C/2023/433

24.10.2023

Publikacja wniosku o wprowadzenie zmiany w specyfikacji produktu objętego nazwą pochodzenia w sektorze winorośli i wina, o której to zmianie mowa w art. 105 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1308/2013

(C/2023/433)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu zgodnie z art. 98 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1308/2013 ([1]) w terminie dwóch miesięcy od daty niniejszej publikacji.

WNIOSEK O ZATWIERDZENIE ZMIANY W SPECYFIKACJI PRODUKTU

„Rubicone"

PGI-IT-A0525-AM04

Data złożenia wniosku: 19.10.2016

1. **Przepisy mające zastosowanie do zmiany**

Art. 105 rozporządzenia (UE) nr 1308/2013 – zmiana inna niż nieznaczna.

2. **Opis i uzasadnienie zmiany**

2.1. *Wprowadzenie dwóch nowych kategorii produktów sektora wina: wino „Passito" i „częściowo sfermentowany moszcz winogronowy".*

W następstwie tej zmiany konieczne jest zastąpienie terminu „wina" bardziej odpowiednim terminem „produkty sektora wina", jak wskazano w odpowiednich przepisach UE. Zmiana ta ma charakter czysto redakcyjny i dotyczy pkt 1, 2 i 9.

Jeśli chodzi o kategorię produktu „częściowo sfermentowany moszcz winogronowy", którą dodano do pkt 2–9 specyfikacji produktu (i odpowiednich punktów jednolitego dokumentu), zawierających przepisy dotyczące poszczególnych rodzajów częściowo sfermentowanego moszczu i odpowiadających im rodzajów wina, jest to zmiana redakcyjna mająca na celu ponowne wprowadzenie tej kategorii produktu, której wytwarzanie jest tradycyjnie objęte ChOG „Rubicone". Była ona już przewidziana w poprzednich wersjach specyfikacji produktu, ale została omyłkowo pominięta podczas opracowywania skonsolidowanej specyfikacji w 2011 r.

Jeśli chodzi o kategorię „Passito", z czasem ukształtował się segment rynku, który docenia rodzaj produktu uzyskiwanego przy użyciu techniki suszenia winogron, więc włączenie tego produktu do specyfikacji produktu pozwoliłoby na jego odpowiednią promocję.

Zmiana ta dotyczy pkt 2 i innych punktów specyfikacji produktu (pkt 3–9) oraz odpowiednich punktów jednolitego dokumentu.

2.2. *Wprowadzenie/usunięcie rodzajów odmian*

Rodzaj odmiany „Terrano" został usunięty ze specyfikacji ze względu na fakt, że istnieje ChNP „Teran", zgodnie z art. 100 ust. 3 rozporządzenia (UE) nr 1308/2013. Zmiana ta dotyczy pkt 2 i innych punktów specyfikacji produktu oraz pkt 5b (Wydajność) i pkt 7 (Główne odmiany winorośli) jednolitego dokumentu.

Nazwę odmiany „Pignoletto" zastąpiono określeniem synonimicznym „Grechetto Gentile", aby umożliwić odpowiednią promocję win objętych ChOG otrzymywanych z tej odmiany, która jest tradycyjnie stosowana w Romanii.

Nazwę odmiany „Pignoletto" zastąpiono określeniem synonimicznym „Grechetto Gentile", ponieważ producenci zdecydowali się promować „Pignoletto" jako chronioną nazwę pochodzenia zgodnie z obecnymi przepisami UE.

([1]) Dz.U. L 347 z 20.12.2013, s. 671.

Zmiana ta dotyczy pkt 2 [specyfikacji produktu] oraz pkt 6 i 7 (Główne odmiany winorośli) jednolitego dokumentu.

2.3. *Zasady uprawy winorośli*

W odniesieniu do „częściowo sfermentowanego moszczu winogronowego" dodano informacje dotyczące maksymalnych zbiorów winogron z hektara (tony/hektar) oraz naturalnej objętościowej zawartości alkoholu w winogronach.

Dla odmiany „Grechetto Gentile" maksymalne zbiory winogron ustalono na 24 tony z hektara.

Zmiana dotyczy pkt 4 specyfikacji produktu oraz pkt 5b jednolitego dokumentu.

2.4. *Zasady produkcji wina*

W odniesieniu do nowego rodzaju „Passito" dodano maksymalną wydajność winogron na poziomie 50 %.

Zgodnie z obowiązującymi przepisami UE przewidziano możliwość wykonywania czynności związanych z produkcją wina w dowolnym miejscu w regionie Emilia-Romania, podczas gdy przetwarzanie na wino musujące i półmusujące (druga fermentacja) może również odbywać się w regionach sąsiadujących z regionem Emilia-Romania. Wynika to z potrzeby ochrony tradycyjnych praktyk, zgodnie z którymi tego rodzaju wina są produkowane i przetwarzane w sąsiednich jednostkach administracyjnych, w których znajdują się obiekty technologicznie odpowiednie do drugiej fermentacji.

Zmiana ta dotyczy pkt 5 specyfikacji produktu i pkt 9 (Dodatkowe wymogi zasadnicze – Odstępstwa dotyczące obszarów produkcji wina) jednolitego dokumentu.

Zmianę wprowadzono w celu wyjaśnienia, że praktyki enologiczne przewidziane w obowiązujących przepisach (unijnych i krajowych) są dozwolone w całym procesie produkcji.

Zmiana ta dotyczy wyłącznie pkt 5 specyfikacji produktu.

2.5. *Cechy charakterystyczne w momencie wprowadzenia do obrotu*

Właściwości analityczne i organoleptyczne opisano w odniesieniu do nowych rodzajów „Passito" i „częściowo sfermentowany moszcz winogronowy", a także do rodzaju wina różowego ze wskazaniem odmiany winorośli. „Częściowo sfermentowany moszcz winogronowy" był już uwzględniony, ale nie został odpowiednio opisany.

Zmiana ta dotyczy pkt 6 specyfikacji produktu oraz pkt 4 jednolitego dokumentu.

2.6. *Opis i prezentacja win: dodanie przepisu szczegółowego dotyczącego nowego rodzaju „Passito"*

Dodano przepis szczegółowy dotyczący rodzaju „Passito", aby umożliwić opcjonalne użycie na etykiecie terminu „appassimento" (podsuszanie), czcionką tej samej wielkości co nazwa „Rubicone" lub mniejszą od niej, zgodnie z obowiązującymi przepisami UE.

