C/2026/257

26.1.2026

Offentliggörande av ett meddelande om en godkänd standardändring av produktspecifikationen för en geografisk beteckning enligt artikel 5.4 i kommissionens delegerade förordning (EU) 2025/27 [1]

(C/2026/257)

MEDDELANDE OM GODKÄNNANDE AV EN STANDARDÄNDRING

(Artikel 24 i förordning (EU) 2024/1143)

”Rubicone”

Referensnummer: PGI-IT-A0525-AM05 – 1.12.2025

1. **Namn**

”Rubicone”

2. **Typ av geografisk beteckning**

☐ SUB

☑ SGB

☐ GB

3. **Sektor**

☐ Jordbruksprodukter

☑ Vin

☐ Spritdrycker

4. **Land till vilket det geografiska området hör**

Italien

5. **Myndighet i medlemsstaten som meddelar standardändringen**

Namn

Ministeriet för jordbruk, livsmedelssuveränitet och skogsbruk – avdelningen för livsmedelssuveränitet och hästsport (*Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste – Dipartimento della sovranità alimentare e dell'ippica*)

6. **Klassificering som standardändring**

Vi bekräftar att godkännandet av och meddelandet om denna standardändring uppfyller villkoren för godkännande av en standardändring enligt förordning (EU) 2024/1143 och de bestämmelser som antagits i enlighet med den förordningen.

Denna ändring omfattas av definitionen av *standardändring* i artikel 24.4 i förordning (EU) 2024/1143, eftersom den

— inte innefattar en ändring i namnet eller användningen av namnet eller i den produktkategori eller de produkter som omfattas av den geografiska beteckningen,

— inte riskerar att upphäva det samband med det geografiska området som avses i det sammanfattande dokumentet,

— inte innebär ytterligare begränsningar vad gäller saluföringen av produkten.

[1] Kommissionens delegerade förordning (EU) 2025/27 av den 30 oktober 2024 om komplettering av Europaparlamentets och rådets förordning (EU) 2024/1143 med regler om registrering och skydd av geografiska beteckningar, garanterade traditionella specialiteter och frivilliga kvalitetsbegrepp samt om upphävande av delegerad förordning (EU) nr 664/2014 (EUT L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Beskrivning av den eller de standardändringar som godkänts**

Rubrik

Införande av två nya druvsorter som kan användas för att framställa viner med den skyddade ursprungsbeteckningen (sic!) ”Rubicone” med angivelse av en blå druvsort

Beskrivning

Två nya druvsorter har inkluderats som kan användas för att framställa viner med den skyddade ursprungsbeteckningen (sic!) ”Rubicone” med angivelse av druvsorten på etiketten. De två druvsorterna är merlese N. och merlot khorus N.

Denna ändring rör artikel 2 i produktspecifikationen.

Denna ändring rör avsnittet ”Druvsorter” i det sammanfattande dokumentet.

☑ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

Rubrik

Specifikation av druvavkastningen per hektar för de två nya druvsorterna

Beskrivning

Druvavkastningen per hektar (22 ton per hektar) har specificerats för de nya druvsorterna merlese N. och merlot khorus N.

Denna ändring rör artikel 4 i produktspecifikationen.

Denna ändring rör avsnittet ”Högsta avkastning” i det sammanfattande dokumentet.

☑ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

Rubrik

Ändring av förpackningen av viner med den skyddade geografiska beteckningen ”Rubicone”

Beskrivning

Ordet ”glas” har strukits med avseende på förpackning i flaskor för att förutom glas även tillåta användning av andra förpackningsmaterial som kan användas för att tillverka flaskor. Dessa inbegriper material som för närvarande anses vara mer hållbara än glas eftersom de kan återvinnas till mycket lägre energikostnader, har en mycket lägre inverkan på koldioxidutsläppen i samband med produktion, är lättare att hantera och transportera och återvinns vid mycket lägre temperaturer.

Denna ändring rör artikel 8 i produktspecifikationen.

Denna ändring gäller inte det sammanfattande dokumentet.

☐ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

Rubrik

Uppdatering av kontrollorganets kontaktuppgifter

Beskrivning

Efter de ändringar av förordning (EU) nr 1308/2013 som gjordes i och med ikraftträdandet av förordning (EU) 2024/1143 är det inte längre obligatoriskt att i produktspecifikationen ange namn på och adresser till de myndigheter eller organ som kontrollerar efterlevnaden av bestämmelserna i produktspecifikationen och inte heller att ange deras särskilda uppgifter.

Medlemsstaterna ska, i enlighet med artikel 40.1 i förordning (EU) 2024/1143, nu offentliggöra namn på och adresser till de behöriga myndigheter, organ med delegerade uppgifter och fysiska personer som avses i artikel 39.3 i den förordningen för varje produkt med en geografisk beteckning och hålla de uppgifterna uppdaterade.

Den artikel som innehåller en hänvisning till kontrollorganet har därför ändrats, och informationen i denna har ersatts av en hänvisning till offentliggörandet på den officiella webbplatsen för medlemsstatens behöriga myndighet.

Denna ändring rör artikel 10 i produktspecifikationen.

Denna ändring gäller inte det sammanfattande dokumentet.

☐ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

Rubrik

Redaktionella ändringar av produktspecifikationen som inte påverkar textens innehåll

Beskrivning

Redaktionella ändringar som inte påverkar textens innehåll har gjorts i flera artiklar i produktspecifikationen. De består av uppdateringar eller raderingar av rättsliga hänvisningar.

☐ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

SAMMANFATTANDE DOKUMENT

Ursprungsbeteckningar och geografiska beteckningar för vin

”Rubicone”

Referensnummer: PGI-IT-A0525-AM05 – 1.12.2025

1. **Namn**

Rubicone

2. **Typ av geografisk beteckning**

☐ SUB

☑ SGB

☐ GB

3. **Land till vilket det avgränsade geografiska området hör**

Italien

4. **Klassificering av jordbruksprodukten med KN-nummer, i enlighet med artikel 6.1 i förordning (EU) 2024/1143**

2204 – Vin av färska druvor, inbegripet vin som tillsatts alkohol; druvmust, annan än sådan enligt nr 2009

5. **Kategorier av vinprodukter som anges i del II i bilaga VII till förordning (EU) nr 1308/2013**

1. Vin

4. Mousserande vin

5. Mousserande kvalitetsvin

8. Pärlande vin

11. Delvis jäst druvmust

6. **Beskrivning av vinet eller vinerna**

Vinprodukt

”Rubicone” bianco (vitt)

Organoleptiska egenskaper

Utseende

Färg: halmgul med varierande intensitet.

Arom

Doft: angenäm intensitet med framträdande blommiga och/eller fruktiga toner som varierar beroende på vilka druvsorter som använts samt odlingsmiljön.

Smak

Smak: från torr till söt, smakrik.

Ytterligare information om de organoleptiska egenskaperna

—

Analytiska egenskaper

Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent):	—
Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent):	—
Lägsta totala syrahalt:	3,5
Enhet för lägsta totala syrahalt:	gram per liter uttryckt som vinsyra
Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter):	—
Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter):	—

Ytterligare information om de analytiska egenskaperna

Lägsta totala alkoholhalt i volymprocent: 10 %.

Lägsta halt av sockerfritt extrakt: 13,0 g/l.

☑ Alla analytiska egenskaper som inte anges i detta avsnitt ligger inom de gränser som fastställs i tillämplig EU-lagstiftning.

Vinprodukt

”Rubicone” bianco vivace (vitt livligt)

Organoleptiska egenskaper

Utseende

Färg: halmgult.

Arom

Doft: angenämt intensiv, med blommiga och fruktiga toner i varierande kombinationer beroende på vilka druvsorter som använts.

Smak

Smak: från torr till söt, smakrik.

Ytterligare information om de organoleptiska egenskaperna

—

Analytiska egenskaper

Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent):	—
Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent):	—
Lägsta totala syrahalt:	3,5
Enhet för lägsta totala syrahalt:	gram per liter uttryckt som vinsyra
Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter):	—
Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter):	—

Ytterligare information om de analytiska egenskaperna

Lägsta totala alkoholhalt i volymprocent: 10 %.

Lägsta halt av sockerfritt extrakt: 13,0 g/l.

☑ Alla analytiska egenskaper som inte anges i detta avsnitt ligger inom de gränser som fastställs i tillämplig EU-lagstiftning.

Vinprodukt

”Rubicone” bianco frizzante (vitt pärlande)

Organoleptiska egenskaper

Utseende

Färg: halmgult.

Arom

Doft: angenäm intensitet med i huvudsak friska blommiga och fruktiga toner i varierande kombination beroende på vilka druvsorter som använts.

Smak

Smak: från torr till söt, smakrik.

Ytterligare information om de organoleptiska egenskaperna

—

Analytiska egenskaper

Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent):	—
Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent):	—
Lägsta totala syrahalt:	3,5
Enhet för lägsta totala syrahalt:	gram per liter uttryckt som vinsyra
Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter):	—
Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter):	—

Ytterligare information om de analytiska egenskaperna

Lägsta totala alkoholhalt i volymprocent: 10 %.

Lägsta halt av sockerfritt extrakt: 13,0 g/l.

☑ Alla analytiska egenskaper som inte anges i detta avsnitt ligger inom de gränser som fastställs i tillämplig EU-lagstiftning.

Vinprodukt

”Rubicone” bianco spumante (vitt mousserande)

Organoleptiska egenskaper

Utseende

Färg: halmgult.

Arom

Doft: friska blommiga och fruktiga toner, som kan åtföljas av brödaromer med varierande intensitet beroende på lagringstiden på jästfällningen.

Smak

Smak: från brut nature till söt, frisk med smakrik tendens.

Ytterligare information om de organoleptiska egenskaperna

—

Analytiska egenskaper

Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent):	—
Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent):	—
Lägsta totala syrahalt:	3,5
Enhet för lägsta totala syrahalt:	gram per liter uttryckt som vinsyra
Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter):	—
Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter):	—

Ytterligare information om de analytiska egenskaperna

Lägsta totala alkoholhalt i volymprocent: 10 %.

Lägsta halt av sockerfritt extrakt: 12,0 g/l.

☑ Alla analytiska egenskaper som inte anges i detta avsnitt ligger inom de gränser som fastställs i tillämplig EU-lagstiftning.

Vinprodukt

”Rubicone” rosso (rött)

Organoleptiska egenskaper

Utseende

Färg: rubinröd med varierande intensitet.

Arom

Doft: fruktiga toner i varierande mognadsgrad, ibland åtföljda av blommiga (huvudsakligen av viol) och/eller kryddiga toner.

Smak

Smak: från torr till söt, len och med precis rätt syrahalt.

Ytterligare information om de organoleptiska egenskaperna

—

Analytiska egenskaper

Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent):	—
Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent):	—
Lägsta totala syrahalt:	3,5
Enhet för lägsta totala syrahalt:	gram per liter uttryckt som vinsyra
Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter):	—
Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter):	—

Ytterligare information om de analytiska egenskaperna

Lägsta totala alkoholhalt i volymprocent: 10 %.

Lägsta halt av sockerfritt extrakt: 17,0 g/l.

☑ Alla analytiska egenskaper som inte anges i detta avsnitt ligger inom de gränser som fastställs i tillämplig EU-lagstiftning.

Vinprodukt

”Rubicone” rosso passito (rött vin på lätt torkade druvor)

Organoleptiska egenskaper

Utseende

Färg: rubinröd med varierande intensitet.

Arom

Doft: toner av mer eller mindre mogen frukt, ibland åtföljda av blommiga och/eller kryddiga toner.

Smak

Smak: från torr till söt, utpräglad, balanserad.

Ytterligare information om de organoleptiska egenskaperna

—

Analytiska egenskaper

Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent):	—
Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent):	—
Lägsta totala syrahalt:	3,5
Enhet för lägsta totala syrahalt:	gram per liter uttryckt som vinsyra
Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter):	—
Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter):	—

Ytterligare information om de analytiska egenskaperna

Lägsta totala alkoholhalt i volymprocent: 13 %.

Lägsta halt av sockerfritt extrakt: 24,0 g/l.

