C/2026/257

2026 1 26

Geografine nuoroda žymimo produkto specifikacijos patvirtinto standartinio pakeitimo paskelbimas pagal Komisijos deleguotojo reglamento (ES) 2025/27 [1] 5 straipsnio 4 dalį

(C/2026/257)

PRANEŠIMAS APIE STANDARTINIO PAKEITIMO PATVIRTINIMĄ

(Reglamento (ES) 2024/1143 24 straipsnis)

„Rubicone“

ES nuorodos numeris PGI-IT-A0525-AM05 – 2025 12 1

1. **Produkto pavadinimas**

„Rubicone“

2. **Geografinės nuorodos tipas**

☐ SKVN

☑ SGN

☐ GN

3. **Sektorius**

☐ Žemės ūkio produktai

☑ Vynai

☐ Spiritiniai gėrimai

4. **Valstybė, kuriai priklauso geografinė vietovė**

Italija

5. **Valstybės narės institucija, pranešanti apie standartinį pakeitimą**

Pavadinimas

Žemės ūkio, apsirūpinimo maistu savarankiškumo ir miškininkystės ministerija, Apsirūpinimo maistu savarankiškumo ir žirgų sporto departamentas

6. **Priskyrimas prie standartinių pakeitimų**

Pažymima, kad šio standartinio pakeitimo patvirtinimas ir pranešimas apie pakeitimą atitinka standartinio pakeitimo patvirtinimo sąlygas pagal Reglamentą (ES) 2024/1143 ir juo remiantis priimtas nuostatas.

Pranešama, kad pakeitimas atitinka standartinio pakeitimo apibrėžtį, pateiktą Reglamento (ES) 2024/1143 24 straipsnio 4 dalyje, nes jį darant:

— nekeičiamas (-i) geografine nuoroda žymimo (-ų) produkto (-ų) pavadinimas (-ai) ar pavadinimo (-ų) naudojimas arba produkto (-ų) kategorija;

— nekyla rizika, kad bus panaikintas ryšys su bendrajame dokumente nurodyta geografine vietove;

— neatsiranda naujų prekybos produktu apribojimų.

[1] 2024 m. spalio 30 d. Komisijos deleguotasis reglamentas (ES) 2025/27, kuriuo Europos Parlamento ir Tarybos reglamentas (ES) 2024/1143 papildomas geografinių nuorodų, garantuotų tradicinių gaminių ir neprivalomų kokybės terminų registravimo ir apsaugos taisyklėmis ir panaikinamas Deleguotasis reglamentas (ES) Nr. 664/2014, (OL L, 2025/27, 2025 1 15, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Patvirtinto (-ų) standartinio (-ių) pakeitimo (-ų) aprašymas**

Pavadinimas

Dviejų naujų veislių, iš kurių vynuogių gali būti gaminami SKVN „Rubicone“ žymimi vynai su juodųjų vynuogių veislės nuoroda, įtraukimas

Aprašymas

Įtraukiamos dvi naujos veislės, iš kurių vynuogių gali būti gaminami SKVN „Rubicone“ žymimi vynai, kurių etiketėje pateikiama veislės nuoroda: „Merlese N.“ ir „Merlot Khorus N.“.

Šis pakeitimas susijęs su produkto specifikacijos 2 straipsniu.

Šis pakeitimas susijęs su bendrojo dokumento skirsniu „Vyninių vynuogių veislės“.

☑ Pakeitimas turi įtakos bendrajam dokumentui.

Pavadinimas

Numatomas dviejų naujų veislių vynuogių derlius iš hektaro.

Aprašymas

Numatomas naujų veislių „Merlese N.“ ir „Merlot Khorus N.“ vynuogių derlius – 22 tonos iš hektaro.

Šis pakeitimas susijęs su produkto specifikacijos 4 straipsniu.

Šis pakeitimas susijęs su bendrojo dokumento skirsniu „Didžiausias derlius ir išeiga“.

☑ Pakeitimas turi įtakos bendrajam dokumentui.

Pavadinimas

Su SGN „Rubicone“ žymimų vynų išpilstymu susijęs pakeitimas

Aprašymas

Išpilstymo į butelius aprašyme išbraukiamas patikslinimas, kad vynas išpilstomas į *stiklinius* butelius. Taip siekiama sudaryti sąlygas naudoti ne tik stiklą, bet ir kitas pakavimo medžiagas, iš kurių gali būti gaminami buteliai. Tai, be kita ko, gali būti medžiagos, kurios šiuo metu laikomos tvaresnėmis už stiklą, nes gali būti perdirbamos daug žemesnėse temperatūrose bei patiriant daug mažesnes energijos sąnaudas ir gamybos procesų metu darant daug mažesnį su išmetamu CO_2 kiekiu susijusį poveikį, taip pat jas lengviau tvarkyti ir transportuoti.

Šis pakeitimas susijęs su produkto specifikacijos 8 straipsniu.

Šis pakeitimas nesusijęs su bendruoju dokumentu.

☐ Pakeitimas turi įtakos bendrajam dokumentui.

Pavadinimas

Nuorodų į kontrolės įstaigą atnaujinimas

Aprašymas

Įsigaliojus Reglamentui (ES) 2024/1143, kuriuo iš dalies pakeistas Reglamentas (ES) Nr. 1308/2013, nebenumatytas reikalavimas į privalomą produkto specifikacijos turinį įtraukti institucijų arba įstaigų, tikrinančių atitiktį produkto specifikacijos nuostatoms, pavadinimus bei adresus ir jų atliekamas pareigas.

Be to, pagal Reglamento (ES) 2024/1143 40 straipsnio 1 dalį, valstybės narės to reglamento 39 straipsnio 3 dalyje nurodytų kompetentingų institucijų, įgaliotųjų įstaigų ir fizinių asmenų pavadinimus (vardus ir pavardes) bei adresus skelbia viešai dėl kiekvieno geografine nuoroda žymimo produkto ir tą informaciją nuolat atnaujina.

Todėl straipsnis, kuriame nurodoma kontrolės įstaiga, buvo iš dalies pakeistas – vietoj šios informacijos pateikta nuoroda į informaciją, paskelbtą oficialioje valstybės narės kompetentingos institucijos interneto svetainėje.

Šis pakeitimas susijęs su produkto specifikacijos 10 straipsniu.

Šis pakeitimas nesusijęs su bendruoju dokumentu.

☐ Pakeitimas turi įtakos bendrajam dokumentui.

Pavadinimas

Formalūs produkto specifikacijos pakeitimai, nedarantys poveikio teksto turiniui

Aprašymas

Padaryta formalių, poveikio teksto turiniui nedarančių produkto specifikacijos straipsnių pakeitimų: atnaujintos arba išbrauktos teisinės nuorodos.

☐ Pakeitimas turi įtakos bendrajam dokumentui.

BENDRASIS DOKUMENTAS

Vyno kilmės vietos nuorodos ir geografinės nuorodos

„Rubicone“

ES nuorodos numeris PGI-IT-A0525-AM05 – 2025 12 1

1. **Produkto pavadinimas (-ai)**

„Rubicone“

2. **Geografinės nuorodos tipas**

☐ SKVN

☑ SGN

☐ GN

3. **Valstybė, kuriai priklauso apibrėžta geografinė vietovė**

Italija

4. **Žemės ūkio produkto klasifikacija remiantis Kombinuotosios nomenklatūros pozicija ir kodu, kaip nurodyta Reglamento (ES) 2024/1143 6 straipsnio 1 dalyje**

2204 – Vynas iš šviežių vynuogių, įskaitant pastiprintus vynus; vynuogių misa, išskyrus priskiriamą 2009 pozicijai

5. **Vynuogių produktų kategorijos, nustatytos Reglamento (ES) Nr. 1308/2013 VII priedo II dalyje**

1. Vynas

4. Putojantis vynas

5. Rūšinis putojantis vynas

8. Pusiau putojantis vynas

11. Iš dalies rauginta vynuogių misa

6. **Vyno (-ų) aprašymas**

Vynuogių produktas

„Rubicone“ *Bianco* (liet. baltasis)

Organoleptinės savybės

Išvaizda

Spalva: įvairaus intensyvumo šiaudų geltonumo.

Aromatas

Kvapas: maloniai intensyvus. Vyrauja gėlių ir (arba) vaisių pokvapiai, kurie priklauso nuo naudotų veislių vynuogių derinio ir augimo aplinkos.

Skonis

Skonis: nuo sauso iki saldaus, malonus.

Papildoma informacija apie juslines savybes

—

Analitinės savybės

Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %)	—
Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %)	—
Mažiausias bendrasis rūgštingumas	3,5
Mažiausio bendrojo rūgštingumo matavimo vienetas	gramai vyno rūgšties viename litre
Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre)	—
Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre)	—

Papildoma informacija apie analitines savybes

Mažiausia visuminė alkoholio koncentracija tūrio procentais – 10 % tūrio.

Mažiausias becukrio ekstrakto kiekis – 13,0 g/l.

☑ Visos šiame skirsnyje nenurodytos analitinės savybės atitinka taikomuose ES teisės aktuose nustatytas ribas.

Vynuogių produktas

„Rubicone“ *Bianco Vivace* (liet. ryškiai baltas)

Organoleptinės savybės

Išvaizda

Spalva: šiaudų geltonumo.

Aromatas

Kvapas: maloniai intensyvus. Juntami gėlių ir vaisių pokvapiai, kurių sudėtis skiriasi priklausomai nuo naudotų veislių vynuogių derinio.

Skonis

Skonis: nuo sauso iki saldaus, malonus.

Papildoma informacija apie juslines savybes

—

Analitinės savybės

Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %)	—
Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %)	—
Mažiausias bendrasis rūgštingumas	3,5
Mažiausio bendrojo rūgštingumo matavimo vienetas	gramai vyno rūgšties viename litre
Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre)	—
Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre)	—

Papildoma informacija apie analitines savybes

Mažiausia visuminė alkoholio koncentracija tūrio procentais – 10 % tūrio.

Mažiausias becukrio ekstrakto kiekis – 13,0 g/l.

☑ Visos šiame skirsnyje nenurodytos analitinės savybės atitinka taikomuose ES teisės aktuose nustatytas ribas.

Vynuogių produktas

„Rubicone“ *Bianco Frizzante* (liet. baltasis pusiau putojantis)

Organoleptinės savybės

Išvaizda

Spalva: šiaudų geltonumo.

Aromatas

Kvapas: maloniai intensyvus. Juntami daugiausia gaivūs gėlių ir vaisių pokvapiai, kurių sudėtis skiriasi priklausomai nuo naudotų veislių vynuogių derinio.

Skonis

Skonis: nuo sauso iki saldaus, malonus.

Papildoma informacija apie juslines savybes

—

Analitinės savybės

Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %)	—
Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %)	—
Mažiausias bendrasis rūgštingumas	3,5
Mažiausio bendrojo rūgštingumo matavimo vienetas	gramai vyno rūgšties viename litre
Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre)	—
Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre)	—

Papildoma informacija apie analitines savybes

Mažiausia visuminė alkoholio koncentracija tūrio procentais – 10 % tūrio.

Mažiausias becukrio ekstrakto kiekis – 13,0 g/l.

☑ Visos šiame skirsnyje nenurodytos analitinės savybės atitinka taikomuose ES teisės aktuose nustatytas ribas.

Vynuogių produktas

„Rubicone“ *Bianco Spumante* (liet. baltasis putojantis)

Organoleptinės savybės

Išvaizda

Spalva: šiaudų geltonumo.

Aromatas

Kvapas: juntami gaivūs gėlių ir vaisių pokvapiai, o kartu su jais gali būti juntami duonos plutos aromatai, kurių intensyvumas priklauso nuo to, kiek laiko vynas buvo brandintas su nuosėdomis.

Skonis

Skonis: nuo sauso iki saldaus, gaivus, paprastai malonus.

Papildoma informacija apie juslines savybes

—

Analitinės savybės

Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %)	—
Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %)	—
Mažiausias bendrasis rūgštingumas	3,5
Mažiausio bendrojo rūgštingumo matavimo vienetas	gramai vyno rūgšties viename litre
Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre)	—
Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre)	—

Papildoma informacija apie analitines savybes

Mažiausia visuminė alkoholio koncentracija tūrio procentais – 10 % tūrio.

Mažiausias becukrio ekstrakto kiekis – 12,0 g/l.

☑ Visos šiame skirsnyje nenurodytos analitinės savybės atitinka taikomuose ES teisės aktuose nustatytas ribas.

Vynuogių produktas

„Rubicone“ *Rosso* (liet. raudonasis)

Organoleptinės savybės

Išvaizda

Spalva: įvairaus intensyvumo rubino raudonumo.

Aromatas

Kvapas: juntami daugiau ar mažiau sunokusių vaisių pokvapiai, kuriuos kartais papildo gėlių (daugiausia našlaičių) ir (arba) prieskonių pokvapiai.

Skonis

Skonis: nuo sauso iki saldaus, maloniai glotnus, tinkamo rūgštumo.

Papildoma informacija apie juslines savybes

—

Analitinės savybės

Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %)	—
Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %)	—
Mažiausias bendrasis rūgštingumas	3,5
Mažiausio bendrojo rūgštingumo matavimo vienetas	gramai vyno rūgšties viename litre
Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre)	—
Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre)	—

Papildoma informacija apie analitines savybes

Mažiausia visuminė alkoholio koncentracija tūrio procentais – 10 % tūrio.

Mažiausias becukrio ekstrakto kiekis – 17,0 g/l.

☑ Visos šiame skirsnyje nenurodytos analitinės savybės atitinka taikomuose ES teisės aktuose nustatytas ribas.

Vynuogių produktas

„Rubicone“ *Rosso Passito* (liet. raudonasis vytintų vynuogių)

Organoleptinės savybės

Išvaizda

Spalva: įvairaus intensyvumo rubino raudonumo.

Aromatas

Kvapas: juntami daugiau ar mažiau sunokusių vaisių pokvapiai, kuriuos kartais papildo gėlių ir (arba) prieskonių pokvapiai.

Skonis

Skonis: nuo sauso iki saldaus, savitas, subalansuotas.

Papildoma informacija apie juslines savybes

—

Analitinės savybės

Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %)	—
Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %)	—
Mažiausias bendrasis rūgštingumas	3,5
Mažiausio bendrojo rūgštingumo matavimo vienetas	gramai vyno rūgšties viename litre
Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre)	—
Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre)	—

Papildoma informacija apie analitines savybes

Mažiausia visuminė alkoholio koncentracija tūrio procentais – 13 % tūrio.

Mažiausias becukrio ekstrakto kiekis – 24,0 g/l.

☑ Visos šiame skirsnyje nenurodytos analitinės savybės atitinka taikomuose ES teisės aktuose nustatytas ribas.

Vynuogių produktas

„Rubicone“ *Rosso Vivace* (liet. ryškiai raudonas)

Organoleptinės savybės

Išvaizda

Spalva: įvairaus intensyvumo rubino raudonumo.

Aromatas

Kvapas: vyno, juntami gaivūs vaisių ir gėlių pokvapiai, kurių sudėtis skiriasi priklausomai nuo naudotų vynuogių veislių derinio ir augimo vietovės.