Zmiana ta dotyczy pkt 7 specyfikacji produktu oraz pkt 9 (Dodatkowe wymogi dotyczące etykietowania) jednolitego dokumentu.

2.7. *Związek z obszarem geograficznym*

Wprowadzono ulepszenia w opisie aspektów środowiskowych i historyczno-kulturowych, które mają kluczowe znaczenie dla scharakteryzowania jakości produktów sektora wina w odniesieniu do cech gleby i klimatu obszaru oraz do tradycji uprawy i kultury, która utrwaliła się przez wieki rozwoju uprawy i przetwarzania winogron.

Zmiana ta dotyczy pkt 9 specyfikacji produktu oraz pkt 8 (Opis związku lub związków) jednolitego dokumentu.

JEDNOLITY DOKUMENT

1. **Nazwa produktu**

Rubicone

2. **Rodzaj oznaczenia geograficznego**

ChOG – chronione oznaczenie geograficzne

3. **Kategorie produktów sektora wina**

1. Wino

4. Wino musujące

5. Gatunkowe wino musujące

8. Wino półmusujące

11. Częściowo sfermentowany moszcz winogronowy

4. **Opis wina lub win**

1. „Rubicone" bianco [białe]

Barwa: słomkowożółta o różnej intensywności.

Aromat: przyjemnie intensywny, z nutami kwiatowymi lub owocowymi, różniącymi się w zależności od wykorzystanej odmiany winorośli i środowiska uprawy.

Smak: od wytrawnego po słodki, bogaty.

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 10,00 %

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 13,0 g/l

Wszelkie parametry analityczne nieprzedstawione w tabeli są zgodne z ograniczeniami określonymi w przepisach krajowych i unijnych.

Ogólne cechy analityczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna kwasowość ogólna	3,5 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

2. „Rubicone" Bianco Vivace [białe żywe]

Barwa: słomkowożółta.

Aromat: przyjemnie intensywny, z nutami kwiatowymi lub owocowymi w różnych połączeniach w zależności od wykorzystanych odmian winorośli.

Smak: od wytrawnego po słodki, bogaty.

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 10,00 %

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 13,0 g/l

Wszelkie parametry analityczne nieprzedstawione w tabeli są zgodne z ograniczeniami określonymi w przepisach krajowych i unijnych.

Ogólne cechy analityczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna kwasowość ogólna	3,5 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

3. „Rubicone" Bianco Frizzante [białe półmusujące]

Barwa: słomkowożółta.

Aromat: przyjemnie intensywny, przede wszystkim z nutami kwiatowymi lub owocowymi w różnych połączeniach w zależności od wykorzystanych odmian winorośli.

Smak: od wytrawnego po słodki, bogaty.

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 10,00 %

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 13,0 g/l

Wszelkie parametry analityczne nieprzedstawione w tabeli są zgodne z ograniczeniami określonymi w przepisach krajowych i unijnych.

Ogólne cechy analityczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna kwasowość ogólna	3,5 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

4. „Rubicone" Bianco Spumante [białe musujące]

Barwa: słomkowożółta.

Aromat: ze świeżymi nutami kwiatowymi i owocowymi, które mogą być połączone z aromatami skórki chleba o różnej intensywności w zależności od czasu odpoczywania na osadzie.

Smak: od brut nature po słodki, świeży, z tendencją do bogatego.

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 10,00 %

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 12,0 g/l

Wszelkie parametry analityczne nieprzedstawione w tabeli są zgodne z ograniczeniami określonymi w przepisach krajowych i unijnych.

Ogólne cechy analityczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna kwasowość ogólna	3,5 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

5. „Rubicone" Rosso [czerwone]

Barwa: rubinowa o różnej intensywności.

Aromat: z nutami owocowymi o różnym stopniu dojrzałości, którym niekiedy towarzyszą nuty kwiatowe (głównie fiołkowe) lub korzenne.

Smak: od wytrawnego po słodki, łagodny, o odpowiedniej kwasowości.

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 10,00 %

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 17,0 g/l

Wszelkie parametry analityczne nieprzedstawione w tabeli są zgodne z ograniczeniami określonymi w przepisach krajowych i unijnych.

Ogólne cechy analityczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna kwasowość ogólna	3,5 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

6. „Rubicone" Rosso Passito [czerwone z suszonych winogron]

Barwa: rubinowa o różnej intensywności.

Aromat: z nutami owocowymi o różnym stopniu dojrzałości, którym niekiedy towarzyszą nuty kwiatowe lub korzenne.

Smak: od wytrawnego po słodki, wyrazisty, zrównoważony.

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 13 %

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 24,0 g/l

Wszelkie parametry analityczne nieprzedstawione w tabeli są zgodne z ograniczeniami określonymi w przepisach krajowych i unijnych.

Ogólne cechy analityczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna kwasowość ogólna	3,5 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

7. „Rubicone" Rosso Vivace [czerwone żywe]

Barwa: rubinowa o różnej intensywności.

Aromat: winny, ze świeżymi owocowymi i kwiatowymi nutami, o różnym składzie w zależności od połączenia odmian i obszaru uprawy.

Smak: od wytrawnego po słodki, łagodny, o odpowiedniej kwasowości.

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 10 %

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 17 g/l

Wszelkie parametry analityczne nieprzedstawione w tabeli są zgodne z ograniczeniami określonymi w przepisach krajowych i unijnych.

Ogólne cechy analityczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna kwasowość ogólna	3,5 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

8. „Rubicone" Rosso Frizzante [czerwone półmusujące]

Barwa: rubinowa o różnej intensywności.

Aromat: winny, ze świeżymi owocowymi i kwiatowymi nutami.

Smak: od wytrawnego po słodki, bogaty, przyjemnie świeży.

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 10,00 %

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 17,0 g/l

Wszelkie parametry analityczne nieprzedstawione w tabeli są zgodne z ograniczeniami określonymi w przepisach krajowych i unijnych.

Ogólne cechy analityczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna kwasowość ogólna	3,5 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

9. „Rubicone" Rosso Novello [czerwone młode]

Barwa: jasna rubinowoczerwona.

Aromat: winny z wyraźnymi nutami owocowymi.

Smak: łagodny, o odpowiedniej kwasowości.

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 11,00 %

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 17,0 g/l

Wszelkie parametry analityczne nieprzedstawione w tabeli są zgodne z ograniczeniami określonymi w przepisach krajowych i unijnych.

Ogólne cechy analityczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna kwasowość ogólna	3,5 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

10. „Rubicone" Rosato [różowe]

Barwa: różowa o różnej intensywności i rozmaitych odcieniach.

