C/2025/3452

26.6.2025

Zveřejnění oznámení schválené standardní změny specifikace produktu se zeměpisným označením v souladu s čl. 5 odst. 4 nařízení Komise v přenesené pravomoci (EU) 2025/27 [1]

(C/2025/3452)

OZNÁMENÍ O SCHVÁLENÍ STANDARDNÍ ZMĚNY

(článek 24 nařízení (EU) 2024/1143)

„Roma“

PDO-IT-A0759-AM03 – 8.4.2025

1. **Název produktu**

„Roma“

2. **Druh zeměpisného označení**

☒ Chráněné označení původu (CHOP)

☐ Chráněné zeměpisné označení (CHZO)

☐ Zeměpisné označení (ZO)

3. **Odvětví**

☐ Zemědělské produkty

☒ Vína

☐ Lihoviny

4. **Země, ke které zeměpisná oblast patří**

Itálie

5. **Orgán členského státu sdělující standardní změnu**

Ministerstvo zemědělství, potravinové soběstačnosti a lesnictví

6. **Důvod pro standardní změnu**

Je potvrzeno, že schválení a oznámení této standardní změny splňuje podmínky pro schválení standardní změny podle nařízení (EU) 2024/1143 a předpisů přijatých na jeho základě. Kromě toho tato změna splňuje definici „standardní změny“ uvedenou v čl. 24 odst. 4 nařízení (EU) 2024/1143, neboť nejde o jeden z případů podle čl. 24 odst. 3 uvedeného nařízení.

7. **Popis schválené standardní změny (standardních změn)**

1. *Zavedení a přejmenování některých druhů vína a šumivého vína*

Do kategorií, na které se v současnosti vztahuje CHOP „Roma“, byly přidány tři nové druhy výrobků z révy vinné:

— „Bianco riserva“ a „Classico bianco riserva“ (kategorie vín),

— „Spumante rosato“ (kategorie šumivých vín).

Dále bylo víno „Romanella spumante“ (kategorie šumivých vín) přejmenováno na „spumante“.

[1] Nařízení Komise v přenesené pravomoci (EU) 2025/27 ze dne 30. října 2024, kterým se doplňuje nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) 2024/1143 o pravidla týkající se zápisu a ochrany zeměpisných označení, zaručených tradičních specialit a nepovinných údajů o jakosti a kterým se zrušuje nařízení v přenesené pravomoci (EU) č. 664/2014 (Úř. věst. L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Tato změna se týká článků 1, 2, 4, 5, 6, 7 a 9 specifikace produktu a zahrnuje změnu oddílu 4 jednotného dokumentu: „Popis vín“.

2. *Kombinace moštových odrůd na vinicích*

Byl zařazen popis kombinace moštových odrůd na vinicích s odkazem na nový druh „spumante rosato“ (kategorie šumivých vín).

Pokud jde o jednoodrůdové druhy „Malvasia puntinata“ a „Bellone“ (kategorie vín), uvádí se pro upřesnění, že minimální procentní podíl 85 % odrůd Malvasia puntinata nebo Bellone se vztahuje na strukturu vinic podniků (nikoli tedy na strukturu jednoho pozemku s vinnou révou).

Tato změna se týká článku 2 specifikace produktu a nevede k žádné změně v jednotném dokumentu.

3. *Maximální hektarový výnos hroznů, minimální přirozený obsah alkoholu v hroznech a hustota výsadby na vinicích*

Byl doplněn maximální výnos hroznů na hektar a minimální přirozený obsah alkoholu u hroznů v procentech objemových pro nový druh „spumante rosato“ (kategorie šumivých vín).

Kromě toho byla pro všechny vinařské výrobky označené CHOP „Roma“ zvýšena současná minimální hustota výsadby na vinicích z 3 000 na 4 000 rostlin na hektar v závislosti na vzdálenosti výsadby, přičemž jedinou plodinou je vinná réva.

Tato změna se týká článku 4 specifikace produktu a zahrnuje změnu oddílu 5.2 jednotného dokumentu („Enologické postupy – maximální výnosy“).

