C/2025/3452

26.6.2025

Offentliggørelse af meddelelsen om en godkendt standardændring af produktspecifikationen for en geografisk betegnelse i henhold til artikel 5, stk. 4, i Kommissionens delegerede forordning (EU) 2025/27 [1]

(C/2025/3452)

MEDDELELSE OM GODKENDELSE AF EN STANDARDÆNDRING

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

»Roma«

PDO-IT-A0759-AM03 — 8.4.2025

1. **Produktets betegnelse**

»Roma«

2. **Type geografisk betegnelse**

☒ Beskyttet oprindelsesbetegnelse (BOB)

☐ Beskyttet geografisk betegnelse (BGB)

☐ Geografisk betegnelse (GB)

3. **Sektor**

☐ Landbrugsprodukter

☒ Vin

☐ Spiritus

4. **Medlemsstat, som det geografiske område tilhører**

Italien

5. **Myndighed i medlemsstaten, der meddeler standardændringen**

Ministeriet for landbrug, fødevaresuveænitet og skovbrug

6. **Klassificering som standardændring**

Det bekræftes, at godkendelsen og meddelelsen af denne standardændring opfylder betingelserne for godkendelse af en standardændring i henhold til forordning (EU) 2024/1143 og de bestemmelser, der er vedtaget i henhold hertil. Desuden opfylder denne ændring definitionen af en »standardændring« i artikel 24, stk. 4, i forordning (EU) 2024/1143, da den ikke er et af de tilfælde, der er omhandlet i nævnte forordnings artikel 24, stk. 3.

7. **Beskrivelse af den eller de godkendte standardændringer**

1. *Medtagelse og omdøbning af visse typer vin og mousserende vin*

Der er tilføjet tre nye typer vinavlsprodukter til de kategorier, som i øjeblikket er omfattet af den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Roma«:

— »Bianco riserva« og »Classico bianco riserva« (kategorien »vin«)

— »Spumante rosato« (kategorien »mousserende vin«).

»Romanella spumante« (kategorien »mousserende vin«) er også blevet omdøbt til »spumante«.

[1] Kommissionens delegerede forordning (EU) 2025/27 af 30. oktober 2024 til supplering af Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) 2024/1143 med regler angående registreringen og beskyttelsen af geografiske betegnelser, garanterede traditionelle specialiteter og fakultative kvalitetsudtryk og om ophævelse af delegeret forordning (EU) nr. 664/2014 (EUT L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Denne ændring vedrører artikel 1, 2, 4, 5, 6, 7 og 9 i produktspecifikationen og indebærer en ændring af punkt 4 i enhedsdokumentet, »Beskrivelse af vinen/vinene«.

2. *Kombinationen af druesorter på vinmarkerne*

Der er medtaget en beskrivelse af kombinationen af druesorter på vinmarkerne, hvor der henvises til den nye type »spumante rosato« (kategorien »mousserende vin«).

Med hensyn til enkeltsortstyperne »Malvasia puntinata« og »Bellone« (kategorien »vin«) præciseres det desuden af klarhedshensyn, at minimumsgrænsen på 85 % for sorterne Malvasia puntinata eller Bellone henviser til sammensætningen af bedrifternes vinmarker (og således ikke til sammensætningen af en enkelt vinmark).

Denne ændring vedrører artikel 2 i produktspecifikationen og medfører ingen ændringer af enhedsdokumentet.

3. *Maksimalt drueudbytte pr. hektar, druernes minimale naturlige alkoholindhold i volumen og beplantningstæthed på vinmarkerne*

Det maksimale drueudbytte pr. hektar og druernes minimale naturlige alkoholindhold i volumen er blevet tilføjet for den nye type »spumante rosato« (kategorien »mousserende vin«).

Desuden er den nuværende minimale beplantningstæthed på vinmarkerne for alle vinprodukter med den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Roma« blevet sat op fra 3 000 til 4 000 planter pr. hektar alt efter beplantningsafstanden, idet vinstokke er den eneste afgrøde.