Aromat: przeważające nuty owocowe.

Smak: od wytrawnego po słodki, o odpowiedniej łagodności i świeżości, bogaty.

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 10,00 %

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 14,0 g/l

Wszelkie parametry analityczne nieprzedstawione w tabeli są zgodne z ograniczeniami określonymi w przepisach krajowych i unijnych.

Ogólne cechy analityczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna kwasowość ogólna	3,5 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

11. „Rubicone" Rosato Vivace [różowe żywe]

Barwa: różowa o różnej intensywności i rozmaitych odcieniach.

Aromat: przeważające nuty owocowe.

Smak: od wytrawnego po słodki, o odpowiedniej łagodności i świeżości, bogaty.

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 10,00 %

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 14,0 g/l

Wszelkie parametry analityczne nieprzedstawione w tabeli są zgodne z ograniczeniami określonymi w przepisach krajowych i unijnych.

Ogólne cechy analityczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna kwasowość ogólna	3,5 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

12. „Rubicone" Rosato Frizzante [różowe półmusujące]

Barwa: różowa o różnej intensywności i rozmaitych odcieniach.

Aromat: z delikatnymi nutami kwiatowymi, którym towarzyszą bardziej wyraziste nuty owocowe.

Smak: od wytrawnego po słodki, o odpowiedniej łagodności i świeżości, bogaty.

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 10,00 %

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 14,0 g/l

Wszelkie parametry analityczne nieprzedstawione w tabeli są zgodne z ograniczeniami określonymi w przepisach krajowych i unijnych.

Ogólne cechy analityczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna kwasowość ogólna	3,5 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

13. „Rubicone" Rosato Spumante [różowe musujące]

Barwa: różowa o różnej intensywności i rozmaitych odcieniach.

Aromat: z nutami kwiatowymi i owocowymi, którym towarzyszą nuty drożdży w zależności od czasu, jaki wino leżakowało na osadzie.

Smak: od brut nature po słodki, świeży i bogaty.

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 10,00 %

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 12,0 g/l

Wszelkie parametry analityczne nieprzedstawione w tabeli są zgodne z ograniczeniami określonymi w przepisach krajowych i unijnych.

Ogólne cechy analityczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna kwasowość ogólna	3,5 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

14. *„Rubicone" ze wskazaniem białej odmiany winorośli (w tym rodzaje Frizzante, Spumante i Vivace)*

Barwa: słomkowożółta o różnej intensywności.

Aromat: przyjemnie intensywny, ze zróżnicowaną gamą nut kwiatowych lub owocowych różniących się składem i intensywnością w zależności od odmiany winorośli i środowiska uprawy. W rodzaju Spumante mogą występować również nuty drożdży w zależności od czasu, jaki wino leżakowało na osadzie; wina ze wskazaniem odmian winorośli Famoso, Moscato i Malvasia mogą mieć mniej lub bardziej wyraźne nuty muszkatowe i nuty róży.

Smak: od wytrawnego po słodki, o różnym stopniu świeżości, bogaty.

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 10,00 %

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 12,0 g/l

Wszelkie parametry analityczne nieprzedstawione w tabeli są zgodne z ograniczeniami określonymi w przepisach krajowych i unijnych.

Ogólne cechy analityczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna kwasowość ogólna	3,5 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

15. *„Rubicone" ze wskazaniem czarnej odmiany winogron (w tym rodzaje Frizzante i Vivace)*

Barwa: rubinowa o różnej intensywności.

Aromat: z nutami owocowymi o różnym stopniu dojrzałości, którym niekiedy towarzyszą nuty kwiatowe lub korzenne.

Smak: od wytrawnego po słodki, o różnych stopniach miękkości i świeżości w zależności od rodzaju, bogaty i intensywny.

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 10,00 %

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 17,0 g/l

Wszelkie parametry analityczne nieprzedstawione w tabeli są zgodne z ograniczeniami określonymi w przepisach krajowych i unijnych.

Ogólne cechy analityczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna kwasowość ogólna	3,5 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

16. *„Rubicone" Rosato ze wskazaniem odmiany winorośli zgodnie z pkt 2 ppkt 4, w tym rodzaje Vivace i Frizzante*

Barwa: różowa o różnej intensywności i rozmaitych odcieniach.

Aromat: z nutami kwiatowymi i owocowymi, którym towarzyszą nuty drożdży w zależności od czasu, jaki wino leżakowało na osadzie.

Smak: od brut nature po słodki, świeży i bogaty.

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 10,00 %

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 12,0 g/l

Wszelkie parametry analityczne nieprzedstawione w tabeli są zgodne z ograniczeniami określonymi w przepisach krajowych i unijnych.

Ogólne cechy analityczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna kwasowość ogólna	3,5 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

17. *„Rubicone" Passito ze wskazaniem jednej odmiany lub dwóch odmian winorośli zgodnie z pkt 2 ppkt 4*

Barwa: rubinowa o różnej intensywności.

Aromat: z nutami owocowymi o różnym stopniu dojrzałości, którym niekiedy towarzyszą nuty kwiatowe lub korzenne.

Smak: od wytrawnego po słodki, wyrazisty, zrównoważony.

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 13,00 %

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 24,0 g/l

Wszelkie parametry analityczne nieprzedstawione w tabeli są zgodne z ograniczeniami określonymi w przepisach krajowych i unijnych.

Ogólne cechy analityczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna kwasowość ogólna	3,5 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

18. *„Rubicone" Novello ze wskazaniem czarnej odmiany winorośli*

Barwa: jasno rubinowoczerwona, o różnej intensywności, z czerwonymi lub fioletowymi nutami w zależności od odmiany winorośli.

Aromat: winny z wyraźnymi nutami owocowymi.

Smak: łagodny, o odpowiedniej kwasowości.

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 11,00 %

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 17,0 g/l

Wszelkie parametry analityczne nieprzedstawione w tabeli są zgodne z ograniczeniami określonymi w przepisach krajowych i unijnych.

Ogólne cechy analityczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna kwasowość ogólna	
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

19. „Rubicone" Rosso Mosto di uve parzialmente fermentato [czerwony częściowo sfermentowany moszcz winogronowy]

Barwa: stosunkowo głęboka purpurowoczerwona.

Aromat: owocowy o prawidłowej intensywności.

Smak: słodki, harmonijny i zrównoważony.

Rzeczywista objętościowa zawartość alkoholu musi wynosić powyżej 1 % i mniej niż 3/5 całkowitej objętościowej zawartości alkoholu.