4. *Odchylka týkající se produkce ve vymezené zeměpisné oblasti*

Podle čl. 5 odst. 1 nařízení v přenesené pravomoci (EU) 2019/33 je v současné době v obci Aprilia v provincii Latina povolena vinifikace, zpracování na šumivé víno a plnění do lahví. V důsledku změny specifikace jsou tyto procesy (vinifikace, zpracování na šumivé víno a plnění do lahví) povoleny také v obci Cisterna di Latina v provincii Latina, která v souladu s vnitrostátními předpisy tvoří správní jednotku sousedící s vymezenou zeměpisnou oblastí.

Tato změna se týká článku 5 specifikace produktu a zahrnuje změnu oddílu 9 jednotného dokumentu („Další podmínky“).

5. *Specifikace technik výroby šumivých vín*

Pro výrobu šumivých vín se používají techniky, které jsou pro tuto kategorii povoleny platnými právními předpisy. Je tedy upřesněno, že šumivá vína se vyrábějí kvašením v autoklávech („Martinottiho nebo Charmatova metoda“) nebo v lahvích („klasická metoda“).

Tato změna se týká článku 5 specifikace produktu a nevede k žádné změně v jednotném dokumentu.

6. *Doba zrání vín „rosso riserva“ a „bianco riserva“*

V současné době je minimální doba zrání pro „rosso riserva“ (kategorie vín) 24 měsíců od sklizně. V důsledku této změny se upřesňuje, že během tohoto období musí víno zrát nejméně 9 měsíců v dřevěných nádobách o objemu nejméně 499 litrů.

Kromě toho byla pro nový druh „bianco riserva“ (kategorie vín) stanovena minimální doba zrání 12 měsíců od sklizně (včetně nejméně 4 měsíců zrání v láhvi).

Tato změna se týká článku 5 specifikace produktu a nevede k žádné změně v jednotném dokumentu.

7. *Datum uvedení na trh*

Ustanovení týkající se dat pro uvádění vinařských výrobků s CHOP „Roma“ na trh byla zrušena.

Tato změna se týká článku 5 specifikace produktu a zahrnuje změnu oddílu 9 jednotného dokumentu („Další podmínky“).

8. *Vlastnosti vína při konzumaci*

Pro nové druhy „bianco riserva“, „Classico bianco riserva“ (kategorie vín) a „spumante rosato“ (kategorie šumivých vín) jsou stanoveny vlastnosti při konzumaci.

Hodnoty minimálního bezcukerného extraktu byly zvýšeny pro následující druhy vína: bianco (též Classico), Bellone (též Classico), Malvasia puntinata (též Classico), rosso (též Classico) a rosso riserva (též Classico).

Byly změněny chuťové vlastnosti (slova „suché až polosuché“ nahradila slovo „suché“) u následujících druhů vína: bianco (též Classico), Bellone (též Classico), Malvasia puntinata (též Classico), rosso (též Classico), rosso riserva (též Classico) a rosato (též Classico).

Byly změněny chuťové vlastnosti u vín „spumante“ (slova „přírodně tvrdé“ nahradila slovo „brut“).

U vín byly přidány odkazy na možný nádech dřeva a u šumivých vín na zákal.

Tato změna se týká článku 6 specifikace produktu a zahrnuje změnu oddílu 4 jednotného dokumentu („Popis vína (vín)“).

9. *Označování a obchodní úprava*

Při označování a prezentaci vína „spumante“ se může používat výraz „Romanella“.

Kromě toho je u následujících druhů vína zakázáno používat slova „suché“, „polosladké“ a „polosuché“: bianco (též Classico), bianco riserva (též Classico), Malvasia puntinata (též Classico), Bellone (též Classico), rosso (též Classico), rosso riserva (též Classico) a rosato.

Tato změna se týká článku 7 specifikace produktu a nevede k žádné změně v jednotném dokumentu.

10. *Balení*

Byly upřesněny objemy skleněných lahví pro produkty z vinné révy, na které se vztahuje CHOP „Roma“.

Tato změna se týká článku 8 specifikace produktu a nevede k žádné změně v jednotném dokumentu.

11. *Odkazy a kontaktní údaje pověřeného subjektu*

Byly změněny odkazy a kontaktní údaje pověřeného subjektu odpovědného za ověřování souladu se specifikací.