Denne ændring vedrører artikel 4 i produktspecifikationen og indebærer en ændring af punkt 5.2 i enhedsdokumentet (»Vinfremstillingsmetoder – maksimale udbytter«).

4. *Undtagelse vedrørende produktionen i det afgrænsede geografiske område*

I henhold til artikel 5, stk. 1, i delegeret forordning (EU) 2019/33 er vinfremstilling, forarbejdning til mousserende vin og aftapning på nuværende tidspunkt tilladt i kommunen Aprilia i provinsen Latina. Med ændringen af produktspecifikationen bliver disse processer (vinfremstilling, forarbejdning til mousserende vin og aftapning) også tilladt i kommunen Cisterna di Latina i provinsen Latina, som – i overensstemmelse med de nationale bestemmelser – udgør en administrativ enhed, der støder op til det afgrænsede geografiske område.

Denne ændring vedrører artikel 5 i produktspecifikationen og indebærer en ændring af punkt 9 i enhedsdokumentet (»Andre betingelser«).

5. *Præcisering af teknikkerne til fremstilling af mousserende vine*

De teknikker, der anvendes til fremstilling af mousserende vine, er dem, der er tilladt for denne kategori i henhold til gældende lovgivning. Det præciseres således, at mousserende vine fremstilles ved gæring i autoklaver (»Martinotti- eller Charmat-metoden«) eller på flaske (»klassisk metode«).

Denne ændring vedrører artikel 5 i produktspecifikationen og medfører ingen ændringer af enhedsdokumentet.

6. *Lagringsperiode for »rosso riserva«- og »bianco riserva«-vine*

Den minimale lagringsperiode for »rosso riserva« (kategorien »vin«) er aktuelt 24 måneder fra høsten. Med ændringen præciseres det, at vinen i denne periode skal lagres i mindst 9 måneder i træbeholdere med en kapacitet på mindst 499 liter.

Desuden fastsættes der en minimal lagringsperiode på 12 måneder fra høsten (herunder mindst 4 måneders lagring på flaske) for den nye type »bianco riserva« (kategorien »vin«).

Denne ændring vedrører artikel 5 i produktspecifikationen og medfører ingen ændringer af enhedsdokumentet.

7. *Markedsføringsdato*

Bestemmelserne om markedsføringsdatoerne for vinprodukter med den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Roma« udgår.

Denne ændring vedrører artikel 5 i produktspecifikationen og indebærer en ændring af punkt 9 i enhedsdokumentet (»Andre betingelser«).

8. *Vinens egenskaber, når den drikkes*

Vinens egenskaber, når den drikkes, er blevet fastsat for de nye typer »bianco riserva«, »Classico bianco riserva« (kategorien »vin«) og »spumante rosato« (kategorien »mousserende vin«).

Værdierne for det minimale indhold af sukkerfrit ekstrakt er blevet sat op for følgende vintyper: bianco (også »Classico«), Bellone (også »Classico«), Malvasia puntinata (også »Classico«), rosso (også »Classico«) og rosso riserva (også »Classico«).

Smagsegenskaberne er blevet ændret (ordene »tør til halvtør« erstatter »tør«) for følgende vintyper: bianco (også »Classico«), Bellone (også »Classico«), Malvasia puntinata (også »Classico«), rosso (også »Classico«), rosso riserva (også »Classico«) og rosato (også »Classico«).

Smagsegenskaberne er blevet ændret for »spumante« (ordene »zero dosage« erstatter »brut«).

Der er tilføjet henvisninger til mulige noter af træ for vinene og til uklarhed for de mousserende vine.

Denne ændring vedrører artikel 6 i produktspecifikationen og indebærer en ændring af punkt 4 i enhedsdokumentet (»Beskrivelse af vinen/vinene«).

9. *Mærkning og præsentation*

Udtrykket »Romanella« kan anvendes i forbindelse med mærkningen og præsentationen af »spumante«.