Wszelkie parametry analityczne nieprzedstawione w tabeli są zgodne z ograniczeniami określonymi w przepisach krajowych i unijnych.

Ogólne cechy analityczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna kwasowość ogólna	3,5 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

20. „Rubicone" Bianco Mosto di uve parzialmente fermentato [biały częściowo sfermentowany moszcz winogronowy]

Barwa: od słomkowożółtej do złotożółtej, o różnej intensywności.

Aromat: owocowy i kwiatowy.

Smak: słodki, harmonijny i zrównoważony.

Rzeczywista objętościowa zawartość alkoholu musi wynosić powyżej 1 % i mniej niż 3/5 całkowitej objętościowej zawartości alkoholu.

Wszelkie parametry analityczne nieprzedstawione w tabeli są zgodne z ograniczeniami określonymi w przepisach krajowych i unijnych.

Ogólne cechy analityczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna kwasowość ogólna	3,5 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

21. „Rubicone" Rosato Mosto di uve parzialmente fermentato [różowy częściowo sfermentowany moszcz winogronowy]

Barwa: różowa o różnej intensywności i rozmaitych odcieniach.

Aromat: owocowy i kwiatowy.

Smak: słodki, harmonijny i zrównoważony.

Rzeczywista objętościowa zawartość alkoholu musi wynosić powyżej 1 % i mniej niż 3/5 całkowitej objętościowej zawartości alkoholu.

Wszelkie parametry analityczne nieprzedstawione w tabeli są zgodne z ograniczeniami określonymi w przepisach krajowych i unijnych.

Ogólne cechy analityczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna kwasowość ogólna	3,5 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

5. **Praktyki enologiczne**

a) ***Podstawowe praktyki enologiczne***

Wzbogacanie – słodzenie i druga fermentacja

Odpowiednie ograniczenia dotyczące produkcji win

Naturalna objętościowa zawartość alkoholu w winach objętych chronionym oznaczeniem geograficznym „Rubicone" może zostać zwiększona poprzez proces wzbogacania w granicach i z zastosowaniem procedur określonych w przepisach UE.

b) ***Maksymalna wydajność***

1. *Rubicone Bianco (w tym częściowo sfermentowany moszcz winogronowy, Vivace, Frizzante i Spumante)*

232 hektolitry z hektara

2. *Rubicone Rosso (w tym częściowo sfermentowany moszcz winogronowy, Vivace, Frizzante i Novello)*

   208 hektolitrów z hektara

3. *Rubicone Rosato (w tym częściowo sfermentowany moszcz winogronowy, Vivace, Frizzante i Spumante)*

   208 hektolitrów z hektara

4. *Rubicone Rosso Passito*

   130 hektolitrów z hektara

5. *Rubicone Pinot Grigio (w tym częściowo sfermentowany moszcz winogronowy, Vivace, Frizzante i Spumante)*

   160 hektolitrów z hektara

6. *Rubicone Malbo Gentile Passito*

   110 hektolitrów z hektara

7. *Rubicone Uva Longanesi Passito*

   115 hektolitrów z hektara

8. *Rubicone Sangiovese Passito*

   125 hektolitrów z hektara

9. *Rubicone Alicante (w tym częściowo sfermentowany moszcz winogronowy, Vivace, Frizzante i Novello)*

   160 hektolitrów z hektara

10. *Rubicone Ancellotta (w tym częściowo sfermentowany moszcz winogronowy, Vivace, Frizzante i Novello)*

    160 hektolitrów z hektara

11. *Rubicone Barbera (w tym częściowo sfermentowany moszcz winogronowy, Vivace, Frizzante i Novello)*

    176 hektolitrów z hektara

12. *Rubicone Bombino Bianco (w tym częściowo sfermentowany moszcz winogronowy, Vivace, Frizzante i Spumante)*

    232 hektolitry z hektara

13. *Rubicone Cabernet Franc (w tym częściowo sfermentowany moszcz winogronowy, Vivace, Frizzante i Novello)*

    176 hektolitrów z hektara

14. *Rubicone Cabernet Sauvignon (w tym częściowo sfermentowany moszcz winogronowy, Vivace, Frizzante i Novello)*

    176 hektolitrów z hektara

15. *Rubicone Canina Nera (w tym częściowo sfermentowany moszcz winogronowy, Vivace, Frizzante i Novello)*

    208 hektolitrów z hektara

16. *Rubicone Centesimino (w tym częściowo sfermentowany moszcz winogronowy, Vivace, Frizzante i Novello)*

    120 hektolitrów z hektara

17. *Rubicone Chardonnay (w tym częściowo sfermentowany moszcz winogronowy, Vivace, Frizzante i Spumante)*

    192 hektolitry z hektara

18. *Rubicone Ciliegiolo (w tym częściowo sfermentowany moszcz winogronowy, Vivace, Frizzante i Novello)*

    176 hektolitrów z hektara

19. *Rubicone Famoso (w tym częściowo sfermentowany moszcz winogronowy, Vivace, Frizzante i Spumante)*

    232 hektolitry z hektara

20. *Rubicone Fortana (w tym częściowo sfermentowany moszcz winogronowy, Vivace, Frizzante i Novello)*

    208 hektolitrów z hektara

21. *Rubicone Garganega (w tym częściowo sfermentowany moszcz winogronowy, Vivace, Frizzante i Spumante)*

    232 hektolitry z hektara

22. *Rubicone Malvasia (w tym częściowo sfermentowany moszcz winogronowy, Vivace, Frizzante i Spumante)*

    232 hektolitry z hektara

23. *Rubicone Manzoni Bianco (w tym częściowo sfermentowany moszcz winogronowy, Vivace, Frizzante i Spumante)*

    192 hektolitry z hektara

24. *Rubicone Merlot (w tym częściowo sfermentowany moszcz winogronowy, Vivace, Frizzante i Novello)*

    200 hektolitrów z hektara

25. *Rubicone Marzemino (w tym częściowo sfermentowany moszcz winogronowy, Vivace, Frizzante i Novello)*

    176 hektolitrów z hektara

26. *Rubicone Montù (w tym częściowo sfermentowany moszcz winogronowy, Vivace, Frizzante i Spumante)*

    232 hektolitry z hektara

27. *Rubicone Moscato Bianco (w tym częściowo sfermentowany moszcz winogronowy, Vivace, Frizzante i Spumante)*