Tato změna se týká článku 10 specifikace produktu a nevede k žádné změně v jednotném dokumentu.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

1. **Název (názvy)**

Roma

2. **Druh zeměpisného označení**

CHOP – chráněné označení původu

3. **Druhy výrobků z révy vinné**

1. Víno

4. Šumivé víno

3.1 *Kód kombinované nomenklatury*

— 22 – NÁPOJE, LIHOVINY A OCET

2204 – Víno z čerstvých hroznů, včetně vína obohaceného alkoholem; vinný mošt jiný než čísla 2009

4. **Popis vína (vín)**

1. *Roma bianco (též Classico)*

STRUČNÝ POPIS

Svěží, vyvážené víno.

Barva: slámově žlutá, někdy s nazelenalým odstínem.

Vůně: jemná, éterická.

Chuť: suchá až polosuchá, aromatická, harmonická, někdy s květinovými a ovocnými tóny.

Minimální celkový obsah alkoholu v procentech objemových: 12,00 %

Minimální bezcukerný extrakt: 19,00 g/l

V souvislosti s případným uchováváním v dřevěných nádobách mohou vůně a/nebo chuť vín vykazovat nádech dřeva.

Veškeré analytické parametry, které nejsou uvedeny v následující tabulce, odpovídají mezním hodnotám stanoveným vnitrostátními právními předpisy a právními předpisy EU.

Obecné analytické vlastnosti

— Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových): —

— Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových): —

— Minimální celková kyselost: 4,5 gramu na litr, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr

— Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr): —

— Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr): —

2. *Roma bianco amabile (též Classico)*

STRUČNÝ POPIS

Barva: slámově žlutá, někdy s nazelenalým odstínem.

Vůně: ovocná, delikátní, jemná.

Chuť: polosladká, aromatická, harmonická.

Minimální celkový obsah alkoholu v procentech objemových: 12,50 %

Minimální bezcukerný extrakt: 20,00 g/l

V souvislosti s případným uchováváním v dřevěných nádobách mohou vůně a/nebo chuť vín vykazovat nádech dřeva.

Veškeré analytické parametry, které nejsou uvedeny v následující tabulce, odpovídají mezním hodnotám stanoveným vnitrostátními právními předpisy a právními předpisy EU.

Obecné analytické vlastnosti

— Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových): —

— Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových): —

— Minimální celková kyselost: 4,5 gramu na litr, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr

— Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr): —

— Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr): —

3. *Roma bianco riserva (též Classico)*

STRUČNÝ POPIS

Barva: slámově žlutá různé intenzity.

Vůně: jemná, éterická.

Chuť: suchá až polosuchá, harmonická.

Minimální celkový obsah alkoholu v procentech objemových: 12,50 %

Minimální bezcukerný extrakt: 19,00 g/l

V souvislosti s případným uchováváním v dřevěných nádobách mohou vůně a/nebo chuť vín vykazovat nádech dřeva.

Veškeré analytické parametry, které nejsou uvedeny v následující tabulce, odpovídají mezním hodnotám stanoveným vnitrostátními právními předpisy a právními předpisy EU.

Obecné analytické vlastnosti

— Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových): —

— Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových): —

— Minimální celková kyselost: 4,5 gramu na litr, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr

— Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr): —

— Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr): —

4. *Roma Bellone (též Classico)*

STRUČNÝ POPIS

Svěží, vyvážené víno.

Barva: slámově žlutá, někdy s nazelenalým odstínem.

Vůně: typická pro danou odrůdu, jemná, příjemná, s květinovými a ovocnými tóny.

Chuť: suchá až polosuchá, vyvážená, aromatická, příjemná.

Minimální celkový obsah alkoholu v procentech objemových: 12,00 %

Minimální bezcukerný extrakt: 19,00 g/l

V souvislosti s případným uchováváním v dřevěných nádobách mohou vůně a/nebo chuť vín vykazovat nádech dřeva.

Veškeré analytické parametry, které nejsou uvedeny v následující tabulce, odpovídají mezním hodnotám stanoveným vnitrostátními právními předpisy a právními předpisy EU.

Obecné analytické vlastnosti

— Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových): —

— Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových): —

— Minimální celková kyselost: 4,5 gramu na litr, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr

— Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr): —

— Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr): —

5. *Roma Malvasia puntinata (též Classico)*

STRUČNÝ POPIS

Svěží, vyvážené víno.