Derudover er det forbudt at anvende ordene »tør«, »halvsød« og »halvtør« for følgende vintyper: bianco (også »Classico«), bianco riserva (også »Classico«), Malvasia puntinata (også »Classico«), Bellone (også »Classico«), rosso (også »Classico«), rosso riserva (også »Classico«) og rosato.

Denne ændring vedrører artikel 7 i produktspecifikationen og medfører ingen ændringer af enhedsdokumentet.

10. *Emballering*

Rumindholdet i glasflasker til vinavlsprodukter med den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Roma« er blevet præciseret.

Denne ændring vedrører artikel 8 i produktspecifikationen og medfører ingen ændringer af enhedsdokumentet.

11. *Henvisninger til og kontaktoplysninger for det delegerede organ*

Henvisningerne til og kontaktoplysningerne for det delegerede organ, som er ansvarligt for at kontrollere produktspecifikationens overholdelse, er blevet ændret.

Denne ændring vedrører artikel 10 i produktspecifikationen og medfører ingen ændringer af enhedsdokumentet.

ENHEDSDOKUMENT

1. **Produktets betegnelse**

Roma

2. **Type geografisk betegnelse**

BOB – beskyttet oprindelsesbetegnelse

3. **Kategorier af vinavlsprodukter**

1. Vin

4. Mousserende vin

3.1. *Kode i den kombinerede nomenklatur*

— 22 — DRIKKEVARER, ETHANOL (ETHYLALKOHOL) OG EDDIKE

2204 — Vin af friske druer, herunder vin tilsat alkohol; druemost, undtagen druemost henhørende under pos. 2009

4. **Beskrivelse af vinen/vinene**

1. *Roma bianco (også »Classico«)*

KORTFATTET TEKSTBESKRIVELSE

Frisk, afbalanceret vin.

Farve: strågul, undertiden med grønlige nuancer.

Duft: delikat og æterisk.

Smag: tør til halvtør, aromatisk, harmonisk, undertiden med blomster- og frugtagtige noter.

Minimalt totalt alkoholindhold i volumen: 12,00 %.

Minimalt indhold af sukkerfrit ekstrakt: 19,00 g/l.

Vine, der opbevares i træbeholdere, kan have en let træagtig duft og/eller smag.

Alle analytiske parametre, der ikke fremgår af tabellen nedenfor, er i overensstemmelse med de begrænsninger, der er fastsat i den nationale lovgivning og EU-lovgivningen.

Generelle analytiske kendetegn

— Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.): –

— Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.): –

— Minimalt totalt syreindhold: 4,5 g/l udtrykt i vinsyre

— Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l): –

— Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l): –

2. *Roma bianco amabile (også »Classico«)*

KORTFATTET TEKSTBESKRIVELSE

Farve: strågul, undertiden med grønlige nuancer.

Duft: frugtagtig, delikat og fin.

Smag: halvsød, aromatisk og harmonisk.

Minimalt totalt alkoholindhold i volumen: 12,50 %.

Minimalt indhold af sukkerfrit ekstrakt: 20,00 g/l.

Vine, der opbevares i træbeholdere, kan have en let træagtig duft og/eller smag.

Alle analytiske parametre, der ikke fremgår af tabellen nedenfor, er i overensstemmelse med de begrænsninger, der er fastsat i den nationale lovgivning og EU-lovgivningen.

Generelle analytiske kendetegn

— Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.): –

— Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.): –

— Minimalt totalt syreindhold: 4,5 g/l udtrykt i vinsyre

— Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l): –

— Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l): –

3. *Roma bianco riserva (også »Classico«)*

KORTFATTET TEKSTBESKRIVELSE

Farve: strågul af varierende intensitet.

Duft: delikat og æterisk.

Smag: tør til halvtør og harmonisk.

Minimalt totalt alkoholindhold i volumen: 12,50 %.

Minimalt indhold af sukkerfrit ekstrakt: 19,00 g/l.

Vine, der opbevares i træbeholdere, kan have en let træagtig duft og/eller smag.

Alle analytiske parametre, der ikke fremgår af tabellen nedenfor, er i overensstemmelse med de begrænsninger, der er fastsat i den nationale lovgivning og EU-lovgivningen.

