C/2025/3452

26.6.2025

Publication de la communication d'une modification standard approuvée du cahier des charges d'une indication géographique conformément à l'article 5, paragraphe 4, du règlement délégué (UE) 2025/27 de la Commission [1]

(C/2025/3452)

COMMUNICATION DE L'APPROBATION D'UNE MODIFICATION STANDARD

[Article 24 du règlement (UE) 2024/1143]

«Roma»

PDO-IT-A0759-AM03 — 8.4.2025

1. **Dénomination du produit**

«Roma»

2. **Type d'indication géographique**

☒ Appellation d'origine protégée (AOP)

☐ Indication géographique protégée (IGP)

☐ Indication géographique (IG)

3. **Secteur**

☐ Produits agricoles

☒ Vins

☐ Boissons spiritueuses

4. **Pays dont fait partie la zone géographique**

Italie

5. **Autorité de l'État membre communiquant la modification standard**

Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste (Ministère de l'agriculture, de la souveraineté alimentaire et des forêts)

6. **Qualification en tant que modification standard**

Il est déclaré que l'approbation et la communication de la présente modification standard remplissent les conditions d'approbation d'une modification standard prévues par le règlement (UE) 2024/1143 et respectent les dispositions adoptées en vertu de celui-ci. Il est également déclaré que la modification répond à la définition d'une modification standard visée à l'article 24, paragraphe 4, du règlement (UE) 2024/1143, étant donné qu'elle ne relève pas des définitions figurant à l'article 24, paragraphe 3, du règlement (UE) 2024/1143.

7. **Description de la ou des modifications standard approuvées**

1. *Introduction et nouvelle dénomination de certains types de vins et de vins mousseux*

Dans le cadre des catégories de produits de la vigne actuellement reconnues pour l'AOP «Roma», trois nouveaux types sont introduits:

— «Bianco riserva» et «Classico Bianco riserva» (catégorie «vin»);

— «Spumante Rosato» (catégorie «vin mousseux»).

En outre, le type «Romanella spumante» (catégorie «vin mousseux») est renommé «Spumante».

[1] Règlement délégué (UE) 2025/27 de la Commission du 30 octobre 2024 complétant le règlement (UE) 2024/1143 du Parlement européen et du Conseil par des règles concernant l'enregistrement et la protection des indications géographiques, des spécialités traditionnelles garanties et des mentions de qualité facultatives, et abrogeant le règlement délégué (UE) nº 664/2014 (JO L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

La modification susmentionnée concerne les articles 1er, 2, 4, 5, 6, 7 et 9 du cahier des charges ainsi que la rubrique 4 «Description du ou des vins» du document unique.

2. *Base ampélographique des vignobles*

La description de la base ampélographique des vignobles relative au nouveau type «Spumante Rosato» (catégorie «vin mousseux») est désormais ajoutée.

Par ailleurs, pour les types de cépage «Malvasia puntinata» et «Bellone» (catégorie «vin»), il est précisé, dans un souci de clarté, que le taux minimal d'utilisation des cépages Malvasia puntinata ou Bellone à hauteur de 85 % se réfère à la composition des vignobles de l'exploitation (et non de chaque unité plantée en vignes prise isolément).

La modification susmentionnée concerne l'article 2 du cahier des charges; elle n'a aucune incidence sur le document unique.

3. *Rendement maximal de raisins par hectare, titre alcoométrique volumique naturel minimal des raisins et densité de plantation des vignobles*

Le rendement maximal des raisins par hectare ainsi que le titre alcoométrique volumique naturel minimal des raisins du nouveau type «Spumante rosato» (catégorie «vin mousseux») sont désormais ajoutés.

Par ailleurs, pour l'ensemble des produits de la vigne bénéficiant de l'AOP «Roma», la densité minimale de plantation des vignobles en culture spécialisée est portée de 3 000 (limite actuelle) à 4 000 pieds par hectare.

Cette modification concerne l'article 4 du cahier des charges ainsi que la rubrique 5.2 «Pratiques vitivinicoles — rendements maximaux» du document unique.

