a páratartalmat, ami elősegíti a gombabetegségek kialakulását. A dombos területeken azonban a bevezetett fajták a származási helyükhöz hasonló körülményekkel szembesültek, és azokat a jelenleg is szórványosan jelen lévő jellegzetes görög bakművelési (gobelet) módszerrel művelhették.

A klasszikus latin irodalom megemlíti a Rimini és Faenza közötti területeken található, különösen termelékeny szőlőültetvényeket, de ez nem jelenti azt, hogy az így kapott borok – a „Caesenas” és a „Faventinum” borok hírnevéhez méltó módon – ne érnének el bizonyos minőségi szintet. A római birodalom bukását követően a romagnai szőlőtermesztés a Kelet-Római Birodalom politikai folytonosságának és a kolostorok növénykultúrák javítását célzó technikák fejlesztéséhez való hozzájárulásának köszönhetően fennmaradt.

A XV. században a szőlőültetvények mellett széles körben elterjedt a vegyes növénytermesztés („piantata”) gyakorlata, amely a XVIII. században érte el a csúcsát a részesművelés bevezetésével, mivel lehetővé tette, hogy a növényeket három szinten termesszék: a legmagasabb szinten voltak a magas fák, amelyek gyümölcstermesztésre, illetve levelek és faanyag begyűjtésére szolgáltak; a középső szinten a szőlőhajtások és a szőlőfürtök voltak; a földön pedig többnyire babot vagy más egynyári növényeket termesztettek, amelyekhez nem volt szükség sok fényre.

Fontos megjegyezni, hogy Romagna hosszú ideig tartó gazdasági és társadalmi hanyatláson ment keresztül a pápaság uralma alatt (1559-től 1796-ig és 1815-től 1860-ig pápai uradalom volt). Ez a hanyatlás a szőlőtermesztést is érintette, mivel a XIX. század végére a szőlőfajtákért felelős központi tanács megyei bizottságai arról számoltak be, hogy a szőlőtermesztés nagyon súlyos állapotban van, ami számtalan szőlőfajtát érint, és a megfelelő technológia sem áll rendelkezésre.

A helyzet nyilvánvalóan nem javult az Amerikából érkező lisztharmat, peronoszpóra és filoxéra megjelenését követően. Az első világháborút követően megkezdődött a filoxéra által elpusztított szőlőültetvények szerkezetátalakítása, a szőlőfajták számának jelentős korlátozása mellett. Azonban az 1960-as évekig nem valósult meg a romagnai szőlőtermesztés jelentős műszaki és technológiai fejlődése és javulása. A régi hagyományokban gyökerező ismeretek és tapasztalatok lehetővé tették, hogy Romagna az 1990-es évekre jó minőséget érjen el, és számos itt termelt bortípus képes kielégíteni a fogyasztók legkülönbözőbb igényeit.

B) A terméknek az alapvetően vagy kizárólag a földrajzi környezetből levezethető minőségi jellemzőire, vagy tulajdonságaira vonatkozó adatok

A „Rubicone” fehérborok színe a szalmasárgától az aranysárgáig terjed, a sárgától fokozatosan a halványzöldig vagy a rézvörösig terjedő színárnyalatokkal, mint a Pinot Grigio esetében. Illatukat tekintve a borokat finom aromák jellemzik, az akácra és a galagonyára jellemző finom virágos jegyekkel, valamint a felhasznált fő szőlőfajtát általában tükröző gyümölcsös jegyekkel. Ízük a száraz és az édes között van; harmonikus, jól strukturált, friss és zamatos borok.

A „Rubicone” Rosato borok színe változó intenzitású rózsaszín az alkalmazott borkészítési eljárástól függően. Ízük friss és harmonikus, és a száraztól az édesig változik, kiegyensúlyozott savtartalommal. Különös figyelmet kell fordítani a „Rubicone” Rosato Sangiovese típusra, amely összefügg a helyi hagyományokkal, mivel a lé részleges eltávolításának gyakorlatát („*salasso*”) a múltban a Sangiovese Rosso bor felélesztésére használták, és az eltávolított mustot a rozébor készítéséhez használták fel. A technológia immár lehetővé teszi e típus jobb meghatározását: az ibolya virágos aromáitól az éppen megérett piros gyümölcsökre emlékeztető jegyekig (pl. eper, málna, cseresznye, ribizli).

A „Rubicone” vörösborok rubinvörös színűek, amelynek intenzitása a szőlőfajtától, valamint az alkalmazott borkészítési és áztatási technikáktól függően változik; ezek befolyásolják az aromakomponenst is, amely változó érettségű gyümölcsös jegyekben fejeződik ki, néha virágos jegyekkel (főként ibolya, rózsa) és/vagy fűszeres jegyekkel kiegészülve. E borok íze a száraztól édesig terjedhet, amely kellemesen sima, éppen megfelelő savtartalommal.

A vörös Novello borok a szőlőből történő borkészítéshez használt sajátos szén-dioxid kivonatolási technikával összefüggésbe hozható aromákat és ízeket hordoznak, amelyek fokozzák a bor boros jellemzőit és a borszőlőfajta tipikus jegyeit.

A „Rubicone” Passito borok változó intenzitású rubinvörös színűek. Illatukban változó érettségű gyümölcsös jegyek, esetenként virágos és/vagy fűszeres jegyek vannak jelen. Ízük a száraztól az édesig terjedhet, harmonikus, jól strukturált; kiegyensúlyozott savtartalommal rendelkező borok.

E borok minőségi jellemzőit főként a termelési terület sajátos talaj- és éghajlati viszonyai határozzák meg. A jó légáramlású mérsékelt éghajlat, az elegendő felvehető vizet tartalmazó, jó vízelvezetésű talajok, valamint a nappali és éjszakai hőmérsékletek eltérése optimális feltételeket biztosít a szőlőfürtök éréséhez, ennek eredményeként pedig jó lesz a szőlő cukor- és savtartalma, valamint kiválóan kifejeződnek az egyes fajták egyéb sajátos és a belőlük készített borban megjelenő minőségi és érzékszervi jellemzői.

Ami a Passito bor előállítását illeti, fontos a szárítási módszer kiválasztása; a szárítás történhet az üzemben vagy szárítóhelyiségekben (az eljárás elvégzésére hagyományosan használt helyiségek). A szárítási időszak hossza változó, és azoktól a tulajdonságoktól függ, amelyeknek a végtermékben való kialakulását a borkészítő ezzel a technikával el kívánja érni.

A szárítást a nappali és az éjszakai hőmérsékletek közötti jelentős ingadozások is segítik, különösen a nyár végi / őszi időszakban, akárcsak a termőterület szeles éghajlata. A laza szerkezetű szőlőfürtök, vagyis ahol bőven van hely a szőlőszemek között, különösen alkalmasak a szárításra, és ezeket a szüretelés során kiválogatják a szőlőültetvényen. A szárítandó szőlőt a más borfajták előállítására szánt szőlő szüretelése előtt készítik elő annak érdekében, hogy magasabb savtartalmat érjenek el, ami ellensúlyozhatja az előállított bor cukortartalmát.

C) Az A) és a B) pontban említett adatok közötti ok-okozati összefüggés leírása

Nem szabad megfeledkezni arról sem, hogy fontos szőlőtermesztési hagyományai mellett Romagna a modern gyümölcstermesztés bölcsője is volt, és hogy a gyümölcsfákhoz viszonyított alacsonyabb szükségletei miatt csak a kevésbé termékeny talajokon, nevezetesen a domboldalakon és a síkság „kemény” talajain termesztenek szőlőt.