Generelle analytiske kendetegn

— Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.): –

— Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.): –

— Minimalt totalt syreindhold: 4,5 g/l udtrykt i vinsyre

— Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l): –

— Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l): –

4. *Roma Bellone (også »Classico«)*

KORTFATTET TEKSTBESKRIVELSE

Frisk, afbalanceret vin.

Farve: strågul, undertiden med grønlige nuancer.

Duft: karakteristisk for sorten, fin og behagelig med blomster- og frugtagtige noter.

Smag: tør til halvtør, afbalanceret, aromatisk og behagelig.

Minimalt totalt alkoholindhold i volumen: 12,00 %.

Minimalt indhold af sukkerfrit ekstrakt: 19,00 g/l.

Vine, der opbevares i træbeholdere, kan have en let træagtig duft og/eller smag.

Alle analytiske parametre, der ikke fremgår af tabellen nedenfor, er i overensstemmelse med de begrænsninger, der er fastsat i den nationale lovgivning og EU-lovgivningen.

Generelle analytiske kendetegn

— Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.): –

— Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.): –

— Minimalt totalt syreindhold: 4,5 g/l udtrykt i vinsyre

— Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l): –

— Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l): –

5. *Roma Malvasia puntinata (også »Classico«)*

KORTFATTET TEKSTBESKRIVELSE

Frisk, afbalanceret vin.

Farve: strågul af varierende intensitet.

Duft: karakteristisk for sorten, behagelig og fin med blomster- og frugtagtige noter.

Smag: tør til halvtør, afbalanceret og blød.

Minimalt totalt alkoholindhold i volumen: 12,00 %.

Minimalt indhold af sukkerfrit ekstrakt: 19,00 g/l.

Vine, der opbevares i træbeholdere, kan have en let træagtig duft og/eller smag.

Alle analytiske parametre, der ikke fremgår af tabellen nedenfor, er i overensstemmelse med de begrænsninger, der er fastsat i den nationale lovgivning og EU-lovgivningen.

Generelle analytiske kendetegn

— Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.): –

— Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.): –

— Minimalt totalt syreindhold: 4,5 g/l udtrykt i vinsyre

— Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l): –

— Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l): –

6. *Roma Rosso (også »Classico«)*

KORTFATTET TEKSTBESKRIVELSE

Velstruktureret med gode koncentrationer af polyfenoler og polymeriserede tanniner, som giver vinen den rette krop uden skarphed.

Farve: rubinrød med violette nuancer, der går i retning af granatrød med alderen.

Duft: karakteristisk og intens.

Smag: tør til halvtør, harmonisk, velstruktureret og med lang eftersmag.

Minimalt totalt alkoholindhold i volumen: 12,50 %.

Minimalt indhold af sukkerfrit ekstrakt: 27,00 g/l.

Vine, der opbevares i træbeholdere, kan have en let træagtig duft og/eller smag.

Alle analytiske parametre, der ikke fremgår af tabellen nedenfor, er i overensstemmelse med de begrænsninger, der er fastsat i den nationale lovgivning og EU-lovgivningen.

Generelle analytiske kendetegn

— Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.): –

— Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.): –

— Minimalt totalt syreindhold: 4,5 g/l udtrykt i vinsyre

— Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l): –

— Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l): –

7. *Roma Rosso amabile (også »Classico«)*

KORTFATTET TEKSTBESKRIVELSE

Farve: rubinrød med violette nuancer.

Duft: harmonisk, frugtagtig og intens.

Smag: halvsød med lang eftersmag og harmonisk.

Minimalt totalt alkoholindhold i volumen: 13,00 %.

Minimalt indhold af sukkerfrit ekstrakt: 24,00 g/l.

Vine, der opbevares i træbeholdere, kan have en let træagtig duft og/eller smag.

Alle analytiske parametre, der ikke fremgår af tabellen nedenfor, er i overensstemmelse med de begrænsninger, der er fastsat i den nationale lovgivning og EU-lovgivningen.