    232 hektolitry z hektara

28. *Rubicone Muller Thurgau (w tym częściowo sfermentowany moszcz winogronowy, Vivace, Frizzante i Spumante)*

    192 hektolitry z hektara

29. *Rubicone Negretto (w tym częściowo sfermentowany moszcz winogronowy, Vivace, Frizzante i Novello)*

    176 hektolitrów z hektara

30. *Rubicone Grechetto Gentile (w tym częściowo sfermentowany moszcz winogronowy, Vivace, Frizzante i Spumante)*

    192 hektolitry z hektara

31. *Rubicone Pinot Bianco (w tym częściowo sfermentowany moszcz winogronowy, Vivace, Frizzante i Spumante)*

    192 hektolitry z hektara

32. *Rubicone Pinot Nero (w tym częściowo sfermentowany moszcz winogronowy, Vivace, Frizzante i Novello)*

    176 hektolitrów z hektara

33. *Rubicone Raboso (w tym częściowo sfermentowany moszcz winogronowy, Vivace, Frizzante i Novello)*

    176 hektolitrów z hektara

34. *Rubicone Refosco dal Peduncolo Rosso (w tym częściowo sfermentowany moszcz winogronowy, Vivace, Frizzante i Novello)*

    176 hektolitrów z hektara

35. *Rubicone Riesling (w tym częściowo sfermentowany moszcz winogronowy, Vivace, Frizzante i Spumante)*

    192 hektolitry z hektara

36. *Rubicone Riesling Italico (w tym częściowo sfermentowany moszcz winogronowy, Vivace, Frizzante i Spumante)*

    192 hektolitry z hektara

37. *Rubicone Sangiovese (w tym częściowo sfermentowany moszcz winogronowy, Vivace, Frizzante i Novello)*

    200 hektolitrów z hektara

38. *Rubicone Sauvignon (w tym częściowo sfermentowany moszcz winogronowy, Vivace, Frizzante i Spumante)*

    192 hektolitry z hektara

39. *Rubicone Syrah (w tym częściowo sfermentowany moszcz winogronowy, Vivace, Frizzante i Novello)*

    176 hektolitrów z hektara

40. *Rubicone Trebbiano (w tym częściowo sfermentowany moszcz winogronowy, Vivace, Frizzante i Spumante)*

    232 hektolitry z hektara

41. *Rubicone Uva Longanesi (w tym częściowo sfermentowany moszcz winogronowy, Vivace, Frizzante i Novello)*

    184 hektolitry z hektara

42. *Rubicone Verdicchio bianco (w tym częściowo sfermentowany moszcz winogronowy, Vivace, Frizzante i Spumante)*

    232 hektolitry z hektara

6. **Wyznaczony obszar geograficzny**

Obszar, na którym uprawia się winogrona wykorzystywane do produkcji win objętych oznaczeniem geograficznym „Rubicone", obejmuje cały obszar administracyjny prowincji Forlì-Cesena, Rawenna i Rimini, a także gminy Borgo Tossignano, Casal Fiumanese, Castelguelfo, Castel S.Pietro Terme, Dozza, Fontanelice, Imola, Medicina, Mordano i Ozzano Emilia w prowincji Bolonia, wszystkie położone w regionie Emilia-Romania.

7. **Główne odmiany winorośli**

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.

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

8. **Opis związku lub związków**

8.1. *Rubicone – Wszystkie kategorie produktów sektora wina (1, 4, 5, 8, 11)*

Szczegółowe informacje na temat obszaru geograficznego

Czynniki naturalne istotne z punktu widzenia związku

Obszar ChOG „Rubicone" w przybliżeniu pokrywa się z szeroko dyskutowanymi granicami Romanii, których w rzeczywistości nigdy nie ustalono z administracyjnego punktu widzenia, ale które wyznaczają dość jednorodne terytorium pod względem geograficznym, glebowym i charakteru ludności, ukształtowane przez wspólną historię poświęceń i trudów.

Na wyznaczonym obszarze ChOG „Rubicone" występują trzy odrębne geomorfologicznie strefy: równina aluwialna, przedgórze i właściwe wzgórza oraz dwa różne sposoby uprawy winorośli oparte na dwóch głównych modelach historycznych, a mianowicie metodzie greckiej i etruskiej.

Apeniny Emiliańskie mają wspólne pochodzenie geologiczne sięgające epoki trzeciorzędu i składają się głównie z formacji wapiennych i gliniastych. Formacją geologiczną najbardziej charakterystyczną dla Romanii, ze względu na jej rozmiar, jest formacja marglisto-piaskowa będąca pasmem różnej szerokości kolejnych występujących naprzemiennie warstw turbidytu i marglowych piaskowców. W okresie messyńskim, kiedy Morze Śródziemne zostało odcięte od Oceanu Atlantyckiego, osadziły się skały ewaporatowe (kreda, anhydryt i sól kamienna), które w Romanii są wyraźnie widoczne w Vena del Gesso [„wapienne pasmo"].

Następnie pojawiły się głównie gliniaste osady plioceńskie, które często mają postać typowego rynnowego krajobrazu występującego w niskich dolinach.

Teren u podnóża, który jest na ogół płaski, pochodzi z późnego czwartorzędu; często podlegał znacznej ewolucji i zwykle jest pozbawiony dwutlenku węgla.

Ten ciąg skał w naturalny sposób wytworzył, dzięki naturalnej erozji i interwencji człowieka, mniej lub bardziej wapienne, gliniaste i mieszane gleby, a w miejscach, w których nastąpiło wymywanie i erozja chemiczna, gleby wietrzeniowe o zróżnicowanym składzie.

Równina pochodzenia aluwialnego składa się z gleb o strukturze ilasto-gliniastej, z całym szeregiem pośrednich składów, które mieszkańcom Romanii zawsze udawało się dopasować, aby uzyskać idealne uprawy.

Obszar ChOG obejmuje zatem szeroką gamę terenów, ale są one dość jednolite w obrębie pasm o różnej szerokości biegnących równolegle do grzbietu Apeninów i dość podobne w poszczególnych przedmiotowych prowincjach: Bolonii, Rawennie, Forlì-Cesena i Rimini (mniej gleb marglisto-piaskowych).

Jeśli chodzi o klimat, indeks Winklera rośnie od Apeninów w kierunku równiny, a następnie zmniejsza się bliżej wybrzeża ze względu na łagodzący wpływ morza.