Barva: slámově žlutá různé intenzity.

Vůně: typická pro danou odrůdu, příjemná, jemná, s květinovými a ovocnými tóny.

Chuť: suchá až polosuchá, vyvážená, lehká.

Minimální celkový obsah alkoholu v procentech objemových: 12,00 %

Minimální bezcukerný extrakt: 19,00 g/l

V souvislosti s případným uchováváním v dřevěných nádobách mohou vůně a/nebo chuť vín vykazovat nádech dřeva.

Veškeré analytické parametry, které nejsou uvedeny v následující tabulce, odpovídají mezním hodnotám stanoveným vnitrostátními právními předpisy a právními předpisy EU.

Obecné analytické vlastnosti

— Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových): —

— Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových): —

— Minimální celková kyselost: 4,5 gramu na litr, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr

— Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr): —

— Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr): —

6. *Roma rosso (též Classico)*

STRUČNÝ POPIS

Vhodně strukturované s dobrou úrovní polyfenolů a polymerovaných taninů, které dávají vínu správnou úroveň těla, bez drsné chuti.

Barva: rubínově rudá, s fialovým odstínem a přechází podle stáří až do granátové barvy.

Vůně: charakteristická, intenzivní.

Chuť: suchá až polosuchá, harmonická, dobře strukturovaná a trvalá.

Minimální celkový obsah alkoholu v procentech objemových: 12,50 %

Minimální bezcukerný extrakt: 27,00 g/l

V souvislosti s případným uchováváním v dřevěných nádobách mohou vůně a/nebo chuť vín vykazovat nádech dřeva.

Veškeré analytické parametry, které nejsou uvedeny v následující tabulce, odpovídají mezním hodnotám stanoveným vnitrostátními právními předpisy a právními předpisy EU.

Obecné analytické vlastnosti

— Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových): —

— Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových): —

— Minimální celková kyselost: 4,5 gramu na litr, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr

— Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr): —

— Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr): —

7. *Roma rosso amabile (též Classico)*

STRUČNÝ POPIS

Barva: rubínově rudá s fialovým odstínem.

Vůně: harmonická, ovocná a intenzivní.

Chuť: polosladká, trvalá, harmonická.

Minimální celkový obsah alkoholu v procentech objemových: 13,00 %

Minimální bezcukerný extrakt: 24,00 g/l

V souvislosti s případným uchováváním v dřevěných nádobách mohou vůně a/nebo chuť vín vykazovat nádech dřeva.

Veškeré analytické parametry, které nejsou uvedeny v následující tabulce, odpovídají mezním hodnotám stanoveným vnitrostátními právními předpisy a právními předpisy EU.

Obecné analytické vlastnosti

— Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových): —

— Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových): —

— Minimální celková kyselost: 4,5 gramu na litr, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr

— Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr): —

— Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr): —

8. *Roma rosso riserva (též Classico)*

STRUČNÝ POPIS

Vhodně strukturované s dobrou úrovní polyfenolů a polymerovaných taninů, které dávají vínu správnou úroveň těla, bez drsné chuti, i dobrou dlouhou životnost.

Barva: rubínově rudá, s fialovým odstínem a přechází podle stáří až do granátové barvy.

Vůně: intenzivní s typickým nádechem ovoce a/nebo koření.

Chuť: suchá až polosuchá, harmonická, dobře strukturovaná a trvalá.

Minimální celkový obsah alkoholu v procentech objemových: 13,00 %

Minimální bezcukerný extrakt: 27,00 g/l

V souvislosti s případným uchováváním v dřevěných nádobách mohou vůně a/nebo chuť vín vykazovat nádech dřeva.

Veškeré analytické parametry, které nejsou uvedeny v následující tabulce, odpovídají mezním hodnotám stanoveným vnitrostátními právními předpisy a právními předpisy EU.

Obecné analytické vlastnosti

— Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových): —

— Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových): —

— Minimální celková kyselost: 4,5 gramu na litr, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr

— Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr): —

— Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr): —

9. *Roma rosato (též Classico)*

STRUČNÝ POPIS

Víno jemného těla, svěží, živé.

Barva: růžová různé intenzity.

Vůně: delikátní, jemná s květinovými a ovocnými tóny.