Generelle analytiske kendetegn

— Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.): –

— Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.): –

— Minimalt totalt syreindhold: 4,5 g/l udtrykt i vinsyre

— Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l): –

— Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l): –

8. *Roma Rosso riserva (også »Classico«)*

KORTFATTET TEKSTBESKRIVELSE

Velstruktureret med gode koncentrationer af polyfenoler og polymeriserede tanniner, som giver vinen den rette krop uden skarphed, og lang levetid.

Farve: rubinrød med violette nuancer, der går i retning af granatrød med alderen.

Duft: intens og karakteristisk med antydninger af frugt og/eller krydderier.

Smag: tør til halvtør, harmonisk, velstruktureret og med lang eftersmag.

Minimalt totalt alkoholindhold i volumen: 13,00 %.

Minimalt indhold af sukkerfrit ekstrakt: 27,00 g/l.

Vine, der opbevares i træbeholdere, kan have en let træagtig duft og/eller smag.

Alle analytiske parametre, der ikke fremgår af tabellen nedenfor, er i overensstemmelse med de begrænsninger, der er fastsat i den nationale lovgivning og EU-lovgivningen.

Generelle analytiske kendetegn

— Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.): –

— Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.): –

— Minimalt totalt syreindhold: 4,5 g/l udtrykt i vinsyre

— Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l): –

— Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l): –

9. *Roma rosato (også »Classico«)*

KORTFATTET TEKSTBESKRIVELSE

Vin med en let krop, frisk og livlig.

Farve: lyserød af varierende intensitet.

Duft: delikat og fin med blomster- og frugtagtige noter.

Smag: tør til halvtør, frisk, frugtagtig og aromatisk.

Minimalt totalt alkoholindhold i volumen: 11,50 %.

Minimalt indhold af sukkerfrit ekstrakt: 18,00 g/l.

Vine, der opbevares i træbeholdere, kan have en let træagtig duft og/eller smag.

Alle analytiske parametre, der ikke fremgår af tabellen nedenfor, er i overensstemmelse med de begrænsninger, der er fastsat i den nationale lovgivning og EU-lovgivningen.

Generelle analytiske kendetegn

— Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.): –

— Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.): –

— Minimalt totalt syreindhold: 4,5 g/l udtrykt i vinsyre

— Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l): –

— Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l): –

10. *Roma spumante*

KORTFATTET TEKSTBESKRIVELSE

Bobler: fine og flygtige.

Farve: lys strågul.

Duft: karakteristisk, delikat og fin med toner af gær.

Smag: frisk og afbalanceret, fra zero dosage til ekstra tør.

Minimalt totalt alkoholindhold i volumen: 11,00 %.

Minimalt indhold af sukkerfrit ekstrakt: 15,00 g/l.

Vinen kan fremstå uklar under gæringen eller eftergæringen på flaske.

Alle analytiske parametre, der ikke fremgår af tabellen nedenfor, er i overensstemmelse med de begrænsninger, der er fastsat i den nationale lovgivning og EU-lovgivningen.

Generelle analytiske kendetegn

— Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.): –

— Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.): –

— Minimalt totalt syreindhold: 5 g/l udtrykt i vinsyre

— Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l): –

— Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l): –

11. *Roma spumante rosato*

KORTFATTET TEKSTBESKRIVELSE

Bobler: fine og flygtige.

Farve: lyserød af varierende intensitet.

Duft: delikat og fin.

Smag: fra zero dosage til ekstra tør.

Minimalt totalt alkoholindhold i volumen: 11,00 %.

Minimalt indhold af sukkerfrit ekstrakt: 15,00 g/l.

Vinen kan fremstå uklar under gæringen eller eftergæringen på flaske.

Alle analytiske parametre, der ikke fremgår af tabellen nedenfor, er i overensstemmelse med de begrænsninger, der er fastsat i den nationale lovgivning og EU-lovgivningen.