4. *Dérogation à la production dans la zone géographique délimitée*

Actuellement, les opérations de vinification, de transformation en vin mousseux et d'embouteillage sont autorisées, conformément à l'article 5, paragraphe 1, du règlement délégué (UE) 2019/33, sur le territoire de la commune d'Aprilia, dans la province de Latina. À la suite de la modification du cahier des charges, ces opérations de vinification, de transformation en vin mousseux et d'embouteillage sont également autorisées sur le territoire de la commune de Cisterna di Latina (dans la province de Latina), qui constitue une unité administrative voisine de la zone géographique délimitée, conformément aux dispositions nationales.

La modification susmentionnée concerne l'article 5 du cahier des charges ainsi que la rubrique 9 «Autres conditions» du document unique.

5. *Spécification des techniques d'élaboration des vins mousseux*

Les techniques d'élaboration des vins mousseux sont conformes à celles autorisées par la législation en vigueur pour cette catégorie. Ainsi, dans un souci de clarté, il a été précisé que l'élaboration des vins mousseux est effectuée par fermentation en autoclave (méthode dite «Martinotti» ou «Charmat») ou en bouteille (méthode dite «classique»).

La modification susmentionnée concerne l'article 5 du cahier des charges; elle n'a aucune incidence sur le document unique.

6. *Période de vieillissement des vins pour les types «Rosso riserva» et «Bianco riserva»*

Actuellement, une durée minimale de vieillissement de 24 mois à compter de la récolte est requise pour le type «Rosso riserva» (catégorie «vin»). À la suite de la modification, il est précisé que pendant cette période, le vin doit être vieilli au moins 9 mois dans des contenants en bois d'une capacité minimale de 499 litres.

Une durée minimale de vieillissement de 12 mois à compter de la récolte, dont au moins 4 mois d'élevage en bouteille, est également prévue pour le nouveau type «Bianco riserva» (catégorie «vin»).

La modification susmentionnée concerne l'article 5 du cahier des charges; elle n'a aucune incidence sur le document unique.

7. *Date de mise sur le marché*

Les dispositions relatives aux dates de mise sur le marché des produits de la vigne bénéficiant de l'AOP «Roma» sont supprimées.

La modification susmentionnée concerne l'article 5 du cahier des charges ainsi que la rubrique 9 «Autres conditions» du document unique.

8. *Caractéristiques des vins à la consommation*

Les caractéristiques à la consommation sont désormais prévues pour les nouveaux types «Bianco riserva», «Classico Bianco riserva» (catégorie «vin») et «Spumante Rosato» (catégorie «vin mousseux»).

Les valeurs relatives à l'extrait non réducteur minimal sont relevées pour les types de vins suivants: Bianco (également «Classico»), Bellone (également «Classico»), Malvasia puntinata (également «Classico»), Rosso (également «Classico») et Rosso riserva (également «Classico»).

Les caractéristiques relatives à la bouche sont modifiées (les mots «sèche à demi-sèche» sont insérés à la place de «sèche» ou «nette») pour les types de vins suivants: Bianco (également «Classico»), Bellone (également «Classico»), Malvasia puntinata (également «Classico»), Rosso (également «Classico»), Rosso riserva (également «Classico») et Rosato (également «Classico»).

Les caractéristiques relatives à la bouche ont été modifiées pour le type «Spumante»: l'expression «dosage zéro» remplace désormais le mot «brut».

De plus, il a été ajouté que les vins peuvent éventuellement présenter des notes boisées et les vins mousseux un léger voile.

La modification susmentionnée concerne l'article 6 du cahier des charges ainsi que la rubrique 4 «Description du ou des vins» du document unique.

9. *Étiquetage et présentation*

Il est désormais possible d'utiliser le terme «Romanella» dans l'étiquetage et la présentation du type «Spumante».

En outre, il est interdit d'utiliser les adjectifs «sec», «moelleux» et «demi-sec» pour les types de vins suivants: Bianco (également «Classico»), Bianco riserva (également «Classico»), Malvasia puntinata (également «Classico»), Bellone (également «Classico»), Rosso (également «Classico»), Rosso riserva (également «Classico»), Rosato.

La modification susmentionnée concerne l'article 7 du cahier des charges; elle n'a aucune incidence sur le document unique.