A dombok és a síkságok közötti hőmérsékleti eloszlás és ez utóbbi területet jellemző magasabb páratartalom arra késztette a síkságon élő mezőgazdasági termelőket, hogy későn érő, nagyobb rothadástűrő képességű szőlőfajtákat válasszanak, és a korai fajtákat a nagyobb tengerszint feletti magasságú területeken és a romagnai szőlőtermő terület északi fekvésű lankáin termesszék.

Az őszi időjárás, amely gyakran meglehetősen hűvös, a múltban szükségessé tette a szőlő szárítását a borok összetételi jellemzőinek javítása érdekében, így alakult ki a töppesztés technikája.

Ezenkívül a meglehetősen késői szüret, amelyet hideg ősz követett, azzal járt, hogy a borban télen megmaradt bizonyos mennyiségű maradékcukor, és az a palackozáskor a kora tavaszi melegben újra erjedni kezdett, ami természetes gyöngyöző hatást váltott ki. Ez a bevett gyakorlat ahhoz vezetett, hogy Romagna lakosai körében mind az édes borok, mind a száraz borok – legyen szó akár csendes borokról, gyöngyözőborokról vagy pezsgőről – kedveltté váltak.

A domborzattól, a földrajzi jellemzőktől, a talajtól és az éghajlattól függően mindig meg lehet találni az ideális szinergiát a környezeti tényezők és a szőlőfajták között a „Rubicone” oltalom alatt álló földrajzi jelzéssel ellátott, a helyi hagyományokon alapuló különböző bortípusok legkiválóbb példáinak előállításához.

A szőlőből készült termék kategóriája

4. Pezsgő

A kapcsolat összefoglalása

A) A földrajzi területre vonatkozó információk

1. A kapcsolat szempontjából releváns természeti tényezők

A „Rubicone” OFJ területe nagyjából Romagna igencsak vitatott határait követi, amelyeket valójában közigazgatási szempontból soha nem határoztak meg, hanem a földrajzi jellemzők, a talaj és a lakosok természete tekintetében meglehetősen homogén területet fednek le, amelyet az áldozathozatal és a nehézségek közös történelme formált.

A „Rubicone” OFJ körülhatárolt területe három geomorfológiailag elkülönülő övezetet, a hordalékos síkságot, az előhegységeket és a dombokat, valamint a két fő történelmi modellen, nevezetesen a görög és az etruszk módszeren alapuló két különböző szőlőtermesztési módot foglal magában.

A Toszkán-Romagnai Appenninek geológiai eredete közös, amely a harmadidőszakra nyúlik vissza, és általában mészkőből és agyagképződményekből áll. A Romagnára a méreténél fogva leginkább jellemző földtani képződmény a márgás-homokos képződmény, amely egy változó szélességű sávban terül el, és turbidit és márgás homokkövek egymásra rakódott, váltakozó rétegeiből áll. A messinai korban, amikor a mediterrán medence elzáródott az Atlanti-óceántól, evaporitos kőzetek (kréta, anhidrit és kősó) rakódtak le, amelyek Romagnában jól láthatók a Vena del Gessóban [„mészkő telér”].

Ezt követően jöttek létre a pliocén kor főként agyagos üledékei, amelyek gyakran az alacsony völgyekre jellemző vízmosásokat alakították ki.

Az előhegységi terület, amely általában sík, a késői negyedidőszakban alakult ki; gyakran teljesen kifejlődött, és általában karbonátoktól mentes.

Ez a sziklavonulat természetes módon, a természetes eróziónak és az emberi beavatkozásnak köszönhetően többé-kevésbé meszes, agyagos és vegyes talajokat, valamint – ahol kimosódás és kémiai erózió történt – változatos összetételű málladéktalajokat eredményezett.

A hordalékos eredetű síkság vályogos-agyagos állagú talajokból áll, egy sor köztes összetételű talajjal, amelyekhez Romagna lakosainak mindig sikerült megtalálniuk az ideális növénykultúrákat.

Így az OFJ területe sokféle domborzatot foglal magában, de ezek meglehetősen egységesek az Appenninek vonulatával párhuzamosan futó, változó szélességű sávokon belül, és meglehetősen hasonlóak a különböző érintett megyékben: Bologna, Ravenna, Forlì-Cesena és Rimini (kevesebb márgás-szemcsés talaj).

Ami az éghajlatot illeti, a Winkler-index növekvő értékeket mutat az Appenninektől a síkság felé, amelyek a tenger mérséklő hatása miatt ismét csökkennek a part felé haladva.

A hőmérséklet és a csapadékszint a különböző területek tengerszint feletti magasságától függően változik. A dombvidék (a fő szőlőtermesztési terület) mérsékelt szubkontinentális éghajlata hűvös mérsékelt éghajlatba megy át a magas dombokon, ahol az éves átlaghőmérséklet 12–14 °C-ról 8–10 °C-ra csökken, az Appenninek magasabban fekvő részein pedig még alacsonyabb. A síkságon az éghajlat kontinentálisabb jellegű, az éves átlaghőmérséklet 14–16 °C körül van, az időjárás kellően szeles, a Winkler-index pedig elérheti a körülbelül 2 400 növekedési foknapot, míg a különböző tengerszint feletti magasságú övezetekben és a dombokon ez az érték 1 800–2 200 növekedési foknap. Ezek a feltételek biztosítják, hogy a Romagnában termesztett különböző szőlőfajták optimális érettséget érjenek el.

Az éves csapadékmennyiség 600 és 800 mm között mozog: a csapadék főként ősszel, kisebb mértékben tavasszal érkezik. A nyári vízhiányt enyhíti a levegő magas relatív páratartalma, a felszíni víz rendelkezésre állása, a mély talajok, valamint az a tény, hogy a dombok több csapadékot kapnak, és a csapadék egyenletesebben oszlik el.

Ezek a talaj- és éghajlati viszonyok hozzájárulnak ahhoz, hogy a „Rubicone” OFJ teljes földrajzi területe különösen alkalmas a szőlőtermesztésre.

2. A kapcsolat szempontjából releváns emberi tényezők

Az olyan fontos vízi utak, mint a Pó, illetve a tenger közelsége miatt különböző civilizációk érkeztek Romagnába, akik különböző szőlőfajtákat és termesztési technikákat hoztak magukkal. A vadon termő szőlők ezen a területen történő domesztikációja kétségtelenül fontos eredmény volt, amit még ma is bizonyít a part menti fenyőerdőkben található kétlaki szőlő, de a közel-keleti fajták őshonos anyagokba történő genetikai introgressziója döntő fontosságú volt a jó minőségű szőlők megjelenéséhez, amelyek az olyan hideg és nedves éghajlaton is termeszthetők, mint amilyen például Romagna síkságaira is jellemző.

Ezek a környezeti feltételek ahhoz vezettek, hogy a szőlőt magas fákra futtatták, hogy tavasszal elkerüljék a hideg rétegeket (kései fagyok) és a páratartalmat, ami elősegíti a gombabetegségek kialakulását. A dombos területeken azonban a bevezetett fajták a származási helyükhöz hasonló körülményekkel szembesültek, és azokat a jelenleg is szórványosan jelen lévő jellegzetes görög bakművelési (gobelet) módszerrel művelhették.

A klasszikus latin irodalom megemlíti a Rimini és Faenza közötti területeken található, különösen termelékeny szőlőültetvényeket, de ez nem jelenti azt, hogy az így kapott borok – a „Caesenas” és a „Faventinum” borok hírnevéhez méltó módon – ne érnének el bizonyos minőségi szintet. A római birodalom bukását követően a romagnai szőlőtermesztés a Kelet-Római Birodalom politikai folytonosságának és a kolostorok növénykultúrák javítását célzó technikák fejlesztéséhez való hozzájárulásának köszönhetően fennmaradt.