☑ Alla analytiska egenskaper som inte anges i detta avsnitt ligger inom de gränser som fastställs i tillämplig EU-lagstiftning.

Vinprodukt

”Rubicone” rosso vivace (rött livligt)

Organoleptiska egenskaper

Utseende

Färg: rubinröd med varierande intensitet.

Arom

Doft: vinös med friska fruktiga och blommiga toner i varierade sammansättningar beroende på vilka sorter som har använts och odlingsområdet.

Smak

Smak: från torr till söt, len och med precis rätt syrahalt.

Ytterligare information om de organoleptiska egenskaperna

—

Analytiska egenskaper

Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent):	—
Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent):	—
Lägsta totala syrahalt:	3,5
Enhet för lägsta totala syrahalt:	gram per liter uttryckt som vinsyra
Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter):	—
Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter):	—

Ytterligare information om de analytiska egenskaperna

Lägsta totala alkoholhalt i volymprocent: 10 %.

Lägsta halt av sockerfritt extrakt: 17,0 g/l.

☑ Alla analytiska egenskaper som inte anges i detta avsnitt ligger inom de gränser som fastställs i tillämplig EU-lagstiftning.

Vinprodukt

”Rubicone” rosso frizzante (rött pärlande)

Organoleptiska egenskaper

Utseende

Färg: rubinröd med varierande intensitet.

Arom

Doft: vinös med friska fruktiga och blommiga toner.

Smak

Smak: från torr till söt, smakrik med angenäm friskhet.

Ytterligare information om de organoleptiska egenskaperna

Lägsta totala alkoholhalt i volymprocent: 10 %.

Lägsta halt av sockerfritt extrakt: 17,0 g/l.

Analytiska egenskaper

Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent):	—
Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent):	—
Lägsta totala syrahalt:	3,5
Enhet för lägsta totala syrahalt:	gram per liter uttryckt som vinsyra
Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter):	—
Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter):	—

Ytterligare information om de analytiska egenskaperna

—

☑ Alla analytiska egenskaper som inte anges i detta avsnitt ligger inom de gränser som fastställs i tillämplig EU-lagstiftning.

Vinprodukt

”Rubicone” rosso novello (nytt rött)

Organoleptiska egenskaper

Utseende

Färg: klart rubinröd.

Arom

Doft: vinös och med distinkta fruktiga toner.

Smak

Smak: len och med lagom syrahalt.

Ytterligare information om de organoleptiska egenskaperna

—

Analytiska egenskaper

Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent):	—
Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent):	—
Lägsta totala syrahalt:	3,5
Enhet för lägsta totala syrahalt:	gram per liter uttryckt som vinsyra
Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter):	—
Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter):	—

Ytterligare information om de analytiska egenskaperna

Lägsta totala alkoholhalt i volymprocent: 11 %.

Lägsta halt av sockerfritt extrakt: 17,0 g/l.

☑ Alla analytiska egenskaper som inte anges i detta avsnitt ligger inom de gränser som fastställs i tillämplig EU-lagstiftning.

Vinprodukt

”Rubicone” rosato (rosé)

Organoleptiska egenskaper

Utseende

Färg: rosa med varierande intensitet och olika nyanser.

Arom

Doft: framträdande fruktiga toner.

Smak

Smak: från torr till söt med lagom lenhet och friskhet, smakrik.

Ytterligare information om de organoleptiska egenskaperna

—

Analytiska egenskaper

Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent):	—
Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent):	—
Lägsta totala syrahalt:	3,5
Enhet för lägsta totala syrahalt:	gram per liter uttryckt som vinsyra
Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter):	—
Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter):	—

Ytterligare information om de analytiska egenskaperna

Lägsta totala alkoholhalt i volymprocent: 10 %.

Lägsta halt av sockerfritt extrakt: 14,0 g/l.

☑ Alla analytiska egenskaper som inte anges i detta avsnitt ligger inom de gränser som fastställs i tillämplig EU-lagstiftning.

Vinprodukt

”Rubicone” rosato vivace (livligt rosé)

Organoleptiska egenskaper

Utseende

Färg: rosa med varierande intensitet och olika nyanser.

Arom

Doft: framträdande fruktiga toner.

Smak

Smak: från torr till söt med lagom lenhet och friskhet, smakrik.

Ytterligare information om de organoleptiska egenskaperna

—

Analytiska egenskaper

Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent):	—
Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent):	—
Lägsta totala syrahalt:	3,5
Enhet för lägsta totala syrahalt:	gram per liter uttryckt som vinsyra
Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter):	—
Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter):	—

Ytterligare information om de analytiska egenskaperna

Lägsta totala alkoholhalt i volymprocent: 10 %.

Lägsta halt av sockerfritt extrakt: 14,0 g/l.

☑ Alla analytiska egenskaper som inte anges i detta avsnitt ligger inom de gränser som fastställs i tillämplig EU-lagstiftning.

Vinprodukt

”Rubicone” rosato frizzante (rosé pärlande)

Organoleptiska egenskaper

Utseende

Färg: rosa med varierande intensitet och olika nyanser.

Arom

Doft: lätta blommiga toner åtföljda av mer tydliga fruktiga toner.

Smak

Smak: från torr till söt med lagom lenhet och friskhet, smakrik.

Ytterligare information om de organoleptiska egenskaperna

—

Analytiska egenskaper

Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent):	—
Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent):	—
Lägsta totala syrahalt:	3,5
Enhet för lägsta totala syrahalt:	gram per liter uttryckt som vinsyra
Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter):	—
Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter):	—

Ytterligare information om de analytiska egenskaperna

Lägsta totala alkoholhalt i volymprocent: 10 %.

Lägsta halt av sockerfritt extrakt: 14,0 g/l.

☑ Alla analytiska egenskaper som inte anges i detta avsnitt ligger inom de gränser som fastställs i tillämplig EU-lagstiftning.

Vinprodukt

”Rubicone” rosato spumante (rosé pärlande)

Organoleptiska egenskaper

Utseende

Färg: rosa med varierande intensitet och olika nyanser.

Arom

Doft: blommiga och fruktiga toner, åtföljda av inslag av jäst beroende på hur länge vinet har lagrats på jästfällningen.

Smak

Smak: från brut nature till söt, frisk och smakrik.

Ytterligare information om de organoleptiska egenskaperna

—

Analytiska egenskaper

Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent):	—
Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent):	—
Lägsta totala syrahalt:	3,5
Enhet för lägsta totala syrahalt:	gram per liter uttryckt som vinsyra
Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter):	—
Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter):	—

Ytterligare information om de analytiska egenskaperna

Lägsta totala alkoholhalt i volymprocent: 10 %.

Lägsta halt av sockerfritt extrakt: 12,0 g/l.

☑ Alla analytiska egenskaper som inte anges i detta avsnitt ligger inom de gränser som fastställs i tillämplig EU-lagstiftning.

Vinprodukt

”Rubicone” med angivelse av en grön druvsort (inklusive typerna frizzante, spumante och vivace)

Organoleptiska egenskaper

Utseende

Färg: halmgul med varierande intensitet.

Arom

Doft: angenäm intensitet med olika blommiga och/eller fruktiga toner som varierar i sammansättning och intensitet beroende på druvsort och odlingsmiljö. Spumantetypen kan också ha inslag av jäst beroende på hur länge vinet har lagrats på bottensatsen. Viner med angivelse av druvsorterna famoso, moscato eller malvasia kan ha mer eller mindre framträdande toner av muscat och rosé.

Smak

Smak: från torr till söt, varierande friskhet, smakrik.

Ytterligare information om de organoleptiska egenskaperna

—

Analytiska egenskaper

Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent):	—
Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent):	—
Lägsta totala syrahalt:	3,5
Enhet för lägsta totala syrahalt:	gram per liter uttryckt som vinsyra
Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter):	—
Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter):	—

Ytterligare information om de analytiska egenskaperna

Lägsta totala alkoholhalt i volymprocent: 10 %.

Lägsta halt av sockerfritt extrakt: 12,0 g/l.

☑ Alla analytiska egenskaper som inte anges i detta avsnitt ligger inom de gränser som fastställs i tillämplig EU-lagstiftning.

Vinprodukt

”Rubicone” med angivelse av en blå druvsort (inklusive typerna frizzante och vivace)

Organoleptiska egenskaper

Utseende

Färg: rubinröd med varierande intensitet.

Arom

Doft: toner av mer eller mindre mogen frukt, ibland åtföljda av blommiga och/eller kryddiga toner.

Smak

Smak: från torr till söt, varierande grad av mjukhet och friskhet beroende på typ, smakrik och fyllig.

Ytterligare information om de organoleptiska egenskaperna

—

Analytiska egenskaper

Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent):	—
Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent):	—
Lägsta totala syrahalt:	3,5
Enhet för lägsta totala syrahalt:	gram per liter uttryckt som vinsyra
Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter):	—
Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter):	—

Ytterligare information om de analytiska egenskaperna

Lägsta totala alkoholhalt i volymprocent: 10 %.

Lägsta halt av sockerfritt extrakt: 17,0 g/l.

☑ Alla analytiska egenskaper som inte anges i detta avsnitt ligger inom de gränser som fastställs i tillämplig EU-lagstiftning.

Vinprodukt

”Rubicone” rosato med angivelse av druvsorten enligt artikel 2.4, inklusive typerna vivace och frizzante

Organoleptiska egenskaper

Utseende

Färg: rosa med varierande intensitet och olika nyanser.

Arom

Doft: blommiga och fruktiga toner, åtföljda av inslag av jäst beroende på hur länge vinet har lagrats på jästfällningen.

Smak

Smak: från brut nature till söt, frisk och smakrik.

Ytterligare information om de organoleptiska egenskaperna

—

Analytiska egenskaper

Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent):	—
Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent):	—
Lägsta totala syrahalt:	3,5
Enhet för lägsta totala syrahalt:	gram per liter uttryckt som vinsyra
Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter):	—
Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter):	—

Ytterligare information om de analytiska egenskaperna

Lägsta totala alkoholhalt i volymprocent: 10 %.

Lägsta halt av sockerfritt extrakt: 12,0 g/l.

☑ Alla analytiska egenskaper som inte anges i detta avsnitt ligger inom de gränser som fastställs i tillämplig EU-lagstiftning.

Vinprodukt

”Rubicone” passito med angivelse av en eller två blåa druvsorter i enlighet med artikel 2.4

Organoleptiska egenskaper

Utseende

Färg: rubinröd med varierande intensitet.

Arom

Doft: toner av mer eller mindre mogen frukt, ibland åtföljda av blommiga och/eller kryddiga toner.

Smak

Smak: från torr till söt, utpräglad, balanserad.

Ytterligare information om de organoleptiska egenskaperna

—

Analytiska egenskaper

Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent):	—
Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent):	—
Lägsta totala syrahalt:	3,5
Enhet för lägsta totala syrahalt:	gram per liter uttryckt som vinsyra
Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter):	—
Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter):	—

Ytterligare information om de analytiska egenskaperna

Lägsta totala alkoholhalt i volymprocent: 13 %.

Lägsta halt av sockerfritt extrakt: 24,0 g/l.

☑ Alla analytiska egenskaper som inte anges i detta avsnitt ligger inom de gränser som fastställs i tillämplig EU-lagstiftning.

Vinprodukt

”Rubicone” novello med angivelse av en blå druvsort

Organoleptiska egenskaper

Utseende

Färg: klart rubinröd med varierande intensitet och med röda och violetta inslag beroende på druvsorten.

Arom

Doft: vinös och med distinkta fruktiga toner.

Smak

Smak: len och med lagom syrahalt.

Ytterligare information om de organoleptiska egenskaperna

—

Analytiska egenskaper

Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent):	—
Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent):	—
Lägsta totala syrahalt:	—
Enhet för lägsta totala syrahalt:	—
Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter):	—
Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter):	—

Ytterligare information om de analytiska egenskaperna

Lägsta totala alkoholhalt i volymprocent: 11 %.

Lägsta halt av sockerfritt extrakt: 17,0 g/l.