Generelle analytiske kendetegn

— Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.): –

— Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.): –

— Minimalt totalt syreindhold: 5 g/l udtrykt i vinsyre

— Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l): –

— Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l): –

5. **Vinfremstillingsmetoder**

5.1. *Væsentlige ønologiske fremgangsmåder*

–

5.2. *Maksimale udbytter:*

1. Roma bianco (også »Classico« og »Riserva«), Roma bianco amabile (også »Classico«)

12 000 kg druer pr. hektar

2. Roma Bellone (også »Classico«), Roma Malvasia puntinata (også »Classico«)

12 000 kg druer pr. hektar

3. Roma spumante

12 000 kg druer pr. hektar

4. Roma rosso (»Classico« og »Riserva«), Roma rosso amabile (også »Classico«)

10 000 kg druer pr. hektar

5. Roma rosato (også »Classico«)

10 000 kg druer pr. hektar

6. Roma spumante rosato

10 000 kg druer pr. hektar

6. **Afgrænset geografisk område**

Produktionsområdet for druer til vin, der kan påføres betegnelsen »Roma«, dækker hele området for følgende kommuner i provinsen Rom: – 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 og Zagarolo og dele af følgende kommuner: – Artena for det enkle administrative område, der dannes af grænserne for Lariano, Velletri og provinsen Roma/Latina – Fiumicino, bortset fra området Sacra – Rom, bortset fra området inden for GRA-motorvejen og området mellem den del af GRA, der gennemskærer floden Tiber nær via del Mare-krydsningen, og fortsætter langs flodens løb indtil den gren af Porto-kanalen, der har forbindelse til Det Tyrrhenske Havs kyst. Fra dette punkt fortsætter afgrænsningen mod syd langs kysten til den administrative grænse til kommunen Pomezia. Den følger denne grænse, indtil den krydser via Laurentina. Fra denne krydsning fortsætter den mod nord, hvor den krydser GRA. Produktionsområdet for druer til vin, der betegnes »Classico«, omfatter udelukkende ovennævnte del af området i kommunen Rom.

7. **Druesorter**

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. **Tilknytning til det geografiske område**

8.1. *DOC »Roma« kategorien VIN*

Produktionsområdet er et landskab af sletter og bakker, der omfatter kystområderne, Sabina Romana, Colli Albani, Colli Prenestini og en del af Campagna Romana. Orienteringen mod vest, sydvest og syd skaber sammen med de tidligere nævnte geografiske faktorer et luftigt og lyst miljø. Jorden, der er naturligt veldrænet, er særligt velegnet til dyrkning af druer til »Roma«-vin.

Jordbundens kemiske og fysiske tekstur og struktur har en afgørende indflydelse på vindyrkningen, som bidrager til produktionen af »Roma«-vinens karakteristiske fysiske, kemiske og organoleptiske egenskaber.

Jordbunden af sedimentær og vulkansk oprindelse er specifikt sammensat af alluvial- og havsediment, som omfatter travertin, sand, grus og slam. Jordbunden er nogle gange dækket af nyere alluviale aflejringer eller af aflejringer dannet i flod- eller sumpmiljøer, der består af skiftende lag af følgende: sand, sandblandet ler, ler dannet i et bathyalt og cirkalittoralt miljø, sand og kalksten fra et infralittoralt miljø, sand fra et kystmiljø blandet med vulkansk sten og sand fra et blæsende flodmiljø (»Duna antica«). Der forekommer også pozzolaner, lokalt kaldet »terrinelle«, dvs. vulkansk aske, som ikke har gennemgået en hærdningsproces. De producerer sandblandet, dyb jord, der er gennemtrængelig for vand, men ikke holder vandet tilbage, hverken på overfladen eller længere nede. Der er desuden slam og gult sand blandet med kalk og silikonegrus i større eller mindre koncentrationer samt blåt og gråt ler fra søer og landområder med rød jordbund, der har en leret tekstur, og som generelt er fin med en ensartet undergrund. Jordbunden har den type egenskaber, der gør den ideel til vindyrkning.