A XV. században a szőlőültetvények mellett széles körben elterjedt a vegyes növénytermesztés („piantata”) gyakorlata, amely a XVIII. században érte el a csúcsát a részesművelés bevezetésével, mivel lehetővé tette, hogy a növényeket három szinten termesszék: a legmagasabb szinten voltak a magas fák, amelyek gyümölcstermesztésre, illetve levelek és faanyag begyűjtésére szolgáltak; a középső szinten a szőlőhajtások és a szőlőfürtök voltak; a földön pedig többnyire babot vagy más egynyári növényeket termesztettek, amelyekhez nem volt szükség sok fényre.

Fontos megjegyezni, hogy Romagna hosszú ideig tartó gazdasági és társadalmi hanyatláson ment keresztül a pápaság uralma alatt (1559-től 1796-ig és 1815-től 1860-ig). Ez a hanyatlás a szőlőtermesztést is érintette, mivel a XIX. század végére a szőlőfajtákért felelős központi tanács megyei bizottságai arról számoltak be, hogy a szőlőtermesztés nagyon súlyos állapotban van, ami számtalan szőlőfajtát érint, és a megfelelő technológia sem áll rendelkezésre.

A helyzet nyilvánvalóan nem javult az Amerikából érkező lisztharmat, peronoszpóra és filoxéra megjelenését követően. Az első világháborút követően megkezdődött a filoxéra által elpusztított szőlőültetvények szerkezetátalakítása, a szőlőfajták számának jelentős korlátozása mellett. Azonban az 1960-as évekig nem valósult meg a romagnai szőlőtermesztés jelentős műszaki és technológiai fejlődése és javulása. A régi hagyományokban gyökerező ismeretek és tapasztalatok lehetővé tették, hogy Romagna az 1990-es évekre jó minőséget érjen el, és számos itt termelt bortípus képes kielégíteni a fogyasztók legkülönbözőbb igényeit.

B) Információk a földrajzi eredetnek tulajdonítható különleges termékminőségről

A pezsgők és gyöngyözőborok előállítása sokéves hagyománnyal büszkélkedhet, amelyet a legújabb műszaki és technológiai fejlesztések is megerősítenek. A termesztési, szüretelési és borkészítési szakaszban tanúsított különös gondosság lehetővé teszi a friss és tiszta alapborok előállítását, amelyek az ezt követő, jól kezelt második erjesztési folyamat révén elegáns pezsgőket és gyöngyözőborokat eredményeznek, amelyekre egyedi finesz jellemző.

A pezsgők, gyöngyözőborok és részben erjedt mustok minősége szorosan kapcsolódik a terület szőlőfajtáinak ötvözéséhez, amelyek jellemzőik miatt technológiailag alkalmasak az ilyen típusú borok készítésére. Ezenkívül a gyöngyözőbor és a pezsgők előállítási módszereinek a hagyományosabb módszerek (palackban történő érlelés) javítása és/vagy a legkorszerűbb berendezések használata révén történő fejlesztése nagyban hozzájárult a végtermék minőségének javításához.

Ugyanez vonatkozik a részben erjedt fehér, vörös vagy rozé szőlőmustokra is, amelyeket a Charmat (vagy Martinotti) módszerrel állítanak elő, amely frissességet és mérsékelt alkoholtartalmat kölcsönöz a végterméknek.

A szőlőből készült termékek e kategóriáinak minőségi jellemzői a környezeti jellemzők (mérsékelt, szeles éghajlat, kedvező hőmérséklet-ingadozások és talaj), a szőlőfajták technológiai tulajdonságai és a szőlőtermesztőknek a termesztési és borkészítési technikák megválasztásával kapcsolatos készségei közötti kölcsönhatás eredménye.

Összefoglalva, ez a „terroir” fogalma, azaz a termék a földrajzi eredettel fennálló ok-okozati kapcsolat kifejeződése.

C) Az A) és a B) pontban említett adatok közötti ok-okozati összefüggés leírása

Nem szabad megfeledkezni arról sem, hogy fontos szőlőtermesztési hagyományai mellett Romagna a modern gyümölcstermesztés bölcsője is volt, és hogy a gyümölcsfákhoz viszonyított alacsonyabb szükségletei miatt csak a kevésbé termékeny talajokon, nevezetesen a domboldalakon és a síkság „kemény” talajain termesztenek szőlőt.

A dombok és a síkságok közötti hőmérsékleti eloszlás és ez utóbbi területet jellemző magasabb páratartalom arra késztette a síkságon élő mezőgazdasági termelőket, hogy későn érő, nagyobb rothadástűrő képességű szőlőfajtákat válasszanak, és a korai fajtákat a nagyobb tengerszint feletti magasságú területeken és a romagnai szőlőtermő terület északi fekvésű lankáin termesszék.

Az őszi időjárás, amely gyakran meglehetősen hűvös, a múltban szükségessé tette a szőlő szárítását a borok összetételi jellemzőinek javítása érdekében, így alakult ki a töppesztés technikája.

Ezenkívül a meglehetősen késői szüret, amelyet hideg ősz követett, azzal járt, hogy a borban télen megmaradt bizonyos mennyiségű maradékcukor, és az a palackozáskor a kora tavaszi melegben újra erjedni kezdett, ami természetes gyöngyöző hatást váltott ki. Ez a bevett gyakorlat ahhoz vezetett, hogy Romagna lakosai körében mind az édes borok, mind a száraz borok – legyen szó akár csendes borokról, gyöngyözőborokról vagy pezsgőről – kedveltté váltak.

A domborzattól, a földrajzi jellemzőktől, a talajtól és az éghajlattól függően mindig meg lehet találni az ideális szinergiát a környezeti tényezők és a szőlőfajták között a „Rubicone” oltalom alatt álló földrajzi jelzéssel ellátott, a helyi hagyományokon alapuló különböző bortípusok legkiválóbb példáinak előállításához.

A szőlőből készült termék kategóriája

5. Minőségi pezsgő

A kapcsolat összefoglalása

A) A földrajzi területre vonatkozó információk

1. A kapcsolat szempontjából releváns természeti tényezők

A „Rubicone” OFJ területe nagyjából Romagna igencsak vitatott határait követi, amelyeket valójában közigazgatási szempontból soha nem határoztak meg, hanem a földrajzi jellemzők, a talaj és a lakosok természete tekintetében meglehetősen homogén területet fednek le, amelyet az áldozathozatal és a nehézségek közös történelme formált.

A „Rubicone” OFJ körülhatárolt területe három geomorfológiailag elkülönülő övezetet, a hordalékos síkságot, az előhegységeket és a dombokat, valamint a két fő történelmi modellen, nevezetesen a görög és az etruszk módszeren alapuló két különböző szőlőtermesztési módot foglal magában.

A Toszkán-Romagnai Appenninek geológiai eredete közös, amely a harmadidőszakra nyúlik vissza, és általában mészkőből és agyagképződményekből áll. A Romagnára a méreténél fogva leginkább jellemző földtani képződmény a márgás-homokos képződmény, amely egy változó szélességű sávban terül el, és turbidit és márgás homokkövek egymásra rakódott, váltakozó rétegeiből áll. A messinai korban, amikor a mediterrán medence elzáródott az Atlanti-óceántól, evaporitos kőzetek (kréta, anhidrit és kősó) rakódtak le, amelyek Romagnában jól láthatók a Vena del Gessóban [„mészkő telér”].

Ezt követően jöttek létre a pliocén kor főként agyagos üledékei, amelyek gyakran az alacsony völgyekre jellemző vízmosásokat alakították ki.

Az előhegységi terület, amely általában sík, a késői negyedidőszakban alakult ki; gyakran teljesen kifejlődött, és általában karbonátoktól mentes.

Ez a sziklavonulat természetes módon, a természetes eróziónak és az emberi beavatkozásnak köszönhetően többé-kevésbé meszes, agyagos és vegyes talajokat, valamint – ahol kimosódás és kémiai erózió történt – változatos összetételű málladéktalajokat eredményezett.