☑ Alla analytiska egenskaper som inte anges i detta avsnitt ligger inom de gränser som fastställs i tillämplig EU-lagstiftning.

Vinprodukt

”Rubicone” rosso mosto di uve parzialmente fermentato (röd delvis jäst druvmust)

Organoleptiska egenskaper

Utseende

Färg: relativt djupt purpurröd.

Arom

Doft: fruktig med bra intensitet.

Smak

Smak: söt, harmonisk och balanserad.

Ytterligare information om de organoleptiska egenskaperna

—

Analytiska egenskaper

Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent):	—
Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent):	1
Lägsta totala syrahalt:	3,5
Enhet för lägsta totala syrahalt:	gram per liter uttryckt som vinsyra
Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter):	—
Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter):	—

Ytterligare information om de analytiska egenskaperna

Faktisk alkoholhalt i volymprocent måste vara över 1 % och mindre än 3/5 av den totala alkoholhalten i volymprocent.

☑ Alla analytiska egenskaper som inte anges i detta avsnitt ligger inom de gränser som fastställs i tillämplig EU-lagstiftning.

Vinprodukt

”Rubicone” bianco mosto di uve parzialmente fermentato (vit delvis jäst druvmust)

Organoleptiska egenskaper

Utseende

Färg: från halmgul till gyllengul med varierande intensitet.

Arom

Doft: fruktig och blommig.

Smak

Smak: söt, harmonisk och balanserad.

Ytterligare information om de organoleptiska egenskaperna

—

Analytiska egenskaper

Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent):	—
Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent):	1
Lägsta totala syrahalt:	3,5
Enhet för lägsta totala syrahalt:	gram per liter uttryckt som vinsyra
Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter):	—
Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter):	—

Ytterligare information om de analytiska egenskaperna

Faktisk alkoholhalt i volymprocent måste vara över 1 % och mindre än 3/5 av den totala alkoholhalten i volymprocent.

☑ Alla analytiska egenskaper som inte anges i detta avsnitt ligger inom de gränser som fastställs i tillämplig EU-lagstiftning.

Vinprodukt

”Rubicone” rosato mosto di uve parzialmente fermentato (delvis jäst druvmust av typen rosé)

Organoleptiska egenskaper

Utseende

Färg: rosa med varierande intensitet och olika nyanser.

Arom

Doft: fruktig och blommig.

Smak

Smak: söt, harmonisk och balanserad.

Ytterligare information om de organoleptiska egenskaperna

—

Analytiska egenskaper

Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent):	—
Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent):	1
Lägsta totala syrahalt:	3,5
Enhet för lägsta totala syrahalt:	gram per liter uttryckt som vinsyra
Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter):	—
Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter):	—

Ytterligare information om de analytiska egenskaperna

Faktisk alkoholhalt i volymprocent måste vara över 1 % och mindre än 3/5 av den totala alkoholhalten i volymprocent.

☑ Alla analytiska egenskaper som inte anges i detta avsnitt ligger inom de gränser som fastställs i tillämplig EU-lagstiftning.

7. **Vinframställningsmetoder**

7.1 *Särskilda oenologiska metoder som använts för att framställa vinet eller vinerna samt de relevanta begränsningarna för denna framställning*

Vinframställningsmetod

Berikning – sötning och en andra jäsning

Typ av oenologisk metod

Relevanta restriktioner för vinframställning

Beskrivning

Den naturliga alkoholhalten i volymprocent i viner med den skyddade geografiska beteckningen ”Rubicone” kan öka genom användning av en berikningsprocess, inom de gränser och enligt de förfaranden som anges i EU-lagstiftningen.

7.2 *Högsta avkastning*

Alla viner/kategori/druvsort/typ

Rubicone bianco (inklusive delvis jäst druvmust, vivace, frizzante och spumante)

Högsta avkastning:

Högsta avkastning:	232
Enhet för högsta avkastning:	hektoliter per hektar

Alla viner/kategori/druvsort/typ

Rubicone rosso (inklusive delvis jäst druvmust, vivace, frizzante och novello)

Högsta avkastning:

Högsta avkastning:	208
Enhet för högsta avkastning:	hektoliter per hektar

Alla viner/kategori/druvsort/typ

Rubicone rosato (inklusive delvis jäst druvmust, vivace, frizzante och spumante)

Högsta avkastning:

Högsta avkastning:	208
Enhet för högsta avkastning:	hektoliter per hektar

Alla viner/kategori/druvsort/typ

Rubicone rosso passito

Högsta avkastning:

Högsta avkastning:	130
Enhet för högsta avkastning:	hektoliter per hektar

Alla viner/kategori/druvsort/typ

Rubicone pinot grigio (inklusive delvis jäst druvmust, vivace, frizzante och spumante)

Högsta avkastning:

Högsta avkastning:	160
Enhet för högsta avkastning:	hektoliter per hektar

Alla viner/kategori/druvsort/typ

Rubicone malbo gentile passito

Högsta avkastning:

Högsta avkastning:	110
Enhet för högsta avkastning:	hektoliter per hektar

Alla viner/kategori/druvsort/typ

Rubicone uva longanesi passito

Högsta avkastning:

Högsta avkastning:	115
Enhet för högsta avkastning:	hektoliter per hektar

Alla viner/kategori/druvsort/typ

Rubicone sangiovese passito

Högsta avkastning:

Högsta avkastning:	125
Enhet för högsta avkastning:	hektoliter per hektar

Alla viner/kategori/druvsort/typ

Rubicone alicante (inklusive delvis jäst druvmust, vivace, frizzante och novello)

Högsta avkastning:

Högsta avkastning:	160
Enhet för högsta avkastning:	hektoliter per hektar

Alla viner/kategori/druvsort/typ

Rubicone ancellotta (inklusive delvis jäst druvmust, vivace, frizzante och novello)

Högsta avkastning:

Högsta avkastning:	160
Enhet för högsta avkastning:	hektoliter per hektar

Alla viner/kategori/druvsort/typ

Rubicone barbera (inklusive delvis jäst druvmust, vivace, frizzante och novello)

Högsta avkastning:

Högsta avkastning:	176
Enhet för högsta avkastning:	hektoliter per hektar

Alla viner/kategori/druvsort/typ

Rubicone bombino bianco (inklusive delvis jäst druvmust, vivace, frizzante och spumante)

Högsta avkastning:

Högsta avkastning:	232
Enhet för högsta avkastning:	hektoliter per hektar

Alla viner/kategori/druvsort/typ

Rubicone cabernet franc (inklusive delvis jäst druvmust, vivace, frizzante och novello)

Högsta avkastning:

Högsta avkastning:	176
Enhet för högsta avkastning:	hektoliter per hektar

Alla viner/kategori/druvsort/typ

Rubicone cabernet sauvignon (inklusive delvis jäst druvmust, vivace, frizzante och novello)

Högsta avkastning:

Högsta avkastning:	176
Enhet för högsta avkastning:	hektoliter per hektar

Alla viner/kategori/druvsort/typ

Rubicone canina nera (inklusive delvis jäst druvmust, vivace, frizzante och novello)

Högsta avkastning:

Högsta avkastning:	208
Enhet för högsta avkastning:	hektoliter per hektar

Alla viner/kategori/druvsort/typ

Rubicone centesimino (inklusive delvis jäst druvmust, vivace, frizzante och novello)

Högsta avkastning:

Högsta avkastning:	120
Enhet för högsta avkastning:	hektoliter per hektar

Alla viner/kategori/druvsort/typ

Rubicone chardonnay (inklusive delvis jäst druvmust, vivace, frizzante och spumante)

Högsta avkastning:

Högsta avkastning:	192
Enhet för högsta avkastning:	hektoliter per hektar

Alla viner/kategori/druvsort/typ

Rubicone ciliegiolo (inklusive delvis jäst druvmust, vivace, frizzante och novello)

Högsta avkastning:

Högsta avkastning:	176
Enhet för högsta avkastning:	hektoliter per hektar

Alla viner/kategori/druvsort/typ

Rubicone famoso (inklusive delvis jäst druvmust, vivace, frizzante och spumante)

Högsta avkastning:

Högsta avkastning:	232
Enhet för högsta avkastning:	hektoliter per hektar

Alla viner/kategori/druvsort/typ

Rubicone fortana (inklusive delvis jäst druvmust, vivace, frizzante och novello)

Högsta avkastning:

Högsta avkastning:	208
Enhet för högsta avkastning:	hektoliter per hektar

Alla viner/kategori/druvsort/typ

Rubicone garganega (inklusive delvis jäst druvmust, vivace, frizzante och spumante)

Högsta avkastning:

Högsta avkastning:	232
Enhet för högsta avkastning:	hektoliter per hektar

Alla viner/kategori/druvsort/typ

Rubicone malvasia (inklusive delvis jäst druvmust, vivace, frizzante och spumante)

Högsta avkastning:

Högsta avkastning:	232
Enhet för högsta avkastning:	hektoliter per hektar

Alla viner/kategori/druvsort/typ

Rubicone manzoni bianco (inklusive delvis jäst druvmust, vivace, frizzante och spumante)

Högsta avkastning:

Högsta avkastning:	192
Enhet för högsta avkastning:	hektoliter per hektar

Alla viner/kategori/druvsort/typ

Rubicone marzemino (inklusive delvis jäst druvmust, vivace, frizzante och novello)

Högsta avkastning:

Högsta avkastning:	200
Enhet för högsta avkastning:	hektoliter per hektar

Alla viner/kategori/druvsort/typ

Rubicone merlot (inklusive delvis jäst druvmust, vivace, frizzante och novello)

Högsta avkastning:

Högsta avkastning:	176
Enhet för högsta avkastning:	hektoliter per hektar

Alla viner/kategori/druvsort/typ

Rubicone montù (inklusive delvis jäst druvmust, vivace, frizzante och spumante)

Högsta avkastning:

Högsta avkastning:	232
Enhet för högsta avkastning:	hektoliter per hektar

Alla viner/kategori/druvsort/typ

Rubicone moscato bianco (inklusive delvis jäst druvmust, vivace, frizzante och spumante)

Högsta avkastning:

Högsta avkastning:	232
Enhet för högsta avkastning:	hektoliter per hektar

Alla viner/kategori/druvsort/typ

Rubicone muller thurgau (inklusive delvis jäst druvmust, vivace, frizzante och spumante)

Högsta avkastning:

Högsta avkastning:	192
Enhet för högsta avkastning:	hektoliter per hektar

Alla viner/kategori/druvsort/typ

Rubicone negretto (inklusive delvis jäst druvmust, vivace, frizzante och novello)

Högsta avkastning:

Högsta avkastning:	176
Enhet för högsta avkastning:	hektoliter per hektar

Alla viner/kategori/druvsort/typ

Rubicone grechetto gentile (inklusive delvis jäst druvmust, vivace, frizzante och spumante)

Högsta avkastning:

Högsta avkastning:	192
Enhet för högsta avkastning:	hektoliter per hektar

Alla viner/kategori/druvsort/typ

Rubicone pinot bianco (inklusive delvis jäst druvmust, vivace, frizzante och spumante)

Högsta avkastning:

Högsta avkastning:	192
Enhet för högsta avkastning:	hektoliter per hektar

Alla viner/kategori/druvsort/typ

Rubicone pinot nero (inklusive delvis jäst druvmust, vivace, frizzante och novello)

Högsta avkastning:

Högsta avkastning:	176
Enhet för högsta avkastning:	hektoliter per hektar

Alla viner/kategori/druvsort/typ

Rubicone raboso (inklusive delvis jäst druvmust, vivace, frizzante och novello)

Högsta avkastning:

Högsta avkastning:	176
Enhet för högsta avkastning:	hektoliter per hektar

Alla viner/kategori/druvsort/typ

Rubicone refosco dal peduncolo rosso (inklusive delvis jäst druvmust, vivace, frizzante och novello)

Högsta avkastning:

Högsta avkastning:	176
Enhet för högsta avkastning:	hektoliter per hektar

Alla viner/kategori/druvsort/typ

Rubicone riesling (inklusive delvis jäst druvmust, vivace, frizzante och spumante)

Högsta avkastning:

Högsta avkastning:	192
Enhet för högsta avkastning:	hektoliter per hektar

Alla viner/kategori/druvsort/typ

Rubicone riesling italico (inklusive delvis jäst druvmust, vivace, frizzante och spumante)

Högsta avkastning:

Högsta avkastning:	192
Enhet för högsta avkastning:	hektoliter per hektar

Alla viner/kategori/druvsort/typ

Rubicone sangiovese (inklusive delvis jäst druvmust, vivace, frizzante och novello)

Högsta avkastning:

Högsta avkastning:	200
Enhet för högsta avkastning:	hektoliter per hektar

Alla viner/kategori/druvsort/typ

Rubicone sauvignon (inklusive delvis jäst druvmust, vivace, frizzante och spumante)

Högsta avkastning:

Högsta avkastning:	192
Enhet för högsta avkastning:	hektoliter per hektar

Alla viner/kategori/druvsort/typ

Rubicone syrah (inklusive delvis jäst druvmust, vivace, frizzante och novello)

Högsta avkastning:

Högsta avkastning:	176
Enhet för högsta avkastning:	hektoliter per hektar

Alla viner/kategori/druvsort/typ

Rubicone trebbiano (inklusive delvis jäst druvmust, vivace, frizzante och spumante)

Högsta avkastning:

Högsta avkastning:	232
Enhet för högsta avkastning:	hektoliter per hektar

Alla viner/kategori/druvsort/typ

Rubicone uva longanesi (inklusive delvis jäst druvmust, vivace, frizzante och novello)

Högsta avkastning:

Högsta avkastning:	184
Enhet för högsta avkastning:	hektoliter per hektar

Alla viner/kategori/druvsort/typ

Rubicone verdicchio bianco (inklusive delvis jäst druvmust, vivace, frizzante och spumante)

Högsta avkastning:

Högsta avkastning:	232
Enhet för högsta avkastning:	hektoliter per hektar

Alla viner/kategori/druvsort/typ

Rubicone merlese (inklusive delvis jäst druvmust, vivace, frizzante och novello)

Högsta avkastning:

Högsta avkastning:	176
Enhet för högsta avkastning:	hektoliter per hektar

Alla viner/kategori/druvsort/typ

Rubicone merlot khorus (inklusive delvis jäst druvmust, vivace, frizzante och novello)

Högsta avkastning:

Högsta avkastning:	176
Enhet för högsta avkastning:	hektoliter per hektar

8. **Uppgifter om den eller de druvsorter som vinet eller vinerna framställs av**

— 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. **Kort beskrivning av det avgränsade geografiska området**

Druvodlingsområdet för viner och delvis jästa druvmuster med den skyddade geografiska beteckningen ”Rubicone” omfattar hela det administrativa området för provinserna Forlì-Cesena, Ravenna och Rimini och kommunerna Borgo Tossignano, Casal Fiumanese, Castelguelfo, Castel San Pietro Terme, Dozza, Fontanelice, Imola, Medicina, Mordano och Ozzano Emilia i provinsen Bologna.

10. **Samband med det geografiska området**

Orsakssambandet med det geografiska ursprunget baseras på

☑ anseende

☑ en viss kvalitet

☑ andra egenskaper

Kategori av vinprodukter

1. Vin

Sammanfattning av sambandet

A. Uppgifter om det geografiska området

1. Naturliga faktorer som är relevanta för sambandet

Området för den skyddade geografiska beteckningen ”Rubicone” följer i stora drag Romagnas mycket omdebatterade gränser, vilka aldrig har fastställts administrativt men som utgör ett relativt homogent territorium avseende geografi, jordmån och människors karaktär, format av en gemensam historia av uppoffringar och svårigheter.

Det avgränsade området för den skyddade geografiska beteckningen ”Rubicone” inbegriper tre geomorfologiskt distinkta zoner; alluvialslätten, de flacka områdena och själva kullarna, och två olika vinodlingsmetoder baserade på de två huvudsakliga historiska modellerna, nämligen den grekiska respektive den etruskiska modellen.

Romagna-Apenninerna har ett gemensamt geologiskt ursprung som härstammar från den tertiära epoken, och består i allmänhet av kalksten och lerformationer. Den vanligaste geologiska formationen i Romagna är sandartad märgeljord i varierande bredd, med successivt alternerande lager av turbidit och märgelhaltiga sandstenar. Under messinium, när Medelhavet skars av från Atlanten, bildades lager av evaporitisk sten (kalksten, anhydrit och stensalt), vilka i Romagna är fullt synliga i Vena del Gesso (kalkstensådern).

Under pliocen bildades sedan lager av främst lera, vilket ofta gett upphov till det typiska ravinlandskap som påträffas i djupa dalar.

Marken i de flacka områdena, som i allmänhet är plan, hör till den sena kvartären; den är ofta välutvecklad och tenderar att vara kolfattig.

Denna succession av bergskikt har på ett naturligt sätt, genom naturlig erosion och mänsklig påverkan, producerat mer eller mindre kalkhaltiga, leriga och blandade jordar och, där bortspolning och kemisk erosion har skett, förvittringsjord av varierad komposition.

Slätten, av alluvialt ursprung, består av jordar med en textur som varierar från lersand till lera, med en serie intermediära kompositioner som människorna i Romagna alltid har lyckats matcha till de mest lämpade grödorna.

Området för den skyddade geografiska beteckningen ”Rubicone” innefattar således terräng som varierar stort, men terrängområdena är relativt likartade inom de band av varierande bredd som löper parallellt med Apenninerna och är relativt likartat i de berörda provinserna: Bologna, Ravenna, Forlì-Cesena och Rimini (färre sandartade märgeljordar).

När det gäller klimatet ökar värdena enligt winklerindexet från Apenninerna mot slätten, och faller sedan igen i riktning mot kusten på grund av havets mildrande effekt.

Temperatur och nederbörd beror på de olika områdenas höjd över havet. Klimatet övergår från tempererat subkontinentalt i de höglänta områdena (där vinodlingen huvudsakligen sker) till kallt tempererat i de högst belägna områdena, med en genomsnittlig årstemperatur som sjunker från 12–14 °C till 8–10 °C och till och med lägre i de höga Apenninerna. På slätten är klimatet mer kontinentalt, med genomsnittliga årstemperaturer på omkring 14–16 °C, tillräckligt blåsiga förhållanden och ett winklerindex som kan nå 2 400-gradersdagar, jämfört med 1 800–2 200-gradersdagar i områdena med varierad altitud och på kullarna. Dessa förhållanden säkerställer att de olika vinsorter som växer i Romagna uppnår optimal mognadsgrad.

Den årliga mängden nederbörd uppgår till mellan 600 och 800 mm och faller främst på hösten, och i mindre utsträckning på våren. Vattenstress på sommaren mildras av den relativt höga luftfuktigheten, ytvattentillgången, de djupa jordarna och det faktum att mer regn faller över kullarna och regnet fördelas mer jämnt.

Dessa markrelaterade och klimatologiska faktorer bidrar till att göra hela området för den skyddade geografiska beteckningen ”Rubicone” särskilt lämpat för vinodling.

2. Mänskliga faktorer som är relevanta för sambandet

En viktig vattenväg som floden Po och närheten till havet har fört olika civilisationer till Romagna, vilka i sin tur fört med sig olika druvsorter och odlingstekniker. Domesticeringen av vilda vinsorter var otvivelaktigt en viktig framgång, vilket än i dag framgår av att dioika vinrankor påträffas i de kustnära pinjeskogarna. Den genetiska introgressionen av sorter från Mellanöstern i det inhemska materialet var dock avgörande för framväxten av vindruvor av bra kvalitet, som även passar de kalla och fuktiga förhållanden som råder på Romagna-slätterna.

Dessa miljöförhållanden gjorde att man lät vinrankorna klänga på höga träd, för att de skulle undkomma de kalla lagren under våren (sen frost) och fukten, som främjar utvecklingen av svampsjukdomar. I de höglänta områdena var dock förhållandena för de introducerade sorterna mer lika dem där de ursprungligen växte, och de kunde bindas upp enligt den typiskt grekiska gobeletmetoden, som fortfarande används sporadiskt än i dag.

De latinska klassikerna talar om särskilt produktiva vinstockar i områdena mellan Rimini och Faenza, men det betyder inte att de resulterande vinerna inte höll en viss kvalitet, med tanke på Caesenas- och Faventinum-vinernas anseende. Efter romarrikets fall bevarades vinodlingen i Romagna tack vare den politiska kontinuiteten i den östra delen av romarriket och klostrens bidrag till utvecklingen av tekniker för att förbättra grödorna.

Under 1400-talet började metoden ”piantata” med blandad vegetabilieproduktion att breda ut sig, vid sidan av vinodlingarna, och nådde en topp under 1700-talet med introduktionen av delbruk, som innebar möjligheten att odla grödor på tre nivåer: på den högsta nivån fanns höga träd som producerade frukt, löv och virke, på den mellanliggande nivån fanns vinskotten och druvklasar och på marken odlades främst bönor eller andra örtartade grödor som inte behövde så mycket ljus.

Det är viktigt att notera att Romagna genomgick en lång period av ekonomisk och social nedgång under påvedömet (det var ett påvevälde från 1559 till 1796 och från 1815 till 1860). Denna nedgång påverkade också vinodlingen, så till den grad att de provinsiella myndigheterna för det centrala druvsortsutskottet i slutet av 1800-talet rapporterade att vinodlingen befann sig i en allvarlig situation, med en myriad av druvsorter och en brist på teknik.

Situationen blev verkligen inte bättre av ankomsten från Amerika av vinmjölsdagg, falsk mjöldagg och vinlus. Efter första världskriget började man återskapa vinodlingarna som förstörts av vinlusangreppen, och begränsade avsevärt antalet druvsorter. Det var dock först på 1960-talet som den tekniska och teknologiska utvecklingen började göra avtryck på och förbättra vinodlingen i Romagna. Genom stratifieringen av kunskaper och erfarenheter inom denna urgamla tradition kunde Romagna nå en god kvalitetsnivå på 1990-talet, med ett brett utbud av vintyper för att möta kundernas skiftande behov.

B. Uppgifter om produktens kvalitet eller egenskaper som väsentligen eller uteslutande beror på den geografiska omgivningen

Vita viner ”Rubicone” har en färg som varierar från halmgul till gyllengul, med skiftningar från gult, ton i ton, till blekt gröna eller med koppartoner, som pinot grigio. När man doftar på vinet utmärks det av fina aromer med utsökta blommiga toner av akacia och havtorn, och fruktiga toner som i allmänhet återspeglar den druvsort som huvudsakligen använts. Smaken varierar stort mellan torr och söt, och är harmonisk, välstrukturerad, frisk och smakrik.

”Rubicone” rosato-vinerna har en rosa färg med varierande intensitet som främst beror på vilken vinframställningsprocess som använts. Smaken är frisk och harmonisk och kan vara både torr och söt med balanserad syra. Särskild uppmärksamhet riktas mot vintypen ”Rubicone” rosato sangiovese och dess förankring i lokal tradition genom den *salasso*-metod som förr i tiden användes för att blåsa nytt liv i sangiovese rosso-vin, och som innebär att musten delvis avlägsnas för att sedan användas för att göra rosévin. Dagens teknik gör det möjligt att bättre definiera denna typ, vars aromer varierar från blommiga violetta till toner av röda bär som just mognat (t.ex. jordgubbar, hallon, körsbär, vinbär).

Röda viner ”Rubicone” är rubinröda i färgen och har en intensitet som varierar beroende på vilken druvsort och metod för vinframställning och jäsning som använts. Detta påverkar också den aromatiska komponenten, som uttrycks i fruktiga toner av varierande mognadsgrad, ibland åtföljda av blommiga toner (huvudsakligen av viol, men även av ros) och/eller kryddiga toner. Smaken kan variera mellan torr och söt, är behagligt mjuk med precis lagom mängd syra.

I de röda novellovinerna framträder aromer och smaker som är förknippade med den särskilda kolsyrejäsningsmetod som används för att framställa vin från druvorna och som förstärker vinets vinösa profil och de typiska tonerna hos druvsorten.

