C/2025/3452

26.6.2025

Veröffentlichung der Mitteilung einer genehmigten Standardänderung einer Produktspezifikation einer geografischen Angabe gemäß Artikel 5 Absatz 4 der Delegierten Verordnung (EU) 2025/27 der Kommission [1]

(C/2025/3452)

MITTEILUNG ÜBER DIE GENEHMIGUNG EINER STANDARDÄNDERUNG

(Artikel 24 der Verordnung (EU) 2024/1143)

„Roma“

PDO-IT-A0759-AM03 — 8.4.2025

1. **Name des Erzeugnisses**

„Roma“

2. **Art der geografischen Angabe**

☒Geschützte Ursprungsbezeichnung (g.U.)

☐Geschützte geografische Angabe (g.g.A.)

☐Geografische Angabe (g.A.)

3. **Sektor**

☐Landwirtschaftliche Erzeugnisse

☒Wein

☐Spirituosen

4. **Land, zu dem das geografische Gebiet gehört**

Italien

5. **Behörde des Mitgliedstaats, die die Standardänderung mitteilt**

Ministerium für Landwirtschaft, Ernährungssouveränität und Forstwirtschaft

6. **Einstufung als Standardänderung**

Es wird bestätigt, dass die Genehmigung und Mitteilung dieser Standardänderung die Bedingungen für die Genehmigung einer Standardänderung gemäß der Verordnung (EU) 2024/1143 und die auf ihrer Grundlage erlassenen Bestimmungen erfüllen. Darüber hinaus entspricht diese Änderung der Definition einer Standardänderung gemäß Artikel 24 Absatz 4 der Verordnung (EU) 2024/1143, da sie nicht zu den in Artikel 24 Absatz 3 dieser Verordnung genannten Fällen gehört.

7. **Beschreibung der genehmigten Standardänderung(en)**

1. *Aufnahme und Umbenennung einiger Arten von Wein und Schaumwein*

Zu den derzeit unter die g.U. „Roma“ fallenden Kategorien werden drei neue Arten von Weinbauerzeugnissen hinzugefügt:

— „Bianco riserva“ und „Classico bianco riserva“ (Kategorie Wein);

— „Spumante rosato“ (Kategorie Schaumwein).

Darüber hinaus wird „Romanella spumante“ (Kategorie Schaumwein) in „Spumante“ umbenannt.

[1] Delegierte Verordnung (EU) 2025/27 der Kommission vom 30. Oktober 2024 zur Ergänzung der Verordnung (EU) 2024/1143 des Europäischen Parlaments und des Rates durch Vorschriften für die Eintragung und den Schutz von geografischen Angaben, garantiert traditionellen Spezialitäten und fakultativen Qualitätsangaben und zur Aufhebung der Delegierten Verordnung (EU) Nr. 664/2014 (ABl. L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Diese Änderung betrifft die Artikel 1, 2, 4, 5, 6, 7 und 9 der Produktspezifikation und Punkt 4 „Beschreibung der Weine“ des einzigen Dokuments.

2. *Die ampelografische Zusammensetzung der Rebflächen*

Es wird eine Beschreibung der ampelografischen Zusammensetzung der Rebflächen unter Verweis auf die neue Art „Spumante rosato“ (Kategorie Schaumwein) aufgenommen.

Darüber hinaus wird bezüglich der rebsortenreinen Arten „Malvasia puntinata“ und „Bellone“ (Kategorie Wein) klargestellt, dass sich der Mindestprozentsatz von 85 % der Rebsorten Malvasia puntinata oder Bellone auf die Zusammensetzung der Rebflächen der Betriebe (und somit nicht auf die Zusammensetzung einer einzelnen Rebfläche) bezieht.

Diese Änderung betrifft Artikel 2 der Produktspezifikation, aber nicht das einzige Dokument.

3. *Traubenhöchstertrag pro Hektar, natürlicher Mindestalkoholgehalt in Volumenprozent der Trauben und Pflanzdichten auf den Rebflächen*

Für die neue Art „Spumante rosato“ (Kategorie Schaumwein) werden der Traubenhöchstertrag pro Hektar und der natürliche Mindestalkoholgehalt in Volumenprozent der Trauben hinzugefügt.

Darüber hinaus wird für alle Weinbauerzeugnisse mit der g.U. „Roma“ die derzeitige Mindestpflanzdichte auf den Rebflächen je nach Pflanzabstand von 3 000 auf 4 000 Rebstöcke pro Hektar erhöht, sofern nur Reben angebaut werden.

Diese Änderung betrifft Artikel 4 der Produktspezifikation und Punkt 5.2 „Weinbereitungsverfahren“ – „Höchsterträge“ des einzigen Dokuments.