A hordalékos eredetű síkság vályogos-agyagos állagú talajokból áll, egy sor köztes összetételű talajjal, amelyekhez Romagna lakosainak mindig sikerült megtalálniuk az ideális növénykultúrákat.

Így az OFJ területe sokféle domborzatot foglal magában, de ezek meglehetősen egységesek az Appenninek vonulatával párhuzamosan futó, változó szélességű sávokon belül, és meglehetősen hasonlóak a különböző érintett megyékben: Bologna, Ravenna, Forlì-Cesena és Rimini (kevesebb márgás-szemcsés talaj).

Ami az éghajlatot illeti, a Winkler-index növekvő értékeket mutat az Appenninektől a síkság felé, amelyek a tenger mérséklő hatása miatt ismét csökkennek a part felé haladva.

A hőmérséklet és a csapadékszint a különböző területek tengerszint feletti magasságától függően változik. A dombvidék (a fő szőlőtermesztési terület) mérsékelt szubkontinentális éghajlata hűvös mérsékelt éghajlatba megy át a magas dombokon, ahol az éves átlaghőmérséklet 12–14 °C-ról 8–10 °C-ra csökken, az Appenninek magasabban fekvő részein pedig még alacsonyabb. A síkságon az éghajlat kontinentálisabb jellegű, az éves átlaghőmérséklet 14–16 °C körül van, az időjárás kellően szeles, a Winkler-index pedig elérheti a körülbelül 2 400 növekedési foknapot, míg a különböző tengerszint feletti magasságú övezetekben és a dombokon ez az érték 1 800–2 200 növekedési foknap. Ezek a feltételek biztosítják, hogy a Romagnában termesztett különböző szőlőfajták optimális érettséget érjenek el.

Az éves csapadékmennyiség 600 és 800 mm között mozog: a csapadék főként ősszel, kisebb mértékben tavasszal érkezik. A nyári vízhiányt enyhíti a levegő magas relatív páratartalma, a felszíni víz rendelkezésre állása, a mély talajok, valamint az a tény, hogy a dombok több csapadékot kapnak, és a csapadék egyenletesebben oszlik el.

Ezek a talaj- és éghajlati viszonyok hozzájárulnak ahhoz, hogy a „Rubicone” OFJ teljes földrajzi területe különösen alkalmas a szőlőtermesztésre.

2. A kapcsolat szempontjából releváns emberi tényezők

Az olyan fontos vízi utak, mint a Pó, illetve a tenger közelsége miatt különböző civilizációk érkeztek Romagnába, akik különböző szőlőfajtákat és termesztési technikákat hoztak magukkal. A vadon termő szőlők ezen a területen történő domesztikációja kétségtelenül fontos eredmény volt, amit még ma is bizonyít a part menti fenyőerdőkben található kétlaki szőlő, de a közel-keleti fajták őshonos anyagokba történő genetikai introgressziója döntő fontosságú volt a jó minőségű szőlők megjelenéséhez, amelyek az olyan hideg és nedves éghajlaton is termeszthetők, mint amilyen például Romagna síkságaira is jellemző.

Ezek a környezeti feltételek ahhoz vezettek, hogy a szőlőt magas fákra futtatták, hogy tavasszal elkerüljék a hideg rétegeket (kései fagyok) és a páratartalmat, ami elősegíti a gombabetegségek kialakulását. A dombos területeken azonban a bevezetett fajták a származási helyükhöz hasonló körülményekkel szembesültek, és azokat a jelenleg is szórványosan jelen lévő jellegzetes görög bakművelési (gobelet) módszerrel művelhették.

A klasszikus latin irodalom megemlíti a Rimini és Faenza közötti területeken található, különösen termelékeny szőlőültetvényeket, de ez nem jelenti azt, hogy az így kapott borok – a „Caesenas" és a „Faventinum" borok hírnevéhez méltó módon – ne érnének el bizonyos minőségi szintet. A római birodalom bukását követően a romagnai szőlőtermesztés a Kelet-Római Birodalom politikai folytonosságának és a kolostorok növénykultúrák javítását célzó technikák fejlesztéséhez való hozzájárulásának köszönhetően fennmaradt.

A XV. században a szőlőültetvények mellett széles körben elterjedt a vegyes növénytermesztés („piantata") gyakorlata, amely a XVIII. században érte el a csúcsát a részesművelés bevezetésével, mivel lehetővé tette, hogy a növényeket három szinten termesszék: a legmagasabb szinten voltak a magas fák, amelyek gyümölcstermesztésre, illetve levelek és faanyag begyűjtésére szolgáltak; a középső szinten a szőlőhajtások és a szőlőfürtök voltak; a földön pedig többnyire babot vagy más egynyári növényeket termesztettek, amelyekhez nem volt szükség sok fényre.

Fontos megjegyezni, hogy Romagna hosszú ideig tartó gazdasági és társadalmi hanyatláson ment keresztül a pápaság uralma alatt (1559-től 1796-ig és 1815-től 1860-ig). Ez a hanyatlás a szőlőtermesztést is érintette, mivel a XIX. század végére a szőlőfajtákért felelős központi tanács megyei bizottságai arról számoltak be, hogy a szőlőtermesztés nagyon súlyos állapotban van, ami számtalan szőlőfajtát érint, és a megfelelő technológia sem áll rendelkezésre.

A helyzet nyilvánvalóan nem javult az Amerikából érkező lisztharmat, peronoszpóra és filoxéra megjelenését követően. Az első világháborút követően megkezdődött a filoxéra által elpusztított szőlőültetvények szerkezetátalakítása, a szőlőfajták számának jelentős korlátozása mellett. Azonban az 1960-as évekig nem valósult meg a romagnai szőlőtermesztés jelentős műszaki és technológiai fejlődése és javulása. A régi hagyományokban gyökerező ismeretek és tapasztalatok lehetővé tették, hogy Romagna az 1990-es évekre jó minőséget érjen el, és számos itt termelt bortípus képes kielégíteni a fogyasztók legkülönbözőbb igényeit.

B) Információk a földrajzi eredetnek tulajdonítható különleges termékminőségről

A pezsgők és gyöngyözőborok előállítása sokéves hagyománnyal büszkélkedhet, amelyet a legújabb műszaki és technológiai fejlesztések is megerősítenek. A termesztési, szüretelési és borkészítési szakaszban tanúsított különös gondosság lehetővé teszi a friss és tiszta alapborok előállítását, amelyek az ezt követő, jól kezelt második erjesztési folyamat révén elegáns pezsgőket és gyöngyözőborokat eredményeznek, amelyekre egyedi finesz jellemző.

A pezsgők, gyöngyözőborok és részben erjedt mustok minősége szorosan kapcsolódik a terület szőlőfajtáinak ötvözéséhez, amelyek jellemzőik miatt technológiailag alkalmasak az ilyen típusú borok készítésére. Ezenkívül a gyöngyözőbor és a pezsgők előállítási módszereinek a hagyományosabb módszerek (palackban történő érlelés) javítása és/vagy a legkorszerűbb berendezések használata révén történő fejlesztése nagyban hozzájárult a végtermék minőségének javításához.

Ugyanez vonatkozik a részben erjedt fehér, vörös vagy rozé szőlőmustokra is, amelyeket a Charmat (vagy Martinotti) módszerrel állítanak elő, amely frissességet és mérsékelt alkoholtartalmat kölcsönöz a végterméknek.

A szőlőből készült termékek e kategóriáinak minőségi jellemzői a környezeti jellemzők (mérsékelt, szeles éghajlat, kedvező hőmérséklet-ingadozások és talaj), a szőlőfajták technológiai tulajdonságai és a szőlőtermesztőknek a termesztési és borkészítési technikák megválasztásával kapcsolatos készségei közötti kölcsönhatás eredménye.