”Rubicone” passitoviner är rubinröda i färgen med varierande intensitet. Doften präglas av fruktiga toner av varierande mognadsgrad, ibland åtföljda av blommiga och/eller kryddiga toner. Smaken kan variera från torr till söt och är harmonisk, med god struktur och balanserad syra.

Vinernas kvalitetsegenskaper avgörs av mark- och klimatförhållandena i produktionsområdet. Det tempererade klimatet med goda vindförhållanden, de väldränerade jordarna med god vattentillgång och skillnaderna mellan natt- och dagstemperaturer under mognadsperioden bidrar till en optimal mognad hos druvorna. Detta ger druvor med god socker- och syrahalt och genomgående utmärkta kvalitetsegenskaper och organoleptiska egenskaper som är typiska för de olika druvsorterna, vilket återspeglas i de viner som framställs av dem.

Vid framställningen av passitoviner är valet av torkningsmetod viktigt: torkningen kan ske antingen på vinstocken eller i torkutrymmen (anläggningar som traditionellt använts för detta ändamål). Torkningsperiodens längd varierar och beror på de egenskaper som vintillverkaren vill ge slutprodukten med hjälp av denna teknik.

Torkningen underlättas också av de tydliga temperaturvariationerna mellan dag och natt, i synnerhet i slutet av sommaren/i början av hösten, och av de blåsiga förhållandena i produktionsområdet. Klasar med en gles struktur, dvs. med gott om utrymme mellan druvorna, är särskilt lämpliga för att torkas, och de väljs ut i vingården vid skörden. Druvorna som ska torkas förbereds före skörden av de druvor som ska användas i andra typer av vin, för att få en högre syrahalt som kan uppväga sockerhalten i det vin som erhålls.

C. Beskrivning av orsakssambandet mellan de uppgifter som avses i punkt A och de uppgifter som avses i punkt B

Man bör också komma ihåg att Romagna, vid sidan av sin viktiga vinodlartradition, också har varit den moderna fruktodlingens vagga. Eftersom vinstockar är mindre krävande än fruktträd har de endast odlats på mindre fertila jordar, närmare bestämt sluttningar och den ”hårda” marken på slätten.

Temperaturskillnaden mellan höjder och slättland och den högre luftfuktigheten på slättlandet har inneburit att odlare på slättlandet valt druvsorter som mognar senare och står emot röta bättre, medan tidiga sorter odlas på högre höjder och på de mer nordliga sluttningarna i vinodlingsområdet i Romagna.

Höstklimatet som ofta är relativt kyligt innebar att man förr i tiden var tvungen att torka druvorna för att förbättra de sammansättande egenskaperna hos vinerna, därav torkningstekniken.

Dessutom innebar den relativt sena skörden, följd av kalla höstar, att vinet behöll en viss resthalt av socker under vintern och att det, när det var tappat på flaska, började jäsa igen under den tidiga vårvärmen, vilket resulterade i en naturlig pärlande effekt. Denna vanliga metod ledde till att människorna i Romagna började uppskatta både de sötaktiga vinerna och de torra vinerna, stilla såväl som pärlande eller mousserande.

Beroende på terräng, geografi, jordmån och klimat är det möjligt att hitta den idealiska synergin mellan miljömässiga faktorer och druvsorter för att framställa de bästa exemplen av de olika typer av vin som omfattas av området för den skyddade geografiska beteckningen ”Rubicone” och som bygger på lokal tradition.

Kategori av vinprodukter

4. Mousserande vin

Sammanfattning av sambandet

A. Uppgifter om det geografiska området

1. Naturliga faktorer som är relevanta för sambandet

Området för den skyddade geografiska beteckningen ”Rubicone” följer i stora drag Romagnas mycket omdebatterade gränser, vilka aldrig har fastställts administrativt men som utgör ett relativt homogent territorium avseende geografi, jordmån och människors karaktär, format av en gemensam historia av uppoffringar och svårigheter.

Det avgränsade området för den skyddade geografiska beteckningen ”Rubicone” inbegriper tre geomorfologiskt distinkta zoner; alluvialslätten, de flacka områdena och själva kullarna, och två olika vinodlingsmetoder baserade på de två huvudsakliga historiska modellerna, nämligen den grekiska respektive den etruskiska modellen.

Romagna-Apenninerna har ett gemensamt geologiskt ursprung som härstammar från den tertiära epoken, och består i allmänhet av kalksten och lerformationer. Den vanligaste geologiska formationen i Romagna är sandartad märgeljord i varierande bredd, med successivt alternerande lager av turbidit och märgelhaltiga sandstenar. Under messinium, när Medelhavet skars av från Atlanten, bildades lager av evaporitisk sten (kalksten, anhydrit och stensalt), vilka i Romagna är fullt synliga i Vena del Gesso (kalkstensådern).

Under pliocen bildades sedan lager av främst lera, vilket ofta gett upphov till det typiska ravinlandskap som påträffas i djupa dalar.

Marken i de flacka områdena, som i allmänhet är plan, hör till den sena kvartären; den är ofta välutvecklad och tenderar att vara kolfattig.

Denna succession av bergskikt har på ett naturligt sätt, genom naturlig erosion och mänsklig påverkan, producerat mer eller mindre kalkhaltiga, leriga och blandade jordar och, där bortspolning och kemisk erosion har skett, förvittringsjord av varierad komposition.

Slätten, av alluvialt ursprung, består av jordar med en textur som varierar från lersand till lera, med en serie intermediära kompositioner som människorna i Romagna alltid har lyckats matcha till de mest lämpade grödorna.

Området för den skyddade geografiska beteckningen ”Rubicone” innefattar således terräng som varierar stort, men terrängområdena är relativt likartade inom de band av varierande bredd som löper parallellt med Apenninerna och är relativt likartat i de berörda provinserna: Bologna, Ravenna, Forlì-Cesena och Rimini (färre sandartade märgeljordar).

När det gäller klimatet ökar värdena enligt winklerindexet från Apenninerna mot slätten, och faller sedan igen i riktning mot kusten på grund av havets mildrande effekt.

Temperatur och nederbörd beror på de olika områdenas höjd över havet. Klimatet övergår från tempererat subkontinentalt i de höglänta områdena (där vinodlingen huvudsakligen sker) till kallt tempererat i de högst belägna områdena, med en genomsnittlig årstemperatur som sjunker från 12–14 °C till 8–10 °C och till och med lägre i de höga Apenninerna. På slätten är klimatet mer kontinentalt, med genomsnittliga årstemperaturer på omkring 14–16 °C, tillräckligt blåsiga förhållanden och ett winklerindex som kan nå 2 400-gradersdagar, jämfört med 1 800–2 200-gradersdagar i områdena med varierad altitud och på kullarna. Dessa förhållanden säkerställer att de olika vinsorter som växer i Romagna uppnår optimal mognadsgrad.

Den årliga mängden nederbörd uppgår till mellan 600 och 800 mm och faller främst på hösten, och i mindre utsträckning på våren. Vattenstress på sommaren mildras av den relativt höga luftfuktigheten, ytvattentillgången, de djupa jordarna och det faktum att mer regn faller över kullarna och regnet fördelas mer jämnt.

Dessa markrelaterade och klimatologiska faktorer bidrar till att göra hela området för den skyddade geografiska beteckningen ”Rubicone” särskilt lämpat för vinodling.

2. Mänskliga faktorer som är relevanta för sambandet

En viktig vattenväg som floden Po och närheten till havet har fört olika civilisationer till Romagna, vilka i sin tur fört med sig olika druvsorter och odlingstekniker. Domesticeringen av vilda vinsorter var otvivelaktigt en viktig framgång, vilket än i dag framgår av att dioika vinrankor påträffas i de kustnära pinjeskogarna. Den genetiska introgressionen av sorter från Mellanöstern i det inhemska materialet var dock avgörande för framväxten av vindruvor av bra kvalitet, som även passar de kalla och fuktiga förhållanden som råder på Romagna-slätterna.

Dessa miljöförhållanden gjorde att man lät vinrankorna klänga på höga träd, för att de skulle undkomma de kalla lagren under våren (sen frost) och fukten, som främjar utvecklingen av svampsjukdomar. I de höglänta områdena var dock förhållandena för de introducerade sorterna mer lika dem där de ursprungligen växte, och de kunde bindas upp enligt den typiskt grekiska gobeletmetoden, som fortfarande används sporadiskt än i dag.

De latinska klassikerna talar om särskilt produktiva vinstockar i områdena mellan Rimini och Faenza, men det betyder inte att de resulterande vinerna inte höll en viss kvalitet, med tanke på Caesenas- och Faventinum-vinernas anseende. Efter romarrikets fall bevarades vinodlingen i Romagna tack vare den politiska kontinuiteten i den östra delen av romarriket och klostrens bidrag till utvecklingen av tekniker för att förbättra grödorna.

Under 1400-talet började metoden ”piantata” med blandad vegetabilieproduktion att breda ut sig, vid sidan av vinodlingarna, och nådde en topp under 1700-talet med introduktionen av delbruk, som innebar möjligheten att odla grödor på tre nivåer: på den högsta nivån fanns höga träd som producerade frukt, löv och virke, på den mellanliggande nivån fanns vinskotten och druvklasar och på marken odlades främst bönor eller andra örtartade grödor som inte behövde så mycket ljus.

Det är viktigt att notera att Romagna genomgick en lång period av ekonomisk och social nedgång under påvedömet (det var ett påvevälde från 1559 till 1796 och från 1815 till 1860). Denna nedgång påverkade också vinodlingen, så till den grad att de provinsiella myndigheterna för det centrala druvsortsutskottet i slutet av 1800-talet rapporterade att vinodlingen befann sig i en allvarlig situation, med en myriad av druvsorter och en brist på teknik.

Situationen blev verkligen inte bättre av ankomsten från Amerika av vinmjölsdagg, falsk mjöldagg och vinlus. Efter första världskriget började man återskapa vinodlingarna som förstörts av vinlusangreppen, och begränsade avsevärt antalet druvsorter. Det var dock först på 1960-talet som den tekniska och teknologiska utvecklingen började göra avtryck på och förbättra vinodlingen i Romagna. Genom stratifieringen av kunskaper och erfarenheter inom denna urgamla tradition kunde Romagna nå en god kvalitetsnivå på 1990-talet, med ett brett utbud av vintyper för att möta kundernas skiftande behov.

B. Information om produktens specifika kvalitet som kan hänföras till det geografiska ursprunget

Framställningen av mousserande och pärlande vin har långa anor, och har främjats av tekniska förbättringar på senare tid. Den särskilt omsorgsfulla odlingen, skörden och vinframställningen gör det möjligt att erhålla friska och rena basviner som, genom den efterföljande väl genomförda andra jäsningen, leder till mousserande och pärlande viner med en särskild finess och elegans.

Kvaliteten hos de mousserande och pärlande vinerna samt hos delvis jästa muster är nära förknippad med områdets kombination av druvsorter, vars egenskaper gör dem tekniskt lämpade för att framställa dessa slags viner. Dessutom har utvecklingen av framställningsmetoder för mousserande och pärlande vin, med förbättringar av traditionella metoder (på flaska) och/eller genom användning av den allra senaste utrustningen, bidragit avsevärt till att förbättra slutresultatet.

Detsamma gäller för delvis jästa druvmuster, vare sig de är vita, röda eller rosé, som framställs med charmatmetoden (eller martinottimetoden) för att ge slutprodukten en friskhet i kombination med en måttlig alkoholhalt.

Kvalitetsegenskaperna hos dessa kategorier av vinprodukter är resultatet av interaktionen mellan miljöegenskaper (tempererat, blåsigt klimat med bra temperaturvariation och jordmån), de tekniska egenskaperna hos druvsorterna och vinodlarnas kompetens i valet av odlings- och vinframställningstekniker.

I korthet handlar det om konceptet terroir, som innebär att en produkt är resultatet av orsakssambandet med det geografiska ursprunget.