Chuť: suchá až polosuchá, svěží, ovocná, aromatická.

Minimální celkový obsah alkoholu v procentech objemových: 11,50 %

Minimální bezcukerný extrakt: 18,00 g/l

V souvislosti s případným uchováváním v dřevěných nádobách mohou vůně a/nebo chuť vín vykazovat nádech dřeva.

Veškeré analytické parametry, které nejsou uvedeny v následující tabulce, odpovídají mezním hodnotám stanoveným vnitrostátními právními předpisy a právními předpisy EU.

Obecné analytické vlastnosti

— Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových): —

— Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových): —

— Minimální celková kyselost: 4,5 gramu na litr, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr

— Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr): —

— Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr): —

10. *Roma spumante*

STRUČNÝ POPIS

Bublinky: jemné a prchavé.

Barva: světle slámově žlutá.

Vůně: typická, delikátní, jemná, s nádechem kvasnic.

Chuť: svěží a vyvážená, přírodně tvrdá až extra suchá.

Minimální celkový obsah alkoholu v procentech objemových: 11,00 %

Minimální bezcukerný extrakt: 15,00 g/l

Během kvašení nebo sekundárního kvašení v láhvi se víno může jevit zakalené.

Veškeré analytické parametry, které nejsou uvedeny v následující tabulce, odpovídají mezním hodnotám stanoveným vnitrostátními právními předpisy a právními předpisy EU.

Obecné analytické vlastnosti

— Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových): —

— Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových): —

— Minimální celková kyselost: 5 gramů na litr, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr

— Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr): —

— Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr): —

11. *Roma spumante rosato*

STRUČNÝ POPIS

Bublinky: jemné a prchavé.

Barva: růžová různé intenzity.

Vůně: delikátní, jemná.

Chuť: přírodně tvrdá až extra suchá.

Minimální celkový obsah alkoholu v procentech objemových: 11,00 %

Minimální bezcukerný extrakt: 15,00 g/l

Během kvašení nebo sekundárního kvašení v láhvi se víno může jevit zakalené.

Veškeré analytické parametry, které nejsou uvedeny v následující tabulce, odpovídají mezním hodnotám stanoveným vnitrostátními právními předpisy a právními předpisy EU.

Obecné analytické vlastnosti

— Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových): —

— Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových): —

— Minimální celková kyselost: 5 gramů na litr, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr

— Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr): —

— Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr): —

5. **Enologické postupy**

5.1 *Základní enologické postupy*

—

5.2 *Maximální výnosy:*

1. Roma bianco (též Classico a Riserva), Roma bianco amabile (též Classico)

12 000 kilogramů hroznů na hektar

2. Roma Bellone (též Classico), Roma Malvasia puntinata (též Classico)

12 000 kilogramů hroznů na hektar

3. Roma spumante

12 000 kilogramů hroznů na hektar

4. Roma rosso (Classico a Riserva), Roma rosso amabile (též Classico)

10 000 kilogramů hroznů na hektar

5. Roma rosato (též Classico)

10 000 kilogramů hroznů na hektar

6. Roma spumante rosato

10 000 kilogramů hroznů na hektar

6. **Vymezená zeměpisná oblast**

Oblast produkce hroznů na víno, jež může nést označení „Roma“, zahrnuje celé území následujících obcí v provincii Roma: — Affile, Albano Laziale, Allumiere, Anguillara Sabazia, Anzio, Arcinazzo Romano, Ardea, Ariccia, Bracciano, Campagnano di Roma, Canale Monterano, Capena, Castel Gandolfo, Castelnuovo di Porto, Cave, Cerveteri, Ciampino, Civitavecchia, Colonna, Fiano Romano, Fonte Nuova, Formello, Frascati, Gallicano nel Lazio, Genazzano, Genzano di Roma, Grottaferrata, Guidonia Montecelio, Ladispoli, Lanuvio, Lariano, Manziana, Marcellina, Marino, Mentana, Monte Compatri, Monte Porzio Catone, Montelibretti, Monterotondo, Montorio Romano, Moricone, Morlupo, Nemi, Nerola, Nettuno, Olevano Romano, Palestrina, Palombara Sabina, Pomezia, Rocca di Papa, Rocca Priora, Roiate, San Cesareo, San Polo dei Cavalieri, San Vito Romano, Santa Marinella, Sant'Angelo Romano, Tolfa, Trevignano Romano, Velletri a Zagarolo; a části následujících obcí: — Artena pro jedinou správní oblast, jež je tvořena hranicemi obcí Lariano, Velletri a provincie Roma/Latina, — Fiumicino kromě oblasti Sacra, — Řím, kromě oblasti uvnitř Římského dálničního okruhu (GRA) a oblasti mezi úsekem okruhu GRA vedoucím nad řekou Tiberou poblíž křižovatky s via del Mare, která dále pokračuje podél toku řeky až k části kanálu Porto tvořícím spojení s Tyrhénským mořem. Vymezení pokračuje z tohoto bodu na jih podél pobřeží k administrativní hranici obce Pomezia; po uvedené hranici pokračuje až po křížení se silnicí via Laurentina; z této křižovatky pokračuje na sever po křížení s okruhem GRA. Oblast produkce hroznů na víno označené „Classico“ zahrnuje výhradně výše uvedenou část území obce Řím.