Skonis

Skonis: nuo sauso iki saldaus, maloniai glotnus, tinkamo rūgštumo.

Papildoma informacija apie juslines savybes

—

Analitinės savybės

Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %)	—
Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %)	—
Mažiausias bendrasis rūgštingumas	3,5
Mažiausio bendrojo rūgštingumo matavimo vienetas	gramai vyno rūgšties viename litre
Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre)	—
Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre)	—

Papildoma informacija apie analitines savybes

Mažiausia visuminė alkoholio koncentracija tūrio procentais – 10 % tūrio.

Mažiausias becukrio ekstrakto kiekis – 17,0 g/l.

☑ Visos šiame skirsnyje nenurodytos analitinės savybės atitinka taikomuose ES teisės aktuose nustatytas ribas.

Vynuogių produktas

„Rubicone“ *Rosso Frizzante* (liet. raudonasis pusiau putojantis)

Organoleptinės savybės

Išvaizda

Spalva: įvairaus intensyvumo rubino raudonumo.

Aromatas

Kvapas: vyno, juntami gaivūs vaisių ir gėlių pokvapiai.

Skonis

Skonis: nuo sauso iki saldaus, maloniai gaivus ir malonus.

Papildoma informacija apie juslines savybes

Mažiausia visuminė alkoholio koncentracija tūrio procentais – 10 % tūrio.

Mažiausias becukrio ekstrakto kiekis – 17,0 g/l.

Analitinės savybės

Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %)	—
Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %)	—
Mažiausias bendrasis rūgštingumas	3,5
Mažiausio bendrojo rūgštingumo matavimo vienetas	gramai vyno rūgšties viename litre
Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre)	—
Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre)	—

Papildoma informacija apie analitines savybes

—

☑ Visos šiame skirsnyje nenurodytos analitinės savybės atitinka taikomuose ES teisės aktuose nustatytas ribas.

Vynuogių produktas

„Rubicone“ *Rosso Novello* (liet. šviežias raudonasis)

Organoleptinės savybės

Išvaizda

Spalva: ryški rubino raudonumo.

Aromatas

Kvapas: vyno su aiškiai juntamais vaisių pokvapiais.

Skonis

Skonis: maloniai glotnus, tinkamo rūgštumo.

Papildoma informacija apie juslines savybes

—

Analitinės savybės

Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %)	—
Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %)	—
Mažiausias bendrasis rūgštingumas	3,5
Mažiausio bendrojo rūgštingumo matavimo vienetas	gramai vyno rūgšties viename litre
Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre)	—
Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre)	—

Papildoma informacija apie analitines savybes

Mažiausia visuminė alkoholio koncentracija tūrio procentais – 11 % tūrio.

Mažiausias becukrio ekstrakto kiekis – 17,0 g/l.

☑ Visos šiame skirsnyje nenurodytos analitinės savybės atitinka taikomuose ES teisės aktuose nustatytas ribas.

Vynuogių produktas

„Rubicone“ *Rosato* (liet. rožinis)

Organoleptinės savybės

Išvaizda

Spalva: įvairaus intensyvumo ir atspalvių rožinė.

Aromatas

Kvapas: vyrauja vaisių pokvapiai.

Skonis

Skonis: nuo sauso iki saldaus, tinkamo glotnumo ir gaivumo, malonus.

Papildoma informacija apie juslines savybes

—

Analitinės savybės

Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %)	—
Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %)	—
Mažiausias bendrasis rūgštingumas	3,5
Mažiausio bendrojo rūgštingumo matavimo vienetas	gramai vyno rūgšties viename litre
Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre)	—
Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre)	—

Papildoma informacija apie analitines savybes

Mažiausia visuminė alkoholio koncentracija tūrio procentais – 10 % tūrio.

Mažiausias becukrio ekstrakto kiekis – 14,0 g/l.

☑ Visos šiame skirsnyje nenurodytos analitinės savybės atitinka taikomuose ES teisės aktuose nustatytas ribas.

Vynuogių produktas

„Rubicone“ *Rosato Vivace* (liet. ryškiai rožinis)

Organoleptinės savybės

Išvaizda

Spalva: įvairaus intensyvumo ir atspalvių rožinė.

Aromatas

Kvapas: vyrauja vaisių pokvapiai.

Skonis

Skonis: nuo sauso iki saldaus, tinkamo glotnumo ir gaivumo, malonus.

Papildoma informacija apie juslines savybes

—

Analitinės savybės

Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %)	—
Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %)	—
Mažiausias bendrasis rūgštingumas	3,5
Mažiausio bendrojo rūgštingumo matavimo vienetas	gramai vyno rūgšties viename litre
Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre)	—
Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre)	—

Papildoma informacija apie analitines savybes

Mažiausia visuminė alkoholio koncentracija tūrio procentais – 10 % tūrio.

Mažiausias becukrio ekstrakto kiekis – 14,0 g/l.

☑ Visos šiame skirsnyje nenurodytos analitinės savybės atitinka taikomuose ES teisės aktuose nustatytas ribas.

Vynuogių produktas

„Rubicone“ *Rosato Frizzante* (liet. rožinis pusiau putojantis)

Organoleptinės savybės

Išvaizda

Spalva: įvairaus intensyvumo ir atspalvių rožinė.

Aromatas

Kvapas: juntami švelnūs gėlių pokvapiai ir juos papildantys stipresni vaisių pokvapiai.

Skonis

Skonis: nuo sauso iki saldaus, tinkamo glotnumo ir gaivumo, malonus.

Papildoma informacija apie juslines savybes

—

Analitinės savybės

Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %)	—
Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %)	—
Mažiausias bendrasis rūgštingumas	3,5
Mažiausio bendrojo rūgštingumo matavimo vienetas	gramai vyno rūgšties viename litre
Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre)	—
Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre)	—

Papildoma informacija apie analitines savybes

Mažiausia visuminė alkoholio koncentracija tūrio procentais – 10 % tūrio.

Mažiausias becukrio ekstrakto kiekis – 14,0 g/l.

☑ Visos šiame skirsnyje nenurodytos analitinės savybės atitinka taikomuose ES teisės aktuose nustatytas ribas.

Vynuogių produktas

„Rubicone“ *Rosato Spumante* (liet. rožinis putojantis)

Organoleptinės savybės

Išvaizda

Spalva: įvairaus intensyvumo ir atspalvių rožinė.

Aromatas

Kvapas: juntami gėlių ir vaisių pokvapiai, kuriuos papildo vyną ilgiau ar trumpiau brandinant su nuosėdomis įgyti pokvapiai.

Skonis

Skonis: nuo sauso iki saldaus, gaivus ir malonus.

Papildoma informacija apie juslines savybes

—

Analitinės savybės

Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %)	—
Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %)	—
Mažiausias bendrasis rūgštingumas	3,5
Mažiausio bendrojo rūgštingumo matavimo vienetas	gramai vyno rūgšties viename litre
Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre)	—
Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre)	—

Papildoma informacija apie analitines savybes

Mažiausia visuminė alkoholio koncentracija tūrio procentais – 10 % tūrio.

Mažiausias becukrio ekstrakto kiekis – 12,0 g/l.

☑ Visos šiame skirsnyje nenurodytos analitinės savybės atitinka taikomuose ES teisės aktuose nustatytas ribas.

Vynuogių produktas

„Rubicone“ su baltųjų vynuogių veislės nuoroda (įskaitant rūšių *Fizzante*, *Spumante* ir *Vivace* vynus)

Organoleptinės savybės

Išvaizda

Spalva: įvairaus ryškumo šiaudų geltonumo.

Aromatas

Kvapas: maloniai intensyvus, su įvairiais gėlių ir (arba) vaisių pokvapiais, kurių sudėtis ir intensyvumas priklausomo nuo naudotų vynuogių veislės ir auginimo aplinkos. Rūšies *Spumante* vynas taip pat gali turėti pokvapių, įgytų vyną ilgiau ar trumpiau brandinant su nuosėdomis. Vynams su vynuogių veislių „Famoso“, „Moscato“ ir „Malvasia“ nuorodomis gali būti būdingi stipresni muskatų ir rožių pokvapiai.

Skonis

Skonis: nuo sauso iki saldaus, įvairaus gaivumo, malonus.

Papildoma informacija apie juslines savybes

—

Analitinės savybės

Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %)	—
Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %)	—
Mažiausias bendrasis rūgštingumas	3,5
Mažiausio bendrojo rūgštingumo matavimo vienetas	gramai vyno rūgšties viename litre
Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre)	—
Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre)	—

Papildoma informacija apie analitines savybes

Mažiausia visuminė alkoholio koncentracija tūrio procentais – 10 % tūrio.

Mažiausias becukrio ekstrakto kiekis – 12,0 g/l.

☑ Visos šiame skirsnyje nenurodytos analitinės savybės atitinka taikomuose ES teisės aktuose nustatytas ribas.

Vynuogių produktas

„Rubicone“ su juodųjų vynuogių veislės nuoroda (įskaitant rūšių *Frizzante* ir *Vivace* vynus)

Organoleptinės savybės

Išvaizda

Spalva: įvairaus intensyvumo rubino raudonumo.

Aromatas

Kvapas: juntami daugiau ar mažiau sunokusių vaisių pokvapiai, kuriuos kartais papildo gėlių ir (arba) prieskonių pokvapiai.

Skonis

Skonis: nuo sauso iki saldaus, įvairaus švelnumo ir gaivumo, kurie priklauso nuo vyno rūšies, malonus ir sodrus.

Papildoma informacija apie juslines savybes

—

Analitinės savybės

Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %)	—
Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %)	—
Mažiausias bendrasis rūgštingumas	3,5
Mažiausio bendrojo rūgštingumo matavimo vienetas	gramai vyno rūgšties viename litre
Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre)	—
Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre)	—

Papildoma informacija apie analitines savybes

Mažiausia visuminė alkoholio koncentracija tūrio procentais – 10 % tūrio.

Mažiausias becukrio ekstrakto kiekis – 17,0 g/l.

☑ Visos šiame skirsnyje nenurodytos analitinės savybės atitinka taikomuose ES teisės aktuose nustatytas ribas.

Vynuogių produktas

„Rubicone“ *Rosato* (įskaitant rūšių *Vivace* ir *Frizzante* vynus) su vynuogių veislės nuoroda pagal 2 straipsnio 4 dalį

Organoleptinės savybės

Išvaizda

Spalva: įvairaus intensyvumo ir atspalvių rožinė.

Aromatas

Kvapas: juntami gėlių ir vaisių pokvapiai, kuriuos papildo vyną ilgiau ar trumpiau brandinant su nuosėdomis įgyti pokvapiai.

Skonis

Skonis: nuo sauso iki saldaus, gaivus ir malonus.

Papildoma informacija apie juslines savybes

—

Analitinės savybės

Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %)	—
Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %)	—
Mažiausias bendrasis rūgštingumas	3,5
Mažiausio bendrojo rūgštingumo matavimo vienetas	gramai vyno rūgšties viename litre
Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre)	—
Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre)	—

Papildoma informacija apie analitines savybes

Mažiausia visuminė alkoholio koncentracija tūrio procentais – 10 % tūrio.

Mažiausias becukrio ekstrakto kiekis – 12,0 g/l.

☑ Visos šiame skirsnyje nenurodytos analitinės savybės atitinka taikomuose ES teisės aktuose nustatytas ribas.

Vynuogių produktas

„Rubicone“ *Passito* su viena arba dviem juodųjų vynuogių veislių nuorodomis pagal 2 straipsnio 4 dalį

Organoleptinės savybės

Išvaizda

Spalva: įvairaus intensyvumo rubino raudonumo.

Aromatas

Kvapas: juntami daugiau ar mažiau sunokusių vaisių pokvapiai, kuriuos kartais papildo gėlių ir (arba) prieskonių pokvapiai.

Skonis

Skonis: nuo sauso iki saldaus, savitas, subalansuotas.

Papildoma informacija apie juslines savybes

—

Analitinės savybės

Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %)	—
Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %)	—
Mažiausias bendrasis rūgštingumas	3,5
Mažiausio bendrojo rūgštingumo matavimo vienetas	gramai vyno rūgšties viename litre
Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre)	—
Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre)	—

Papildoma informacija apie analitines savybes

Mažiausia visuminė alkoholio koncentracija tūrio procentais – 13 % tūrio.

Mažiausias becukrio ekstrakto kiekis – 24,0 g/l.

☑ Visos šiame skirsnyje nenurodytos analitinės savybės atitinka taikomuose ES teisės aktuose nustatytas ribas.

Vynuogių produktas

„Rubicone“ *Novello* su juodųjų vynuogių veislės nuoroda

Organoleptinės savybės

Išvaizda

Spalva: įvairaus intensyvumo ryški rubino raudonumo. Priklausomai nuo vynuogių veislės gali būti nuo raudonų iki violetinių atspalvių.

Aromatas

Kvapas: vyno su aiškiai juntamais vaisių pokvapiais.

Skonis

Skonis: maloniai glotnus, tinkamo rūgštumo.

Papildoma informacija apie juslines savybes

—

Analitinės savybės

Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %)	—
Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %)	—
Mažiausias bendrasis rūgštingumas	—
Mažiausio bendrojo rūgštingumo matavimo vienetas	—
Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre)	—
Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre)	—

Papildoma informacija apie analitines savybes

Mažiausia visuminė alkoholio koncentracija tūrio procentais – 11 % tūrio.

Mažiausias becukrio ekstrakto kiekis – 17,0 g/l.

☑ Visos šiame skirsnyje nenurodytos analitinės savybės atitinka taikomuose ES teisės aktuose nustatytas ribas.

Vynuogių produktas

„Rubicone“ *Rosso mosto di uve parzialmente fermentato* (liet. raudonoji iš dalies rauginta vynuogių misa)

Organoleptinės savybės

Išvaizda

Spalva: gana sodri raudonai purpurinė.

Aromatas

Kvapas: vaisiškas, maloniai intensyvus.

Skonis

Skonis saldus, harmoningas, subalansuotas.

Papildoma informacija apie juslines savybes

—

Analitinės savybės

Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %)	—
Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %)	1
Mažiausias bendrasis rūgštingumas	3,5
Mažiausio bendrojo rūgštingumo matavimo vienetas	gramai vyno rūgšties viename litre
Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre)	—
Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre)	—

Papildoma informacija apie analitines savybes

Faktinė alkoholio koncentracija tūrio procentais turi būti didesnė nei 1 % tūrio ir mažesnė nei 3/5 visuminės alkoholio koncentracijos tūrio procentais.

☑ Visos šiame skirsnyje nenurodytos analitinės savybės atitinka taikomuose ES teisės aktuose nustatytas ribas.

Vynuogių produktas

„Rubicone“ *Bianco mosto di uve parzialmente fermentato* (liet. baltoji iš dalies rauginta vynuogių misa)

Organoleptinės savybės

Išvaizda

Spalva: įvairaus intensyvumo nuo šiaudų iki aukso geltonumo.

Aromatas

Kvapas: vaisių ir gėlių.

Skonis

Skonis saldus, harmoningas, subalansuotas.