4. *Abweichung in Bezug auf die Erzeugung in dem abgegrenzten geografischen Gebiet*

Im Einklang mit Artikel 5 Absatz 1 der Delegierten Verordnung (EU) 2019/33 sind die Weinbereitung, die Verarbeitung zu Schaumwein und die Abfüllung in der Gemeinde Aprilia in der Provinz Latina derzeit erlaubt. Aufgrund der Änderung der Produktspezifikation sind diese Verfahren (Weinbereitung, Verarbeitung zu Schaumwein und Abfüllung) auch in der Gemeinde Cisterna di Latina in der Provinz Latina erlaubt, die – gemäß den nationalen Vorschriften – eine dem abgegrenzten geografischen Gebiet benachbarte Verwaltungseinheit darstellt.

Diese Änderung betrifft Artikel 5 der Produktspezifikation und Punkt 9 „Weitere wesentliche Bedingungen“ des einzigen Dokuments.

5. *Spezifizierung der Verfahren zur Erzeugung von Schaumweinen*

Für die Erzeugung von Schaumweinen werden die Verfahren verwendet, die nach den geltenden Rechtsvorschriften für diese Kategorie zulässig sind. Es wird daher klargestellt, dass Schaumweine durch Gärung in Autoklaven („Martinotti- oder Charmat-Verfahren“) oder in der Flasche („klassisches Verfahren“) erzeugt werden.

Diese Änderung betrifft Artikel 5 der Produktspezifikation, aber nicht das Einzige Dokument.

6. *Reifungsdauer für die Weine „Rosso riserva“ und „Bianco riserva“*

Derzeit beträgt die Mindestreifungsdauer für „Rosso riserva“ (Kategorie Wein) 24 Monate ab der Ernte. Im Rahmen der Änderung wird festgelegt, dass der Wein während dieses Zeitraums mindestens neun Monate in Holzfässern mit einem Fassungsvermögen von mindestens 499 Litern reifen muss.

Darüber hinaus wird für die neue Art „Bianco riserva“ (Kategorie Wein) eine Mindestreifungsdauer von 12 Monaten (davon mindestens 4 Monate in der Flasche) ab der Ernte festgelegt.

Diese Änderung betrifft Artikel 5 der Produktspezifikation, aber nicht das Einzige Dokument.

7. *Datum des Inverkehrbringens*

Die Vorschriften über die Daten für das Inverkehrbringen von Weinbauerzeugnissen mit der g.U. „Roma“ werden gestrichen.

Diese Änderung betrifft Artikel 5 der Produktspezifikation und Punkt 9 „Weitere wesentliche Bedingungen“ des einzigen Dokuments.

8. *Merkmale der Weine beim Verzehr*

Die Merkmale beim Verzehr werden für die neuen Arten „Bianco riserva“, „Classico bianco riserva“ (Kategorie Wein) und „Spumante rosato“ (Kategorie Schaumwein) festgelegt.

Die Mindestwerte für den zuckerfreien Extrakt werden für die folgenden Weinarten erhöht: Bianco (auch „Classico“), Bellone (auch „Classico“), Malvasia puntinata (auch „Classico“), Rosso (auch „Classico“) und Rosso riserva (auch „Classico“).

Die Geschmacksmerkmale werden für die folgenden Weinarten geändert (die Angabe „trocken“ wird durch „trocken bis halbtrocken“ ersetzt): Bianco (auch „Classico“), Bellone (auch „Classico“), Malvasia puntinata (auch „Classico“), Rosso (auch „Classico“), Rosso riserva (auch „Classico“) und Rosato (auch „Classico“).

Die Geschmacksmerkmale für „Spumante“ werden geändert (die Angabe „brut“ wird durch „naturherb“ ersetzt).

Bei Weinen wird ein Hinweis auf mögliche Holznoten und bei Schaumweinen ein Hinweis auf eine mögliche Trübung hinzugefügt.

Diese Änderung betrifft Artikel 6 der Produktspezifikation und beinhaltet eine Änderung von Punkt 4 des einzigen Dokuments („Beschreibung des Weines/der Weine“).

9. *Kennzeichnung und Aufmachung*

Bei der Kennzeichnung und Aufmachung von „Spumante“ darf der Begriff „Romanella“ verwendet werden.

Des Weiteren ist die Verwendung der Begriffe „trocken“, „lieblich“ und „halbtrocken“ für folgende Weinarten untersagt: Bianco (auch „Classico“), Bianco riserva (auch „Classico“), Malvasia puntinata (auch „Classico“), Bellone (auch „Classico“), Rosso (auch „Classico“), Rosso riserva (auch „Classico“) und Rosato.

Diese Änderung betrifft Artikel 7 der Produktspezifikation, aber nicht das einzige Dokument.