7. **Moštové odrůdy**

Bellone B. – Cacchione

Bombino bianco B. – Bonbino

Bombino bianco B. – Bonvino

Bombino bianco B. – Ottenese

Cabernet franc N. – Cabernet

Cabernet sauvignon N. – Cabernet

Cesanese comune N. – Cesanese

Cesanese d'Affile N. - Cesanese

Greco B. - Asprinio bianco B.

Malvasia del Lazio B. – Malvasia

Malvasia del Lazio B. – Malvasia puntinata

Montepulciano N.

Sangiovese N. – Sangioveto

Syrah N. – Shiraz

Trebbiano giallo B. – Rossetto

Trebbiano giallo B. – Trebbiano

Verdicchio Bianco B. - Trebbiano verde

8. **Popis souvislostí**

8.1 *DOC „Roma“ – kategorie VÍNO*

Oblastí produkce je rovinatá i kopcovitá krajina, která zahrnuje pobřežní oblasti, dále oblasti Sabina Romana, Colli Albani, Colli Prenestini a část oblasti Campagna Romana. Západní, jihozápadní a jižní poloha v kombinaci s výše uvedenými zeměpisnými faktory vytvářející vzdušné a světlé prostředí. Odpadní voda je přirozeně odváděna z půdy, což je zvlášť vhodné pro vinice s pěstováním révy na víno odrůdy „Roma“.

Na pěstování révy má navíc rozhodující vliv chemicko-fyzikální textura a struktura půd, což se podílí na utváření typických fyzikálních, chemických a organoleptických vlastností vína „Roma“.

Půdy sedimentárního a sopečného původu se konkrétně skládají z aluviální a mořské usazeniny zahrnující travertin, písek, štěrk a silt. Někdy je pokrývají nedávné naplaveninové nánosy nebo nánosy vzniklé v řekách nebo v mokřadech, jež obsahují střídající se vrstvy písku, písčitého jílu, jílu vytvořeného v batyálním a cirkalitorálním prostředí, písku a vápence z infralitorálního prostředí, písků z pobřežního prostředí, v nichž jsou roztroušeny sopečné horniny a písky vzniklé působením větru a říčního prostředí („Duna antica“). Vyskytují se i pucolány, pro něž se vžilo místní označení „terrinelle“: neztvrdnutý sopečný popel. Tvoří písčité hluboké půdy, jež jsou propustné pro vodu, ale nezadržují stojatou vodu, a to ani na povrchu, ani v hlubších vrstvách. Krom toho se vyskytují i silty a žluté písky smíchané ve větších nebo menších koncentracích s vápencovými a křemennými oblázky, jakož i modré a šedé jíly vzniklé v jezerním prostředí a na půdě s červenozemí s jílovitohlinitou texturou, jež je vesměs poměrně jemná a má konzistentní podloží. Tyto půdy mají vlastnosti činící je ideálními pro pěstování révy vysoké kvality.