10. *Conditionnement*

Les volumes des bouteilles en verre sont désormais précisés pour les produits de la vigne bénéficiant de l'AOP «Roma».

La modification susmentionnée concerne l'article 8 du cahier des charges; elle n'a aucune incidence sur le document unique.

11. *Références et coordonnées de l'organisme de contrôle*

Les références et les coordonnées de l'organisme de contrôle, chargé de vérifier le respect du cahier des charges, sont modifiées.

La modification susmentionnée concerne l'article 10 du cahier des charges; elle n'a aucune incidence sur le document unique.

DOCUMENT UNIQUE

1. **Dénomination du produit**

Roma

2. **Type d'indication géographique**

AOP — Appellation d'origine protégée

3. **Catégories de produits de la vigne**

1. Vin

4. Vin mousseux

3.1. *Code de la nomenclature combinée*

— 22 — BOISSONS, LIQUIDES ALCOOLIQUES ET VINAIGRES

2204 — Vins de raisins frais, y compris les vins enrichis en alcool; moûts de raisin, autres que ceux du nº 2009

4. **Description du ou des vins**

1. *Roma Bianco (également «Classico»)*

DESCRIPTION SUCCINCTE

Vin frais et équilibré.

Robe: jaune paille, avec d'éventuels reflets verdâtres.

Nez: délicat, éthéré.

Bouche: sèche à demi-sèche, sapide, harmonieuse, avec d'éventuelles notes florales et fruitées.

Titre alcoométrique volumique total minimal: 12,00 % vol.

Extrait non réducteur minimal: 19,00 g/l.

En cas de conservation dans des contenants en bois, la bouche et/ou le nez peuvent révéler de légères notes boisées.

Les autres paramètres analytiques ne figurant pas dans le tableau ci-dessous respectent les limites fixées par la législation de l'État membre et de l'UE.

Caractéristiques analytiques générales

— Titre alcoométrique total maximal (en % du volume): —

— Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume): —

— Acidité totale minimale: 4,5 grammes par litre, exprimée en acide tartrique

— Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre): —

— Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre): —

2. *Roma Bianco amabile (également «Classico»)*

DESCRIPTION SUCCINCTE

Robe: jaune paille, avec d'éventuels reflets verdâtres.

Nez: fruité, délicat, fin.

Bouche: moelleuse, sapide, harmonieuse.

Titre alcoométrique volumique total minimal: 12,50 % vol.

Extrait non réducteur minimal: 20,00 g/l.

En cas de conservation dans des contenants en bois, la bouche et/ou le nez peuvent révéler de légères notes boisées.

Les autres paramètres analytiques ne figurant pas dans le tableau ci-dessous respectent les limites fixées par la législation de l'État membre et de l'UE.

Caractéristiques analytiques générales

— Titre alcoométrique total maximal (en % du volume): —

— Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume): —

— Acidité totale minimale: 4,5 grammes par litre, exprimée en acide tartrique

— Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre): —

— Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre): —

3. *Roma Bianco riserva (également «Classico»)*

DESCRIPTION SUCCINCTE

Robe: jaune paille plus ou moins intense.

Nez: délicat, éthéré.

Bouche: sèche à demi-sèche, harmonieuse.

Titre alcoométrique volumique total minimal: 12,50 % vol.

Extrait non réducteur minimal: 19,00 g/l.

En cas de conservation dans des contenants en bois, la bouche et/ou le nez peuvent révéler de légères notes boisées.

Les autres paramètres analytiques ne figurant pas dans le tableau ci-dessous respectent les limites fixées par la législation de l'État membre et de l'UE.

Caractéristiques analytiques générales

— Titre alcoométrique total maximal (en % du volume): —

— Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume): —

— Acidité totale minimale: 4,5 grammes par litre, exprimée en acide tartrique

— Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre): —

— Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre): —

4. *Roma Bellone (également «Classico»)*

DESCRIPTION SUCCINCTE

Vin frais et équilibré.

Robe: jaune paille, avec d'éventuels reflets verdâtres.

Nez: caractéristique du cépage, fin, agréable, avec des notes florales et fruitées.

Bouche: sèche à demi-sèche, équilibrée, sapide, agréable.

Titre alcoométrique volumique total minimal: 12,00 % vol.