Papildoma informacija apie juslines savybes

—

Analitinės savybės

Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %)	—
Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %)	1
Mažiausias bendrasis rūgštingumas	3,5
Mažiausio bendrojo rūgštingumo matavimo vienetas	gramai vyno rūgšties viename litre
Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre)	—
Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre)	—

Papildoma informacija apie analitines savybes

Faktinė alkoholio koncentracija tūrio procentais turi būti didesnė nei 1 % tūrio ir mažesnė nei 3/5 visuminės alkoholio koncentracijos tūrio procentais.

☑ Visos šiame skirsnyje nenurodytos analitinės savybės atitinka taikomuose ES teisės aktuose nustatytas ribas.

Vynuogių produktas

„Rubicone“ *Rosato mosto di uve parzialmente fermentato* (liet. rožinė iš dalies rauginta vynuogių misa)

Organoleptinės savybės

Išvaizda

Spalva: įvairaus intensyvumo ir atspalvių rožinė.

Aromatas

Kvapas: vaisių ir gėlių.

Skonis

Skonis saldus, harmoningas, subalansuotas.

Papildoma informacija apie juslines savybes

—

Analitinės savybės

Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %)	—
Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %)	1
Mažiausias bendrasis rūgštingumas	3,5
Mažiausio bendrojo rūgštingumo matavimo vienetas	gramai vyno rūgšties viename litre
Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre)	—
Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre)	—

Papildoma informacija apie analitines savybes

Faktinė alkoholio koncentracija tūrio procentais turi būti didesnė nei 1 % tūrio ir mažesnė nei 3/5 visuminės alkoholio koncentracijos tūrio procentais.

☑ Visos šiame skirsnyje nenurodytos analitinės savybės atitinka taikomuose ES teisės aktuose nustatytas ribas.

7. **Vyno gamybos metodai**

7.1. *Konkretūs vynininkystės metodai, naudojami vynui ar vynams gaminti, atitinkami jų gamybos apribojimai*

Vyno gamybos metodas

Sodrinimas – saldinimas ir antrinė fermentacija

Vynininkystės metodo tipas

Atitinkami vynininkystės metodų taikymo apribojimai

Aprašymas

Vynų su saugoma geografine nuoroda „Rubicone“ natūrali alkoholio koncentracija tūrio procentais gali būti didinama taikant sodrinimo metodą, tačiau turi būti neviršijamos ES teisės aktuose nustatytos ribos ir laikomasi juose nustatytų sąlygų.

7.2. *Didžiausias derlius ir išeiga*

Visi vynai / kategorija / veislė / rūšis

„Rubicone“ *Bianco* (įskaitant iš dalies raugintą vynuogių misą, *Vivace*, *Frizzante* ir *Spumante*)

Didžiausia išeiga

Didžiausia išeiga	232
Didžiausios išeigos matavimo vienetas	hektolitrai iš hektaro

Visi vynai / kategorija / veislė / rūšis

„Rubicone“ *Rosso* (įskaitant iš dalies raugintą vynuogių misą, *Vivace*, *Frizzante* ir *Novello*)

Didžiausia išeiga

Didžiausia išeiga	208
Didžiausios išeigos matavimo vienetas	hektolitrai iš hektaro

Visi vynai / kategorija / veislė / rūšis

„Rubicone“ *Rosato* (įskaitant iš dalies raugintą vynuogių misą, *Vivace*, *Frizzante* ir *Spumante*)

Didžiausia išeiga

Didžiausia išeiga	208
Didžiausios išeigos matavimo vienetas	hektolitrai iš hektaro

Visi vynai / kategorija / veislė / rūšis

„Rubicone“ *Rosso Passito*

Didžiausia išeiga

Didžiausia išeiga	130
Didžiausios išeigos matavimo vienetas	hektolitrai iš hektaro

Visi vynai / kategorija / veislė / rūšis

„Rubicone“ „Pinot Grigio“ (įskaitant iš dalies raugintą vynuogių misą, *Vivace*, *Frizzante* ir *Spumante*)

Didžiausia išeiga

Didžiausia išeiga	160
Didžiausios išeigos matavimo vienetas	hektolitrai iš hektaro

Visi vynai / kategorija / veislė / rūšis

„Rubicone“ „Malbo Gentile“ *Passito*

Didžiausia išeiga

Didžiausia išeiga	110
Didžiausios išeigos matavimo vienetas	hektolitrai iš hektaro

Visi vynai / kategorija / veislė / rūšis

„Rubicone“ „Uva Longanesi“ *Passito*

Didžiausia išeiga

Didžiausia išeiga	115
Didžiausios išeigos matavimo vienetas	hektolitrai iš hektaro

Visi vynai / kategorija / veislė / rūšis

„Rubicone“ „Sangiovese“ *Passito*

Didžiausia išeiga

Didžiausia išeiga	125
Didžiausios išeigos matavimo vienetas	hektolitrai iš hektaro

Visi vynai / kategorija / veislė / rūšis

„Rubicone“ „Alicante“ (įskaitant iš dalies raugintą vynuogių misą, *Vivace, Frizzante* ir *Novello*)

Didžiausia išeiga

Didžiausia išeiga	160
Didžiausios išeigos matavimo vienetas	hektolitrai iš hektaro

Visi vynai / kategorija / veislė / rūšis

„Rubicone“ „Ancellotta“ (įskaitant iš dalies raugintą vynuogių misą, *Vivace, Frizzante* ir *Novello*)

Didžiausia išeiga

Didžiausia išeiga	160
Didžiausios išeigos matavimo vienetas	hektolitrai iš hektaro

Visi vynai / kategorija / veislė / rūšis

„Rubicone“ „Barbera“ (įskaitant iš dalies raugintą vynuogių misą, *Vivace, Frizzante* ir *Novello*)

Didžiausia išeiga

Didžiausia išeiga	176
Didžiausios išeigos matavimo vienetas	hektolitrai iš hektaro

Visi vynai / kategorija / veislė / rūšis

„Rubicone“ „Bombino Bianco“ (įskaitant iš dalies raugintą vynuogių misą, *Vivace, Frizzante* ir *Spumante*)

Didžiausia išeiga

Didžiausia išeiga	232
Didžiausios išeigos matavimo vienetas	hektolitrai iš hektaro

Visi vynai / kategorija / veislė / rūšis

„Rubicone“ „Cabernet Franc“ (įskaitant iš dalies raugintą vynuogių misą, *Vivace*, *Frizzante* ir *Novello*)

Didžiausia išeiga

Didžiausia išeiga	176
Didžiausios išeigos matavimo vienetas	hektolitrai iš hektaro

Visi vynai / kategorija / veislė / rūšis

„Rubicone“ „Cabernet Sauvignon“ (įskaitant iš dalies raugintą vynuogių misą, *Vivace, Frizzante* ir *Novello*)

Didžiausia išeiga

Didžiausia išeiga	176
Didžiausios išeigos matavimo vienetas	hektolitrai iš hektaro

Visi vynai / kategorija / veislė / rūšis

„Rubicone“ „Canina Nera“ (įskaitant iš dalies raugintą vynuogių misą, *Vivace*, *Frizzante* ir *Novello*)

Didžiausia išeiga

Didžiausia išeiga	208
Didžiausios išeigos matavimo vienetas	hektolitrai iš hektaro

Visi vynai / kategorija / veislė / rūšis

„Rubicone“ „Centesimino“ (įskaitant iš dalies raugintą vynuogių misą, *Vivace, Frizzante* ir *Novello*)

Didžiausia išeiga

Didžiausia išeiga	120
Didžiausios išeigos matavimo vienetas	hektolitrai iš hektaro

Visi vynai / kategorija / veislė / rūšis

„Rubicone“ „Chardonnay“ (įskaitant iš dalies raugintą vynuogių misą, *Vivace*, *Frizzante* ir *Spumante*)

Didžiausia išeiga

Didžiausia išeiga	192
Didžiausios išeigos matavimo vienetas	hektolitrai iš hektaro

Visi vynai / kategorija / veislė / rūšis

„Rubicone“ „Ciliegiolo“ (įskaitant iš dalies raugintą vynuogių misą, *Vivace*, *Frizzante* ir *Novello*)

Didžiausia išeiga

Didžiausia išeiga	176
Didžiausios išeigos matavimo vienetas	hektolitrai iš hektaro

Visi vynai / kategorija / veislė / rūšis

„Rubicone“ „Famoso“ (įskaitant iš dalies raugintą vynuogių misą, *Vivace*, *Frizzante* ir *Spumante*)

Didžiausia išeiga

Didžiausia išeiga	232
Didžiausios išeigos matavimo vienetas	hektolitrai iš hektaro

Visi vynai / kategorija / veislė / rūšis

„Rubicone“ „Fortana“ (įskaitant iš dalies raugintą vynuogių misą, *Vivace*, *Frizzante* ir *Novello*)

Didžiausia išeiga

Didžiausia išeiga	208
Didžiausios išeigos matavimo vienetas	hektolitrai iš hektaro

Visi vynai / kategorija / veislė / rūšis

„Rubicone“ „Garganega“ (įskaitant iš dalies raugintą vynuogių misą, *Vivace*, *Frizzante* ir *Spumante*)

Didžiausia išeiga

Didžiausia išeiga	232
Didžiausios išeigos matavimo vienetas	hektolitrai iš hektaro

Visi vynai / kategorija / veislė / rūšis

„Rubicone“ „Malvasia“ (įskaitant iš dalies raugintą vynuogių misą, *Vivace*, *Frizzante* ir *Spumante*)

Didžiausia išeiga

Didžiausia išeiga	232
Didžiausios išeigos matavimo vienetas	hektolitrai iš hektaro

Visi vynai / kategorija / veislė / rūšis

„Rubicone“ „Manzoni Bianco“ (įskaitant iš dalies raugintą vynuogių misą, *Vivace, Frizzante* ir *Spumante*)

Didžiausia išeiga

Didžiausia išeiga	192
Didžiausios išeigos matavimo vienetas	hektolitrai iš hektaro

Visi vynai / kategorija / veislė / rūšis

„Rubicone“ „Marzemino“ (įskaitant iš dalies raugintą vynuogių misą, *Vivace, Frizzante* ir *Novello*)

Didžiausia išeiga

Didžiausia išeiga	200
Didžiausios išeigos matavimo vienetas	hektolitrai iš hektaro

Visi vynai / kategorija / veislė / rūšis

„Rubicone“ „Merlot“ (įskaitant iš dalies raugintą vynuogių misą, *Vivace, Frizzante* ir *Novello*)

Didžiausia išeiga

Didžiausia išeiga	176
Didžiausios išeigos matavimo vienetas	hektolitrai iš hektaro

Visi vynai / kategorija / veislė / rūšis

„Rubicone“ „Montù“ (įskaitant iš dalies raugintą vynuogių misą, *Vivace, Frizzante* ir *Spumante*)

Didžiausia išeiga

Didžiausia išeiga	232
Didžiausios išeigos matavimo vienetas	hektolitrai iš hektaro

Visi vynai / kategorija / veislė / rūšis

„Rubicone“ „Moscato Bianco“ (įskaitant iš dalies raugintą vynuogių misą, *Vivace, Frizzante* ir *Spumante*)

Didžiausia išeiga

Didžiausia išeiga	232
Didžiausios išeigos matavimo vienetas	hektolitrai iš hektaro

Visi vynai / kategorija / veislė / rūšis

„Rubicone“ „Muller Thurgau“ (įskaitant iš dalies raugintą vynuogių misą, *Vivace*, *Frizzante* ir *Spumante*)

Didžiausia išeiga

Didžiausia išeiga	192
Didžiausios išeigos matavimo vienetas	hektolitrai iš hektaro

Visi vynai / kategorija / veislė / rūšis

„Rubicone“ „Negretto“ (įskaitant iš dalies raugintą vynuogių misą, *Vivace*, *Frizzante* ir *Novello*)

Didžiausia išeiga

Didžiausia išeiga	176
Didžiausios išeigos matavimo vienetas	hektolitrai iš hektaro

Visi vynai / kategorija / veislė / rūšis

„Rubicone“ „Grechetto Gentile“ (įskaitant iš dalies raugintą vynuogių misą, *Vivace*, *Frizzante* ir *Spumante*)

Didžiausia išeiga

Didžiausia išeiga	192
Didžiausios išeigos matavimo vienetas	hektolitrai iš hektaro

Visi vynai / kategorija / veislė / rūšis

„Rubicone“ „Pinot Bianco“ (įskaitant iš dalies raugintą vynuogių misą, *Vivace*, *Frizzante* ir *Spumante*)

Didžiausia išeiga

Didžiausia išeiga	192
Didžiausios išeigos matavimo vienetas	hektolitrai iš hektaro

Visi vynai / kategorija / veislė / rūšis

„Rubicone“ „Pinot Nero“ (įskaitant iš dalies raugintą vynuogių misą, *Vivace*, *Frizzante* ir *Novello*)

Didžiausia išeiga

Didžiausia išeiga	176
Didžiausios išeigos matavimo vienetas	hektolitrai iš hektaro

Visi vynai / kategorija / veislė / rūšis

„Rubicone“ „Raboso“ (įskaitant iš dalies raugintą vynuogių misą, *Vivace*, *Frizzante* ir *Novello*)

Didžiausia išeiga

Didžiausia išeiga	176
Didžiausios išeigos matavimo vienetas	hektolitrai iš hektaro

Visi vynai / kategorija / veislė / rūšis

„Rubicone“ „Refosco dal Peduncolo Rosso“ (įskaitant iš dalies raugintą vynuogių misą, *Vivace*, *Frizzante* ir *Novello*)

Didžiausia išeiga

Didžiausia išeiga	176
Didžiausios išeigos matavimo vienetas	hektolitrai iš hektaro

Visi vynai / kategorija / veislė / rūšis

„Rubicone“ „Riesling“ (įskaitant iš dalies raugintą vynuogių misą, *Vivace*, *Frizzante* ir *Spumante*)

Didžiausia išeiga

Didžiausia išeiga	192
Didžiausios išeigos matavimo vienetas	hektolitrai iš hektaro

Visi vynai / kategorija / veislė / rūšis

„Rubicone“ „Riesling Italico“ (įskaitant iš dalies raugintą vynuogių misą, *Vivace*, *Frizzante* ir *Spumante*)

Didžiausia išeiga

Didžiausia išeiga	192
Didžiausios išeigos matavimo vienetas	hektolitrai iš hektaro

Visi vynai / kategorija / veislė / rūšis

„Rubicone“ „Sangiovese“ (įskaitant iš dalies raugintą vynuogių misą, *Vivace*, *Frizzante* ir *Novello*)

Didžiausia išeiga

Didžiausia išeiga	200
Didžiausios išeigos matavimo vienetas	hektolitrai iš hektaro

Visi vynai / kategorija / veislė / rūšis

„Rubicone“ „Sauvignon“ (įskaitant iš dalies raugintą vynuogių misą, *Vivace*, *Frizzante* ir *Spumante*)

Didžiausia išeiga

Didžiausia išeiga	192
Didžiausios išeigos matavimo vienetas	hektolitrai iš hektaro

Visi vynai / kategorija / veislė / rūšis

„Rubicone“ „Syrah“ (įskaitant iš dalies raugintą vynuogių misą, *Vivace*, *Frizzante* ir *Novello*)