Klimaet i produktionsområdet er kendetegnet ved rigelig nedbør (1 065 mm) med sparsom nedbør om sommeren (105 mm) og udbredt tørke i juli og august, som også kan vise sig i juni og sporadisk i maj i lavere liggende områder. Der er en god årlig gennemsnitstemperatur (14,2 °C) og en relativt høj temperatur og optimalt solskin i september og oktober. I den sidste fase af vækstcyklussen er klimaet kendetegnet ved en betydelig temperaturforskel mellem dag og nat. Derved kan druerne modnes langsomt og fuldt, hvilket bidrager til »Roma«-vinens særlige organoleptiske egenskaber.

Jorden er af vulkansk oprindelse og er generelt let sur (pH 5,5/6) med en høj koncentration af mineralske salte: Kalium ligger generelt over 500 ppm. De klimatiske forhold, særligt i stejle områder, omfatter en betydelig temperaturforskel mellem dag og nat (omkring 10 °C). Kombinationen af terræn og klima bidrager til dannelsen af hovedsageligt æblesyre i drueklaserne. Dette er afgørende for produktionen af terpener, som skaber druesortens karakteristiske aromaer. For hvidvinene frembringer dette specifikt en frisk og afbalanceret vin. De alluviale jorde af vulkansk oprindelse har et lerindhold på 15-30 % og høje koncentrationer af kalium, som ligger til grund for det lave drueudbytte pr. hektar: højst 10 tons pr. hektar. Der er en temperaturforskel på ca. 13 °C mellem nat og dag med optimalt solskin i oktober (populært også kaldet »ottobrate romane«). For rødvinene bevirker alle disse faktorer samlet set, at druerne kan modnes langsomt og fuldt. Den fremragende balance mellem sukker og syre kombineret med den fenoliske modning giver vine, der er kendetegnet ved en god aroma, balance, struktur og krop.

Den lange historie med vindyrkning i de områder, hvor der produceres »Roma«-vin, strækker sig fra romertiden, gennem middelalderen og indtil i dag, som utallige dokumenter viser. Der er bred og grundlæggende dokumentation for den tætte forbindelse og interaktion mellem menneskelige faktorer og »Roma«-vinens kvalitet og særlige egenskaber.

Historien viser, hvordan menneskets aktiviteter i det pågældende område gennem århundreder har ført til overleveringen af de traditionelle vindyrkningsmetoder og ønologiske teknikker, som er blevet forbedret og forfinet i moderne tid takket være videnskabelige og teknologiske fremskridt, med henblik på at skabe de velkendte »Roma«-vine.

8.2. *DOC »Roma« kategorien MOUSSERENDE VIN*

Produktionsområdet er et landskab af sletter og bakker, der omfatter kystområderne, Sabina Romana, Colli Albani, Colli Prenestini og en del af Campagna Romana. Orienteringen mod vest, sydvest og syd skaber sammen med de tidligere nævnte geografiske faktorer et luftigt og lyst miljø. Jorden, der er naturligt veldrænet, er særligt velegnet til dyrkning af druer til »Roma«-vin.

Jordbundens kemiske og fysiske tekstur og struktur har en afgørende indflydelse på vindyrkningen, som bidrager til produktionen af »Roma«-vinens karakteristiske fysiske, kemiske og organoleptiske egenskaber.

Jordbunden af sedimentær og vulkansk oprindelse er specifikt sammensat af alluvial- og havsediment, som omfatter travertin, sand, grus og slam. Jordbunden er nogle gange dækket af nyere alluviale aflejringer eller af aflejringer dannet i flod- eller sumpmiljøer, der består af skiftende lag af følgende: sand, sandblandet ler, ler dannet i et bathyalt og cirkalittoralt miljø, sand og kalksten fra et infralittoralt miljø, sand fra et kystmiljø blandet med vulkansk sten og sand fra et blæsende flodmiljø (»Duna antica«). Der forekommer også pozzolaner, lokalt kaldet »terrinelle«, dvs. vulkansk aske, som ikke har gennemgået en hærdningsproces. De producerer sandblandet, dyb jord, der er gennemtrængelig for vand, men ikke holder vandet tilbage, hverken på overfladen eller længere nede. Der er desuden slam og gult sand blandet med kalk og silikonegrus i større eller mindre koncentrationer samt blåt og gråt ler fra søer og landområder med rød jordbund, der har en leret tekstur, og som generelt er fin med en ensartet undergrund. Jordbunden har den type egenskaber, der gør den ideel til vindyrkning.