Extrait non réducteur minimal: 19,00 g/l.

En cas de conservation dans des contenants en bois, la bouche et/ou le nez peuvent révéler de légères notes boisées.

Les autres paramètres analytiques ne figurant pas dans le tableau ci-dessous respectent les limites fixées par la législation de l'État membre et de l'UE.

Caractéristiques analytiques générales

— Titre alcoométrique total maximal (en % du volume): —

— Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume): —

— Acidité totale minimale: 4,5 grammes par litre, exprimée en acide tartrique

— Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre): —

— Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre): —

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

DESCRIPTION SUCCINCTE

Vin frais et équilibré.

Robe: jaune paille plus ou moins intense.

Nez: caractéristique du cépage, agréable, fin, avec des notes florales et fruitées.

Bouche: sèche à demi-sèche, équilibrée, souple.

Titre alcoométrique volumique total minimal: 12,00 % vol.

Extrait non réducteur minimal: 19,00 g/l.

En cas de conservation dans des contenants en bois, la bouche et/ou le nez peuvent révéler de légères notes boisées.

Les autres paramètres analytiques ne figurant pas dans le tableau ci-dessous respectent les limites fixées par la législation de l'État membre et de l'UE.

Caractéristiques analytiques générales

— Titre alcoométrique total maximal (en % du volume): —

— Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume): —

— Acidité totale minimale: 4,5 grammes par litre, exprimée en acide tartrique

— Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre): —

— Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre): —

6. *Roma Rosso (également «Classico»)*

DESCRIPTION SUCCINCTE

Vin bien structuré, avec de bons niveaux de polyphénols et de tanins polymérisés lui conférant un fin équilibre sans âpreté.

Robe: rouge rubis avec des reflets violacés, tirant parfois vers le rouge grenat avec le vieillissement.

Nez: caractéristique, intense.

Bouche: sèche à demi-sèche, harmonieuse, bien structurée et de bonne persistance.

Titre alcoométrique volumique total minimal: 12,50 % vol.

Extrait non réducteur minimal: 27,00 g/l.

En cas de conservation dans des contenants en bois, la bouche et/ou le nez peuvent révéler de légères notes boisées.

Les autres paramètres analytiques ne figurant pas dans le tableau ci-dessous respectent les limites fixées par la législation de l'État membre et de l'UE.

Caractéristiques analytiques générales

— Titre alcoométrique total maximal (en % du volume): —

— Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume): —

— Acidité totale minimale: 4,5 grammes par litre, exprimée en acide tartrique

— Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre): —

— Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre): —

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

DESCRIPTION SUCCINCTE

Robe: rouge rubis, avec des reflets violacés.

Nez: harmonieux, fruité et intense.

Bouche: moelleuse, persistante, harmonieuse.

Titre alcoométrique volumique total minimal: 13,00 % vol.

Extrait non réducteur minimal: 24,00 g/l.

En cas de conservation dans des contenants en bois, la bouche et/ou le nez peuvent révéler de légères notes boisées.

Les autres paramètres analytiques ne figurant pas dans le tableau ci-dessous respectent les limites fixées par la législation de l'État membre et de l'UE.

Caractéristiques analytiques générales

— Titre alcoométrique total maximal (en % du volume): —

— Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume): —

— Acidité totale minimale: 4,5 grammes par litre, exprimée en acide tartrique

— Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre): —

— Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre): —

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

DESCRIPTION SUCCINCTE

Vin bien structuré, avec de bons niveaux de polyphénols et de tanins polymérisés, lui conférant un fin équilibre sans âpreté et une bonne longévité.

Robe: rouge rubis avec des reflets violacés, tirant parfois vers le rouge grenat avec le vieillissement.

Nez: intense et caractéristique de notes fruitées et/ou épicées.

Bouche: sèche à demi-sèche, harmonieuse, bien structurée et de bonne persistance.

Titre alcoométrique volumique total minimal: 13,00 % vol.

Extrait non réducteur minimal: 27,00 g/l.

En cas de conservation dans des contenants en bois, la bouche et/ou le nez peuvent révéler de légères notes boisées.

Les autres paramètres analytiques ne figurant pas dans le tableau ci-dessous respectent les limites fixées par la législation de l'État membre et de l'UE.