Didžiausia išeiga

Didžiausia išeiga	176
Didžiausios išeigos matavimo vienetas	hektolitrai iš hektaro

Visi vynai / kategorija / veislė / rūšis

„Rubicone“ „Trebbiano“ (įskaitant iš dalies raugintą vynuogių misą, *Vivace*, *Frizzante* ir *Spumante*)

Didžiausia išeiga

Didžiausia išeiga	232
Didžiausios išeigos matavimo vienetas	hektolitrai iš hektaro

Visi vynai / kategorija / veislė / rūšis

„Rubicone“ „Uva Longanesi“ (įskaitant iš dalies raugintą vynuogių misą, *Vivace*, *Frizzante* ir *Novello*)

Didžiausia išeiga

Didžiausia išeiga	184
Didžiausios išeigos matavimo vienetas	hektolitrai iš hektaro

Visi vynai / kategorija / veislė / rūšis

„Rubicone“ „Verdicchio bianco“ (įskaitant iš dalies raugintą vynuogių misą, *Vivace*, *Frizzante* ir *Spumante*)

Didžiausia išeiga

Didžiausia išeiga	232
Didžiausios išeigos matavimo vienetas	hektolitrai iš hektaro

Visi vynai / kategorija / veislė / rūšis

„Rubicone“ „Marzemino“ (įskaitant iš dalies raugintą vynuogių misą, *Vivace*, *Frizzante* ir *Novello*)

Didžiausia išeiga

Didžiausia išeiga	176
Didžiausios išeigos matavimo vienetas	hektolitrai iš hektaro

Visi vynai / kategorija / veislė / rūšis

„Rubicone“ „Merlot Khorus“ (įskaitant iš dalies raugintą vynuogių misą, *Vivace*, *Frizzante* ir *Novello*)

Didžiausia išeiga

Didžiausia išeiga	176
Didžiausios išeigos matavimo vienetas	hektolitrai iš hektaro

8. **Nuoroda į vynuogių, iš kurių pagamintas vynas arba vynai, veislę arba veisles**

— „Alicante N.“

— „Ancellotta N.“

— „Barbera N.“

— „Bombino bianco B.“

— „Cabernet franc N.“ - „Cabernet“

— „Cabernet sauvignon N.“ - „Cabernet“

— „Canina nera N.“ - „Canina“

— „Centesimino N.“

— „Chardonnay B.“

— „Ciliegiolo N.“

— „Famoso B.“

— „Fortana N.“

— „Garganega B.“

— „Malbo gentile N.“

— „Malvasia Istriana B.“ - „Malvasia“

— „Malvasia bianca di Candia B.“ - „Malvoisie“

— „Malvasia di Candia aromatica B.“ - „Malvasia“

— „Manzoni bianco B.“

— „Marzemino N.“

— „Merlese N.“

— „Merlot Khorus N.“

— „Merlot N.“

— „Montù B.“

— „Moscato bianco B.“ - Moscato“

— „Müller thurgau B.“

— „Negretto N.“

— „Pignoletto B.“ - „Grechetto gentile“

— „Pinot bianco B.“

— „Pinot grigio“

— „Pinot nero N.“

— „Raboso veronese N.“ - „Raboso“

— „Refosco dal peduncolo rosso N.“ - „Refosco“

— „Riesling italico B.“ - „Riesling“

— „Riesling renano B.“ - „Riesling“

— „Sangiovese N.“

— „Sauvignon B.“

— „Syrah N.“

— „Trebbiano romagnolo B.“ - „Trebbiano“

— „Trebbiano toscano B.“ - „Trebbiano“

— „Uva longanesi N.“

— „Verdicchio bianco B.“ - „Verdicchio“

9. **Glaustas nustatytų ribų geografinės vietovės apibūdinimas**

Vietovė, kurioje auginamos vynuogės, skirtos saugoma geografine nuoroda „Rubicone“ žymimiems vynams ir iš dalies raugintai vynuogių misai gaminti, apima visas Forlì Čezenos, Ravenos ir Riminio provincijų administracines teritorijas ir šių Bolonijos provincijos savivaldybių administracines teritorijas: *Borgo Tossignano, Casal Fiumanese, Castelguelfo, Castel San Pietro Terme, Dozza, Fontanelice, Imola, Medicina, Mordano, Ozzano Emilia*.

10. **Ryšys su geografine vietove**

Priežastinis ryšys su geografine kilme grindžiamas

☑ Reputacija

☑ Nustatyta kokybe

☑ Kitomis savybėmis

Vynuogių produkto kategorija

1. Vynas

Ryšio santrauka

A) Informacija apie geografinę vietovę

1) Ryšiui svarbūs gamtiniai veiksniai

SGN „Rubicone“ žymimo vyno gamybos vietovė maždaug sutampa su daug diskusijų sukėlusiomis Romanijos ribomis, kurios iš tikrųjų niekada administraciniu požiūriu nebuvo nustatytos, tačiau kuriomis žymima gana homogeniška (vertinant pagal vietovės geografiją, dirvožemį ir žmonių būdą) teritorija, kurią suformavo bendra pasiaukojimu ir sunkumais grįsta istorija.

Vietovėje, kuriai taikoma SGN „Rubicone“, yra trys geomorfologiškai skirtingos zonos: aliuvinė lyguma, prieškalnės ir kalvos ir joje taikomi du skirtingi vynuogių auginimo būdai, pagrįsti dviem pagrindiniais istoriniais vynuogininkystės modeliais – graikų ir etruskų.

Romanijos Apeninai susiformavo tuo pačiu geologiniu terciaro laikotarpiu ir juos daugiausia sudaro klintinės ir molio formacijos. Romanijos regionui dėl savo dydžio būdingiausia mergelio ir smėlio geologinė formacija – įvairaus pločio juosta, kurią sudaro vienas ant kito pakaitomis persikloję turbidito smiltainio ir mergelio sluoksniai. Mesinio amžiuje, kai Vidužemio jūra atsiskyrė nuo Atlanto vandenyno, susiformavo evaporitinės uolienos (kreida, anhidritas ir akmens druska), kurios Romanijoje aiškiai matomos kalnų grandinėje „Vena del Gesso“ (liet. Kreidos gysloje).

Vėliau susidarė daugiausia molingos plioceno epochos nuogulos, kurioms dažnai būdinga siaurų daubų, randamų žemutiniuose slėniuose, morfologija.

Prieškalnėse plytintys daugiausia lygūs dirvožemiai priklauso paskutiniajam kvartero periodui. Jie dažnai yra labai gerai išsivystę ir paprastai dekarbonizuoti.

Natūralu, kad dėl tokios uolienų sanklodos, veikiant natūraliai erozijai ir žmogiškiems veiksniams, susiformavo daugiau ar mažiau kalkingi, molingi ir mišrūs dirvožemiai, o ten, kur uolienos buvo išplautos ir patyrė cheminę eroziją, susidarė įvairios sudėties sudūlėję dirvožemiai.

Aliuvinės kilmės lygumoje vyrauja priemoliai ir molingi dirvožemiai, taip pat pačios įvairiausios tarpinės sudėties dirvožemiai, prie kurių Romanijos gyventojai visada sugebėjo pritaikyti tinkamiausias kultūras.

Taigi SGN vietovėje randama labai įvairių dirvožemių, tačiau lygiagrečiai su Apeninų kalnagūbriu besitęsiančioje įvairaus pločio žemės juostose jie yra gana vienodi ir panašūs įvairiose susijusiose Bolonijos, Ravenos, Forli Čezenos ir Riminio provincijose (pastarojoje mažiau smėlingų mergelio dirvožemių).

Kalbant apie klimatą, nuo Apeninų link lygumos Vinklerio indekso vertės kyla, o link jūros dėl jos švelninančio poveikio – krenta.

Temperatūra ir kritulių kiekis skiriasi priklausomai nuo vietovės aukščio. Kalvotose vietovėse (svarbiausiose vynuogininkystei) vyraujantį vidutinį subkontinentinį klimatą aukštose kalvose pakeičia vėsus vidutinis klimatas – vidutinė metinė temperatūra nukrenta nuo 12–14 °C iki 8–10 °C, o aukščiausiose Apeninų vietose – dar daugiau. Vėjų pakankamai vėdinamose lygumose vyrauja labiau žemyninis klimatas– vidutinė metinė temperatūra būna apie 14–16 °C, o Vinklerio indeksas gali siekti 2 400 dienolaipsnių, palyginti su 1 800–2 200 dienolaipsnių įvairaus aukščio zonose ir kalvose. Šiose sąlygose Romanijoje auginamos įvairių veislių vynuogės puikiai sunoksta.

Metinis kritulių kiekis svyruoja nuo 600 iki 800 mm, o daugiausia kritulių iškrenta rudenį ir kiek mažiau – pavasarį. Vandens trūkumą vasarą sušvelnina didelis santykinis oro drėgnis, paviršinio vandens kiekis, gilūs dirvožemiai ir kalvose iškrentantis didesnis ir tolygiau pasiskirstęs kritulių kiekis.

Dėl šių dirvožemio ir klimato veiksnių visa SGN „Rubicone“ geografinė vietovė yra ypač tinkama vynuogėms auginti.

2) Ryšiui svarbūs žmogiškieji veiksniai

Svarbiu vandens keliu – Po upe – ir šalia esančia jūra į Romaniją galėjo atvykti įvairių kultūrų žmonių, o kartu su jais regioną pasiekė naujos vynuogių veislės ir skirtingi jų auginimo metodai. Neabejotinai svarbus žingsnis buvo laukinių vynuogių domestikacija, apie kurią dar šiandien liudija pakrančių pušynuose augantys dvinamiai vynmedžiai, tačiau labai svarbus veiksnys, padėjęs išvesti geros kokybės vynuoges, prisitaikiusias prie tokių šaltų ir drėgnų sąlygų, kokios vyrauja Romanijos lygumose, buvo genetinė Artimųjų Rytų veislių introgresija į vietines veisles.

Šiomis aplinkos sąlygomis auginami vynmedžiai buvo formuojami ant aukštų stiebų, kad pavasaryje išvengtų ties žemės paviršiumi susidarančių šaltesnio oro sluoksnių (vėlyvų šalnų) ir drėgmės, skatinančios grybelinių ligų vystymąsi. Tačiau kalvotų vietovių sąlygos buvo panašesnės į naujųjų veislių kilmės vietos sąlygas, todėl jos galėjo būti formuojamos graikišku taurės formos metodu, kuris retkarčiais naudojamas ir šiandien.

Klasikiniuose lotynų kūriniuose minimi vietovėse tarp Riminio ir Faencos auginami itin derlingi vynmedžiai, o atsižvelgiant į gerą vardą turėjusius vynus „Caesenas“ ir „Faventinum“, negalima atmesti galimybės, kad iš šių vynmedžių vynuogių gaminti vynai buvo geros kokybės. Žlugus Romos imperijai, Romanijoje vynuogininkystė išliko dėl Rytų Romos imperijos politinio tęstinumo ir vienuolynų indėlio plėtojant vynuogynų tobulinimo metodus.

XV a. vynuogininkystę papildė mišri vynmedžių auginimo praktika „piantata“. Vėliau ji pradėta itin plačiai taikyti XVIII a., įvedus pasidalijamąjį ūkininkavimą, nes pagal ją augalai galėjo būti auginami trimis lygmenimis: aukščiausiame lygmenyje augo aukšti medžiai, duodantys vaisių ir aprūpinantys lapais ir mediena, viduriniame lygmenyje driekėsi vynuogių ūgliai su kekėmis, o žemėje daugiausia buvo auginamos pupelės ar kiti žoliniai augalai, kuriems nereikia daug šviesos.

Svarbu pažymėti, kad Romanija visą popiežiaus valdymo laikotarpį (nuo 1559 iki 1796 m. ir nuo 1815 iki 1860 m. šis regionas priklausė popiežiui) patyrė ilgą laiką trukusį ekonominį ir socialinį nuosmukį. Šis nuosmukis taip pat turėjo tokią didelę įtaką vynuogininkystei ir vynininkystei, kad XIX a. pabaigoje Centrinio ampelografijos komiteto provincijų komisijos pranešė apie sektoriuje susiklosčiusią labai sudėtingą padėtį – auginama begalė vynuogių veislių ir trūksta technologijų.

Be abejonės, padėtis nepagerėjo kai iš Amerikos buvo atvežta miltligė, netikroji miltligė ir filoksera. Po Pirmojo pasaulinio karo pradėtas vynuogynų, kuriuos sunaikino filoksera, restruktūrizavimas, gerokai apribojant vynuogių veislių skaičių. Tačiau akivaizdesnių techninių ir technologinių rezultatų plėtojant ir tobulinant Romanijos vynuogininkystę ir vynininkystę pasiekta tik septintajame dešimtmetyje. Nuo senų laikų puoselėjant tradicijas sukauptos ir įtvirtintos žinios ir patirtis sudarė sąlygas XX a. dešimtajame dešimtmetyje Romanijoje pasiekti gerą kokybės lygį ir pasiūlyti pačius įvairiausius vartotojų poreikius galinčių patenkinanti rūšių vyną.

B) Informacija apie produkto kokybę arba savybes, kurios iš esmės arba išimtinai siejamos su geografine aplinka

Baltieji vynai „Rubicone“ būna nuo šiaudų iki aukso geltonumo spalvos su įvairių tonų geltonais, žalsvais ar vario atspalviais, kaip antai iš veislės „Pinot Grigio“ pagamintas vynas. Vynai išsiskiria subtiliais aromatais, kuriuose juntami švelnūs akacijos ir gudobelės žiedų, taip pat vaisių pokvapiai, paprastai būdingi naudotai pagrindinei vynuogių veislei. Vynai būna nuo sausų iki saldžių, harmoningo, geros struktūros, gaivaus ir malonaus skonio.

Rožiniai vynai „Rubicone“ būna rožinės spalvos, kurios intensyvumas daugiausia priklauso nuo taikyto vyno gamybos proceso. Jų skonis būna nuo sauso iki saldaus, gaivus, harmoningas ir subalansuoto rūgštumo. Ypatingas dėmesys atkreipiamas į rožinį vyną „Rubicone“ „Sangiovese“, kurio gamyba grindžiama vietos tradicija: seniau, siekiant sustiprinti raudonojo rūšies „Sangiovese“ vyno savybes, buvo taikomas dalies misos pasėmimo iš rauginimo indo metodas „salasso“, pagal kurį paimta misa būdavo naudojama rožiniams vynams gaminti. Dabartinės technologijos leidžia geriau išryškinti šios vyno rūšies aromatus, apimančius nuo našlaičių iki ką tik sunokusių raudonų uogų (pvz., braškių, aviečių, vyšnių, serbentų) pokvapius.

Raudonieji vynai „Rubicone“ būna rubino spalvos, kurios intensyvumas priklauso nuo vynuogių veislės ir taikomų vyno gamybos bei maceravimo metodų. Jie taip pat daro įtaką aromatiniam komponentui, kuris pasireiškia įvairios brandos vaisių pokvapiais, kartais kartu su gėlių pokvapiais (daugiausia našlaičių, bet taip pat ir rožių) ir (arba) aitriais pokvapiais. Skonis gali būti nuo sauso iki saldaus, maloniai švelnus, tinkamo rūgštumo.