Temperatura i poziom opadów różnią się w zależności od wysokości nad poziomem morza. Klimat przechodzi od umiarkowanego klimatu subkontynentalnego na obszarze pagórkowatym (główny obszar uprawy winorośli) do chłodnego klimatu umiarkowanego na wysokich wzgórzach, ze średnią roczną temperaturą, która zmniejsza się z 12–14 °C do 8–10 °C, osiągając jeszcze niższe wartości w wysokich Apeninach. Na równinie klimat jest bardziej kontynentalny, ze średnimi rocznymi temperaturami wynoszącymi około 14–16 °C, wystarczająco wietrznymi warunkami i indeksem Winklera, który może osiągać około 2 400 stopniodni, w porównaniu z poziomem 1 800–2 200 stopniodni w poszczególnych strefach wysokościowych i na wzgórzach. Warunki te zapewniają osiąganie optymalnej dojrzałości przez poszczególne odmiany winorośli uprawiane w Romanii.

Roczne opady wynoszą 600–800 mm, przy czym odnotowuje się je głównie jesienią i – w mniejszym stopniu – wiosną. Niedobory wody występujące latem łagodzą wysoka względna wilgotność powietrza, dostępność wód powierzchniowych, głębokie gleby oraz fakt, że na wzgórzach odnotowuje się większą ilość opadów deszczu, a opady są rozłożone bardziej równomiernie.

Te czynniki związane z glebą i klimatem sprawiają, że cały obszar geograficzny objęty ChOG „Rubicone" jest szczególnie dobrze przystosowany do uprawy winorośli.

8.2. *Rubicone – Wszystkie kategorie produktów sektora wina (1, 4, 5, 8, 11)*

Czynniki ludzkie istotne z punktu widzenia związku

Ważna droga wodna, jaką jest Pad, i bliskość morza sprowadziły do Romanii różne cywilizacje, a wraz z nimi różne odmiany winorośli i techniki uprawy. Udomowienie dzikich winorośli było tu niewątpliwie ważnym osiągnięciem, o czym do dziś świadczy obecność dwupiennych winorośli w przybrzeżnych lasach sosnowych, ale genetyczna introgresja odmian bliskowschodnich do rodzimego materiału miała kluczowe znaczenie dla pojawienia się dobrej jakości winogron, które nadają się również do uprawy w zimnych i wilgotnych warunkach, takich jak warunki panujące na równinach Romanii.

Te warunki środowiskowe doprowadziły do tego, że winorośl prowadzi się na wysokich drzewach, aby uniknąć zimnych warstw wiosną (późne przymrozki) i wilgoci, która sprzyja rozwojowi chorób grzybiczych. Na obszarach pagórkowatych wprowadzone odmiany napotkały jednak warunki bardziej zbliżone do warunków, z których pochodzą, i mogły być prowadzone zgodnie z typową grecką metodą kielicha, która nadal jest sporadycznie stosowana.

Łacińscy klasycy mówią o szczególnie wydajnych winoroślach na obszarach między Rimini i Faenzą, ale nie oznacza to, że powstałe wina nie mają określonej jakości, biorąc pod uwagę renomę win „Caesenas" i „Faventinum". Po upadku Cesarstwa Rzymskiego uprawa winorośli w Romanii została utrzymana dzięki ciągłości politycznej Cesarstwa Wschodniorzymskiego i wkładowi klasztorów w rozwój technik ulepszania upraw.

W XV wieku, wraz z winnicami, rozpowszechniła się praktyka upraw mieszanych „piantata", która osiągnęła szczyt w XVIII wieku wraz z wprowadzeniem dzielonych plonów, ponieważ umożliwiała ona uprawę na trzech poziomach: na najwyższym poziomie znajdowały się wysokie drzewa dające owoce, liście i drewno; na poziomie pośrednim znajdowały się pędy winorośli i kiście winogron; a na ziemi uprawiano głównie fasolę lub inne rośliny zielne, które nie potrzebowały dużo światła.

Należy zauważyć, że Romania przeszła długi okres upadku gospodarczego i społecznego podczas rządów papiestwa (była dominium papieskim w latach 1559–1796 i 1815–1860). Upadek ten wpłynął również na uprawę winorośli do tego stopnia, że pod koniec XIX wieku komisje prowincjonalne Centralnego Komitetu ds. Odmian Winorośli poinformowały, że uprawa winorośli jest w bardzo złym stanie, z niezliczoną liczbą odmian winorośli i brakiem technologii.

Sytuacja z pewnością nie poprawiła się po przybyciu mączniaka prawdziwego, mączniaka rzekomego i filoksery z Ameryki. Po pierwszej wojnie światowej rozpoczęła się restrukturyzacja winnic zniszczonych przez filokserę, w ramach której znacznie ograniczono liczbę odmian winorośli. Dopiero w latach 60. XX wieku nastąpił jednak wyraźniejszy rozwój techniczny i technologiczny oraz poprawa uprawy winorośli w Romanii. Dzięki nawarstwieniu wiedzy i doświadczenia w wyniku wielowiekowej tradycji, w latach 90. XX wieku osiągnięto w Romanii dobrą jakość wina, a oferta obejmuje szereg rodzajów wina, które są w stanie zaspokoić najbardziej zróżnicowane potrzeby konsumentów.

8.3. *Rubicone – kategoria: wino (1)*

Szczegółowe informacje dotyczące jakości lub właściwości produktu, które można przypisać głównie lub wyłącznie środowisku geograficznemu.

Rubicone – kategoria: wino (1)

Wina białe „Rubicone" mają barwę od słomkowożółtej do złotożółtej, z refleksami od żółtego, ton w ton, do bladozielonego lub miedzianego – jak w przypadku Pinot Grigio. Bukiet win charakteryzuje się subtelnymi aromatami, z delikatnymi nutami kwiatowymi akacji i głogu oraz nutami owocowymi, które zazwyczaj odzwierciedlają główną odmianę winorośli wykorzystaną do produkcji wina. Ich smak jest wyraźnie zróżnicowany od wytrawnego do słodkiego, harmonijny, świeży, bogaty i ma dobrą strukturę.

Wina „Rubicone" Rosato charakteryzują się różową barwą o zróżnicowanej intensywności, która zależy głównie od zastosowanego procesu produkcji wina. Wina te mają świeży i harmonijny smak, od wytrawnego po słodki, o zrównoważonej kwasowości. Na szczególną uwagę zasługuje rodzaj „Rubicone" Rosato Sangiovese, który ma związek z lokalną tradycją, ponieważ praktykę „salasso" polegającą na częściowym usuwaniu soku stosowano w przeszłości w celu ożywienia wina Sangiovese Rosso, a usunięty moszcz używano do produkcji wina różowego. Obecnie technologia umożliwia lepsze określenie tego rodzaju poprzez aromaty od kwiatowych aromatów fiołka po nuty czerwonych owoców (czereśni, truskawki, maliny, czerwonej porzeczki), które właśnie dojrzały.