10. *Verpackung*

Die Fassungsvermögen der Glasflaschen für Weinbauerzeugnisse mit der g.U. „Roma“ werden festgelegt.

Diese Änderung betrifft Artikel 8 der Produktspezifikation, aber nicht das einzige Dokument.

11. *Angaben und Kontaktdaten der beauftragten Stelle*

Die Angaben und Kontaktdaten der beauftragten Stelle, die für die Überprüfung der Einhaltung der Produktspezifikation zuständig ist, werden geändert.

Diese Änderung betrifft Artikel 10 der Produktspezifikation, aber nicht das einzige Dokument.

EINZIGES DOKUMENT

1. **Name(n)**

Roma

2. **Art der geografischen Angabe**

g.U. — geschützte Ursprungsbezeichnung

3. **Kategorien von Weinbauerzeugnissen**

1. Wein

4. Schaumwein

3.1. *Code der Kombinierten Nomenklatur*

— 22 — GETRÄNKE, ALKOHOLHALTIGE FLÜSSIGKEITEN UND ESSIG

2204 — Wein aus frischen Weintrauben, einschließlich mit Alkohol angereicherter Wein; Traubenmost, ausgenommen solcher der Position 2009

4. **Beschreibung des Weines/der Weine**

1. *Roma bianco (auch „Classico")*

KURZBESCHREIBUNG

Frischer, ausgewogener Wein.

Farbe: strohgelb, bisweilen mit grünlichen Reflexen;

Geruch: delikat, ätherisch;

Geschmack: trocken bis halbtrocken, aromatisch, harmonisch, bisweilen mit blumigen und fruchtigen Noten;

Mindestgesamtalkoholgehalt (in % vol): 12,00 %;

Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 19,00 g/l.

Bei der Lagerung in Holzfässern können der Geruch und/oder der Geschmack der Weine leichte Holznoten aufweisen.

Alle analytischen Parameter, die nicht in der nachstehenden Tabelle aufgeführt sind, entsprechen den in den nationalen und EU-Rechtsvorschriften festgesetzten Grenzwerten.

Allgemeine Analysemerkmale

— Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol): —

— Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol): —

— Mindestgesamtsäure: 4,5 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure

— Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter): —

— Höchstgehalt an Schwefeldioxid (Milligramm pro Liter): —

2. *Roma Bianco Amabile (auch „Classico")*

KURZBESCHREIBUNG

Farbe: strohgelb, bisweilen mit grünlichen Reflexen;

Geruch: fruchtig, delikat, fein;

Geschmack: lieblich, aromatisch, harmonisch;

Mindestgesamtalkoholgehalt (in % vol): 12,50 %;

Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 20,00 g/l.

Bei der Lagerung in Holzfässern können der Geruch und/oder der Geschmack der Weine leichte Holznoten aufweisen.

Alle analytischen Parameter, die nicht in der nachstehenden Tabelle aufgeführt sind, entsprechen den in den nationalen und EU-Rechtsvorschriften festgesetzten Grenzwerten.

Allgemeine Analysemerkmale

— Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol): —

— Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol): —

— Mindestgesamtsäure: 4,5 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure

— Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter): —

— Höchstgehalt an Schwefeldioxid (Milligramm pro Liter): —

3. *Roma Rianco Riserva (auch „Classico")*

KURZBESCHREIBUNG

Farbe: strohgelb von unterschiedlicher Intensität;

Geruch: delikat, ätherisch;

Geschmack: trocken bis halbtrocken, harmonisch;

Mindestgesamtalkoholgehalt (in % vol): 12,50 %;

Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 19,00 g/l.

Bei der Lagerung in Holzfässern können der Geruch und/oder der Geschmack der Weine leichte Holznoten aufweisen.

Alle analytischen Parameter, die nicht in der nachstehenden Tabelle aufgeführt sind, entsprechen den in den nationalen und EU-Rechtsvorschriften festgesetzten Grenzwerten.

Allgemeine Analysemerkmale

— Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol): —

— Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol): —

— Mindestgesamtsäure: 4,5 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure

— Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter): —

— Höchstgehalt an Schwefeldioxid (Milligramm pro Liter): —

4. *Roma Bellone (auch „Classico")*

KURZBESCHREIBUNG

Frischer, ausgewogener Wein.

Farbe: strohgelb, bisweilen mit grünlichen Reflexen;

Geruch: charakteristisch, fein, angenehm, mit blumigen und fruchtigen Noten;

Geschmack: trocken bis halbtrocken, ausgewogen, aromatisch, angenehm;

Mindestgesamtalkoholgehalt (in % vol): 12,00 %;

Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 19,00 g/l.