C. Beskrivning av orsakssambandet mellan de uppgifter som avses i punkt A och de uppgifter som avses i punkt B

Man bör också komma ihåg att Romagna, vid sidan av sin viktiga vinodlartradition, också har varit den moderna fruktodlingens vagga. Eftersom vinstockar är mindre krävande än fruktträd har de endast odlats på mindre fertila jordar, närmare bestämt sluttningar och den ”hårda” marken på slätten.

Temperaturskillnaden mellan höjder och slättland och den högre luftfuktigheten på slättlandet har inneburit att odlare på slättlandet valt druvsorter som mognar senare och står emot röta bättre, medan tidiga sorter odlas på högre höjder och på de mer nordliga sluttningarna i vinodlingsområdet i Romagna.

Höstklimatet som ofta är relativt kyligt innebar att man förr i tiden var tvungen att torka druvorna för att förbättra de sammansättande egenskaperna hos vinerna, därav torkningstekniken.

Dessutom innebar den relativt sena skörden, följd av kalla höstar, att vinet behöll en viss resthalt av socker under vintern och att det, när det var tappat på flaska, började jäsa igen under den tidiga vårvärmen, vilket resulterade i en naturlig pärlande effekt. Denna vanliga metod ledde till att människorna i Romagna började uppskatta både de sötaktiga vinerna och de torra vinerna, stilla såväl som pärlande eller mousserande.

Beroende på terräng, geografi, jordmån och klimat är det möjligt att hitta den idealiska synergin mellan miljömässiga faktorer och druvsorter för att framställa de bästa exemplen av de olika typer av vin som omfattas av området för den skyddade geografiska beteckningen ”Rubicone” och som bygger på lokal tradition.

Kategori av vinprodukter

5. Mousserande kvalitetsvin

Sammanfattning av sambandet

A. Uppgifter om det geografiska området

1. Naturliga faktorer som är relevanta för sambandet

Området för den skyddade geografiska beteckningen ”Rubicone” följer i stora drag Romagnas mycket omdebatterade gränser, vilka aldrig har fastställts administrativt men som utgör ett relativt homogent territorium avseende geografi, jordmån och människors karaktär, format av en gemensam historia av uppoffringar och svårigheter.

Det avgränsade området för den skyddade geografiska beteckningen ”Rubicone” inbegriper tre geomorfologiskt distinkta zoner; alluvialslätten, de flacka områdena och själva kullarna, och två olika vinodlingsmetoder baserade på de två huvudsakliga historiska modellerna, nämligen den grekiska respektive den etruskiska modellen.

Romagna-Apenninerna har ett gemensamt geologiskt ursprung som härstammar från den tertiära epoken, och består i allmänhet av kalksten och lerformationer. Den vanligaste geologiska formationen i Romagna är sandartad märgeljord i varierande bredd, med successivt alternerande lager av turbidit och märgelhaltiga sandstenar. Under messinium, när Medelhavet skars av från Atlanten, bildades lager av evaporitisk sten (kalksten, anhydrit och stensalt), vilka i Romagna är fullt synliga i Vena del Gesso (kalkstensådern).

Under pliocen bildades sedan lager av främst lera, vilket ofta gett upphov till det typiska ravinlandskap som påträffas i djupa dalar.

Marken i de flacka områdena, som i allmänhet är plan, hör till den sena kvartären; den är ofta välutvecklad och tenderar att vara kolfattig.

Denna succession av bergskikt har på ett naturligt sätt, genom naturlig erosion och mänsklig påverkan, producerat mer eller mindre kalkhaltiga, leriga och blandade jordar och, där bortspolning och kemisk erosion har skett, förvittringsjord av varierad komposition.

Slätten, av alluvialt ursprung, består av jordar med en textur som varierar från lersand till lera, med en serie intermediära kompositioner som människorna i Romagna alltid har lyckats matcha till de mest lämpade grödorna.

Området för den skyddade geografiska beteckningen ”Rubicone” innefattar således terräng som varierar stort, men terrängområdena är relativt likartade inom de band av varierande bredd som löper parallellt med Apenninerna och är relativt likartat i de berörda provinserna: Bologna, Ravenna, Forlì-Cesena och Rimini (färre sandartade märgeljordar).

När det gäller klimatet ökar värdena enligt winklerindexet från Apenninerna mot slätten, och faller sedan igen i riktning mot kusten på grund av havets mildrande effekt.

Temperatur och nederbörd beror på de olika områdenas höjd över havet. Klimatet övergår från tempererat subkontinentalt i de höglänta områdena (där vinodlingen huvudsakligen sker) till kallt tempererat i de högst belägna områdena, med en genomsnittlig årstemperatur som sjunker från 12–14 °C till 8–10 °C och till och med lägre i de höga Apenninerna. På slätten är klimatet mer kontinentalt, med genomsnittliga årstemperaturer på omkring 14–16 °C, tillräckligt blåsiga förhållanden och ett winklerindex som kan nå 2 400-gradersdagar, jämfört med 1 800–2 200-gradersdagar i områdena med varierad altitud och på kullarna. Dessa förhållanden säkerställer att de olika vinsorter som växer i Romagna uppnår optimal mognadsgrad.

Den årliga mängden nederbörd uppgår till mellan 600 och 800 mm och faller främst på hösten, och i mindre utsträckning på våren. Vattenstress på sommaren mildras av den relativt höga luftfuktigheten, ytvattentillgången, de djupa jordarna och det faktum att mer regn faller över kullarna och regnet fördelas mer jämnt.

Dessa markrelaterade och klimatologiska faktorer bidrar till att göra hela området för den skyddade geografiska beteckningen ”Rubicone” särskilt lämpat för vinodling.

2. Mänskliga faktorer som är relevanta för sambandet

En viktig vattenväg som floden Po och närheten till havet har fört olika civilisationer till Romagna, vilka i sin tur fört med sig olika druvsorter och odlingstekniker. Domesticeringen av vilda vinsorter var otvivelaktigt en viktig framgång, vilket än i dag framgår av att dioika vinrankor påträffas i de kustnära pinjeskogarna. Den genetiska introgressionen av sorter från Mellanöstern i det inhemska materialet var dock avgörande för framväxten av vindruvor av bra kvalitet, som även passar de kalla och fuktiga förhållanden som råder på Romagna-slätterna.

Dessa miljöförhållanden gjorde att man lät vinrankorna klänga på höga träd, för att de skulle undkomma de kalla lagren under våren (sen frost) och fukten, som främjar utvecklingen av svampsjukdomar. I de höglänta områdena var dock förhållandena för de introducerade sorterna mer lika dem där de ursprungligen växte, och de kunde bindas upp enligt den typiskt grekiska gobeletmetoden, som fortfarande används sporadiskt än i dag.

De latinska klassikerna talar om särskilt produktiva vinstockar i områdena mellan Rimini och Faenza, men det betyder inte att de resulterande vinerna inte höll en viss kvalitet, med tanke på Caesenas- och Faventinum-vinernas anseende. Efter romarrikets fall bevarades vinodlingen i Romagna tack vare den politiska kontinuiteten i den östra delen av romarriket och klostrens bidrag till utvecklingen av tekniker för att förbättra grödorna.

Under 1400-talet började metoden ”piantata” med blandad vegetabilieproduktion att breda ut sig, vid sidan av vinodlingarna, och nådde en topp under 1700-talet med introduktionen av delbruk, som innebar möjligheten att odla grödor på tre nivåer: på den högsta nivån fanns höga träd som producerade frukt, löv och virke, på den mellanliggande nivån fanns vinskotten och druvklasar och på marken odlades främst bönor eller andra örtartade grödor som inte behövde så mycket ljus.

Det är viktigt att notera att Romagna genomgick en lång period av ekonomisk och social nedgång under påvedömet (det var ett påvevälde från 1559 till 1796 och från 1815 till 1860). Denna nedgång påverkade också vinodlingen, så till den grad att de provinsiella myndigheterna för det centrala druvsortsutskottet i slutet av 1800-talet rapporterade att vinodlingen befann sig i en allvarlig situation, med en myriad av druvsorter och en brist på teknik.

Situationen blev verkligen inte bättre av ankomsten från Amerika av vinmjölsdagg, falsk mjöldagg och vinlus. Efter första världskriget började man återskapa vinodlingarna som förstörts av vinlusangreppen, och begränsade avsevärt antalet druvsorter. Det var dock först på 1960-talet som den tekniska och teknologiska utvecklingen började göra avtryck på och förbättra vinodlingen i Romagna. Genom stratifieringen av kunskaper och erfarenheter inom denna urgamla tradition kunde Romagna nå en god kvalitetsnivå på 1990-talet, med ett brett utbud av vintyper för att möta kundernas skiftande behov.

B. Information om produktens specifika kvalitet som kan hänföras till det geografiska ursprunget

Framställningen av mousserande och pärlande vin har långa anor, och har främjats av tekniska förbättringar på senare tid. Den särskilt omsorgsfulla odlingen, skörden och vinframställningen gör det möjligt att erhålla friska och rena basviner som, genom den efterföljande väl genomförda andra jäsningen, leder till mousserande och pärlande viner med en särskild finess och elegans.

Kvaliteten hos de mousserande och pärlande vinerna samt hos delvis jästa muster är nära förknippad med områdets kombination av druvsorter, vars egenskaper gör dem tekniskt lämpade för att framställa dessa slags viner. Dessutom har utvecklingen av framställningsmetoder för mousserande och pärlande vin, med förbättringar av traditionella metoder (på flaska) och/eller genom användning av den allra senaste utrustningen, bidragit avsevärt till att förbättra slutresultatet.

Detsamma gäller för delvis jästa druvmuster, vare sig de är vita, röda eller rosé, som framställs med charmatmetoden (eller martinottimetoden) för att ge slutprodukten en friskhet i kombination med en måttlig alkoholhalt.

Kvalitetsegenskaperna hos dessa kategorier av vinprodukter är resultatet av interaktionen mellan miljöegenskaper (tempererat, blåsigt klimat med bra temperaturvariation och jordmån), de tekniska egenskaperna hos druvsorterna och vinodlarnas kompetens i valet av odlings- och vinframställningstekniker.

I korthet handlar det om konceptet terroir, som innebär att en produkt är resultatet av orsakssambandet med det geografiska ursprunget.

C. Beskrivning av orsakssambandet mellan de uppgifter som avses i punkt A och de uppgifter som avses i punkt B

Man bör också komma ihåg att Romagna, vid sidan av sin viktiga vinodlartradition, också har varit den moderna fruktodlingens vagga. Eftersom vinstockar är mindre krävande än fruktträd har de endast odlats på mindre fertila jordar, närmare bestämt sluttningar och den ”hårda” marken på slätten.

Temperaturskillnaden mellan höjder och slättland och den högre luftfuktigheten på slättlandet har inneburit att odlare på slättlandet valt druvsorter som mognar senare och står emot röta bättre, medan tidiga sorter odlas på högre höjder och på de mer nordliga sluttningarna i vinodlingsområdet i Romagna.

Höstklimatet som ofta är relativt kyligt innebar att man förr i tiden var tvungen att torka druvorna för att förbättra de sammansättande egenskaperna hos vinerna, därav torkningstekniken.

Dessutom innebar den relativt sena skörden, följd av kalla höstar, att vinet behöll en viss resthalt av socker under vintern och att det, när det var tappat på flaska, började jäsa igen under den tidiga vårvärmen, vilket resulterade i en naturlig pärlande effekt. Denna vanliga metod ledde till att människorna i Romagna började uppskatta både de sötaktiga vinerna och de torra vinerna, stilla såväl som pärlande eller mousserande.

Beroende på terräng, geografi, jordmån och klimat är det möjligt att hitta den idealiska synergin mellan miljömässiga faktorer och druvsorter för att framställa de bästa exemplen av de olika typer av vin som omfattas av området för den skyddade geografiska beteckningen ”Rubicone” och som bygger på lokal tradition.

Kategori av vinprodukter

8. Pärlande vin

Sammanfattning av sambandet

A. Uppgifter om det geografiska området

1. Naturliga faktorer som är relevanta för sambandet

Området för den skyddade geografiska beteckningen ”Rubicone” följer i stora drag Romagnas mycket omdebatterade gränser, vilka aldrig har fastställts administrativt men som utgör ett relativt homogent territorium avseende geografi, jordmån och människors karaktär, format av en gemensam historia av uppoffringar och svårigheter.