Rūšies *Novello* raudonojo vyno aromatai ir poskoniai susiję su tam tikru vynuogių maceravimo anglies dioksidu metodu, kurį taikant sustiprinamos vyno savybės ir vynuogių veislės būdingos natos.

Vynai „Rubicone“ *Passito* būna įvairaus intensyvumo rubino raudonos spalvos. Uodžiant juntami daugiau ar mažiau sunokusių vaisių pokvapiai, kuriuos kartais papildo gėlių ir (arba) prieskonių pokvapiai. Jų skonis gali būti nuo sauso iki saldaus, harmoningas, geros struktūros ir subalansuoto rūgštumo.

Šių vynų kokybės savybes lemia auginimo vietovės dirvožemio ir klimato sąlygos. Vidutinis klimatas, tinkamas vėjuotumas, vandeniui pralaidus dirvožemis, pakankamas vandens kiekis ir paros temperatūrų svyravimai vynuogėms nokstant padeda užtikrinti optimalų vynuogių kekių nokimą – dėl to vynuogėse būna tinkamas cukraus kiekis, jos būna tinkamo rūgštumo, o kartu jose puikiai išryškėja kitos kiekvienai veislei būdingos kokybės ir juslinės savybės, kurios vėliau atsiskleidžia iš jų pagamintuose vynuose.

Gaminant rūšies *Passito* vyną svarbus pasirenkamas džiovinimo metodas – uogos gali būti džiovinamos jų nenuskynus nuo vynmedžio arba džiovyklose (šiai praktikai tradiciškai naudojamose patalpose). Džiovinimo trukmė yra skirtinga ir priklauso nuo to, kokias savybes taikant šį metodą norima suteikti galutiniam produktui.

Džiovinimą taip pat skatina dideli paros temperatūrų svyravimai, ypač vasaros pabaigoje ir rudenį, ir auginimo vietovėje pučiantys vėjai. Džiovinti ypač tinka retesnės struktūros vynuogių kekės, t. y. kekės, kuriose tarp vynuogių yra dideli tarpai; jos atrenkamos vynuogyne derliaus nuėmimo metu. Džiovinti skirtos vynuogės ruošiamos dar prieš nuimant kitų rūšių vynui gaminti skirtų vynuogių derlių, siekiant padidinti jų rūgštingumą, kad jis pagamintame vyne atsvertų cukraus kiekį.

C) A ir B dalyse aprašytų elementų priežastinio ryšio aprašymas

Nereikėtų pamiršti, kad Romanija buvo ne tik vynuogininkystės ir vyndarystės tradicijų puoselėtoja, bet ir šiuolaikinės vaisių auginimo praktikos lopšys. Tačiau, kadangi vynmedžiai yra mažiau reiklūs, palyginti su vaismedžiais, jie pradėti auginti tik mažiau derlinguose dirvožemiuose, t. y. kalvų šlaituose ir kietuose lygumos dirvožemiuose.

Atsižvelgdami į temperatūros gradientą tarp kalvų ir lygumų ir didesnį drėgnį lygumose, žemdirbiai lygumose pasirinko auginti vėliau nokstančias ir puviniui atsparesnes vynuogių veisles, o didesniame aukštyje ir šiaurinėse Romanijos vynuogių auginimo vietovėse numatė auginti ankstyvąsias veisles.

Anksčiau orai rudenį dažnai būdavo gana vėsūs, todėl vynuoges reikėdavo džiovinti siekiant pagerinti vynų sudėties savybes; taip pradėtas taikyti vytinimo metodas.

Be to, gana vėlai nuėmus derlių ir vyraujant šaltiems rudens orams vyne per žiemą išlikdavo tam tikras liekamojo cukraus kiekis ir į butelius išpilstytas vynas pirmosiomis šiltomis pavasario dienomis vėl imdavo rūgti, todėl natūraliai tapdavo pusiau putojančiu. Dėl šios gana įprastos praktikos Romanijos gyventojai vertina tiek saldžius, tiek sausus neputojančius, pusiau putojančius ar putojančius vynus.

Atsižvelgiant į reljefą, geografiją, dirvožemį ir klimatą, galima rasti geriausią aplinkos veiksnių ir vynuogių veislių sąveiką, kad būtų gauti įvairių SGN „Rubicone“ žymimo vyno specifikacijoje numatytų ir vietos tradicijomis grindžiamų vyno rūšių savybes geriausiai atskleidžiantys vynai.

Vynuogių produkto kategorija

4. Putojantis vynas

Ryšio santrauka

A) Informacija apie geografinę vietovę

1) Ryšiui svarbūs gamtiniai veiksniai

SGN „Rubicone“ žymimo vyno gamybos vietovė maždaug sutampa su daug diskusijų sukėlusiomis Romanijos ribomis, kurios iš tikrųjų niekada administraciniu požiūriu nebuvo nustatytos, tačiau kuriomis žymima gana homogeniška (vertinant pagal vietovės geografiją, dirvožemį ir žmonių būdą) teritorija, kurią suformavo bendra pasiaukojimu ir sunkumais grįsta istorija.

Vietovėje, kuriai taikoma SGN „Rubicone“, yra trys geomorfologiškai skirtingos zonos: aliuvinė lyguma, prieškalnės ir kalvos ir joje taikomi du skirtingi vynuogių auginimo būdai, pagrįsti dviem pagrindiniais istoriniais vynuogininkystės modeliais – graikų ir etruskų.

Romanijos Apeninai susiformavo tuo pačiu geologiniu terciaro laikotarpiu ir juos daugiausia sudaro klintinės ir molio formacijos. Romanijos regionui dėl savo dydžio būdingiausia mergelio ir smėlio geologinė formacija – įvairaus pločio juosta, kurią sudaro vienas ant kito pakaitomis persikloję turbidito smiltainio ir mergelio sluoksniai. Mesinio amžiuje, kai Vidužemio jūra atsiskyrė nuo Atlanto vandenyno, susiformavo evaporitinės uolienos (kreida, anhidritas ir akmens druska), kurios Romanijoje aiškiai matomos kalnų grandinėje „Vena del Gesso“ (liet. kreidos gysla).

Vėliau susidarė daugiausia molingos plioceno epochos nuogulos, kurioms dažnai būdinga siaurų daubų, randamų žemutiniuose slėniuose, morfologija.

Prieškalnėse plytintys daugiausia lygūs dirvožemiai priklauso paskutiniajam kvartero periodui. Jie dažnai yra labai gerai išsivystę ir paprastai dekarbonizuoti.

Natūralu, kad dėl tokios uolienų sanklodos, veikiant natūraliai erozijai ir žmogiškiems veiksniams, susiformavo daugiau ar mažiau kalkingi, molingi ir mišrūs dirvožemiai, o ten, kur uolienos buvo išplautos ir patyrė cheminę eroziją, susidarė įvairios sudėties sudūlėję dirvožemiai.

Aliuvinės kilmės lygumoje vyrauja priemoliai ir molingi dirvožemiai, taip pat pačios įvairiausios tarpinės sudėties dirvožemiai, prie kurių Romanijos gyventojai visada sugebėjo pritaikyti tinkamiausias kultūras.

Taigi SGN vietovėje randama labai įvairių dirvožemių, tačiau lygiagrečiai su Apeninų kalnagūbriu besitęsiančioje įvairaus pločio žemės juostose jie yra gana vienodi ir panašūs įvairiose susijusiose Bolonijos, Ravenos, Forli Čezenos ir Riminio provincijose (pastarojoje mažiau smėlingų mergelio dirvožemių).

Kalbant apie klimatą, nuo Apeninų link lygumos Vinklerio indekso vertės kyla, o link jūros dėl jos švelninančio poveikio – krenta.

Temperatūra ir kritulių kiekis skiriasi priklausomai nuo vietovės aukščio. Kalvotose vietovėse (svarbiausiose vynuogininkystei) vyraujantį vidutinį subkontinentinį klimatą aukštose kalvose pakeičia vėsus vidutinis klimatas – vidutinė metinė temperatūra nukrenta nuo 12–14 °C iki 8–10 °C, o aukščiausiose Apeninų vietose – dar daugiau. Vėjų pakankamai vėdinamose lygumose vyrauja labiau žemyninis klimatas– vidutinė metinė temperatūra būna apie 14–16 °C, o Vinklerio indeksas gali siekti 2 400 dienolaipsnių, palyginti su 1 800–2 200 dienolaipsnių įvairaus aukščio zonose ir kalvose. Šiose sąlygose Romanijoje auginamos įvairių veislių vynuogės puikiai sunoksta.

Metinis kritulių kiekis svyruoja nuo 600 iki 800 mm, o daugiausia kritulių iškrenta rudenį ir kiek mažiau – pavasarį. Vandens trūkumą vasarą sušvelnina didelis santykinis oro drėgnis, paviršinio vandens kiekis, gilūs dirvožemiai ir kalvose iškrentantis didesnis ir tolygiau pasiskirstęs kritulių kiekis.

Dėl šių dirvožemio ir klimato veiksnių visa SGN „Rubicone“ geografinė vietovė yra ypač tinkama vynuogėms auginti.

2) Ryšiui svarbūs žmogiškieji veiksniai

Svarbiu vandens keliu – Po upe – ir šalia esančia jūra į Romaniją galėjo atvykti įvairių kultūrų žmonių, o kartu su jais regioną pasiekė naujos vynuogių veislės ir skirtingi jų auginimo metodai. Neabejotinai svarbus žingsnis buvo laukinių vynuogių domestikacija, apie kurią dar šiandien liudija pakrančių pušynuose augantys dvinamiai vynmedžiai, tačiau labai svarbus veiksnys, padėjęs išvesti geros kokybės vynuoges, prisitaikiusias prie tokių šaltų ir drėgnų sąlygų, kokios vyrauja Romanijos lygumose, buvo genetinė Artimųjų Rytų veislių introgresija į vietines veisles.

Šiomis aplinkos sąlygomis auginami vynmedžiai buvo formuojami ant aukštų stiebų, kad pavasaryje išvengtų ties žemės paviršiumi susidarančių šaltesnio oro sluoksnių (vėlyvų šalnų) ir drėgmės, skatinančios grybelinių ligų vystymąsi. Tačiau kalvotų vietovių sąlygos buvo panašesnės į naujųjų veislių kilmės vietos sąlygas, todėl jos galėjo būti formuojamos graikišku taurės formos metodu, kuris retkarčiais naudojamas ir šiandien.

Klasikiniuose lotynų kūriniuose minimi vietovėse tarp Riminio ir Faencos auginami itin derlingi vynmedžiai, o atsižvelgiant į gerą vardą turėjusius vynus „Caesenas“ ir „Faventinum“, negalima atmesti galimybės, kad iš šių vynmedžių vynuogių gaminti vynai buvo geros kokybės. Žlugus Romos imperijai, Romanijoje vynuogininkystė išliko dėl Rytų Romos imperijos politinio tęstinumo ir vienuolynų indėlio plėtojant vynuogynų tobulinimo metodus.

XV a. vynuogininkystę papildė mišri vynmedžių auginimo praktika „piantata“. Vėliau ji pradėta itin plačiai taikyti XVIII a., įvedus pasidalijamąjį ūkininkavimą, nes pagal ją augalai galėjo būti auginami trimis lygmenimis: aukščiausiame lygmenyje augo aukšti medžiai, duodantys vaisių ir aprūpinantys lapais ir mediena, viduriniame lygmenyje driekėsi vynuogių ūgliai su kekėmis, o žemėje daugiausia buvo auginamos pupelės ar kiti žoliniai augalai, kuriems nereikia daug šviesos.

Svarbu pažymėti, kad Romanija visą popiežiaus valdymo laikotarpį (nuo 1559 iki 1796 m. ir nuo 1815 iki 1860 m. šis regionas priklausė popiežiui) patyrė ilgą laiką trukusį ekonominį ir socialinį nuosmukį. Šis nuosmukis taip pat turėjo tokią didelę įtaką vynuogininkystei ir vynininkystei, kad XIX a. pabaigoje Centrinio ampelografijos komiteto provincijų komisijos pranešė apie sektoriuje susiklosčiusią labai sudėtingą padėtį – auginama begalė vynuogių veislių ir trūksta technologijų.

Be abejonės, padėtis nepagerėjo kai iš Amerikos buvo atvežta miltligė, netikroji miltligė ir filoksera. Po Pirmojo pasaulinio karo pradėtas vynuogynų, kuriuos sunaikino filoksera, restruktūrizavimas, gerokai apribojant vynuogių veislių skaičių. Tačiau akivaizdesnių techninių ir technologinių rezultatų plėtojant ir tobulinant Romanijos vynuogininkystę ir vynininkystę pasiekta tik septintajame dešimtmetyje. Nuo senų laikų puoselėjant tradicijas sukauptos ir įtvirtintos žinios ir patirtis sudarė sąlygas XX a. dešimtajame dešimtmetyje Romanijoje pasiekti gerą kokybės lygį ir pasiūlyti pačius įvairiausius vartotojų poreikius galinčių patenkinanti rūšių vyną.

B) Informacija apie specifines produkto savybes, kurios gali būti susijusios su geografine kilme

Putojantys ir pusiau putojantys vynai gaminami pagal tvirtus ir atlikus naujausius techninius ir technologinius patobulinimus dar labiau įtvirtintus tradicinius metodus. Ypatingai atidžiai atlikus vynuogių auginimo bei derliaus nuėmimo ir vyno gamybos darbus pagaminami gaivūs ir švarūs baziniai vynai, kurie kruopščiai prižiūrimos antrinės fermentacijos metu tampa ypač subtiliais ir elegantiškais putojančiais ir pusiau putojančiais vynais.

Putojančių vynų, pusiau putojančių vynų ir iš dalies raugintų vynuogių misų kokybė glaudžiai susijusi su teritorijos, kurioje auginamos vynuogės technologiniu požiūriu yra tinkamos šių rūšių vynams gaminti, vynuogių veislių deriniu. Be to, pagerinti galutinio produkto kokybę labai padėjo pusiau putojančio ir putojančio vyno gamybos metodų patobulinimas: buvo patobulinti tradiciškiausi metodai (pagal kuriuos šis etapas vyksta buteliuose) ir (arba) pradėta naudoti pažangiausia įranga.

Tai pasakytina ir apie baltą, raudoną ir rožinę iš dalies raugintas vynuogių misas, kurios gaminamos pagal Šarma ir Martinočio metodą siekiant, kad galutinis produktas būtų gaivus ir nedidelės alkoholio koncentracijos.

Minėtų kategorijų vynuogių produktų kokybės savybes lemia aplinkos veiksnių (vidutinio klimato, vėjuotumo, tinkamo temperatūrų svyravimo ir dirvožemio), vynmedžių veislių technologinių savybių ir vynuogių augintojų gebėjimo pasirinkti auginimo ir vyno gamybos metodus sąveika.

Visa tai galima labai trumpai apibendrinti žodžiu „terroir“ – sąvoka, reiškiančia, kad produktas yra priežastinio ryšio su geografine kilme išraiška.