Bei der Lagerung in Holzfässern können der Geruch und/oder der Geschmack der Weine leichte Holznoten aufweisen.

Alle analytischen Parameter, die nicht in der nachstehenden Tabelle aufgeführt sind, entsprechen den in den nationalen und EU-Rechtsvorschriften festgesetzten Grenzwerten.

Allgemeine Analysemerkmale

— Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol): —

— Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol): —

— Mindestgesamtsäure: 4,5 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure

— Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter): —

— Höchstgehalt an Schwefeldioxid (Milligramm pro Liter): —

5. *Roma Malvasia Puntinata (auch „Classico")*

KURZBESCHREIBUNG

Frischer, ausgewogener Wein.

Farbe: strohgelb von unterschiedlicher Intensität;

Geruch: charakteristisch, angenehm, fein, mit blumigen und fruchtigen Noten;

Geschmack: trocken bis halbtrocken, ausgewogen, geschmeidig;

Mindestgesamtalkoholgehalt (in % vol): 12,00 %;

Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 19,00 g/l.

Bei der Lagerung in Holzfässern können der Geruch und/oder der Geschmack der Weine leichte Holznoten aufweisen.

Alle analytischen Parameter, die nicht in der nachstehenden Tabelle aufgeführt sind, entsprechen den in den nationalen und EU-Rechtsvorschriften festgesetzten Grenzwerten.

Allgemeine Analysemerkmale

— Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol): —

— Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol): —

— Mindestgesamtsäure: 4,5 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure

— Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter): —

— Höchstgehalt an Schwefeldioxid (Milligramm pro Liter): —

6. *Roma Rosso (auch „Classico")*

KURZBESCHREIBUNG

Gut strukturiert, mit einem hohen Anteil an Polyphenolen und polymerisierten Tanninen, die den Wein zu einem körperreichen, aber dennoch sanften Wein machen.

Farbe: rubinrot mit violetten Reflexen, die sich mit zunehmendem Alter zu Granatrot wandeln;

Geruch: charakteristisch, intensiv;

Geschmack: trocken bis halbtrocken, harmonisch, gut strukturiert und anhaltend;

Mindestgesamtalkoholgehalt (in % vol): 12,50 %;

Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 27,00 g/l.

Bei der Lagerung in Holzfässern können der Geruch und/oder der Geschmack der Weine leichte Holznoten aufweisen.

Alle analytischen Parameter, die nicht in der nachstehenden Tabelle aufgeführt sind, entsprechen den in den nationalen und EU-Rechtsvorschriften festgesetzten Grenzwerten.

Allgemeine Analysemerkmale

— Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol): —

— Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol): —

— Mindestgesamtsäure: 4,5 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure

— Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter): —

— Höchstgehalt an Schwefeldioxid (Milligramm pro Liter): —

7. *Roma Rosso Amabile (auch „Classico")*

KURZBESCHREIBUNG

Farbe: rubinrot mit violetten Reflexen;

Geruch: harmonisch, fruchtig und intensiv;

Geschmack: lieblich, anhaltend, harmonisch;

Mindestgesamtalkoholgehalt (in % vol): 13,00 %;

Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 24,00 g/l.

Bei der Lagerung in Holzfässern können der Geruch und/oder der Geschmack der Weine leichte Holznoten aufweisen.

Alle analytischen Parameter, die nicht in der nachstehenden Tabelle aufgeführt sind, entsprechen den in den nationalen und EU-Rechtsvorschriften festgesetzten Grenzwerten.

Allgemeine Analysemerkmale

— Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol): —

— Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol): —

— Mindestgesamtsäure: 4,5 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure

— Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter): —

— Höchstgehalt an Schwefeldioxid (Milligramm pro Liter): —

8. *Roma Rosso Riserva (auch „Classico")*

KURZBESCHREIBUNG

Gut strukturiert, mit einem hohen Anteil an Polyphenolen und polymerisierten Tanninen, die den Wein zu einem körperreichen, aber dennoch sanften Wein mit langer Haltbarkeit machen.

Farbe: rubinrot mit violetten Reflexen, die sich mit zunehmendem Alter zu Granatrot wandeln;

Geruch: intensiv und charakteristisch mit fruchtigen und/oder würzigen Noten;

Geschmack: trocken bis halbtrocken, harmonisch, gut strukturiert und anhaltend;

Mindestgesamtalkoholgehalt (in % vol): 13,00 %;

Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 27,00 g/l.

Bei der Lagerung in Holzfässern können der Geruch und/oder der Geschmack der Weine leichte Holznoten aufweisen.

Alle analytischen Parameter, die nicht in der nachstehenden Tabelle aufgeführt sind, entsprechen den in den nationalen und EU-Rechtsvorschriften festgesetzten Grenzwerten.