Összefoglalva, ez a „terroir” fogalma, azaz a termék a földrajzi eredettel fennálló ok-okozati kapcsolat kifejeződése.

C) Az A) és a B) pontban említett adatok közötti ok-okozati összefüggés leírása

Nem szabad megfeledkezni arról sem, hogy fontos szőlőtermesztési hagyományai mellett Romagna a modern gyümölcstermesztés bölcsője is volt, és hogy a gyümölcsfákhoz viszonyított alacsonyabb szükségletei miatt csak a kevésbé termékeny talajokon, nevezetesen a domboldalakon és a síkság „kemény” talajain termesztenek szőlőt.

A dombok és a síkságok közötti hőmérsékleti eloszlás és ez utóbbi területet jellemző magasabb páratartalom arra késztette a síkságon élő mezőgazdasági termelőket, hogy későn érő, nagyobb rothadástűrő képességű szőlőfajtákat válasszanak, és a korai fajtákat a nagyobb tengerszint feletti magasságú területeken és a romagnai szőlőtermő terület északi fekvésű lankáin termesszék.

Az őszi időjárás, amely gyakran meglehetősen hűvös, a múltban szükségessé tette a szőlő szárítását a borok összetételi jellemzőinek javítása érdekében, így alakult ki a töppesztés technikája.

Ezenkívül a meglehetősen késői szüret, amelyet hideg ősz követett, azzal járt, hogy a borban télen megmaradt bizonyos mennyiségű maradékcukor, és az a palackozáskor a kora tavaszi melegben újra erjedni kezdett, ami természetes gyöngyöző hatást váltott ki. Ez a bevett gyakorlat ahhoz vezetett, hogy Romagna lakosai körében mind az édes borok, mind a száraz borok – legyen szó akár csendes borokról, gyöngyözőborokról vagy pezsgőről – kedveltté váltak.

A domborzattól, a földrajzi jellemzőktől, a talajtól és az éghajlattól függően mindig meg lehet találni az ideális szinergiát a környezeti tényezők és a szőlőfajták között a „Rubicone” oltalom alatt álló földrajzi jelzéssel ellátott, a helyi hagyományokon alapuló különböző bortípusok legkiválóbb példáinak előállításához.

A szőlőből készült termék kategóriája

8. Gyöngyözőbor

A kapcsolat összefoglalása

A) A földrajzi területre vonatkozó információk

1. A kapcsolat szempontjából releváns természeti tényezők

A „Rubicone” OFJ területe nagyjából Romagna igencsak vitatott határait követi, amelyeket valójában közigazgatási szempontból soha nem határoztak meg, hanem a földrajzi jellemzők, a talaj és a lakosok természete tekintetében meglehetősen homogén területet fednek le, amelyet az áldozathozatal és a nehézségek közös történelme formált.

A „Rubicone” OFJ körülhatárolt területe három geomorfológiailag elkülönülő övezetet, a hordalékos síkságot, az előhegységeket és a dombokat, valamint a két fő történelmi modellen, nevezetesen a görög és az etruszk módszeren alapuló két különböző szőlőtermesztési módot foglal magában.

A Toszkán-Romagnai Appenninek geológiai eredete közös, amely a harmadidőszakra nyúlik vissza, és általában mészkőből és agyagképződményekből áll. A Romagnára a méreténél fogva leginkább jellemző földtani képződmény a márgás-homokos képződmény, amely egy változó szélességű sávban terül el, és turbidit és márgás homokkövek egymásra rakódott, váltakozó rétegeiből áll. A messinai korban, amikor a mediterrán medence elzáródott az Atlanti-óceántól, evaporitos kőzetek (kréta, anhidrit és kősó) rakódtak le, amelyek Romagnában jól láthatók a Vena del Gessóban [„mészkő telér”].

Ezt követően jöttek létre a pliocén kor főként agyagos üledékei, amelyek gyakran az alacsony völgyekre jellemző vízmosásokat alakították ki.

Az előhegységi terület, amely általában sík, a késői negyedidőszakban alakult ki; gyakran teljesen kifejlődött, és általában karbonátoktól mentes.

Ez a sziklavonulat természetes módon, a természetes eróziónak és az emberi beavatkozásnak köszönhetően többé-kevésbé meszes, agyagos és vegyes talajokat, valamint – ahol kimosódás és kémiai erózió történt – változatos összetételű málladéktalajokat eredményezett.

A hordalékos eredetű síkság vályogos-agyagos állagú talajokból áll, egy sor köztes összetételű talajjal, amelyekhez Romagna lakosainak mindig sikerült megtalálniuk az ideális növénykultúrákat.

Így az OFJ területe sokféle domborzatot foglal magában, de ezek meglehetősen egységesek az Appenninek vonulatával párhuzamosan futó, változó szélességű sávokon belül, és meglehetősen hasonlóak a különböző érintett megyékben: Bologna, Ravenna, Forlì-Cesena és Rimini (kevesebb márgás-szemcsés talaj).

Ami az éghajlatot illeti, a Winkler-index növekvő értékeket mutat az Appenninektől a síkság felé, amelyek a tenger mérséklő hatása miatt ismét csökkennek a part felé haladva.

A hőmérséklet és a csapadékszint a különböző területek tengerszint feletti magasságától függően változik. A dombvidék (a fő szőlőtermesztési terület) mérsékelt szubkontinentális éghajlata hűvös mérsékelt éghajlatba megy át a magas dombokon, ahol az éves átlaghőmérséklet 12–14 °C-ról 8–10 °C-ra csökken, az Appenninek magasabban fekvő részein pedig még alacsonyabb. A síkságon az éghajlat kontinentálisabb jellegű, az éves átlaghőmérséklet 14–16 °C körül van, az időjárás kellően szeles, a Winkler-index pedig elérheti a körülbelül 2 400 növekedési foknapot, míg a különböző tengerszint feletti magasságú övezetekben és a dombokon ez az érték 1 800–2 200 növekedési foknap. Ezek a feltételek biztosítják, hogy a Romagnában termesztett különböző szőlőfajták optimális érettséget érjenek el.

Az éves csapadékmennyiség 600 és 800 mm között mozog: a csapadék főként ősszel, kisebb mértékben tavasszal érkezik. A nyári vízhiányt enyhíti a levegő magas relatív páratartalma, a felszíni víz rendelkezésre állása, a mély talajok, valamint az a tény, hogy a dombok több csapadékot kapnak, és a csapadék egyenletesebben oszlik el.

Ezek a talaj- és éghajlati viszonyok hozzájárulnak ahhoz, hogy a „Rubicone” OFJ teljes földrajzi területe különösen alkalmas a szőlőtermesztésre.

2. A kapcsolat szempontjából releváns emberi tényezők

Az olyan fontos vízi utak, mint a Pó, illetve a tenger közelsége miatt különböző civilizációk érkeztek Romagnába, akik különböző szőlőfajtákat és termesztési technikákat hoztak magukkal. A vadon termő szőlők ezen a területen történő domesztikációja kétségtelenül fontos eredmény volt, amit még ma is bizonyít a part menti fenyőerdőkben található kétlaki szőlő, de a közel-keleti fajták őshonos anyagokba történő genetikai introgressziója döntő fontosságú volt a jó minőségű szőlők megjelenéséhez, amelyek az olyan hideg és nedves éghajlaton is termeszthetők, mint amilyen például Romagna síkságaira is jellemző.