C) A ir B dalyse aprašytų elementų priežastinio ryšio aprašymas

Nereikėtų pamiršti, kad Romanija buvo ne tik vynuogininkystės ir vyndarystės tradicijų puoselėtoja, bet ir šiuolaikinės vaisių auginimo praktikos lopšys. Tačiau, kadangi vynmedžiai yra mažiau reiklūs, palyginti su vaismedžiais, jie pradėti auginti tik mažiau derlinguose dirvožemiuose, t. y. kalvų šlaituose ir kietuose lygumos dirvožemiuose.

Atsižvelgdami į temperatūros gradientą tarp kalvų ir lygumų ir didesnį drėgnį lygumose, žemdirbiai lygumose pasirinko auginti vėliau nokstančias ir puviniui atsparesnes vynuogių veisles, o didesniame aukštyje ir šiaurinėse Romanijos vynuogių auginimo vietovėse numatė auginti ankstyvąsias veisles.

Anksčiau orai rudenį dažnai būdavo gana vėsūs, todėl vynuoges reikėdavo džiovinti siekiant pagerinti vynų sudėties savybes; taip pradėtas taikyti vytinimo metodas.

Be to, gana vėlai nuėmus derlių ir vyraujant šaltiems rudens orams vyne per žiemą išlikdavo tam tikras liekamojo cukraus kiekis ir į butelius išpilstytas vynas pirmosiomis šiltomis pavasario dienomis vėl imdavo rūgti, todėl natūraliai tapdavo pusiau putojančiu. Dėl šios gana įprastos praktikos Romanijos gyventojai vertina tiek saldžius, tiek sausus neputojančius, pusiau putojančius ar putojančius vynus.

Atsižvelgiant į reljefą, geografiją, dirvožemį ir klimatą, galima rasti geriausią aplinkos veiksnių ir vynuogių veislių sąveiką, kad būtų gauti įvairių SGN „Rubicone“ žymimo vyno specifikacijoje numatytų ir vietos tradicijomis grindžiamų vyno rūšių savybes geriausiai atskleidžiantys vynai.

Vynuogių produkto kategorija

5. Rūšinis putojantis vynas

Ryšio santrauka

A) Informacija apie geografinę vietovę

1) Ryšiui svarbūs gamtiniai veiksniai

SGN „Rubicone“ žymimo vyno gamybos vietovė maždaug sutampa su daug diskusijų sukėlusiomis Romanijos ribomis, kurios iš tikrųjų niekada administraciniu požiūriu nebuvo nustatytos, tačiau kuriomis žymima gana homogeniška (vertinant pagal vietovės geografiją, dirvožemį ir žmonių būdą) teritorija, kurią suformavo bendra pasiaukojimu ir sunkumais grįsta istorija.

Vietovėje, kuriai taikoma SGN „Rubicone“, yra trys geomorfologiškai skirtingos zonos: aliuvinė lyguma, prieškalnės ir kalvos ir joje taikomi du skirtingi vynuogių auginimo būdai, pagrįsti dviem pagrindiniais istoriniais vynuogininkystės modeliais – graikų ir etruskų.

Romanijos Apeninai susiformavo tuo pačiu geologiniu terciaro laikotarpiu ir juos daugiausia sudaro klintinės ir molio formacijos. Romanijos regionui dėl savo dydžio būdingiausia mergelio ir smėlio geologinė formacija – įvairaus pločio juosta, kurią sudaro vienas ant kito pakaitomis persikloję turbidito smiltainio ir mergelio sluoksniai. Mesinio amžiuje, kai Viduržemio jūra atsiskyrė nuo Atlanto vandenyno, susiformavo evaporitinės uolienos (kreida, anhidritas ir akmens druska), kurios Romanijoje aiškiai matomos kalnų grandinėje „Vena del Gesso“ (liet. kreidos gysla).

Vėliau susidarė daugiausia molingos plioceno epochos nuogulos, kurioms dažnai būdinga siaurų daubų, randamų žemutiniuose slėniuose, morfologija.

Prieškalnėse plytintys daugiausia lygūs dirvožemiai priklauso paskutiniajam kvartero periodui. Jie dažnai yra labai gerai išsivystę ir paprastai dekarbonizuoti.

Natūralu, kad dėl tokios uolienų sanklodos, veikiant natūraliai erozijai ir žmogiškiems veiksniams, susiformavo daugiau ar mažiau kalkingi, molingi ir mišrūs dirvožemiai, o ten, kur uolienos buvo išplautos ir patyrė cheminę eroziją, susidarė įvairios sudėties sudūlėję dirvožemiai.

Aliuvinės kilmės lygumoje vyrauja priemoliai ir molingi dirvožemiai, taip pat pačios įvairiausios tarpinės sudėties dirvožemiai, prie kurių Romanijos gyventojai visada sugebėjo pritaikyti tinkamiausias kultūras.

Taigi SGN vietovėje randama labai įvairių dirvožemių, tačiau lygiagrečiai su Apeninų kalnagūbriu besitęsiančioje įvairaus pločio žemės juostose jie yra gana vienodi ir panašūs įvairiose susijusiose Bolonijos, Ravenos, Forlі Čezenos ir Riminio provincijose (pastarojoje mažiau smėlingų mergelio dirvožemių).

Kalbant apie klimatą, nuo Apeninų link lygumos Vinklerio indekso vertės kyla, o link jūros dėl jos švelninančio poveikio – krenta.

Temperatūra ir kritulių kiekis skiriasi priklausomai nuo vietovės aukščio. Kalvotose vietovėse (svarbiausiose vynuogininkystei) vyraujantį vidutinį subkontinentinį klimatą aukštose kalvose pakeičia vėsus vidutinis klimatas – vidutinė metinė temperatūra nukrenta nuo 12–14 °C iki 8–10 °C, o aukščiausiose Apeninų vietose – dar daugiau. Vėjų pakankamai vėdinamose lygumose vyrauja labiau žemyninis klimatas– vidutinė metinė temperatūra būna apie 14–16 °C, o Vinklerio indeksas gali siekti 2 400 dienolaipsnių, palyginti su 1 800–2 200 dienolaipsnių įvairaus aukščio zonose ir kalvose. Šiose sąlygose Romanijoje auginamos įvairių veislių vynuogės puikiai sunoksta.

Metinis kritulių kiekis svyruoja nuo 600 iki 800 mm, o daugiausia kritulių iškrenta rudenį ir kiek mažiau – pavasarį. Vandens trūkumą vasarą sušvelnina didelis santykinis oro drėgnis, paviršinio vandens kiekis, gilūs dirvožemiai ir kalvose iškrentantis didesnis ir tolygiau pasiskirstęs kritulių kiekis.

Dėl šių dirvožemio ir klimato veiksnių visa SGN „Rubicone“ geografinė vietovė yra ypač tinkama vynuogėms auginti.

2) Ryšiui svarbūs žmogiškieji veiksniai

Svarbiu vandens keliu – Po upe – ir šalia esančia jūra į Romaniją galėjo atvykti įvairių kultūrų žmonių, o kartu su jais regioną pasiekė naujos vynuogių veislės ir skirtingi jų auginimo metodai. Neabejotinai svarbus žingsnis buvo laukinių vynuogių domestikacija, apie kurią dar šiandien liudija pakrančių pušynuose augantys dvinamiai vynmedžiai, tačiau labai svarbus veiksnys, padėjęs išvesti geros kokybės vynuoges, prisitaikiusias prie tokių šaltų ir drėgnų sąlygų, kokios vyrauja Romanijos lygumose, buvo genetinė Artimųjų Rytų veislių introgresija į vietines veisles.

Šiomis aplinkos sąlygomis auginami vynmedžiai buvo formuojami ant aukštų stiebų, kad pavasaryje išvengtų ties žemės paviršiumi susidarančių šaltesnio oro sluoksnių (vėlyvų šalnų) ir drėgmės, skatinančios grybelinių ligų vystymąsi. Tačiau kalvotų vietovių sąlygos buvo panašesnės į naujųjų veislių kilmės vietos sąlygas, todėl jos galėjo būti formuojamos graikišku taurės formos metodu, kuris retkarčiais naudojamas ir šiandien.

Klasikiniuose lotynų kūriniuose minimi vietovėse tarp Riminio ir Faencos auginami itin derlingi vynmedžiai, o atsižvelgiant į gerą vardą turėjusius vynus „Caesenas“ ir „Faventinum“, negalima atmesti galimybės, kad iš šių vynmedžių vynuogių gaminti vynai buvo geros kokybės. Žlugus Romos imperijai, Romanijoje vynuogininkystė išliko dėl Rytų Romos imperijos politinio tęstinumo ir vienuolynų indėlio plėtojant vynuogynų tobulinimo metodus.

XV a. vynuogininkystę papildė mišri vynmedžių auginimo praktika „piantata“. Vėliau ji pradėta itin plačiai taikyti XVIII a., įvedus pasidalijamąjį ūkininkavimą, nes pagal ją augalai galėjo būti auginami trimis lygmenimis: aukščiausiame lygmenyje augo aukšti medžiai, duodantys vaisių ir aprūpinantys lapais ir mediena, viduriniame lygmenyje driekėsi vynuogių ūgliai su kekėmis, o žemėje daugiausia buvo auginamos pupelės ar kiti žoliniai augalai, kuriems nereikia daug šviesos.

Svarbu pažymėti, kad Romanija visą popiežiaus valdymo laikotarpį (nuo 1559 iki 1796 m. ir nuo 1815 iki 1860 m. šis regionas priklausė popiežiui) patyrė ilgą laiką trukusį ekonominį ir socialinį nuosmukį. Šis nuosmukis taip pat turėjo tokią didelę įtaką vynuogininkystei ir vynininkystei, kad XIX a. pabaigoje Centrinio ampelografijos komiteto provincijų komisijos pranešė apie sektoriuje susiklosčiusią labai sudėtingą padėtį – auginama begalė vynuogių veislių ir trūksta technologijų.

Be abejonės, padėtis nepagerėjo kai iš Amerikos buvo atvežta miltligė, netikroji miltligė ir filoksera. Po Pirmojo pasaulinio karo pradėtas vynuogynų, kuriuos sunaikino filoksera, restruktūrizavimas, gerokai apribojant vynuogių veislių skaičių. Tačiau akivaizdesnių techninių ir technologinių rezultatų plėtojant ir tobulinant Romanijos vynuogininkystę ir vynininkystę pasiekta tik septintajame dešimtmetyje. Nuo senų laikų puoselėjant tradicijas sukauptos ir įtvirtintos žinios ir patirtis sudarė sąlygas XX a. dešimtajame dešimtmetyje Romanijoje pasiekti gerą kokybės lygį ir pasiūlyti pačius įvairiausius vartotojų poreikius galinčių patenkinanti rūšių vyną.

B) Informacija apie specifines produkto savybes, kurios gali būti susijusios su geografine kilme

Putojantys ir pusiau putojantys vynai gaminami pagal tvirtus ir atlikus naujausius techninius ir technologinius patobulinimus dar labiau įtvirtintus tradicinius metodus. Ypatingai atidžiai atlikus vynuogių auginimo bei derliaus nuėmimo ir vyno gamybos darbus pagaminami gaivūs ir švarūs baziniai vynai, kurie kruopščiai prižiūrimos antrinės fermentacijos metu tampa ypač subtiliais ir elegantiškais putojančiais ir pusiau putojančiais vynais.

Putojančių vynų, pusiau putojančių vynų ir iš dalies raugintų vynuogių misų kokybė glaudžiai susijusi su teritorijos, kurioje auginamos vynuogės technologiniu požiūriu yra tinkamos šių rūšių vynams gaminti, vynuogių veislių deriniu. Be to, pagerinti galutinio produkto kokybę labai padėjo pusiau putojančio ir putojančio vyno gamybos metodų patobulinimas: buvo patobulinti tradiciškiausi metodai (pagal kuriuos šis etapas vyksta buteliuose) ir (arba) pradėta naudoti pažangiausia įranga.

Tai pasakytina ir apie baltą, raudoną ir rožinę iš dalies raugintas vynuogių misas, kurios gaminamos pagal Šarma ir Martinočio metodą siekiant, kad galutinis produktas būtų gaivus ir nedidelės alkoholio koncentracijos.

Minėtų kategorijų vynuogių produktų kokybės savybes lemia aplinkos veiksnių (vidutinio klimato, vėjuotumo, tinkamo temperatūrų svyravimo ir dirvožemio), vynmedžių veislių technologinių savybių ir vynuogių augintojų gebėjimo pasirinkti auginimo ir vyno gamybos metodus sąveika.

Visa tai galima labai trumpai apibendrinti žodžiu „terroir“ – sąvoka, reiškiančia, kad produktas yra priežastinio ryšio su geografine kilme išraiška.

C) A ir B dalyse aprašytų elementų priežastinio ryšio aprašymas

Nereikėtų pamiršti, kad Romanija buvo ne tik vynuogininkystės ir vyndarystės tradicijų puoselėtoja, bet ir šiuolaikinės vaisių auginimo praktikos lopšys. Tačiau, kadangi vynmedžiai yra mažiau reiklūs, palyginti su vaismedžiais, jie pradėti auginti tik mažiau derlinguose dirvožemiuose, t. y. kalvų šlaituose ir kietuose lygumos dirvožemiuose.

Atsižvelgdami į temperatūros gradientą tarp kalvų ir lygumų ir didesnį drėgnį lygumose, žemdirbiai lygumose pasirinko auginti vėliau nokstančias ir puviniui atsparesnes vynuogių veisles, o didesniame aukštyje ir šiaurinėse Romanijos vynuogių auginimo vietovėse numatė auginti ankstyvąsias veisles.

Anksčiau orai rudenį dažnai būdavo gana vėsūs, todėl vynuoges reikėdavo džiovinti siekiant pagerinti vynų sudėties savybes; taip pradėtas taikyti vytinimo metodas.

Be to, gana vėlai nuėmus derlių ir vyraujant šaltiems rudens orams vyne per žiemą išlikdavo tam tikras liekamojo cukraus kiekis ir į butelius išpilstytas vynas pirmosiomis šiltomis pavasario dienomis vėl imdavo rūgti, todėl natūraliai tapdavo pusiau putojančiu. Dėl šios gana įprastos praktikos Romanijos gyventojai vertina tiek saldžius, tiek sausus neputojančius, pusiau putojančius ar putojančius vynus.

Atsižvelgiant į reljefą, geografiją, dirvožemį ir klimatą, galima rasti geriausią aplinkos veiksnių ir vynuogių veislių sąveiką, kad būtų gauti įvairių SGN „Rubicone“ žymimo vyno specifikacijoje numatytų ir vietos tradicijomis grindžiamų vyno rūšių savybes geriausiai atskleidžiantys vynai.

Vynuogių produkto kategorija

8. Pusiau putojantis vynas

Ryšio santrauka

A) Informacija apie geografinę vietovę

1) Ryšiui svarbūs gamtiniai veiksniai

SGN „Rubicone“ žymimo vyno gamybos vietovė maždaug sutampa su daug diskusijų sukėlusiomis Romanijos ribomis, kurios iš tikrųjų niekada administraciniu požiūriu nebuvo nustatytos, tačiau kuriomis žymima gana homogeniška (vertinant pagal vietovės geografiją, dirvožemį ir žmonių būdą) teritorija, kurią suformavo bendra pasiaukojimu ir sunkumais grįsta istorija.