Det avgränsade området för den skyddade geografiska beteckningen ”Rubicone” inbegriper tre geomorfologiskt distinkta zoner; alluvialslätten, de flacka områdena och själva kullarna, och två olika vinodlingsmetoder baserade på de två huvudsakliga historiska modellerna, nämligen den grekiska respektive den etruskiska modellen.

Romagna-Apenninerna har ett gemensamt geologiskt ursprung som härstammar från den tertiära epoken, och består i allmänhet av kalksten och lerformationer. Den vanligaste geologiska formationen i Romagna är sandartad märgeljord i varierande bredd, med successivt alternerande lager av turbidit och märgelhaltiga sandstenar. Under messinium, när Medelhavet skars av från Atlanten, bildades lager av evaporitisk sten (kalksten, anhydrit och stensalt), vilka i Romagna är fullt synliga i Vena del Gesso (kalkstensådern).

Under pliocen bildades sedan lager av främst lera, vilket ofta gett upphov till det typiska ravinlandskap som påträffas i djupa dalar.

Marken i de flacka områdena, som i allmänhet är plan, hör till den sena kvartären; den är ofta välutvecklad och tenderar att vara kolfattig.

Denna succession av bergskikt har på ett naturligt sätt, genom naturlig erosion och mänsklig påverkan, producerat mer eller mindre kalkhaltiga, leriga och blandade jordar och, där bortspolning och kemisk erosion har skett, förvittringsjord av varierad komposition.

Slätten, av alluvialt ursprung, består av jordar med en textur som varierar från lersand till lera, med en serie intermediära kompositioner som människorna i Romagna alltid har lyckats matcha till de mest lämpade grödorna.

Området för den skyddade geografiska beteckningen ”Rubicone” innefattar således terräng som varierar stort, men terrängområdena är relativt likartade inom de band av varierande bredd som löper parallellt med Apenninerna och är relativt likartat i de berörda provinserna: Bologna, Ravenna, Forlì-Cesena och Rimini (färre sandartade märgeljordar).

När det gäller klimatet ökar värdena enligt winklerindexet från Apenninerna mot slätten, och faller sedan igen i riktning mot kusten på grund av havets mildrande effekt.

Temperatur och nederbörd beror på de olika områdenas höjd över havet. Klimatet övergår från tempererat subkontinentalt i de höglänta områdena (där vinodlingen huvudsakligen sker) till kallt tempererat i de högst belägna områdena, med en genomsnittlig årstemperatur som sjunker från 12–14 °C till 8–10 °C och till och med lägre i de höga Apenninerna. På slätten är klimatet mer kontinentalt, med genomsnittliga årstemperaturer på omkring 14–16 °C, tillräckligt blåsiga förhållanden och ett winklerindex som kan nå 2 400-gradersdagar, jämfört med 1 800–2 200-gradersdagar i områdena med varierad altitud och på kullarna. Dessa förhållanden säkerställer att de olika vinsorter som växer i Romagna uppnår optimal mognadsgrad.

Den årliga mängden nederbörd uppgår till mellan 600 och 800 mm och faller främst på hösten, och i mindre utsträckning på våren. Vattenstress på sommaren mildras av den relativt höga luftfuktigheten, ytvattentillgången, de djupa jordarna och det faktum att mer regn faller över kullarna och regnet fördelas mer jämnt.

Dessa markrelaterade och klimatologiska faktorer bidrar till att göra hela området för den skyddade geografiska beteckningen ”Rubicone” särskilt lämpat för vinodling.

2. Mänskliga faktorer som är relevanta för sambandet

En viktig vattenväg som floden Po och närheten till havet har fört olika civilisationer till Romagna, vilka i sin tur fört med sig olika druvsorter och odlingstekniker. Domesticeringen av vilda vinsorter var otvivelaktigt en viktig framgång, vilket än i dag framgår av att dioika vinrankor påträffas i de kustnära pinjeskogarna. Den genetiska introgressionen av sorter från Mellanöstern i det inhemska materialet var dock avgörande för framväxten av vindruvor av bra kvalitet, som även passar de kalla och fuktiga förhållanden som råder på Romagna-slätterna.

Dessa miljöförhållanden gjorde att man lät vinrankorna klänga på höga träd, för att de skulle undkomma de kalla lagren under våren (sen frost) och fukten, som främjar utvecklingen av svampsjukdomar. I de höglänta områdena var dock förhållandena för de introducerade sorterna mer lika dem där de ursprungligen växte, och de kunde bindas upp enligt den typiskt grekiska gobeletmetoden, som fortfarande används sporadiskt än i dag.

De latinska klassikerna talar om särskilt produktiva vinstockar i områdena mellan Rimini och Faenza, men det betyder inte att de resulterande vinerna inte höll en viss kvalitet, med tanke på Caesenas- och Faventinum-vinernas anseende. Efter romarrikets fall bevarades vinodlingen i Romagna tack vare den politiska kontinuiteten i den östra delen av romarriket och klostrens bidrag till utvecklingen av tekniker för att förbättra grödorna.

Under 1400-talet började metoden ”piantata” med blandad vegetabilieproduktion att breda ut sig, vid sidan av vinodlingarna, och nådde en topp under 1700-talet med introduktionen av delbruk, som innebar möjligheten att odla grödor på tre nivåer: på den högsta nivån fanns höga träd som producerade frukt, löv och virke, på den mellanliggande nivån fanns vinskotten och druvklasar och på marken odlades främst bönor eller andra örtartade grödor som inte behövde så mycket ljus.

Det är viktigt att notera att Romagna genomgick en lång period av ekonomisk och social nedgång under påvedömet (det var ett påvevälde från 1559 till 1796 och från 1815 till 1860). Denna nedgång påverkade också vinodlingen, så till den grad att de provinsiella myndigheterna för det centrala druvsortsutskottet i slutet av 1800-talet rapporterade att vinodlingen befann sig i en allvarlig situation, med en myriad av druvsorter och en brist på teknik.

Situationen blev verkligen inte bättre av ankomsten från Amerika av vinmjölsdagg, falsk mjöldagg och vinlus. Efter första världskriget började man återskapa vinodlingarna som förstörts av vinlusangreppen, och begränsade avsevärt antalet druvsorter. Det var dock först på 1960-talet som den tekniska och teknologiska utvecklingen började göra avtryck på och förbättra vinodlingen i Romagna. Genom stratifieringen av kunskaper och erfarenheter inom denna urgamla tradition kunde Romagna nå en god kvalitetsnivå på 1990-talet, med ett brett utbud av vintyper för att möta kundernas skiftande behov.

B. Information om produktens specifika kvalitet som kan hänföras till det geografiska ursprunget

Framställningen av mousserande och pärlande vin har långa anor, och har främjats av tekniska förbättringar på senare tid. Den särskilt omsorgsfulla odlingen, skörden och vinframställningen gör det möjligt att erhålla friska och rena basviner som, genom den efterföljande väl genomförda andra jäsningen, leder till mousserande och pärlande viner med en särskild finess och elegans.

Kvaliteten hos de mousserande och pärlande vinerna samt hos delvis jästa muster är nära förknippad med områdets kombination av druvsorter, vars egenskaper gör dem tekniskt lämpade för att framställa dessa slags viner. Dessutom har utvecklingen av framställningsmetoder för mousserande och pärlande vin, med förbättringar av traditionella metoder (på flaska) och/eller genom användning av den allra senaste utrustningen, bidragit avsevärt till att förbättra slutresultatet.

Detsamma gäller för delvis jästa druvmuster, vare sig de är vita, röda eller rosé, som framställs med charmatmetoden (eller martinottimetoden) för att ge slutprodukten en friskhet i kombination med en måttlig alkoholhalt.

Kvalitetsegenskaperna hos dessa kategorier av vinprodukter är resultatet av interaktionen mellan miljöegenskaper (tempererat, blåsigt klimat med bra temperaturvariation och jordmån), de tekniska egenskaperna hos druvsorterna och vinodlarnas kompetens i valet av odlings- och vinframställningstekniker.

I korthet handlar det om konceptet terroir, som innebär att en produkt är resultatet av orsakssambandet med det geografiska ursprunget.

C. Beskrivning av orsakssambandet mellan de uppgifter som avses i punkt A och de uppgifter som avses i punkt B

Man bör också komma ihåg att Romagna, vid sidan av sin viktiga vinodlartradition, också har varit den moderna fruktodlingens vagga. Eftersom vinstockar är mindre krävande än fruktträd har de endast odlats på mindre fertila jordar, närmare bestämt sluttningar och den ”hårda” marken på slätten.

Temperaturskillnaden mellan höjder och slättland och den högre luftfuktigheten på slättlandet har inneburit att odlare på slättlandet valt druvsorter som mognar senare och står emot röta bättre, medan tidiga sorter odlas på högre höjder och på de mer nordliga sluttningarna i vinodlingsområdet i Romagna.

Höstklimatet som ofta är relativt kyligt innebar att man förr i tiden var tvungen att torka druvorna för att förbättra de sammansättande egenskaperna hos vinerna, därav torkningstekniken.

Dessutom innebar den relativt sena skörden, följd av kalla höstar, att vinet behöll en viss resthalt av socker under vintern och att det, när det var tappat på flaska, började jäsa igen under den tidiga vårvärmen, vilket resulterade i en naturlig pärlande effekt. Denna vanliga metod ledde till att människorna i Romagna började uppskatta både de sötaktiga vinerna och de torra vinerna, stilla såväl som pärlande eller mousserande.

Beroende på terräng, geografi, jordmån och klimat är det möjligt att hitta den idealiska synergin mellan miljömässiga faktorer och druvsorter för att framställa de bästa exemplen av de olika typer av vin som omfattas av området för den skyddade geografiska beteckningen ”Rubicone” och som bygger på lokal tradition.

Kategori av vinprodukter

11. Delvis jäst druvmust

Sammanfattning av sambandet

A. Uppgifter om det geografiska området

1. Naturliga faktorer som är relevanta för sambandet

Området för den skyddade geografiska beteckningen ”Rubicone” följer i stora drag Romagnas mycket omdebatterade gränser, vilka aldrig har fastställts administrativt men som utgör ett relativt homogent territorium avseende geografi, jordmån och människors karaktär, format av en gemensam historia av uppoffringar och svårigheter.

Det avgränsade området för den skyddade geografiska beteckningen ”Rubicone” inbegriper tre geomorfologiskt distinkta zoner; alluvialslätten, de flacka områdena och själva kullarna, och två olika vinodlingsmetoder baserade på de två huvudsakliga historiska modellerna, nämligen den grekiska respektive den etruskiska modellen.

Romagna-Apenninerna har ett gemensamt geologiskt ursprung som härstammar från den tertiära epoken, och består i allmänhet av kalksten och lerformationer. Den vanligaste geologiska formationen i Romagna är sandartad märgeljord i varierande bredd, med successivt alternerande lager av turbidit och märgelhaltiga sandstenar. Under messinium, när Medelhavet skars av från Atlanten, bildades lager av evaporitisk sten (kalksten, anhydrit och stensalt), vilka i Romagna är fullt synliga i Vena del Gesso (kalkstensådern).

Under pliocen bildades sedan lager av främst lera, vilket ofta gett upphov till det typiska ravinlandskap som påträffas i djupa dalar.

Marken i de flacka områdena, som i allmänhet är plan, hör till den sena kvartären; den är ofta välutvecklad och tenderar att vara kolfattig.

Denna succession av bergskikt har på ett naturligt sätt, genom naturlig erosion och mänsklig påverkan, producerat mer eller mindre kalkhaltiga, leriga och blandade jordar och, där bortspolning och kemisk erosion har skett, förvittringsjord av varierad komposition.

Slätten, av alluvialt ursprung, består av jordar med en textur som varierar från lersand till lera, med en serie intermediära kompositioner som människorna i Romagna alltid har lyckats matcha till de mest lämpade grödorna.