Podnebí v oblasti produkce se vyznačuje hojnými srážkami (1 065 mm), i když v létě spadne srážek málo (105 mm) a v červenci a srpnu vůbec žádné. V nižších nadmořských výškách se občas objevují období sucha v květnu a častěji v červnu. Průměrná roční teplota je příznivá (14,2 °C) a je kombinována s relativně vysokou teplotou a optimálním slunečním svitem v září a říjnu. V závěrečné fázi vegetačního cyklu se toto podnebí vyznačuje významnými teplotními rozdíly mezi nocí a dnem. To umožňuje pomalé a úplné dozrávání hroznů, což významně přispívá ke zvláštním organoleptickým vlastnostem vína „Roma“.

Půda je sopečného původu a je pro ni obecně charakteristická mírná kyselost (pH 5,5/6) s vysokým obsahem minerálních solí: draslík zpravidla přesahuje úroveň 500 ppm. Klimatické podmínky, zejména v oblastech s větším převýšením, se vyznačují prudkým teplotním rozdílem mezi nocí a dnem (přibližně 10 °C). Vliv terénu i podnebí se příznivě projevuje na tvorbě převážně kyseliny jablečné ve vinných hroznech. Napomáhá to tvorbě terpenů, jež určují aromatické vlastnosti moštové odrůdy. Platí to hlavně pro bílá vína, která jsou svěží a vyvážená. V aluviálních půdách sopečného původu činí obsah jílu 15 až 30 % a je v nich na značné úrovni zastoupen i draslík, s jehož přítomností souvisí nízké hektarové výnosy na hektar: nejvýše 10 tun na hektar. Mezi nocí a dnem činí teplotní rozdíly zhruba 13 °C, přičemž optimální doba slunečního svitu nastává obvykle v říjnu (vžil se pro to oblíbený termín „ottobrate romane“). U červených vín všechny tyto faktory dohromady umožňují pomalé a úplné zrání hroznů. Vynikající vyvážení cukrů a kyselin v kombinaci s fenolickým zráním dává vzniknout vínům, která se vyznačují lahodnou vůní, vyvážeností, strukturou a tělem.

Dlouhá historie pěstování révy vinné v oblasti výroby vína „Roma“ sahá do doby starého Říma a přes středověk do dnešních časů, o čemž svědčí nesčetné dokumenty. Dokládá to v obecných základních souvislostech těsnou spojitost a interakci mezi lidskými činiteli a jakostí a zvláštními vlastnostmi vína „Roma“.

Jinými slovy, vypovídá to o tom, jak si lidé v této oblasti v průběhu staletí předávali tradiční postupy pro pěstování révy i enologické metody, které byly v moderní době díky vědeckému a technologickému pokroku zdokonaleny a vytříbeny pro účely výroby renomovaných vín „Roma“.

8.2 *DOC „Roma“ – kategorie ŠUMIVÉ VÍNO*

Oblastí produkce je rovinatá i kopcovitá krajina, která zahrnuje pobřežní oblasti, dále oblasti Sabina Romana, Colli Albani, Colli Prenestini a část oblasti Campagna Romana. Západní, jihozápadní a jižní poloha v kombinaci s výše uvedenými zeměpisnými faktory vytvářející vzdušné a světlé prostředí. Odpadní voda je přirozeně odváděna z půdy, což je zvlášť vhodné pro vinice s pěstováním révy na víno odrůdy „Roma“.

Na pěstování révy má navíc rozhodující vliv chemicko-fyzikální textura a struktura půd, což se podílí na utváření typických fyzikálních, chemických a organoleptických vlastností vína „Roma“.

Půdy sedimentárního a sopečného původu se konkrétně skládají z aluviální a mořské usazeniny zahrnující travertin, písek, štěrk a silt. Někdy je pokrývají nedávné naplaveninové nánosy nebo nánosy vzniklé v řekách nebo v mokřadech, jež obsahují střídající se vrstvy písku, písčitého jílu, jílu vytvořeného v batyálním a cirkalitorálním prostředí, písku a vápence z infralitorálního prostředí, písků z pobřežního prostředí, v nichž jsou roztroušeny sopečné horniny a písky vzniklé působením větru a říčního prostředí („Duna antica“). Vyskytují se i pucolány, pro něž se vžilo místní označení „terrinelle“: neztvrdnutý sopečný popel. Tvoří písčité hluboké půdy, jež jsou propustné pro vodu, ale nezadržují stojatou vodu, a to ani na povrchu, ani v hlubších vrstvách. Krom toho se vyskytují i silty a žluté písky smíchané ve větších nebo menších koncentracích s vápencovými a křemennými oblázky, jakož i modré a šedé jíly vzniklé v jezerním prostředí a na půdě s červenozemí s jílovitohlinitou texturou, jež je vesměs poměrně jemná a má konzistentní podloží. Tyto půdy mají vlastnosti činící je ideálními pro pěstování révy vysoké kvality.