Allgemeine Analysemerkmale

— Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol): —

— Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol): —

— Mindestgesamtsäure: 4,5 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure

— Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter): —

— Höchstgehalt an Schwefeldioxid (Milligramm pro Liter): —

9. *Roma Rosato (auch „Classico")*

KURZBESCHREIBUNG

Leicht, frisch, lebendig.

Farbe: mehr oder weniger intensiv rosa;

Geruch: delikat, fein, mit blumigen und fruchtigen Noten;

Geschmack: trocken bis halbtrocken, frisch, fruchtig, aromatisch;

Mindestgesamtalkoholgehalt (in % vol): 11,50 %;

Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 18,00 g/l.

Bei der Lagerung in Holzfässern können der Geruch und/oder der Geschmack der Weine leichte Holznoten aufweisen.

Alle analytischen Parameter, die nicht in der nachstehenden Tabelle aufgeführt sind, entsprechen den in den nationalen und EU-Rechtsvorschriften festgesetzten Grenzwerten.

Allgemeine Analysemerkmale

— Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol): —

— Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol): —

— Mindestgesamtsäure: 4,5 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure

— Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter): —

— Höchstgehalt an Schwefeldioxid (Milligramm pro Liter): —

10. *Roma Spumante*

KURZBESCHREIBUNG

Schaum: fein und flüchtig;

Farbe: hell strohgelb;

Geruch: charakteristisch, delikat, fein, mit Hefenoten;

Geschmack: frisch und ausgewogen, von naturherb bis extra trocken;

Mindestgesamtalkoholgehalt (in % vol): 11,00 %;

Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 15,00 g/l.

Der Wein kann während der Gärung oder der zweiten Gärung in der Flasche trüb erscheinen.

Alle analytischen Parameter, die nicht in der nachstehenden Tabelle aufgeführt sind, entsprechen den in den nationalen und EU-Rechtsvorschriften festgesetzten Grenzwerten.

Allgemeine Analysemerkmale

— Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol): —

— Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol): —

— Mindestgesamtsäure: 5 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure

— Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter): —

— Höchstgehalt an Schwefeldioxid (Milligramm pro Liter): —

11. *Roma Spumante Rosato*

KURZBESCHREIBUNG

Schaum: fein und flüchtig;

Farbe: mehr oder weniger intensiv rosa;

Geruch: delikat, fein;

Geschmack: naturherb bis extra trocken;

Mindestgesamtalkoholgehalt (in % vol): 11,00 %;

Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 15,00 g/l.

Der Wein kann während der Gärung oder der zweiten Gärung in der Flasche trüb erscheinen.

Alle analytischen Parameter, die nicht in der nachstehenden Tabelle aufgeführt sind, entsprechen den in den nationalen und EU-Rechtsvorschriften festgesetzten Grenzwerten.

Allgemeine Analysemerkmale

— Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol): —

— Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol): —

— Mindestgesamtsäure: 5 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure

— Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter): —

— Höchstgehalt an Schwefeldioxid (Milligramm pro Liter): —

5. **Weinbereitungsverfahren**

5.1. *Spezifische önologische Verfahren*

—

5.2. *Höchsterträge:*

1. Roma Bianco (auch „Classico“ und „Riserva“), Roma Bianco Amabile (auch „Classico“)

12 000 kg Trauben pro Hektar

2. Roma Bellone (auch „Classico“), Roma Malvasia Puntinata (auch „Classico“)

12 000 kg Trauben pro Hektar

3. Roma Spumante

12 000 kg Trauben pro Hektar

4. Roma Rosso („Classico“ und „Riserva“), Roma Rosso Amabile (auch „Classico“)

10 000 kg Trauben pro Hektar

5. Roma Rosato (auch „Classico“)

10 000 kg Trauben pro Hektar

6. Roma Spumante Rosato

10 000 kg Trauben pro Hektar

6. **Abgegrenztes geografisches Gebiet**

Das Anbaugebiet der Trauben für Weine, die den Namen „Roma“ tragen dürfen, erstreckt sich über das gesamte Gebiet der folgenden Gemeinden in der Provinz 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 und Zagarolo und Teile der folgenden Gemeinden: — Artena für den einheitlichen Verwaltungsbereich, der Lariano, Velletri und die Provinz Roma/Latina umfasst; — Fiumicino, mit Ausnahme des Gebiets Sacra; — Rom, mit Ausnahme des Gebiets in der Nähe der Autobahn Grande Raccordo Anulare (GRA) und des Gebiets zwischen dem Abschnitt der GRA, der sich in der Nähe des Kreuzes Via del Mare mit dem Tiber kreuzt und entlang des Flusslaufs bis zum Abzweig des Kanals von Porto verläuft, der eine Verbindung zur tyrrhenischen Küste darstellt. Von hier aus verläuft die Abgrenzung nach Süden entlang der Küste bis zur Verwaltungsgrenze der Gemeinde Pomezia; sie folgt der oben genannten Grenze, bis sie die Via Laurentina kreuzt; von dort aus verläuft sie nach Norden, wo sie die GRA kreuzt. Das Anbaugebiet der Trauben für Weine mit dem Zusatz „Classico“ umfasst ausschließlich den vorgenannten Teil des Gebiets der Gemeinde Rom.