Klimaet i produktionsområdet er kendetegnet ved rigelig nedbør (1 065 mm) med sparsom nedbør om sommeren (105 mm) og udbredt tørke i juli og august, som også kan vise sig i juni og sporadisk i maj i lavere liggende områder. Der er en god årlig gennemsnitstemperatur (14,2 °C) og en relativt høj temperatur og optimalt solskin i september og oktober. I den sidste fase af vækstcyklussen er klimaet kendetegnet ved en betydelig temperaturforskel mellem dag og nat. Derved kan druerne modnes langsomt og fuldt, hvilket bidrager til »Roma«-vinens særlige organoleptiske egenskaber.

Særligt kombinationen af jordens egenskaber og klimafaktorer giver de mousserende vine en naturlig surhed, en god mineralsk aroma, der kommer fra jorden, en rig duft og en grundlæggende koncentration af polyfenoler, der giver friske, strukturerede og holdbare mousserende vine.

Den lange historie med vindyrkning i de områder, hvor der produceres »Roma«-vin, strækker sig fra romertiden, gennem middelalderen og indtil i dag, som utallige dokumenter viser. Der er bred og grundlæggende dokumentation for den tætte forbindelse og interaktion mellem menneskelige faktorer og den mousserende »Roma«-vins kvalitet og særlige egenskaber.

Historien viser, hvordan menneskets aktiviteter i det pågældende område gennem århundreder har ført til overleveringen af de traditionelle vindyrkningsmetoder og ønologiske teknikker, som er blevet forbedret og forfinet i moderne tid takket være videnskabelige og teknologiske fremskridt, med henblik på at skabe de velkendte »Roma«-vine.

9. **Andre vigtige betingelser (emballering, mærkning, supplerende krav)**

DOC »Roma« – undtagelse for vinfremstilling i nærheden af det afgrænsede område

Retlig ramme:

EU-lovgivning

Type yderligere betingelse:

Undtagelse vedrørende produktionen i det afgrænsede geografiske område

Beskrivelse af betingelsen:

I henhold til gældende lovgivning er vinfremstilling, forarbejdning til mousserende vin og aftapning tilladt i kommunerne Aprilia og Cisterna di Latina (i provinsen Latina), som udgør administrative enheder, der støder op til produktionsområdet for druerne.

DOC »Roma« – aftapning inden for det afgrænsede geografiske område

Retlig ramme:

EU-lovgivning

Type yderligere betingelse:

Aftapning inden for det afgrænsede geografiske område

Beskrivelse af betingelsen:

Bestemmelserne om aftapning inden for det afgrænsede geografiske område er fastlagt i overensstemmelse med EU-retten (artikel 8 i forordning (EF) nr. 607/2009). I overensstemmelse med ovennævnte lovgivning skal aftapning finde sted i det afgrænsede geografiske område med henblik på at sikre »Roma«-vinens kvalitet og omdømme og for at garantere dens oprindelse og sikre effektiviteten af de relevante kontroller. »Roma«-vinens særlige egenskaber og kvaliteter, som er knyttet til det geografiske oprindelsesområde og betegnelsens omdømme, kan bedre garanteres, hvis vinen aftappes i produktionsområdet, da anvendelsen og overholdelsen af alle de tekniske regler vedrørende transport og aftapning er overladt til bedrifter i området med den nødvendige viden og knowhow samt interesse i at bevare det opnåede omdømme. Kravet sikrer endvidere, at vinproducenter er underlagt effektiv aftapningskontrol, der foretages af kompetente organer, og de potentielle risici, der er forbundet med transport af produktet uden for området undgås. Denne bestemmelse er derfor til fordel for vinproducenterne selv, som er opmærksomme på og ansvarlige for at beskytte betegnelsens kvalitet og omdømme.

Link til produktspecifikationen

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