Caractéristiques analytiques générales

— Titre alcoométrique total maximal (en % du volume): —

— Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume): —

— Acidité totale minimale: 4,5 grammes par litre, exprimée en acide tartrique

— Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre): —

— Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre): —

9. *Roma Rosato (également «Classico»)*

DESCRIPTION SUCCINCTE

Vin peu corpulent, frais, vif.

Robe: rosée plus ou moins intense.

Nez: délicat, fin, avec des notes florales et fruitées.

Bouche: sèche à demi-sèche, fraîche, fruitée, sapide.

Titre alcoométrique volumique total minimal: 11,50 % vol.

Extrait non réducteur minimal: 18,00 g/l.

En cas de conservation dans des contenants en bois, la bouche et/ou le nez peuvent révéler de légères notes boisées.

Les autres paramètres analytiques ne figurant pas dans le tableau ci-dessous respectent les limites fixées par la législation de l'État membre et de l'UE.

Caractéristiques analytiques générales

— Titre alcoométrique total maximal (en % du volume): —

— Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume): —

— Acidité totale minimale: 4,5 grammes par litre, exprimée en acide tartrique

— Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre): —

— Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre): —

10. *Roma Spumante*

DESCRIPTION SUCCINCTE

Mousse: fine et évanescente.

Robe: jaune paille pâle.

Nez: caractéristique, délicat, fin, avec des accents de levure.

Bouche: fraîche et équilibrée, de «dosage zéro» à «extra-dry».

Titre alcoométrique volumique total minimal: 11,00 % vol.

Extrait non réducteur minimal: 15,00 g/l.

En cas de fermentation ou de fermentation secondaire en bouteille, le vin peut présenter un léger voile.

Les autres paramètres analytiques ne figurant pas dans le tableau ci-dessous respectent les limites fixées par la législation de l'État membre et de l'UE.

Caractéristiques analytiques générales

— Titre alcoométrique total maximal (en % du volume): —

— Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume): —

— Acidité totale minimale: 5 grammes par litre, exprimée en acide tartrique

— Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre): —

— Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre): —

11. *Roma Spumante Rosato*

DESCRIPTION SUCCINCTE

Mousse: fine et évanescente.

Robe: rosée plus ou moins intense.

Nez: délicat, fin.

Bouche: de «dosage zéro» à «extra-dry».

Titre alcoométrique volumique total minimal: 11,00 % vol.

Extrait non réducteur minimal: 15,00 g/l.

En cas de fermentation ou de fermentation secondaire en bouteille, le vin peut présenter un léger voile.

Les autres paramètres analytiques ne figurant pas dans le tableau ci-dessous respectent les limites fixées par la législation de l'État membre et de l'UE.