Ezek a környezeti feltételek ahhoz vezettek, hogy a szőlőt magas fákra futtatták, hogy tavasszal elkerüljék a hideg rétegeket (kései fagyok) és a páratartalmat, ami elősegíti a gombabetegségek kialakulását. A dombos területeken azonban a bevezetett fajták a származási helyükhöz hasonló körülményekkel szembesültek, és azokat a jelenleg is szórványosan jelen lévő jellegzetes görög bakművelési (gobelet) módszerrel művelhették.

A klasszikus latin irodalom megemlíti a Rimini és Faenza közötti területeken található, különösen termelékeny szőlőültetvényeket, de ez nem jelenti azt, hogy az így kapott borok – a „Caesenas” és a „Faventinum” borok hírnevéhez méltó módon – ne érnének el bizonyos minőségi szintet. A római birodalom bukását követően a romagnai szőlőtermesztés a Kelet-Római Birodalom politikai folytonosságának és a kolostorok növénykultúrák javítását célzó technikák fejlesztéséhez való hozzájárulásának köszönhetően fennmaradt.

A XV. században a szőlőültetvények mellett széles körben elterjedt a vegyes növénytermesztés („piantata”) gyakorlata, amely a XVIII. században érte el a csúcsát a részesművelés bevezetésével, mivel lehetővé tette, hogy a növényeket három szinten termesszék: a legmagasabb szinten voltak a magas fák, amelyek gyümölcstermesztésre, illetve levelek és faanyag begyűjtésére szolgáltak; a középső szinten a szőlőhajtások és a szőlőfürtök voltak; a földön pedig többnyire babot vagy más egynyári növényeket termesztettek, amelyekhez nem volt szükség sok fényre.

Fontos megjegyezni, hogy Romagna hosszú ideig tartó gazdasági és társadalmi hanyatláson ment keresztül a pápaság uralma alatt (1559-től 1796-ig és 1815-től 1860-ig). Ez a hanyatlás a szőlőtermesztést is érintette, mivel a XIX. század végére a szőlőfajtákért felelős központi tanács megyei bizottságai arról számoltak be, hogy a szőlőtermesztés nagyon súlyos állapotban van, ami számtalan szőlőfajtát érint, és a megfelelő technológia sem áll rendelkezésre.

A helyzet nyilvánvalóan nem javult az Amerikából érkező lisztharmat, peronoszpóra és filoxéra megjelenését követően. Az első világháborút követően megkezdődött a filoxéra által elpusztított szőlőültetvények szerkezetátalakítása, a szőlőfajták számának jelentős korlátozása mellett. Azonban az 1960-as évekig nem valósult meg a romagnai szőlőtermesztés jelentős műszaki és technológiai fejlődése és javulása. A régi hagyományokban gyökerező ismeretek és tapasztalatok lehetővé tették, hogy Romagna az 1990-es évekre jó minőséget érjen el, és számos itt termelt bortípus képes kielégíteni a fogyasztók legkülönbözőbb igényeit.

B) Információk a földrajzi eredetnek tulajdonítható különleges termékminőségről

A pezsgők és gyöngyözőborok előállítása sokéves hagyománnyal büszkélkedhet, amelyet a legújabb műszaki és technológiai fejlesztések is megerősítenek. A termesztési, szüretelési és borkészítési szakaszban tanúsított különös gondosság lehetővé teszi a friss és tiszta alapborok előállítását, amelyek az ezt követő, jól kezelt második erjesztési folyamat révén elegáns pezsgőket és gyöngyözőborokat eredményeznek, amelyekre egyedi finesz jellemző.

A pezsgők, gyöngyözőborok és részben erjedt mustok minősége szorosan kapcsolódik a terület szőlőfajtáinak ötvözéséhez, amelyek jellemzőik miatt technológiailag alkalmasak az ilyen típusú borok készítésére. Ezenkívül a gyöngyözőbor és a pezsgők előállítási módszereinek a hagyományosabb módszerek (palackban történő érlelés) javítása és/vagy a legkorszerűbb berendezések használata révén történő fejlesztése nagyban hozzájárult a végtermék minőségének javításához.

Ugyanez vonatkozik a részben erjedt fehér, vörös vagy rozé szőlőmustokra is, amelyeket a Charmat (vagy Martinotti) módszerrel állítanak elő, amely frissességet és mérsékelt alkoholtartalmat kölcsönöz a végterméknek.

A szőlőből készült termékek e kategóriáinak minőségi jellemzői a környezeti jellemzők (mérsékelt, szeles éghajlat, kedvező hőmérséklet-ingadozások és talaj), a szőlőfajták technológiai tulajdonságai és a szőlőtermesztőknek a termesztési és borkészítési technikák megválasztásával kapcsolatos készségei közötti kölcsönhatás eredménye.

Összefoglalva, ez a „terroir” fogalma, azaz a termék a földrajzi eredettel fennálló ok-okozati kapcsolat kifejeződése.

C) Az A) és a B) pontban említett adatok közötti ok-okozati összefüggés leírása

Nem szabad megfeledkezni arról sem, hogy fontos szőlőtermesztési hagyományai mellett Romagna a modern gyümölcstermesztés bölcsője is volt, és hogy a gyümölcsfákhoz viszonyított alacsonyabb szükségletei miatt csak a kevésbé termékeny talajokon, nevezetesen a domboldalakon és a síkság „kemény” talajain termesztenek szőlőt.

A dombok és a síkságok közötti hőmérsékleti eloszlás és ez utóbbi területet jellemző magasabb páratartalom arra késztette a síkságon élő mezőgazdasági termelőket, hogy későn érő, nagyobb rothadástűrő képességű szőlőfajtákat válasszanak, és a korai fajtákat a nagyobb tengerszint feletti magasságú területeken és a romagnai szőlőtermő terület északi fekvésű lankáin termesszék.

Az őszi időjárás, amely gyakran meglehetősen hűvös, a múltban szükségessé tette a szőlő szárítását a borok összetételi jellemzőinek javítása érdekében, így alakult ki a töppesztés technikája.

Ezenkívül a meglehetősen késői szüret, amelyet hideg ősz követett, azzal járt, hogy a borban télen megmaradt bizonyos mennyiségű maradékcukor, és az a palackozáskor a kora tavaszi melegben újra erjedni kezdett, ami természetes gyöngyöző hatást váltott ki. Ez a bevett gyakorlat ahhoz vezetett, hogy Romagna lakosai körében mind az édes borok, mind a száraz borok – legyen szó akár csendes borokról, gyöngyözőborokról vagy pezsgőről – kedveltté váltak.

A domborzattól, a földrajzi jellemzőktől, a talajtól és az éghajlattól függően mindig meg lehet találni az ideális szinergiát a környezeti tényezők és a szőlőfajták között a „Rubicone” oltalom alatt álló földrajzi jelzéssel ellátott, a helyi hagyományokon alapuló különböző bortípusok legkiválóbb példáinak előállításához.

A szőlőből készült termék kategóriája

11. Részben erjedt szőlőmust

A kapcsolat összefoglalása

A) A földrajzi területre vonatkozó információk

1. A kapcsolat szempontjából releváns természeti tényezők

A „Rubicone” OFJ területe nagyjából Romagna igencsak vitatott határait követi, amelyeket valójában közigazgatási szempontból soha nem határoztak meg, hanem a földrajzi jellemzők, a talaj és a lakosok természete tekintetében meglehetősen homogén területet fednek le, amelyet az áldozathozatal és a nehézségek közös történelme formált.

A „Rubicone” OFJ körülhatárolt területe három geomorfológiailag elkülönülő övezetet, a hordalékos síkságot, az előhegységeket és a dombokat, valamint a két fő történelmi modellen, nevezetesen a görög és az etruszk módszeren alapuló két különböző szőlőtermesztési módot foglal magában.