7. **Keltertraubensorten**

Bellone (W) – Cacchione

Bombino Bianco (W) – Bonbino

Bombino Bianco (W) – Bonvino

Bombino Bianco (W) – Ottenese

Cabernet Franc (R) – Cabernet

Cabernet Sauvignon (R) – Cabernet

Cesanese Comune (R) – Cesanese

Cesanese d'Affile (R) – Cesanese

Greco (W) – Asprinio Bianco (W)

Malvasia del Lazio (W) – Malvasia

Malvasia del Lazio (W) – Malvasia Puntinata

Montepulciano (R)

Sangiovese (R) – Sangioveto

Syrah (R) – Shiraz

Trebbiano Giallo (W) – Rossetto

Trebbiano Giallo (W) – Trebbiano

Verdicchio Bianco (W) – Trebbiano verde

8. **Beschreibung des Zusammenhangs bzw. der Zusammenhänge**

8.1. *DOC „Roma", Kategorie WEIN*

Das von Ebenen und Hügeln gekennzeichnete Erzeugungsgebiet umfasst die Küstengebiete Sabina Romana, Colli Albani, Colli Prenestini sowie einen Teil der Campagna Romana. Der westliche, südwestliche und südliche Teil ist hell und weitläufig. Der Boden, der sich besonders gut für die Bewirtschaftung von Weinbaugebieten für den Wein „Roma" eignet, wird auf natürliche Weise drainiert.

Darüber hinaus wird der Weinbau maßgeblich durch die chemische und physikalische Beschaffenheit und Struktur der Böden beeinflusst, die dazu beitragen, dass der Wein „Roma" seine charakteristischen physikalischen, chemischen und organoleptischen Eigenschaften erhält.

Insbesondere bestehen die Böden sedimentären und vulkanischen Ursprungs aus angeschwemmten und marinen Sedimenten, zu denen Travertin, Sand, Kies und Schlamm gehören. Bisweilen sind sie von jüngeren angeschwemmten Sedimenten oder von Ablagerungen aus Fluss- oder Sumpfgebieten bedeckt, die sich aus abwechselnden Schichten folgenden Materials zusammensetzen: Sand, sandiger Ton, Ton aus dem Bathyal oder Circalitoral, Sand und Kalkstein aus den Infralitoral, Sand aus Küstenregionen, der mit Vulkangestein und Sand aus einer windigen Flusslandschaft durchsetzt ist („Duna Antica"). Ebenfalls vorhanden sind Puzzolane, die lokal als „terrinelle" bekannt sind. Dabei handelt es sich um Vulkanasche, die keinen Härtungsprozess durchlaufen hat. Sie bilden tiefe, sandige Böden, die wasserdurchlässig sind und kein stehendes Wasser halten, weder an der Oberfläche noch in der Tiefe. Zu finden sind zudem Schluffe und gelber Sand, vermischt mit kalk- und siliziumhaltigem Kiesel in mehr oder weniger hohen Konzentrationen, sowie blauer und grauer Ton aus Seenlandschaften und Landgebieten mit roten tonigen oder lehmigen Böden, die im Allgemeinen recht fein sind und über einen konsistenten Unterboden verfügen. Die Beschaffenheit der Böden macht sie ideal für die Qualitätsweinerzeugung.

Das Klima im Erzeugungsgebiet kann mit einer Niederschlagsmenge von 1 065 mm als sehr regenreich beschrieben werden. Im Sommer fällt jedoch nur wenig Regen (105 mm) und in den niedrigeren Lagen ist es im Juli und August komplett trocken, wobei die Trockenheit auch im Juni und vereinzelt im Mai ausgeprägt sein kann. Die durchschnittliche Jahrestemperatur liegt bei mäßigen 14,2 °C. Die Monate September und Oktober sind geprägt von relativ hohen Temperaturen und optimalem Sonnenschein. Am Ende der Reifezeit ändert sich das Wetter wesentlich und es kühlt sich nachts erheblich ab. Dadurch reifen die Trauben langsam und vollständig, was entscheidend zu den besonderen organoleptischen Eigenschaften des Weins „Roma" beiträgt.