Czerwone wina „Rubicone" mają rubinową barwę, która różni się intensywnością w zależności od odmiany winorośli oraz zastosowanych technik produkcji wina i maceracji; wpływają one również na składnik aromatyczny, który wyraża się w owocowych nutach o różnym stopniu dojrzałości, którym niekiedy towarzyszą nuty kwiatowe (głównie fiołkowe, ale także różane) lub korzenne. Smak może być wytrawny do słodkiego, jest przyjemnie łagodny i ma odpowiednią kwasowość.

Wina czerwone „Novello" charakteryzują się aromatami i smakami związanymi ze szczególną techniką maceracji węglowej stosowanej do wytwarzania wina z winogron, która wzmacnia profil winny wina i nuty typowe dla odmiany winorośli.

Wina „Rubicone" Passito mają rubinową barwę o różnej intensywności. Wina te charakteryzują się nutami owocowymi o różnym stopniu dojrzałości, którym niekiedy towarzyszą nuty kwiatowe lub korzenne. Smak może być wytrawny do słodkiego, jest harmonijny, o dobrej strukturze i wyważonej kwasowości.

Decydujące znaczenie dla cech jakościowych tych win mają warunki glebowe i klimatyczne panujące na obszarze produkcji. Umiarkowany klimat o dobrej wentylacji, dobrze drenowane gleby o wystarczającej ilości dostępnej wody i różnice między temperaturami w nocy i w dzień w czasie dojrzewania winogron zapewniają optymalne dojrzewanie kiści winogron, sprawiając, że winogrona mają odpowiednią zawartość cukru i kwasu oraz doskonałą ekspresję wszystkich pozostałych cech jakości i organoleptycznych cech charakterystycznych szczególnych dla każdej odmiany i znajdujących odzwierciedlenie w wytwarzanych z nich winach.

Jeśli chodzi o produkcję wina Passito, ważny jest wybór metody suszenia; suszenie może odbywać się na roślinie albo w suszarniach (pomieszczeniach tradycyjnie wykorzystywanych w tym celu). Długość okresu suszenia jest zmienna i zależy od cech, jakie producent wina chce wydobyć w produkcie końcowym za pomocą tej techniki.

Suszeniu sprzyjają także znaczne wahania temperatury między dniem a nocą, szczególnie późnym latem/jesienią, oraz wietrzne warunki na obszarze produkcji. Kiście o luźnej strukturze, tj. z dużymi przerwami między winogronami, są szczególnie odpowiednie do suszenia i są selekcjonowane w winnicy podczas zbioru. Winogrona przeznaczone do suszenia przygotowuje się przed zbiorem winogron przeznaczonych do produkcji innych rodzajów wina, aby uzyskać wyższą zawartość kwasów, która może zrównoważyć zawartość cukru w uzyskanym winie.

8.4. *Rubicone – kategorie: wino musujące (4), gatunkowe wino musujące (5), wino półmusujące (8)*

Informacje na temat szczególnej jakości produktu, którą można przypisać jego pochodzeniu geograficznemu, oraz na temat związku przyczynowego, jaki łączy tę szczególną jakość z obszarem geograficznym.

Produkcja win musujących i półmusujących ma ugruntowaną tradycję, którą wzmacniają najnowsze ulepszenia techniczne i technologiczne. Szczególna dbałość na etapie uprawy, zbiorów i produkcji wina umożliwia uzyskanie świeżych i czystych win bazowych, z których w wyniku odpowiedniego sterowania procesem drugiej fermentacji uzyskuje się wina musujące i półmusujące o szczególnej subtelności i elegancji.

Jakość win musujących, półmusujących i częściowo sfermentowanych moszczów jest ściśle związana z połączeniem występujących na tym obszarze odmian dających winogrona mające cechy, które czynią je technologicznie odpowiednimi do produkcji tego rodzaju win. Ponadto rozwój metod produkcji win półmusujących i musujących, poprzez ulepszenie bardziej tradycyjnych metod (w butelce) lub przy użyciu najnowocześniejszego sprzętu, znacznie przyczynił się do podniesienia jakości produktu końcowego.

Podobnie jest w przypadku częściowo sfermentowanego moszczu winogronowego, zarówno białego, czerwonego, jak i różowego, produkowanego metodą Charmat (lub Martinotti) w celu nadania produktowi końcowemu świeżości, a przy tym umiarkowanej zawartości alkoholu.

Cechy jakościowe tych kategorii produktów sektora wina są wynikiem połączenia cech środowiskowych (umiarkowany, wietrzny klimat z korzystną zmiennością temperatury i gleby), właściwości technologicznych odmian winorośli oraz umiejętności plantatorów winorośli w zakresie wyboru technik uprawy i produkcji wina.

Krótko mówiąc, jest to koncepcja „terroir", w której produkt jest wyrazem związku przyczynowego z pochodzeniem geograficznym.

8.5. *Rubicone – kategoria: częściowo sfermentowany moszcz winogronowy (11)*

Informacje na temat szczególnej jakości produktu, którą można przypisać jego pochodzeniu geograficznemu, oraz na temat związku przyczynowego, jaki łączy tę szczególną jakość z obszarem geograficznym.

Częściowo sfermentowany moszcz winogronowy uzyskuje się poprzez częściową fermentację moszczu winogronowego, w wyniku czego powstaje produkt, który wyróżnia się świeżością i intensywnymi owocowymi nutami, a także niską zawartością alkoholu (rzeczywista zawartość alkoholu musi być większa niż 1 % obj. i mniejsza niż 3/5 całkowitej objętościowej zawartości alkoholu). Obecnie produkt uzyskuje się poprzez zatrzymanie fermentacji za pomocą filtracji lub odwirowywania, a także poprzez zastosowanie wszelkich innych dozwolonych zabiegów i praktyk.