A Toszkán-Romagnai Appenninek geológiai eredete közös, amely a harmadidőszakra nyúlik vissza, és általában mészkőből és agyagképződményekből áll. A Romagnára a méreténél fogva leginkább jellemző földtani képződmény a márgás-homokos képződmény, amely egy változó szélességű sávban terül el, és turbidit és márgás homokkövek egymásra rakódott, váltakozó rétegeiből áll. A messinai korban, amikor a mediterrán medence elzáródott az Atlanti-óceántól, evaporitos kőzetek (kréta, anhidrit és kősó) rakódtak le, amelyek Romagnában jól láthatók a Vena del Gessóban [„mészkő telér”].

Ezt követően jöttek létre a pliocén kor főként agyagos üledékei, amelyek gyakran az alacsony völgyekre jellemző vízmosásokat alakították ki.

Az előhegységi terület, amely általában sík, a késői negyedidőszakban alakult ki; gyakran teljesen kifejlődött, és általában karbonátoktól mentes.

Ez a sziklavonulat természetes módon, a természetes eróziónak és az emberi beavatkozásnak köszönhetően többé-kevésbé meszes, agyagos és vegyes talajokat, valamint – ahol kimosódás és kémiai erózió történt – változatos összetételű málladéktalajokat eredményezett.

A hordalékos eredetű síkság vályogos-agyagos állagú talajokból áll, egy sor köztes összetételű talajjal, amelyekhez Romagna lakosainak mindig sikerült megtalálniuk az ideális növénykultúrákat.

Így az OFJ területe sokféle domborzatot foglal magában, de ezek meglehetősen egységesek az Appenninek vonulatával párhuzamosan futó, változó szélességű sávokon belül, és meglehetősen hasonlóak a különböző érintett megyékben: Bologna, Ravenna, Forlì-Cesena és Rimini (kevesebb márgás-szemcsés talaj).

Ami az éghajlatot illeti, a Winkler-index növekvő értékeket mutat az Appenninektől a síkság felé, amelyek a tenger mérséklő hatása miatt ismét csökkennek a part felé haladva.

A hőmérséklet és a csapadékszint a különböző területek tengerszint feletti magasságától függően változik. A dombvidék (a fő szőlőtermesztési terület) mérsékelt szubkontinentális éghajlata hűvös mérsékelt éghajlatba megy át a magas dombokon, ahol az éves átlaghőmérséklet 12–14 °C-ról 8–10 °C-ra csökken, az Appenninek magasabban fekvő részein pedig még alacsonyabb. A síkságon az éghajlat kontinentálisabb jellegű, az éves átlaghőmérséklet 14–16 °C körül van, az időjárás kellően szeles, a Winkler-index pedig elérheti a körülbelül 2 400 növekedési foknapot, míg a különböző tengerszint feletti magasságú övezetekben és a dombokon ez az érték 1 800–2 200 növekedési foknap. Ezek a feltételek biztosítják, hogy a Romagnában termesztett különböző szőlőfajták optimális érettséget érjenek el.

Az éves csapadékmennyiség 600 és 800 mm között mozog: a csapadék főként ősszel, kisebb mértékben tavasszal érkezik. A nyári vízhiányt enyhíti a levegő magas relatív páratartalma, a felszíni víz rendelkezésre állása, a mély talajok, valamint az a tény, hogy a dombok több csapadékot kapnak, és a csapadék egyenletesebben oszlik el.

Ezek a talaj- és éghajlati viszonyok hozzájárulnak ahhoz, hogy a „Rubicone” OFJ teljes földrajzi területe különösen alkalmas a szőlőtermesztésre.

2. A kapcsolat szempontjából releváns emberi tényezők

Az olyan fontos vízi utak, mint a Pó, illetve a tenger közelsége miatt különböző civilizációk érkeztek Romagnába, akik különböző szőlőfajtákat és termesztési technikákat hoztak magukkal. A vadon termő szőlők ezen a területen történő domesztikációja kétségtelenül fontos eredmény volt, amit még ma is bizonyít a part menti fenyőerdőkben található kétlaki szőlő, de a közel-keleti fajták őshonos anyagokba történő genetikai introgressziója döntő fontosságú volt a jó minőségű szőlők megjelenéséhez, amelyek az olyan hideg és nedves éghajlaton is termeszthetők, mint amilyen például Romagna síkságaira is jellemző.

Ezek a környezeti feltételek ahhoz vezettek, hogy a szőlőt magas fákra futtatták, hogy tavasszal elkerüljék a hideg rétegeket (kései fagyok) és a páratartalmat, ami elősegíti a gombabetegségek kialakulását. A dombos területeken azonban a bevezetett fajták a származási helyükhöz hasonló körülményekkel szembesültek, és azokat a jelenleg is szórványosan jelen lévő jellegzetes görög bakművelési (gobelet) módszerrel művelhették.

A klasszikus latin irodalom megemlíti a Rimini és Faenza közötti területeken található, különösen termelékeny szőlőültetvényeket, de ez nem jelenti azt, hogy az így kapott borok – a „Caesenas" és a „Faventinum" borok hírnevéhez méltó módon – ne érnének el bizonyos minőségi szintet. A római birodalom bukását követően a romagnai szőlőtermesztés a Kelet-Római Birodalom politikai folytonosságának és a kolostorok növénykultúrák javítását célzó technikák fejlesztéséhez való hozzájárulásának köszönhetően fennmaradt.

A XV. században a szőlőültetvények mellett széles körben elterjedt a vegyes növénytermesztés („piantata") gyakorlata, amely a XVIII. században érte el a csúcsát a részesművelés bevezetésével, mivel lehetővé tette, hogy a növényeket három szinten termesszék: a legmagasabb szinten voltak a magas fák, amelyek gyümölcstermesztésre, illetve levelek és faanyag begyűjtésére szolgáltak; a középső szinten a szőlőhajtások és a szőlőfürtök voltak; a földön pedig többnyire babot vagy más egynyári növényeket termesztettek, amelyekhez nem volt szükség sok fényre.

Fontos megjegyezni, hogy Romagna hosszú ideig tartó gazdasági és társadalmi hanyatláson ment keresztül a pápaság uralma alatt (1559-től 1796-ig és 1815-től 1860-ig). Ez a hanyatlás a szőlőtermesztést is érintette, mivel a XIX. század végére a szőlőfajtákért felelős központi tanács megyei bizottságai arról számoltak be, hogy a szőlőtermesztés nagyon súlyos állapotban van, ami számtalan szőlőfajtát érint, és a megfelelő technológia sem áll rendelkezésre.

A helyzet nyilvánvalóan nem javult az Amerikából érkező lisztharmat, peronoszpóra és filoxéra megjelenését követően. Az első világháborút követően megkezdődött a filoxéra által elpusztított szőlőültetvények szerkezetátalakítása, a szőlőfajták számának jelentős korlátozása mellett. Azonban az 1960-as évekig nem valósult meg a romagnai szőlőtermesztés jelentős műszaki és technológiai fejlődése és javulása. A régi hagyományokban gyökerező ismeretek és tapasztalatok lehetővé tették, hogy Romagna az 1990-es évekre jó minőséget érjen el, és számos itt termelt bortípus képes kielégíteni a fogyasztók legkülönbözőbb igényeit.

B) A terméknek az alapvetően vagy kizárólag a földrajzi környezetből levezethető minőségi jellemzőire, vagy tulajdonságaira vonatkozó adatok

A részben erjedt szőlőmustot a szőlőmust részleges erjesztésével állítják elő, aminek eredményeképpen a frissesség és az intenzív gyümölcsös jegyek, valamint az alacsony alkoholtartalom (a tényleges alkoholtartalom több mint 1 térfogatszázalék és az összes alkoholtartalom 3/5-e) miatt jellegzetes termék jön létre. Napjainkban a terméket úgy állítják elő, hogy az erjedést szűréssel vagy centrifugálással állítják meg, valamint bármely más engedélyezett kezelés és gyakorlat alkalmazásával.