Der Boden ist vulkanischen Ursprungs und im Allgemeinen gekennzeichnet durch eine leichte Säure (pH-Wert 5,5/6), mit einem hohen Gehalt an Mineralsalzen (der Kaliumgehalt beträgt in der Regel mehr als 500 ppm). Insbesondere in steileren Gebieten herrschen starke Temperaturschwankungen zwischen Tag und Nacht von rund 10 °C. Die Kombination von Boden und Klima ist im Hinblick insbesondere auf den Apfelsäuregehalt der Trauben förderlich. Dies ist entscheidend für die Produktion der Terpene, die für das charakteristische Aroma der Rebsorte maßgeblich sind. Insbesondere bei den Weißweinen ergibt sich daraus ein frischer, ausgewogener Wein. Die angeschwemmten Böden vulkanischen Ursprungs weisen einen Tongehalt von 15 % bis 30 % sowie einen hohen Kaliumgehalt auf, was in Verbindung mit dem niedrigen Traubenertrag pro Hektar steht: höchstens zehn Tonnen pro Hektar. Zwischen Tag und Nacht treten Temperaturschwankungen von etwa 13 °C auf. Im Oktober herrscht üblicherweise optimaler Sonnenschein („ottobrate romane"). Bei den Rotweinen tragen all diese Faktoren zusammen dazu bei, dass die Trauben langsam und vollständig reifen können. Das Ergebnis des sehr guten Verhältnisses von Zucker und Säure in Kombination mit der phenolischen Reifung ist ein aromatischer, ausgewogener und körperreicher Wein mit guter Struktur.

Wie unzählige Dokumente belegen, reicht die lange Geschichte des Weinbaus in dem Erzeugungsgebiet des Weins „Roma" von der Römerzeit über das Mittelalter bis zur Gegenwart. Dies ist der allgemeine, grundlegende Beweis für die enge Verbindung und Wechselwirkung zwischen menschlichen Einflüssen und der Qualität und den besonderen Merkmalen des Weins „Roma".

Anders ausgedrückt: Es zeugt davon, wie die Menschen in diesem Gebiet im Laufe der Jahrhunderte die traditionellen Anbautechniken und önologischen Verfahren weitergegeben haben, die in der heutigen Zeit, dank der unbestreitbaren wissenschaftlichen und technologischen Fortschritte, verbessert und verfeinert werden konnten, um den renommierten Wein „Roma“ herzustellen.

8.2. *DOC „Roma“, Kategorie SCHAUMWEIN*

Das von Ebenen und Hügeln gekennzeichnete Erzeugungsgebiet umfasst die Küstengebiete Sabina Romana, Colli Albani, Colli Prenestini sowie einen Teil der Campagna Romana. Der westliche, südwestliche und südliche Teil ist hell und weitläufig. Der Boden, der sich besonders gut für die Bewirtschaftung von Weinbaugebieten für den Wein „Roma“ eignet, wird auf natürliche Weise drainiert.

Darüber hinaus wird der Weinbau maßgeblich durch die chemische und physikalische Beschaffenheit und Struktur der Böden beeinflusst, die dazu beitragen, dass der Wein „Roma“ seine charakteristischen physikalischen, chemischen und organoleptischen Eigenschaften erhält.

Insbesondere bestehen die Böden sedimentären und vulkanischen Ursprungs aus angeschwemmten und marinen Sedimenten, zu denen Travertin, Sand, Kies und Schlamm gehören. Bisweilen sind sie von jüngeren angeschwemmten Sedimenten oder von Ablagerungen aus Fluss- oder Sumpfgebieten bedeckt, die sich aus abwechselnden Schichten folgenden Materials zusammensetzen: Sand, sandiger Ton, Ton aus dem Bathyal oder Circalitoral, Sand und Kalkstein aus den Infralitoral, Sand aus Küstenregionen, der mit Vulkangestein und Sand aus einer windigen Flusslandschaft durchsetzt ist („Duna Antica“). Ebenfalls vorhanden sind Puzzolane, die lokal als „terrinelle“ bekannt sind. Dabei handelt es sich um Vulkanasche, die keinen Härtungsprozess durchlaufen hat. Sie bilden tiefe, sandige Böden, die wasserdurchlässig sind und kein stehendes Wasser halten, weder an der Oberfläche noch in der Tiefe. Zu finden sind zudem Schluffe und gelber Sand, vermischt mit kalk- und siliziumhaltigem Kiesel in mehr oder weniger hohen Konzentrationen, sowie blauer und grauer Ton aus Seenlandschaften und Landgebieten mit roten tonigen oder lehmigen Böden, die im Allgemeinen recht fein sind und über einen konsistenten Unterboden verfügen. Die Beschaffenheit der Böden macht sie ideal für die Qualitätsweinerzeugung.