Produkt ten ma długą tradycję w sektorze uprawy winorośli w Romanii. Winogrona były miażdżone bezpośrednio na polu, a następnie przenoszone do piwnic winiarskich w beczkach (*castellata*), co nieuchronnie początkowało proces fermentacji, między innymi dlatego, że natychmiastowe zasiarczenie było rzadkością, a transport nie był zbyt szybki. Tradycja wytwarzania częściowo sfermentowanego moszczu w Romanii jest zatem bardzo długa, a produktem wprowadzonym po raz pierwszy na większą skalę na rynek poza regionem mógł być moszcz, zwłaszcza odmiany Trebbiano Romagnolo. Augusto Bucci napisał, że: „Przemysł filtrowanego moszczu był w rzeczywistości znany w okolicach Neapolu od początku XIX wieku ze względu na przygotowywanie tam win »lambiccato«. Ze względu na kryzys związany z mączniakiem prawdziwym produkcja pochodziła głównie z Apulii, która tymczasem stała się ważnym centrum przemysłu słodkich filtrowanych moszczów. Na północy Carlo Gancia w 1875 r. zaczął produkować wysoko cenione włoskie wino musujące, stosując metodę szampańską do wina Moscato Canelli. Przemysł ten rozwinął się następnie w innych częściach Włoch, a ponieważ produkcja w Apulii nie była już wystarczająca, odbiorcy zwrócili się również ku produkcji w Romanii, w szczególności w Lugo, Bagnacavallo i Massalombarda Cotignola itp." (*Vite e vino in Romagna* [Winorośl i wino w Romanii], 2007).

Znaczenie słodkich filtrowanych moszczów z Romanii potwierdzono w opublikowanym przez Italian Touring Club w 1931 r. pierwszym włoskim przewodniku gastronomicznym, w którym stwierdzono, że: „W rejonie Lugo występują również słodkie, filtrowane wina białe, nazywane białymi filtratami z Romanii, które są powszechnie sprzedawane" (Italian Touring Club, 1931).

Jak każda tradycja, również ta związana z wytwarzaniem częściowo sfermentowanego moszczu wywodzi się ze zwyczajów, które rozprzestrzeniły się, ponieważ napotkały idealne warunki dla pomyślnego wyniku, w tym przypadku kontekst środowiskowy i połączenie odmian szczególnie odpowiednich, aby nadać produktowi końcowemu świeżość w połączeniu z umiarkowaną zawartością alkoholu.

W ostatnich latach produkcja i handel częściowo sfermentowanymi, białymi, czerwonymi i różowymi moszczami produkowanymi metodą Charmat (Martinotti) zaczęły zyskiwać na prestiżu. Częściowo sfermentowany moszcz winogronowy przechowuje się w piwnicach przez cały rok i wykorzystuje do słodzenia win niemusujących, półmusujących i musujących. Jest to zatem uniwersalny produkt, który wprowadza się do obrotu jako produkt sam w sobie, a także w celu korekty innych produktów, znacznie poprawiając ich jakość. Wzajemne oddziaływanie czynników naturalnych, doświadczenie podmiotów oraz nowoczesne techniki uprawy i produkcji wina umożliwiają produkcję win gatunkowych, których właściwości są związane zarówno z obszarem produkcji, jak i z odmianami winorośli, z których są produkowane.

Związek przyczynowy również w tym przypadku opiera się zatem na szczególnej jakości produktu, którą można przypisać „terroir", tj. pochodzeniu geograficznemu i jego kontekstowi środowiskowemu, kulturowemu i związanemu z uprawami.

8.6. *Rubicone – Wszystkie kategorie produktów sektora wina (1, 4, 5, 8, 11)*

Opis związku przyczynowego między aspektami, o których mowa w lit. A), oraz aspektami, o których mowa w lit. B).

Należy również pamiętać, że oprócz ważnej tradycji uprawy winorośli, Romania była także kolebką nowoczesnego sadownictwa, a mniejsze potrzeby winorośli w porównaniu z drzewami owocowymi spowodowały, że winorośl uprawiano tylko na mniej żyznych glebach, a mianowicie na zboczach wzgórz i na „twardych" glebach równiny.

Gradient temperatury między wzgórzami i równinami oraz wyższa wilgotność na tym drugim obszarze sprawiły, że rolnicy z nizin wybrali późno dojrzewające odmiany winorośli o większej tolerancji na gnicie, a wczesne odmiany zachowano do uprawy na wyższych wysokościach i na zwróconych bardziej na północ zboczach obszaru uprawy winorośli w Romanii.

Jesienny klimat, który często jest dość chłodny, sprawiał, że w przeszłości w celu poprawy właściwości kompozycyjnych win konieczne było suszenie winogron, stąd technika podsuszania.

Co więcej dość późne zbiory, po których następowała zimna jesień, oznaczały, że wino zachowywało pewną ilość cukru resztkowego w okresie zimowym, a po zabutelkowaniu zaczynało ponownie fermentować wczesną wiosną, dając naturalny efekt półmusowania. Ta powszechna praktyka sprawiła, że mieszkańcy Romanii doceniają zarówno wina słodkie, jak i wytrawne, zarówno niemusujące, półmusujące, jak i musujące.

W zależności od ukształtowania terenu, geografii, gleby i klimatu, możliwe jest znalezienie idealnej synergii między czynnikami środowiskowymi a odmianami winorośli w celu stworzenia najlepszych przykładów poszczególnych rodzajów wina objętych ChOG „Rubicone" i opartych na lokalnej tradycji.

9. **Dodatkowe wymogi zasadnicze**

Nieobowiązkowe oznaczenia na etykiecie

Ramy prawne:

Określone w prawodawstwie UE

Rodzaj wymogów dodatkowych:

przepisy dodatkowe dotyczące etykietowania

Opis wymogu

W przypadku rodzaju „Passito" na etykiecie można umieścić termin „*appassimento*" (podsuszanie), czcionką tej samej wielkości co nazwa „Rubicone" lub mniejszą od niej, zgodnie z obowiązującymi przepisami UE.

Wyjątki dotyczące produkcji wina i drugiej fermentacji

Ramy prawne:

Określone w prawodawstwie UE

Rodzaj wymogów dodatkowych:

Wyjątek dotyczący produkcji na określonym obszarze geograficznym

Opis wymogu

Zgodnie z obowiązującymi przepisami UE w kategoriach „Wino" i „Częściowo sfermentowany moszcz winogronowy", a także na wyznaczonym obszarze produkcji winogron, działalność winiarska może być również prowadzona w całym regionie Emilia-Romania; jeśli chodzi o kategorie „półmusujące" i „musujące", czynności związane z przetwarzaniem (druga fermentacja) można również przeprowadzać w regionach sąsiadujących z Emilią-Romanią (Wenecja Euganejska, Lombardia, Piemont, Marche i Toskania), w których istnieją odpowiednie warunki do drugiej fermentacji.

Link do specyfikacji produktu

https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/14280