A termék előállításának sokéves hagyománya van Romagna szőlőtermesztési ágazatában. A szőlőt közvetlenül a termőterületen zúzták össze, majd a borospincékbe hordókban (*castellata*) szállították át, ami elkerülhetetlenül leállította az erjedési folyamatot, nem utolsósorban azért, mert ritka volt az azonnali kéntelenítés, és a szállítás nem volt túl gyors. A részben erjedt mustok előállításának hagyománya tehát nagyon régre nyúlik vissza Romagnában, és amikor a terméket először hozták forgalomba a régión kívül nagyobb mennyiségben, ez must formájában történhetett, elsősorban a Trebbiano Romagnolo fajtából. Augusto Bucci a következőket írta: „A szűrt mustok ipara

valójában a XIX. század elejétől ismert volt Nápoly környékén a »*lambiccato*« borok elkészítésének köszönhetően. A lisztharmat-fertőzés miatt a termelést főként Pugliában végezték, amely időközben az édes szűrt mustok jelentős iparának központjává vált. Északon Carlo Gancia 1875-ben kezdte meg egy nagyra értékelt olasz pezsgő készítését a Moscato Canelli borból, a champagne módszer alkalmazásával. Ez az ágazat később Olaszország más részein is kialakult, és mivel a pugliai termelés már nem bizonyult elegendőnek, az emberek a Romagnában, különösen Lugo, Bagnacavallo és Massalombarda Cotignola stb. területén termelt pezsgőket kezdték el vásárolni." (*Vite e vino in Romagna* [Szőlőtermesztés és bortermelés Romagnában], 2007).

A romagnai édes szűrt mustok jelentőségét megerősíti az Italian Touring Club által 1931-ben közzétett első olasz gasztronómiai útmutató, amely a következőket írta: „Lugo környékén édes, szűrt fehérborok is találhatók, amelyeket széles körben értékesítenek" (Italian Touring Club, 1931).

Mint minden más hagyomány, a részben erjedt must előállítása is abból ered, hogy a szokások annak köszönhetően elterjedtek, hogy a sikeres eredményhez ideális feltételekkel találkoztak, a jelen esetben a környezeti feltételekkel, olyan fajták kombinációjával, amelyek különösen alkalmasak arra, hogy frissességet és mérsékelt alkoholtartalmat kölcsönözzenek a végterméknek.

Az elmúlt években a Charmat (Martinotti) módszerrel előállított, részben erjedt fehér, vörös és rozé must készítése és kereskedelme egyre nagyobb presztízst szerzett. A részben erjedt szőlőmustot egész évben a pincékben tárolják, és csendes borok, gyöngyözőborok és pezsgők édesítésére használják. Ezért sokoldalú termékről van szó, amelyet különálló termékként, valamint más termékek feljavítása céljából forgalmaznak, jelentősen javítva azok minőségét. A természeti tényezők, a gazdasági szereplők tapasztalata, valamint a modern gazdálkodási és borkészítési technikák közötti kölcsönhatás lehetővé teszi a minőségi borok előállítását, amelyek jellemzői mind a termőterülethez, mind pedig az előállításukhoz felhasznált szőlőfajtákhoz kapcsolódnak.

Ezért az ok-okozati összefüggés ebben az esetben is a termék terroirnak tulajdonítható sajátos minőségén, azaz földrajzi eredetén, környezeti, termesztési és kulturális környezetén alapul.

C) Az A) és a B) pontban említett adatok közötti ok-okozati összefüggés leírása

Nem szabad megfeledkezni arról sem, hogy fontos szőlőtermesztési hagyományai mellett Romagna a modern gyümölcstermesztés bölcsője is volt, és hogy a gyümölcsfákhoz viszonyított alacsonyabb szükségletei miatt csak a kevésbé termékeny talajokon, nevezetesen a domboldalakon és a síkság „kemény" talajain termesztenek szőlőt.

A dombok és a síkságok közötti hőmérsékleti eloszlás és ez utóbbi területet jellemző magasabb páratartalom arra késztette a síkságon élő mezőgazdasági termelőket, hogy későn érő, nagyobb rothadástűrő képességű szőlőfajtákat válasszanak, és a korai fajtákat a nagyobb tengerszint feletti magasságú területeken és a romagnai szőlőtermő terület északi fekvésű lankáin termesszék.

Az őszi időjárás, amely gyakran meglehetősen hűvös, a múltban szükségessé tette a szőlő szárítását a borok összetételi jellemzőinek javítása érdekében, így alakult ki a töppesztés technikája.

Ezenkívül a meglehetősen késői szüret, amelyet hideg ősz követett, azzal járt, hogy a borban télen megmaradt bizonyos mennyiségű maradékcukor, és az a palackozáskor a kora tavaszi melegben újra erjedni kezdett, ami természetes gyöngyöző hatást váltott ki. Ez a bevett gyakorlat ahhoz vezetett, hogy Romagna lakosai körében mind az édes borok, mind a száraz borok – legyen szó akár csendes borokról, gyöngyözőborokról vagy pezsgőről – kedveltté váltak.

A domborzattól, a földrajzi jellemzőktől, a talajtól és az éghajlattól függően mindig meg lehet találni az ideális szinergiát a környezeti tényezők és a szőlőfajták között a „Rubicone" oltalom alatt álló földrajzi jelzéssel ellátott, a helyi hagyományokon alapuló különböző bortípusok legkiválóbb példáinak előállításához.

11. **További alkalmazandó követelmények**

A követelmény/eltérés címe

Választható jelölés a címkén

Jogi keret:

Uniós jogszabályok

A további követelmény/eltérés típusa

A címkézésre vonatkozó kiegészítő rendelkezések

A követelmény/eltérés leírása

A „Passito” típus esetében a hatályos uniós jogszabályokkal összhangban a címkén feltüntethető az „appassimento” (töppesztés) kifejezés a „Rubicone” névvel megegyező méretű vagy annál kisebb betűkkel.

A követelmény/eltérés címe

A borkészítésre és a másodlagos erjesztésre vonatkozó eltérések

Jogi keret:

Uniós jogszabályok

A további követelmény/eltérés típusa

A meghatározott földrajzi területen való előállítás tekintetében biztosított kivétel

A követelmény/eltérés leírása

A hatályos uniós jogszabályokkal összhangban a „Bor” és a „Részben erjedt szőlőmust” kategóriában, valamint a körülhatárolt szőlőtermő területen Emilia-Romagna régióban is végezhetők borkészítési műveletek; ami a „Gyöngyözőbor” és a „Pezsgő” kategóriát illeti, a feldolgozási műveletek (másodlagos erjesztés) Emilia-Romagnával szomszédos régiókban (Veneto, Lombardia, Piemont, Marche és Toszkána) is végezhetők, ahol rendelkezésre állnak a másodlagos erjesztéshez megfelelő létesítmények.

A követelmény/eltérés címe

A csomagolásra vonatkozó egyedi szabályok

Jogi keret:

Nemzeti jogszabályok

A további követelmény/eltérés típusa

A címkézésre vonatkozó kiegészítő rendelkezések

A követelmény/eltérés leírása

A „Rubicone” oltalom alatt álló földrajzi jelzéssel ellátott borok és részben erjedt szőlőmustok élelmiszerrel való érintkezésre alkalmas anyagból készült tárolóedényekben hozhatók forgalomba, a hatályos jogszabályoknak megfelelően. Ha palackban hozzák forgalomba őket, bármilyen típusú záróelemmel lezárhatók, a termőterületen hagyományosan alkalmazott, drótkosárral rögzített, gomba alakú dugót is beleértve.

Elektronikus (URL-) hivatkozás a termékleírás közzétételére

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