Vietovėje, kuriai taikoma SGN „Rubicone“, yra trys geomorfologiškai skirtingos zonos: aliuvinė lyguma, prieškalnės ir kalvos ir joje taikomi du skirtingi vynuogių auginimo būdai, pagrįsti dviem pagrindiniais istoriniais vynuogininkystės modeliais – graikų ir etruskų.

Romanijos Apeninai susiformavo tuo pačiu geologiniu terciaro laikotarpiu ir juos daugiausia sudaro klintinės ir molio formacijos. Romanijos regionui dėl savo dydžio būdingiausia mergelio ir smėlio geologinė formacija – įvairaus pločio juosta, kurią sudaro vienas ant kito pakaitomis persikloję turbidito smiltainio ir mergelio sluoksniai. Mesinio amžiuje, kai Vidužemio jūra atsiskyrė nuo Atlanto vandenyno, susiformavo evaporitinės uolienos (kreida, anhidritas ir akmens druska), kurios Romanijoje aiškiai matomos kalnų grandinėje „Vena del Gesso“ (liet. kreidos gysla).

Vėliau susidarė daugiausia molingos plioceno epochos nuogulos, kurioms dažnai būdinga siaurų daubų, randamų žemutiniuose slėniuose, morfologija.

Prieškalnėse plytintys daugiausia lygūs dirvožemiai priklauso paskutiniajam kvartero periodui. Jie dažnai yra labai gerai išsivystę ir paprastai dekarbonizuoti.

Natūralu, kad dėl tokios uolienų sanklodos, veikiant natūraliai erozijai ir žmogiškiems veiksniams, susiformavo daugiau ar mažiau kalkingi, molingi ir mišrūs dirvožemiai, o ten, kur uolienos buvo išplautos ir patyrė cheminę eroziją, susidarė įvairios sudėties sudūlėję dirvožemiai.

Aliuvinės kilmės lygumoje vyrauja priemoliai ir molingi dirvožemiai, taip pat pačios įvairiausios tarpinės sudėties dirvožemiai, prie kurių Romanijos gyventojai visada sugebėjo pritaikyti tinkamiausias kultūras.

Taigi SGN vietovėje randama labai įvairių dirvožemių, tačiau lygiagrečiai su Apeninų kalnagūbriu besitęsiančioje įvairaus pločio žemės juostose jie yra gana vienodi ir panašūs įvairiose susijusiose Bolonijos, Ravenos, Forli Čezenos ir Riminio provincijose (pastarojoje mažiau smėlingų mergelio dirvožemių).

Kalbant apie klimatą, nuo Apeninų link lygumos Vinklerio indekso vertės kyla, o link jūros dėl jos švelninančio poveikio – krenta.

Temperatūra ir kritulių kiekis skiriasi priklausomai nuo vietovės aukščio. Kalvotose vietovėse (svarbiausiose vynuogininkystei) vyraujantį vidutinį subkontinentinį klimatą aukštose kalvose pakeičia vėsus vidutinis klimatas – vidutinė metinė temperatūra nukrenta nuo 12–14 °C iki 8–10 °C, o aukščiausiose Apeninų vietose – dar daugiau. Vėjų pakankamai vėdinamose lygumose vyrauja labiau žemyninis klimatas– vidutinė metinė temperatūra būna apie 14–16 °C, o Vinklerio indeksas gali siekti 2 400 dienolaipsnių, palyginti su 1 800–2 200 dienolaipsnių įvairaus aukščio zonose ir kalvose. Šiose sąlygose Romanijoje auginamos įvairių veislių vynuogės puikiai sunoksta.

Metinis kritulių kiekis svyruoja nuo 600 iki 800 mm, o daugiausia kritulių iškrenta rudenį ir kiek mažiau – pavasarį. Vandens trūkumą vasarą sušvelnina didelis santykinis oro drėgnis, paviršinio vandens kiekis, gilūs dirvožemiai ir kalvose iškrentantis didesnis ir tolygiau pasiskirstęs kritulių kiekis.

Dėl šių dirvožemio ir klimato veiksnių visa SGN „Rubicone“ geografinė vietovė yra ypač tinkama vynuogėms auginti.

2) Ryšiui svarbūs žmogiškieji veiksniai

Svarbiu vandens keliu – Po upe – ir šalia esančia jūra į Romaniją galėjo atvykti įvairių kultūrų žmonių, o kartu su jais regioną pasiekė naujos vynuogių veislės ir skirtingi jų auginimo metodai. Neabejotinai svarbus žingsnis buvo laukinių vynuogių domestikacija, apie kurią dar šiandien liudija pakrančių pušynuose augantys dvinamiai vynmedžiai, tačiau labai svarbus veiksnys, padėjęs išvesti geros kokybės vynuoges, prisitaikiusias prie tokių šaltų ir drėgnų sąlygų, kokios vyrauja Romanijos lygumose, buvo genetinė Artimųjų Rytų veislių introgresija į vietines veisles.

Šiomis aplinkos sąlygomis auginami vynmedžiai buvo formuojami ant aukštų stiebų, kad pavasaryje išvengtų ties žemės paviršiumi susidarančių šaltesnio oro sluoksnių (vėlyvų šalnų) ir drėgmės, skatinančios grybelinių ligų vystymąsi. Tačiau kalvotų vietovių sąlygos buvo panašesnės į naujųjų veislių kilmės vietos sąlygas, todėl jos galėjo būti formuojamos graikišku taurės formos metodu, kuris retkarčiais naudojamas ir šiandien.

Klasikiniuose lotynų kūriniuose minimi vietovėse tarp Riminio ir Faencos auginami itin derlingi vynmedžiai, o atsižvelgiant į gerą vardą turėjusius vynus „Caesenas“ ir „Faventinum“, negalima atmesti galimybės, kad iš šių vynmedžių vynuogių gaminti vynai buvo geros kokybės. Žlugus Romos imperijai, Romanijoje vynuogininkystė išliko dėl Rytų Romos imperijos politinio tęstinumo ir vienuolynų indėlio plėtojant vynuogynų tobulinimo metodus.

XV a. vynuogininkystę papildė mišri vynmedžių auginimo praktika „piantata“. Vėliau ji pradėta itin plačiai taikyti XVIII a., įvedus pasidalijamąjį ūkininkavimą, nes pagal ją augalai galėjo būti auginami trimis lygmenimis: aukščiausiame lygmenyje augo aukšti medžiai, duodantys vaisių ir aprūpinantys lapais ir mediena, viduriniame lygmenyje driekėsi vynuogių ūgliai su kekėmis, o žemėje daugiausia buvo auginamos pupelės ar kiti žoliniai augalai, kuriems nereikia daug šviesos.

Svarbu pažymėti, kad Romanija visą popiežiaus valdymo laikotarpį (nuo 1559 iki 1796 m. ir nuo 1815 iki 1860 m. šis regionas priklausė popiežiui) patyrė ilgą laiką trukusį ekonominį ir socialinį nuosmukį. Šis nuosmukis taip pat turėjo tokią didelę įtaką vynuogininkystei ir vynininkystei, kad XIX a. pabaigoje Centrinio ampelografijos komiteto provincijų komisijos pranešė apie sektoriuje susiklosčiusią labai sudėtingą padėtį – auginama begalė vynuogių veislių ir trūksta technologijų.

Be abejonės, padėtis nepagerėjo kai iš Amerikos buvo atvežta miltligė, netikroji miltligė ir filoksera. Po Pirmojo pasaulinio karo pradėtas vynuogynų, kuriuos sunaikino filoksera, restruktūrizavimas, gerokai apribojant vynuogių veislių skaičių. Tačiau akivaizdesnių techninių ir technologinių rezultatų plėtojant ir tobulinant Romanijos vynuogininkystę ir vynininkystę pasiekta tik septintajame dešimtmetyje. Nuo senų laikų puoselėjant tradicijas sukauptos ir įtvirtintos žinios ir patirtis sudarė sąlygas XX a. dešimtajame dešimtmetyje Romanijoje pasiekti gerą kokybės lygį ir pasiūlyti pačius įvairiausius vartotojų poreikius galinčių patenkinanti rūšių vyną.

B) Informacija apie specifines produkto savybes, kurios gali būti susijusios su geografine kilme

Putojantys ir pusiau putojantys vynai gaminami pagal tvirtus ir atlikus naujausius techninius ir technologinius patobulinimus dar labiau įtvirtintus tradicinius metodus. Ypatingai atidžiai atlikus vynuogių auginimo bei derliaus nuėmimo ir vyno gamybos darbus pagaminami gaivūs ir švarūs baziniai vynai, kurie kruopščiai prižiūrimos antrinės fermentacijos metu tampa ypač subtiliais ir elegantiškais putojančiais ir pusiau putojančiais vynais.

Putojančių vynų, pusiau putojančių vynų ir iš dalies raugintų vynuogių misų kokybė glaudžiai susijusi su teritorijos, kurioje auginamos vynuogės technologiniu požiūriu puikiai tinka šių rūšių vynams gaminti, vynuogių veislių deriniu. Be to, pagerinti galutinio produkto kokybę labai padėjo pusiau putojančio ir putojančio vyno gamybos metodų patobulinimas: buvo patobulinti tradiciškiausi metodai (pagal kuriuos šis etapas vyksta buteliuose) ir (arba) pradėta naudoti pažangiausia įranga.

Tai pasakytina ir apie baltą, raudoną ir rožinę iš dalies raugintas vynuogių misas, kurios gaminamos pagal Šarma ir Martinočio metodą siekiant, kad galutinis produktas būtų gaivus ir nedidelės alkoholio koncentracijos.

Minėtų kategorijų vynuogių produktų kokybės savybes lemia aplinkos veiksnių (vidutinio klimato, vėjuotumo, tinkamo temperatūrų svyravimo ir dirvožemio), vynmedžių veislių technologinių savybių ir vynuogių augintojų gebėjimo pasirinkti auginimo ir vyno gamybos metodus sąveika.

Visa tai galima labai trumpai apibendrinti žodžiu „terroir“ – sąvoka, reiškiančia, kad produktas yra priežastinio ryšio su geografine kilme išraiška.

C) A ir B dalyse aprašytų elementų priežastinio ryšio aprašymas

Nereikėtų pamiršti, kad Romanija buvo ne tik vynuogininkystės ir vyndarystės tradicijų puoselėtoja, bet ir šiuolaikinės vaisių auginimo praktikos lopšys. Tačiau, kadangi vynmedžiai yra mažiau reiklūs, palyginti su vaismedžiais, jie pradėti auginti tik mažiau derlinguose dirvožemiuose, t. y. kalvų šlaituose ir kietuose lygumos dirvožemiuose.

Atsižvelgdami į temperatūros gradientą tarp kalvų ir lygumų ir didesnį drėgnį lygumose, žemdirbiai lygumose pasirinko auginti vėliau nokstančias ir puviniui atsparesnes vynuogių veisles, o didesniame aukštyje ir šiaurinėse Romanijos vynuogių auginimo vietovėse numatė auginti ankstyvąsias veisles.

Anksčiau orai rudenį dažnai būdavo gana vėsūs, todėl vynuoges reikėdavo džiovinti siekiant pagerinti vynų sudėties savybes; taip pradėtas taikyti vytinimo metodas.

Be to, gana vėlai nuėmus derlių ir vyraujant šaltiems rudens orams vyne per žiemą išlikdavo tam tikras liekamojo cukraus kiekis ir į butelius išpilstytas vynas pirmosiomis šiltomis pavasario dienomis vėl imdavo rūgti, todėl natūraliai tapdavo pusiau putojančiu. Dėl šios gana įprastos praktikos Romanijos gyventojai vertina tiek saldžius, tiek sausus neputojančius, pusiau putojančius ar putojančius vynus.

Atsižvelgiant į reljefą, geografiją, dirvožemį ir klimatą, galima rasti geriausią aplinkos veiksnių ir vynuogių veislių sąveiką, kad būtų gauti įvairių SGN „Rubicone“ žymimo vyno specifikacijoje numatytų ir vietos tradicijomis grindžiamų vyno rūšių savybes geriausiai atskleidžiantys vynai.

Vynuogių produkto kategorija

11. Iš dalies rauginta vynuogių misa

Ryšio santrauka

A) Informacija apie geografinę vietovę

1) Ryšiui svarbūs gamtiniai veiksniai

SGN „Rubicone“ žymimo vyno gamybos vietovė maždaug sutampa su daug diskusijų sukėlusiomis Romanijos ribomis, kurios iš tikrųjų niekada administraciniu požiūriu nebuvo nustatytos, tačiau kuriomis žymima gana homogeniška (vertinant pagal vietovės geografiją, dirvožemį ir žmonių būdą) teritorija, kurią suformavo bendra pasiaukojimu ir sunkumais grįsta istorija.

Vietovėje, kuriai taikoma SGN „Rubicone“, yra trys geomorfologiškai skirtingos zonos: aliuvinė lyguma, prieškalnės ir kalvos ir joje taikomi du skirtingi vynuogių auginimo būdai, pagrįsti dviem pagrindiniais istoriniais vynuogininkystės modeliais – graikų ir etruskų.

Romanijos Apeninai susiformavo tuo pačiu geologiniu terciaro laikotarpiu ir juos daugiausia sudaro klintinės ir molio formacijos. Romanijos regionui dėl savo dydžio būdingiausia mergelio ir smėlio geologinė formacija – įvairaus pločio juosta, kurią sudaro vienas ant kito pakaitomis persikloję turbidito smiltainio ir mergelio sluoksniai. Mesinio amžiuje, kai Viduržemio jūra atsiskyrė nuo Atlanto vandenyno, susiformavo evaporitinės uolienos (kreida, anhidritas ir akmens druska), kurios Romanijoje aiškiai matomos kalnų grandinėje „Vena del Gesso“ (liet. kreidos gysla).

Vėliau susidarė daugiausia molingos plioceno epochos nuogulos, kurioms dažnai būdinga siaurų daubų, randamų žemutiniuose slėniuose, morfologija.

Prieškalnėse plytintys daugiausia lygūs dirvožemiai priklauso paskutiniajam kvartero periodui. Jie dažnai yra labai gerai išsivystę ir paprastai dekarbonizuoti.

Natūralu, kad dėl tokios uolienų sanklodos, veikiant natūraliai erozijai ir žmogiškiems veiksniams, susiformavo daugiau ar mažiau kalkingi, molingi ir mišrūs dirvožemiai, o ten, kur uolienos buvo išplautos ir patyrė cheminę eroziją, susidarė įvairios sudėties sudūlėję dirvožemiai.

Aliuvinės kilmės lygumoje vyrauja priemoliai ir molingi dirvožemiai, taip pat pačios įvairiausios tarpinės sudėties dirvožemiai, prie kurių Romanijos gyventojai visada sugebėjo pritaikyti tinkamiausias kultūras.