Caractéristiques analytiques générales

— Titre alcoométrique total maximal (en % du volume): —

— Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume): —

— Acidité totale minimale: 5 grammes par litre, exprimée en acide tartrique

— Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre): —

— Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre): —

5. **Pratiques vitivinicoles**

5.1. *Pratiques œnologiques spécifiques*

—

5.2. *Rendements maximaux*

1. Roma Bianco (également «Classico» et «riserva»), Roma Bianco amabile (également «Classico»)

12 000 kilogrammes de raisins par hectare

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

12 000 kilogrammes de raisins par hectare

3. Roma Spumante

12 000 kilogrammes de raisins par hectare

4. Roma Rosso (également «Classico» et «riserva»), Roma Rosso amabile (également «Classico»)

10 000 kilogrammes de raisins par hectare

5. Roma Rosato (également «Classico»)

10 000 kilogrammes de raisins par hectare

6. Roma Spumante Rosato

10 000 kilogrammes de raisins par hectare

6. **Zone géographique délimitée**

La zone de production des raisins destinés aux vins pouvant bénéficier de l'appellation «Roma» comprend l'ensemble du territoire des communes suivantes de la province de Rome: - 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, Zagarolo; et une partie du territoire des communes suivantes: - Artena, pour la seule zone administrative comprise entre les limites de Lariano, de Velletri et de la province de Rome/Latina; - Fiumicino, à l'exception de la zone de Sacra; - Rome, à l'exception de la zone située à l'intérieur du boulevard périphérique (GRA, «Grande Raccordo Anulare») ainsi que de la zone délimitée par le tronçon du GRA qui, à proximité du carrefour avec la Via del Mare, enjambe le Tibre et suit son cours jusqu'à la bifurcation avec le «canal de port», atteignant la côte tyrrhénienne. La démarcation se poursuit ensuite vers le sud le long de la côte jusqu'à atteindre la limite administrative de la commune de Pomezia, qu'elle suit jusqu'à l'intersection avec Via Laurentina. De là, elle remonte vers le nord jusqu'au croisement avec le GRA. La zone de production des raisins destinés aux vins portant la mention «Classico» comprend exclusivement la partie susmentionnée du territoire de la commune de Rome.

7. **Cépages principaux**

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. **Description du ou des liens**

8.1. *AOC «Roma» catégorie «vin»*

Le relief plat et vallonné de la zone de production, qui comprend les territoires côtiers, la Sabine romaine, les monts Albains, les monts Prénestiens et une partie de la campagne romaine, ainsi que l'exposition ouest, sud-ouest et sud contribuent à créer un environnement aéré et lumineux. Le sol, caractérisé par sa capacité de drainage naturelle, est particulièrement propice à la culture des vignobles destinés à la production du vin «Roma».

La texture ainsi que la structure chimique et physique des sols exercent également une influence déterminante sur la viticulture, contribuant aux caractéristiques physiques, chimiques et organoleptiques distinctives des vins «Roma».

En particulier, les sols d'origine sédimentaire et volcanique sont constitués de sédiments alluviaux et marins, tels que travertins, sables, graviers et limons. Ils sont parfois recouverts de dépôts alluviaux récents ou de dépôts formés en milieu fluvio-palustre constitués de couches alternées des éléments suivants: sable, argile sableuse, argiles bathyales et circalittorales, sables et calcarénites infralittoraux, sables de milieu côtier avec volcanites albaines intercalées, et sables d'origine éolienne et fluviale («Duna Antica»). Il existe également des pouzzolanes (localement appelées «terrinelle»), c'est-à-dire des cendres volcaniques qui n'ont pas fait l'objet d'un processus de durcissement. Elles forment des sols sableux, profonds, perméables à l'eau, sans rétention d'eau, que ce soit en surface ou dans les couches plus profondes. On trouve aussi des limons et des sables jaunes mélangés à des galets calcaires et siliceux, dispersés ou concentrés, ainsi que des argiles bleues et grises d'origine lacustre et des sols de terres rouges à la texture argilo-limoneuse, généralement peu épais et au sous-sol cohérent. Ces caractéristiques rendent les sols particulièrement adaptés à une viticulture de qualité.

Le climat de la zone de production est caractérisé par des précipitations abondantes (1 065 mm) et de faibles pluies estivales (105 mm), avec une aridité marquée en juillet et août, qui peut également se manifester en juin et, de manière sporadique, en mai aux altitudes les plus basses. La température moyenne annuelle est de 14,2 °C, avec des températures relativement élevées et un excellent ensoleillement en septembre et octobre. La phase finale de maturation est marquée par une forte amplitude thermique entre le jour et la nuit, permettant aux raisins de mûrir lentement et complètement. Ces conditions climatiques contribuent de manière significative aux caractéristiques organoleptiques distinctives du vin «Roma».

En particulier, pour les vins blancs, le sol volcanique, caractérisé par une réaction généralement sub-acide (pH 5,5/6) et une forte teneur en sels minéraux (un taux de potassium normalement supérieur à 500 ppm), combiné à des facteurs climatiques qui présentent, surtout dans les zones les plus escarpées, une forte amplitude thermique entre le jour et la nuit (± 10 °C), favorise notamment l'accumulation d'acide malique dans les grappes, ce qui stimule la production de terpènes, responsables des arômes variétaux, et permet d'obtenir un vin frais et équilibré. Pour les vins rouges, la composante argileuse (comprise entre 15 et 30 %) des sols alluviaux d'origine volcanique, riches en potassium, associée à de faibles rendements de raisins par hectare (maximum 10 tonnes/ha), à une forte amplitude thermique entre le jour et la nuit (± 13 °C) et à l'excellent ensoleillement qui caractérise généralement le mois d'octobre (soit la période mieux connue sous le nom d'«ottobrata romana»), permet aux raisins de mûrir lentement et pleinement. Cet équilibre optimal entre sucres et acides, combiné à une maturation phénolique complète, permet de produire des vins corpulents et de bonne structure, caractérisés par de bons arômes et un excellent équilibre.