Podnebí v oblasti produkce se vyznačuje hojnými srážkami (1 065 mm), i když v létě spadne srážek málo (105 mm) a v červenci a srpnu vůbec žádné. V nižších nadmořských výškách se občas objevují období sucha v květnu a častěji v červnu. Průměrná roční teplota je příznivá (14,2 °C) a je kombinována s relativně vysokou teplotou a optimálním slunečním svitem v září a říjnu. V závěrečné fázi vegetačního cyklu se toto podnebí vyznačuje významnými teplotními rozdíly mezi nocí a dnem. To umožňuje pomalé a úplné dozrávání hroznů, což významně přispívá ke zvláštním organoleptickým vlastnostem vína „Roma“.

Zejména kombinace vlastností půdy a klimatických faktorů propůjčuje šumivému vínu přirozenou kyselost, příjemnou příchuť minerálů z půdy, bohaté aroma a základní procentuální podíl polyfenolů, což dává vzniknout svěžím, strukturovaným a trvalým šumivým vínům.

Dlouhá historie pěstování révy vinné v oblasti výroby vína „Roma“ sahá do doby starého Říma a přes středověk do dnešních časů, o čemž svědčí nesčetné dokumenty. Dokládá to v obecných základních souvislostech těsnou spojitost a interakci mezi lidskými činiteli a jakostí a zvláštními vlastnostmi šumivého vína „Roma“.

Jinými slovy, vypovídá to o tom, jak si lidé v této oblasti v průběhu staletí předávali tradiční postupy pro pěstování révy i enologické metody, které byly v moderní době díky vědeckému a technologickému pokroku zdokonaleny a vytříbeny pro účely výroby renomovaných vín „Roma“.

9. **Další základní podmínky (balení, označování a další požadavky)**

DOC „Roma“ – odchylka od vinifikace v blízkosti vymezené oblasti

Právní rámec:

Právní předpisy EU

Typ dalších podmínek:

Odchylka týkající se produkce ve vymezené zeměpisné oblasti

Popis podmínek:

Podle platných právních předpisů je vinifikace, zpracování na šumivé víno a plnění do lahví povoleno v obcích Aprilia a Cisterna di Latina (v provincii Latina), které tvoří správní jednotky sousedící s oblastí produkce hroznů.

DOC „Roma“ – plnění do lahví ve vymezené zeměpisné oblasti

Právní rámec:

Právní předpisy EU

Typ dalších podmínek:

Plnění do lahví ve vymezené zeměpisné oblasti

Popis podmínek:

Ustanovení o plnění do lahví ve vymezené oblasti byla zakotvena v souladu s právem EU (článek 8 nařízení č. 607/2009). Podle výše uvedeného předpisu musí být plnění do lahví provedeno ve vymezené zeměpisné oblasti, aby byla zajištěna jakost a pověst vína „Roma“, zaručen jeho původ a zajištěna účinnost příslušných kontrol. Zvláštní vlastnosti a jakost vína „Roma“ související se zeměpisnou oblastí původu a pověstí označení lze lépe zajistit, pokud je víno do lahví plněno v oblasti výroby, protože uplatňování a dodržování všech technických předpisů týkajících se přepravy a plnění do lahví je tak svěřeno podnikům v této oblasti, které mají potřebné znalosti, know-how a zájem na zachování vydobytého dobrého jména. Těmito požadavky je navíc zajištěno, že se na vinaře vztahuje účinný systém kontrol plnění do lahví prováděný příslušnými orgány, neboť se předchází veškerým potenciálním rizikům v souvislosti s přepravou produktu mimo oblast za účelem plnění do lahví. Toto ustanovení tak přináší výhody samotným vinařům, kteří dbají na zachování jakosti a pověsti označení a odpovídají za ni.

Odkaz na specifikaci produktu

https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/22811