Taigi SGN vietovėje randama labai įvairių dirvožemių, tačiau lygiagrečiai su Apeninų kalnagūbriu besitęsiančioje įvairaus pločio žemės juostose jie yra gana vienodi ir panašūs įvairiose susijusiose Bolonijos, Ravenos, Forli Čezenos ir Riminio provincijose (pastarojoje mažiau smėlingų mergelio dirvožemių).

Kalbant apie klimatą, nuo Apeninų link lygumos Vinklerio indekso vertės kyla, o link jūros dėl jos švelninančio poveikio – krenta.

Temperatūra ir kritulių kiekis skiriasi priklausomai nuo vietovės aukščio. Kalvotose vietovėse (svarbiausiose vynuogininkystei) vyraujantį vidutinį subkontinentinį klimatą aukštose kalvose pakeičia vėsus vidutinis klimatas – vidutinė metinė temperatūra nukrenta nuo 12–14 °C iki 8–10 °C, o aukščiausiose Apeninų vietose – dar daugiau. Vėjų pakankamai vėdinamose lygumose vyrauja labiau žemyninis klimatas– vidutinė metinė temperatūra būna apie 14–16 °C, o Vinklerio indeksas gali siekti 2 400 dienolaipsnių, palyginti su 1 800–2 200 dienolaipsnių įvairaus aukščio zonose ir kalvose. Šiose sąlygose Romanijoje auginamos įvairių veislių vynuogės puikiai sunoksta.

Metinis kritulių kiekis svyruoja nuo 600 iki 800 mm, o daugiausia kritulių iškrenta rudenį ir kiek mažiau – pavasarį. Vandens trūkumą vasarą sušvelnina didelis santykinis oro drėgnis, paviršinio vandens kiekis, gilūs dirvožemiai ir kalvose iškrentantis didesnis ir tolygiau pasiskirstęs kritulių kiekis.

Dėl šių dirvožemio ir klimato veiksnių visa SGN „Rubicone“ geografinė vietovė yra ypač tinkama vynuogėms auginti.

2) Ryšiui svarbūs žmogiškieji veiksniai

Svarbiu vandens keliu – Po upe – ir šalia esančia jūra į Romaniją galėjo atvykti įvairių kultūrų žmonių, o kartu su jais regioną pasiekė naujos vynuogių veislės ir skirtingi jų auginimo metodai. Neabejotinai svarbus žingsnis buvo laukinių vynuogių domestikacija, apie kurią dar šiandien liudija pakrančių pušynuose augantys dvinamiai vynmedžiai, tačiau labai svarbus veiksnys, padėjęs išvesti geros kokybės vynuoges, prisitaikiusias prie tokių šaltų ir drėgnų sąlygų, kokios vyrauja Romanijos lygumose, buvo genetinė Artimųjų Rytų veislių introgresija į vietines veisles.

Šiomis aplinkos sąlygomis auginami vynmedžiai buvo formuojami ant aukštų stiebų, kad pavasaryje išvengtų ties žemės paviršiumi susidarančių šaltesnio oro sluoksnių (vėlyvų šalnų) ir drėgmės, skatinančios grybelinių ligų vystymąsi. Tačiau kalvotų vietovių sąlygos buvo panašesnės į naujųjų veislių kilmės vietos sąlygas, todėl jos galėjo būti formuojamos graikišku taurės formos metodu, kuris retkarčiais naudojamas ir šiandien.

Klasikiniuose lotynų kūriniuose minimi vietovėse tarp Riminio ir Faencos auginami itin derlingi vynmedžiai, o atsižvelgiant į gerą vardą turėjusius vynus „Caesenas“ ir „Faventinum“, negalima atmesti galimybės, kad iš šių vynmedžių vynuogių gaminti vynai buvo geros kokybės. Žlugus Romos imperijai, Romanijoje vynuogininkystė išliko dėl Rytų Romos imperijos politinio tęstinumo ir vienuolynų indėlio plėtojant vynuogynų tobulinimo metodus.

XV a. vynuogininkystę papildė mišri vynmedžių auginimo praktika „piantata“. Vėliau ji pradėta itin plačiai taikyti XVIII a., įvedus pasidalijamąjį ūkininkavimą, nes pagal ją augalai galėjo būti auginami trimis lygmenimis: aukščiausiame lygmenyje augo aukšti medžiai, duodantys vaisių ir aprūpinantys lapais ir mediena, viduriniame lygmenyje driekėsi vynuogių ūgliai su kekėmis, o žemėje daugiausia buvo auginamos pupelės ar kiti žoliniai augalai, kuriems nereikia daug šviesos.

Svarbu pažymėti, kad Romanija visą popiežiaus valdymo laikotarpį (nuo 1559 iki 1796 m. ir nuo 1815 iki 1860 m. šis regionas priklausė popiežiui) patyrė ilgą laiką trukusį ekonominį ir socialinį nuosmukį. Šis nuosmukis taip pat turėjo tokią didelę įtaką vynuogininkystei ir vynininkystei, kad XIX a. pabaigoje Centrinio ampelografijos komiteto provincijų komisijos pranešė apie sektoriuje susiklosčiusią labai sudėtingą padėtį – auginama begalė vynuogių veislių ir trūksta technologijų.

Be abejonės, padėtis nepagerėjo kai iš Amerikos buvo atvežta miltligė, netikroji miltligė ir filoksera. Po Pirmojo pasaulinio karo pradėtas vynuogynų, kuriuos sunaikino filoksera, restruktūrizavimas, gerokai apribojant vynuogių veislių skaičių. Tačiau akivaizdesnių techninių ir technologinių rezultatų plėtojant ir tobulinant Romanijos vynuogininkystę ir vynininkystę pasiekta tik septintajame dešimtmetyje. Nuo senų laikų puoselėjant tradicijas sukauptos ir įtvirtintos žinios ir patirtis sudarė sąlygas XX a. dešimtajame dešimtmetyje Romanijoje pasiekti gerą kokybės lygį ir pasiūlyti pačius įvairiausius vartotojų poreikius galinčių patenkinanti rūšių vyną.

B) Informacija apie produkto kokybę arba savybes, kurios iš esmės arba išimtinai siejamos su geografine aplinka

Iš dalies rauginta vynuogių misa gaunama iš dalies rauginant vynuogių misą. Gautas produktas išsiskiria savo gaivumu ir intensyviais vaisių aromatais, taip pat maža alkoholio koncentracija (faktinė alkoholio koncentracija turi būti didesnė kaip 1 tūrio % ir mažesnė kaip 3/5 visuminės alkoholio koncentracijos tūrio procentais). Mūsų dienomis produktas gaunamas, kai filtruojant ar centrifuguojant ir kartais naudojant kitus leidžiamus apdorojimo būdus ir metodus sustabdomas rauginimas.

Šio produkto gaminimas Romanijos vynininkystės sektoriuje mena senas tradicijas. Vynuogės būdavo sumaigomos tiesiai lauke, o tada statinėse (it. *castellata*) perkeliamos į vyno rūsius. Tokiomis sąlygomis neišvengiamai prasidėdavo rūgimas, kurį, be kita ko, lėmė ir tai, kad sulfitinimas retai būdavo atliekamas tuoj pat ir produkto nebuvo galima transportuoti taip greitai. Todėl iš dalies raugintų vynuogių misų gamybos tradicija Romanijoje iš tiesų yra labai sena ir pradžioje produktas didesniu mastu už regiono ribų galbūt buvo parduodamas kaip misa, visų pirma pagaminta iš veislės „Trebbiano Romagnolo“ vynuogių. Augustas Buccis rašė: „Filtruotos misos pramonė iš tiesų buvo žinoma

Neapolio apylinkėse nuo XIX a. pradžios, nes ten buvo gaminami distiliuoti vynai. Dėl miltligės krizės gamyba daugiausia buvo vykdoma Apulijoje, kuri tuo metu tapo didelės saldžios filtruotos misos pramonės centru. 1875 m. Carlas Gancia šiaurėje pradėjo gaminti labai vertinamą itališką putojantį vyną, vynui „Moscato Canelli“ taikydamas Šampanės metodą. Vėliau ši pramonė įsitvirtino kitose Italijos dalyse ir, kadangi Apulijoje šio produkto nebebuvo pakankamai pagaminama, žmonės gamybos ėmėsi Romanijoje, visų pirma Luge, Banjakavale, Masa Lombardoje, Kontinjoloje ir kt.“ (Vite e vino in Romagna (liet. „Romanijos vynmedžiai ir vynas“), 2007).

Romanijos saldžių filtruotų misų svarbą patvirtina 1931 m. Italijos turizmo klubo paskelbtas pirmasis Italijos gastronomijos vadovas, kuriame teigiama, kad: „Lugo vietovėje yra ir saldžių, filtruotų baltųjų vynų, žinomų kaip Romanijos baltieji filtratai, kurie plačiai parduodami“ (Italijos turizmo klubas, 1931 m.).

Kaip ir bet kokios tradicijos, iš dalies raugintų vynuogių misų gamybos tradicijos šaknys – papročiai, kurie išplinta dėl to, kad sudaromos idealios sąlygos pasiekti gerą rezultatą. Šiuo atveju tokias sąlygas sudarė aplinka ir pagrindinių vynuogių veislių derinys, kuris buvo ypač tinkamas siekiant, kad galutinis produktas būtų gaivus ir nedidelės alkoholio koncentracijos.

Pastaraisiais metais iš dalies raugintų baltųjų, raudonųjų ir rožinių misų, pagamintų naudojant Šarma ir Martinočio metodą, gamyba ir prekyba ėmė įgyti prestižo. Iš dalies rauginta vynuogių misa laikoma rūsiuose visus metus ir naudojama neputojantiems, pusiau putojantiems ir putojantiems vynams saldinti. Todėl tai yra universalus produktas, parduodamas kaip atskiras produktas, tačiau taip pat naudojamas kai kurių produktų kokybei pagerinti ir padeda gauti daug geresnį rezultatą. Gamtinių veiksnių, vyndarių patirties ir šiuolaikinių vynuogių auginimo ir vyno gamybos metodų sąveika sudaro sąlygas gaminti rūšinius vynus, kurių savybės susijusios tiek su gamybos vietove, tiek su vynuogių veislėmis, iš kurių jie pagaminti.

Todėl ir šiuo atveju priežastinis ryšys grindžiamas specifine produkto kokybe, kuri gali būti siejama su vietove, t. y. geografine kilme ir aplinka, auginimo sąlygomis ir kultūriniu kontekstu.

C) A ir B dalyse aprašytų elementų priežastinio ryšio aprašymas

Nereikėtų pamiršti, kad Romanija buvo ne tik vynuogininkystės ir vyndarystės tradicijų puoselėtoja, bet ir šiuolaikinės vaisių auginimo praktikos lopšys. Tačiau, kadangi vynmedžiai yra mažiau reiklūs, palyginti su vaismedžiais, jie pradėti auginti tik mažiau derlinguose dirvožemiuose, t. y. kalvų šlaituose ir kietuose lygumos dirvožemiuose.

Atsižvelgdami į temperatūros gradientą tarp kalvų ir lygumų ir didesnį drėgnį lygumose, žemdirbiai lygumose pasirinko auginti vėliau nokstančias ir puviniui atsparesnes vynuogių veisles, o didesniame aukštyje ir šiaurinėse Romanijos vynuogių auginimo vietovėse numatė auginti ankstyvąsias veisles.

Anksčiau orai rudenį dažnai būdavo gana vėsūs, todėl vynuoges reikėdavo džiovinti siekiant pagerinti vynų sudėties savybes; taip pradėtas taikyti vytinimo metodas.

Be to, gana vėlai nuėmus derlių ir vyraujant šaltiems rudens orams vyne per žiemą išlikdavo tam tikras liekamojo cukraus kiekis ir į butelius išpilstytas vynas pirmosiomis šiltomis pavasario dienomis vėl imdavo rūgti, todėl natūraliai tapdavo pusiau putojančiu. Dėl šios gana įprastos praktikos Romanijos gyventojai vertina tiek saldžius, tiek sausus neputojančius, pusiau putojančius ar putojančius vynus.

Atsižvelgiant į reljefą, geografiją, dirvožemį ir klimatą, galima rasti geriausią aplinkos veiksnių ir vynuogių veislių sąveiką, kad būtų gauti įvairių SGN „Rubicone“ žymimo vyno specifikacijoje numatytų ir vietos tradicijomis grindžiamų vyno rūšių savybės geriausiai atskleidžiantys vynai.

11. **Kiti taikytini reikalavimai**

Reikalavimo / nukrypti leidžiančios nuostatos pavadinimas

Etiketėje pateikiama neprivaloma nuoroda

Teisinė sistema

ES teisės aktai

Papildomo reikalavimo / nukrypti leidžiančios nuostatos rūšis

Papildomos su ženklinimu susijusios nuostatos

Reikalavimo / nukrypti leidžiančios nuostatos aprašymas

Rūšies „Passito“ vynų etiketėje galima vartoti terminą „appassimento“ (liet. vytinimas), tačiau, laikantis galiojančių ES teisės aktų, jis turi būti užrašytas ne didesnėmis nei pavadinimas „Rubicone“ raidėmis.

Reikalavimo / nukrypti leidžiančios nuostatos pavadinimas

Su vyno gamyba ir antrine fermentacija susijusios nukrypti leidžiančios nuostatos

Teisinė sistema

ES teisės aktai

Papildomo reikalavimo / nukrypti leidžiančios nuostatos rūšis

Nukrypti leidžianti nuostata dėl gamybos nustatytų ribų geografinėje vietovėje

Reikalavimo / nukrypti leidžiančios nuostatos aprašymas

Pagal galiojančius ES teisės aktus vyno ir iš dalies raugintos vynuogių misos kategorijų vynai gali būti gaminami ne tik nustatytoje vynuogių auginimo vietovėje, bet ir visame Emilijos-Romanijos regione. Kalbant apie pusiau putojančio ir putojančio vyno kategorijas, vyno gamyba (antrinė fermentacija) taip pat gali būti atliekama kaimyniniuose Emilijos-Romanijos regionuose (Veneto, Lombardijos, Pjemonto, Markės ir Toskanos), kuriuose veikia antrinės fermentacijos procesams atlikti tinkamai įrengtos įmonės.

Reikalavimo / nukrypti leidžiančios nuostatos pavadinimas

Su išpilstymu susijusios nuostatos

Teisinė sistema

Nacionalinės teisės aktai

Papildomo reikalavimo / nukrypti leidžiančios nuostatos rūšis

Papildomos su ženklinimu susijusios nuostatos

Reikalavimo / nukrypti leidžiančios nuostatos aprašymas

Saugoma geografine nuoroda „Rubicone“ žymimi vynai ir iš dalies fermentuota vynuogių misa gali būti, laikantis galiojančių teisės aktų, pateikiami vartoti taroje, pagamintoje iš tinkamų liestis su maistu medžiagų. Išpilstyti į butelius vynai gali būti pateikiami su bet kokio tipo kamščiu, įskaitant grybo formos kamštį, prilaikomą tradiciškai gamybos vietovėje naudojamu metaliniu tinkleliu.

Elektroninė nuoroda (URL) į paskelbtą produkto specifikaciją

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