Das Klima im Erzeugungsgebiet kann mit einer Niederschlagsmenge von 1 065 mm als sehr regenreich beschrieben werden. Im Sommer fällt jedoch nur wenig Regen (105 mm) und in den niedrigen Lagen ist es im Juli und August ist es komplett trocken, wobei die Trockenheit auch im Juni und vereinzelt im Mai ausgeprägt sein kann. Die durchschnittliche Jahrestemperatur liegt bei mäßigen 14,2 °C. Die Monate September und Oktober sind geprägt von relativ hohen Temperaturen und optimalem Sonnenschein. Am Ende der Reifezeit ändert sich das Wetter wesentlich und es kühlt sich nachts erheblich ab. Dadurch reifen die Trauben langsam und vollständig, was entscheidend zu den besonderen organoleptischen Eigenschaften des Weins „Roma“ beiträgt.

Insbesondere verleiht die Kombination aus Bodenbeschaffenheit und Klimafaktoren dem Schaumwein eine natürliche Säure, einen guten mineralischen Geschmack, eine aromatische Fülle und einen Grundanteil an Polyphenolen, die frische, strukturierte und langlebige Schaumweine garantieren.

Wie unzählige Dokumente belegen, reicht die lange Geschichte des Weinbaus in dem Erzeugungsgebiet des Weins „Roma“ von der Römerzeit über das Mittelalter bis zur Gegenwart. Dies ist der allgemeine, grundlegende Beweis für die enge Verbindung und Wechselwirkung zwischen menschlichen Einflüssen und der Qualität und den besonderen Merkmalen des Schaumweins „Roma“.

Anders ausgedrückt: Es zeugt davon, wie die Menschen in diesem Gebiet im Laufe der Jahrhunderte die traditionellen Anbautechniken und önologischen Verfahren weitergegeben haben, die in der heutigen Zeit, dank der unbestreitbaren wissenschaftlichen und technologischen Fortschritte, verbessert und verfeinert werden konnten, um den renommierten Wein „Roma“ herzustellen.

9. **Weitere wesentliche Bedingungen (Verpackung, Kennzeichnung, sonstige Anforderungen)**

DOC „Roma“ – Abweichung in Bezug auf die Weinherstellung in der Nähe des abgegrenzten Gebiets

Rechtsrahmen:

EU-Recht

Art der weiteren Bedingung:

Abweichung in Bezug auf die Erzeugung in dem abgegrenzten geografischen Gebiet

Beschreibung der Bedingung:

Nach den geltenden Rechtsvorschriften sind die Weinbereitung, die Verarbeitung zu Schaumwein und die Abfüllung in den Gemeinden Aprilia und Cisterna di Latina (Provinz Latina), die dem Weinbaugebiet benachbarte Verwaltungseinheiten darstellen, erlaubt.

DOC „Roma“ – Abfüllung in dem abgegrenzten geografischen Gebiet

Rechtsrahmen:

EU-Recht

Art der weiteren Bedingung:

Abfüllung in dem abgegrenzten geografischen Gebiet

Beschreibung der Bedingung:

Die Bestimmungen über die Abfüllung innerhalb des abgegrenzten geografischen Gebiets werden im Einklang mit dem EU-Recht (Artikel 8 der Verordnung (EG) Nr. 607/2009) festgelegt. Gemäß der vorgenannten Verordnung muss die Abfüllung in dem abgegrenzten geografischen Gebiet erfolgen, damit für Qualität, Ruf und Herkunft des Weins „Roma“ sowie die Wirksamkeit der entsprechenden Kontrollen garantiert werden kann. Die besonderen Merkmale und Eigenschaften des Weins „Roma“, die mit dem geografischen Ursprungsgebiet zusammenhängen, sowie das Ansehen des Namens können besser gewährleistet werden, wenn der Wein im Erzeugungsgebiet abgefüllt wird, da mit der Anwendung und Beachtung aller technischen Vorschriften für den Transport und die Abfüllung Betriebe in dem Gebiet betraut werden, die über die erforderlichen Kenntnisse und Fertigkeiten verfügen und auch ein Interesse daran haben, das verdiente Ansehen zu erhalten. Darüber hinaus stellt diese Vorschrift sicher, dass die Weinerzeuger bei der Abfüllung wirksamen Kontrollen durch die zuständigen Stellen unterliegen, sodass alle potenziellen Risiken vermieden werden, die mit dem Transport außerhalb des Gebiets einhergehen. Diese Vorschrift kommt daher den Weinerzeugern selbst entgegen, denen daran gelegen ist, die Qualität und das Ansehen der Bezeichnung zu schützen, und die dafür die Verantwortung übernehmen.

Link zur Produktspezifikation

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