Området för den skyddade geografiska beteckningen ”Rubicone” innefattar således terräng som varierar stort, men terrängområdena är relativt likartade inom de band av varierande bredd som löper parallellt med Apenninerna och är relativt likartat i de berörda provinserna: Bologna, Ravenna, Forlì-Cesena och Rimini (färre sandartade märgeljordar).

När det gäller klimatet ökar värdena enligt winklerindexet från Apenninerna mot slätten, och faller sedan igen i riktning mot kusten på grund av havets mildrande effekt.

Temperatur och nederbörd beror på de olika områdenas höjd över havet. Klimatet övergår från tempererat subkontinentalt i de höglänta områdena (där vinodlingen huvudsakligen sker) till kallt tempererat i de högst belägna områdena, med en genomsnittlig årstemperatur som sjunker från 12–14 °C till 8–10 °C och till och med lägre i de höga Apenninerna. På slätten är klimatet mer kontinentalt, med genomsnittliga årstemperaturer på omkring 14–16 °C, tillräckligt blåsiga förhållanden och ett winklerindex som kan nå 2 400-gradersdagar, jämfört med 1 800–2 200-gradersdagar i områdena med varierad altitud och på kullarna. Dessa förhållanden säkerställer att de olika vinsorter som växer i Romagna uppnår optimal mognadsgrad.

Den årliga mängden nederbörd uppgår till mellan 600 och 800 mm och faller främst på hösten, och i mindre utsträckning på våren. Vattenstress på sommaren mildras av den relativt höga luftfuktigheten, ytvattentillgången, de djupa jordarna och det faktum att mer regn faller över kullarna och regnet fördelas mer jämnt.

Dessa markrelaterade och klimatologiska faktorer bidrar till att göra hela området för den skyddade geografiska beteckningen ”Rubicone” särskilt lämpat för vinodling.

2. Mänskliga faktorer som är relevanta för sambandet

En viktig vattenväg som floden Po och närheten till havet har fört olika civilisationer till Romagna, vilka i sin tur fört med sig olika druvsorter och odlingstekniker. Domesticeringen av vilda vinsorter var otvivelaktigt en viktig framgång, vilket än i dag framgår av att dioika vinrankor påträffas i de kustnära pinjeskogarna. Den genetiska introgressionen av sorter från Mellanöstern i det inhemska materialet var dock avgörande för framväxten av vindruvor av bra kvalitet, som även passar de kalla och fuktiga förhållanden som råder på Romagna-slätterna.

Dessa miljöförhållanden gjorde att man lät vinrankorna klänga på höga träd, för att de skulle undkomma de kalla lagren under våren (sen frost) och fukten, som främjar utvecklingen av svampsjukdomar. I de höglänta områdena var dock förhållandena för de introducerade sorterna mer lika dem där de ursprungligen växte, och de kunde bindas upp enligt den typiskt grekiska gobeletmetoden, som fortfarande används sporadiskt än i dag.

De latinska klassikerna talar om särskilt produktiva vinstockar i områdena mellan Rimini och Faenza, men det betyder inte att de resulterande vinerna inte höll en viss kvalitet, med tanke på Caesenas- och Faventinum-vinernas anseende. Efter romarrikets fall bevarades vinodlingen i Romagna tack vare den politiska kontinuiteten i den östra delen av romarriket och klostrens bidrag till utvecklingen av tekniker för att förbättra grödorna.

Under 1400-talet började metoden ”piantata” med blandad vegetabilieproduktion att breda ut sig, vid sidan av vinodlingarna, och nådde en topp under 1700-talet med introduktionen av delbruk, som innebar möjligheten att odla grödor på tre nivåer: på den högsta nivån fanns höga träd som producerade frukt, löv och virke, på den mellanliggande nivån fanns vinskotten och druvklasar och på marken odlades främst bönor eller andra örtartade grödor som inte behövde så mycket ljus.

Det är viktigt att notera att Romagna genomgick en lång period av ekonomisk och social nedgång under påvedömet (det var ett påvevälde från 1559 till 1796 och från 1815 till 1860). Denna nedgång påverkade också vinodlingen, så till den grad att de provinsiella myndigheterna för det centrala druvsortsutskottet i slutet av 1800-talet rapporterade att vinodlingen befann sig i en allvarlig situation, med en myriad av druvsorter och en brist på teknik.

Situationen blev verkligen inte bättre av ankomsten från Amerika av vinmjölsdagg, falsk mjöldagg och vinlus. Efter första världskriget började man återskapa vinodlingarna som förstörts av vinlusangreppen, och begränsade avsevärt antalet druvsorter. Det var dock först på 1960-talet som den tekniska och teknologiska utvecklingen började göra avtryck på och förbättra vinodlingen i Romagna. Genom stratifieringen av kunskaper och erfarenheter inom denna urgamla tradition kunde Romagna nå en god kvalitetsnivå på 1990-talet, med ett brett utbud av vintyper för att möta kundernas skiftande behov.

B. Uppgifter om produktens kvalitet eller egenskaper som väsentligen eller uteslutande beror på den geografiska omgivningen

Delvis jäst druvmust erhålls genom partiell jäsning av druvmust, vilket resulterar i en produkt som utmärker sig genom sin friskhet och sina intensivt fruktiga toner, liksom genom sin låga alkoholhalt (den faktiska alkoholhalten måste vara högre än 1 % och lägre än 3/5 av den totala alkoholhalten i volymprocent). I dag erhålls produkten genom att jäsningen avbryts genom filtrering eller centrifugering, och genom användning av andra tillåtna behandlingar och metoder.

Produkten har en lång tradition inom vinodlingssektorn i Romagna. Druvorna krossades direkt på fältet och fördes sedan till vinkällarna på fat (*castellata*), där förhållandena var sådana att jäsningsprocessen omedelbart påbörjades, inte minst eftersom omedelbar svavling var ovanlig och transporten inte var särskilt snabb. Traditionen att göra delvis jäst must är därför mycket gammal i Romagna, och när produkten började saluföras utanför regionen i större skala kan det ha varit i form av must, speciellt när det gäller sorten trebbiano romagnolo. Augusto Bucci skrev att ”industrin för filtrerad must var känd i området kring Neapel från det tidiga 1800-talet, genom framställningen av *lambiccato*-viner som skedde där. På grund av mjöldaggskrisen kom produktionen främst från Apulien, som under

tiden hade blivit centrum för en stor industri för söt filtrerad must. I norr hade Carlo Gancia börjat tillverka ett högt uppskattat italienskt mousserande vin år 1875, genom att tillämpa champagnemetoden på moscato canellivin. Denna industri blev sedan etablerad i andra delar av Italien och, eftersom produktionen i Apulien inte längre var tillräcklig, började folk vända sig till produktionen i Romagna, i synnerhet den som skedde i Lugo, Bagnacavallo, och Massalombarda Cotignola, etc.". (*Vite e vino in Romagna* (Vinrankor och vin i Romagna), 2007).

Betydelsen av söta muster från Romagna bekräftas av den första italienska gastronomiska guiden, publicerad av den italienska Touring Club 1931, där följande står att läsa: "I Lugo-området finns även söta, filtrerade vita viner, kända som de vita filtraten från Romagna, som säljs vida omkring" (italienska Touring Club 1931).

Precis som med andra traditioner kan traditionen att göra delvis jästa muster också härledas till sedvänjor som fick fäste eftersom förhållandena var ideala för att uppnå goda resultat, i detta fall det miljömässiga sammanhanget och en kombination av druvsorter som var särskilt väl lämpade för att ge en frisk slutprodukt, som samtidigt hade måttlig alkoholhalt.

På senare år har produktionen och handeln med delvis jästa muster (vita, röda och rosé) som framställs med användning av charmatmetoden (eller martinottimetoden) börjat få ett allt högre anseende. Den delvis jästa druvmusten måste lagras i källare året runt och används för att söta icke-mousserande, pärlande och mousserande viner. Den är därför en versatil produkt, som saluförs såväl som en produkt i sig som för att korrigera andra produkter och markant förbättra deras kvalitet. Samspelet mellan naturliga faktorer, producenternas erfarenhet och moderna odlings- och vinframställningsmetoder gör det möjligt att producera kvalitetsviner vars egenskaper är förknippade både med produktionsområdet och de druvsorter de framställs av.

Därför bygger orsakssambandet även i detta fall på produktens specifika kvalitet, som kan tillskrivas ursprungsområdet, dvs. dess geografiska ursprung och dess miljömässiga, odlingsrelaterade och kulturella sammanhang.

C. Beskrivning av orsakssambandet mellan de uppgifter som avses i punkt A och de uppgifter som avses i punkt B

Man bör också komma ihåg att Romagna, vid sidan av sin viktiga vinodlartradition, också har varit den moderna fruktodlingens vagga. Eftersom vinstockar är mindre krävande än fruktträd har de endast odlats på mindre fertila jordar, närmare bestämt sluttningar och den "hårda" marken på slätten.

Temperaturskillnaden mellan höjder och slättland och den högre luftfuktigheten på slättlandet har inneburit att odlare på slättlandet valt druvsorter som mognar senare och står emot röta bättre, medan tidiga sorter odlas på högre höjder och på de mer nordliga sluttningarna i vinodlingsområdet i Romagna.

Höstklimatet som ofta är relativt kyligt innebar att man förr i tiden var tvungen att torka druvorna för att förbättra de sammansättande egenskaperna hos vinerna, därav torkningstekniken.

Dessutom innebar den relativt sena skörden, följd av kalla höstar, att vinet behöll en viss resthalt av socker under vintern och att det, när det var tappat på flaska, började jäsa igen under den tidiga vårvärmen, vilket resulterade i en naturlig pärlande effekt. Denna vanliga metod ledde till att människorna i Romagna började uppskatta både de sötaktiga vinerna och de torra vinerna, stilla såväl som pärlande eller mousserande.

Beroende på terräng, geografi, jordmån och klimat är det möjligt att hitta den idealiska synergin mellan miljömässiga faktorer och druvsorter för att framställa de bästa exemplen av de olika typer av vin som omfattas av området för den skyddade geografiska beteckningen "Rubicone" och som bygger på lokal tradition.

11. **Ytterligare tillämpliga krav**

Rubrik för kravet/undantaget

Frivilliga uppgifter på märkningen

Rättslig ram:

EU-lagstiftning

Typ av ytterligare krav/undantag

Kompletterande bestämmelser om märkning

Beskrivning av kravet/undantaget:

För vintypen ”passito” får begreppet ”appassimento” (torkning) anges på märkningen, med typsnitt av samma storlek eller mindre än namnet ”Rubicone”, i enlighet med gällande EU-lagstiftning.

Rubrik för kravet/undantaget

Undantag för vinframställning och andra jäsning

Rättslig ram:

EU-lagstiftning

Typ av ytterligare krav/undantag

Undantag med avseende på produktion i det avgränsade geografiska området

Beskrivning av kravet/undantaget:

I enlighet med gällande lagstiftning, i kategorierna ”vin” och ”delvis jäst druvmust”, liksom i det avgränsade druvproduktionsområdet, får vinframställningsverksamhet även bedrivas i hela regionen Emilia-Romagna. När det gäller kategorierna ”pärlande” och ”mousserande” får bearbetningen (den andra jäsningen) också ske i regioner som gränsar till Emilia-Romagna (Veneto, Lombardiet, Piemonte, Marche och Toscana), där det finns lämpliga anläggningar för den andra jäsningen.

Rubrik för kravet/undantaget

Särskilda bestämmelser om förpackning

Rättslig ram:

Nationell lagstiftning

Typ av ytterligare krav/undantag

Kompletterande bestämmelser om märkning

Beskrivning av kravet/undantaget:

Viner och delvis jästa druvmuster med den skyddade geografiska beteckningen ”Rubicone” får frisläppas för konsumtion i behållare som är tillverkade av material avsedda att komma i kontakt med livsmedel, i enlighet med gällande lagstiftning. Om de förpackas i flaskor får de presenteras med vilken typ av försegling som helst, inklusive de svampformade korkar med metallgrimma som traditionellt används i produktionsområdet.

Elektronisk (URL) hänvisning till offentliggörandet av produktspecifikationen

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