L'histoire millénaire de la viticulture sur le territoire des vins d'appellation «Roma», remontant à l'époque romaine, se poursuivant au Moyen-Âge et jusqu'à nos jours, que de nombreux documents attestent, constitue une preuve générale et essentielle du lien étroit et de l'interaction qui existent entre les facteurs humains, la qualité et les caractéristiques particulières du vin «Roma».

En d'autres termes, elle témoigne de la manière dont les habitants de cette région ont, au fil des siècles, transmis les techniques traditionnelles de viticulture et d'œnologie. Ces techniques ont été améliorées et affinées à l'époque moderne et contemporaine grâce aux avancées indéniables en matière scientifique et technologique, permettant ainsi d'obtenir les vins renommés de l'appellation «Roma».

8.2. *AOC «Roma» catégorie «vin mousseux»*

Le relief plat et vallonné de la zone de production, qui comprend les territoires côtiers, la Sabine romaine, les monts Albains, les monts Prénestiens et une partie de la campagne romaine, ainsi que l'exposition ouest, sud-ouest et sud contribuent à créer un environnement aéré et lumineux. Le sol, caractérisé par sa capacité de drainage naturelle, est particulièrement propice à la culture des vignobles destinés à la production du vin «Roma».

La texture ainsi que la structure chimique et physique des sols exercent également une influence déterminante sur la viticulture, contribuant aux caractéristiques physiques, chimiques et organoleptiques distinctives des vins «Roma».

En particulier, les sols d'origine sédimentaire et volcanique sont constitués de sédiments alluviaux et marins, tels que travertins, sables, graviers et limons. Ils sont parfois recouverts de dépôts alluviaux récents ou de dépôts formés en milieu fluvio-palustre constitués de couches alternées des éléments suivants: sable, argile sableuse, argiles bathyales et circalittorales, sables et calcarénites infralittoraux, sables de milieu côtier avec volcanites albaines intercalées, et sables d'origine éolienne et fluviale («Duna Antica»). Il existe également des pouzzolanes (localement appelées «terrinelle»), c'est-à-dire des cendres volcaniques qui n'ont pas fait l'objet d'un processus de durcissement. Elles forment des sols sableux, profonds, perméables à l'eau, sans rétention d'eau, que ce soit en surface ou dans les couches plus profondes. On trouve aussi des limons et des sables jaunes mélangés à des galets calcaires et siliceux, dispersés ou concentrés, ainsi que des argiles bleues et grises d'origine lacustre et des sols de terres rouges à la texture argilo-limoneuse, généralement peu épais et au sous-sol cohérent. Ces caractéristiques rendent les sols particulièrement adaptés à une viticulture de qualité.

Le climat de la zone de production est caractérisé par des précipitations abondantes (1 065 mm) et de faibles pluies estivales (105 mm), avec une aridité marquée en juillet et août, qui peut également se manifester en juin et, de manière sporadique, en mai aux altitudes les plus basses. La température moyenne annuelle est de 14,2 °C, avec des températures relativement élevées et un excellent ensoleillement en septembre et octobre. La phase finale de maturation est marquée par une forte amplitude thermique entre le jour et la nuit, permettant aux raisins de mûrir lentement et complètement. Ces conditions climatiques contribuent de manière significative aux caractéristiques organoleptiques distinctives du vin mousseux «Roma».

En particulier, la combinaison des caractéristiques du sol et des facteurs climatiques confère aux vins mousseux une acidité naturelle, une belle minéralité due au sol, une richesse aromatique et un faible taux de polyphénols. Ces éléments garantissent l'obtention de vins mousseux frais, structurés et de longue garde.

L'histoire millénaire de la viticulture sur le territoire des vins d'appellation «Roma», remontant à l'époque romaine, se poursuivant au Moyen-Âge et jusqu'à nos jours, que de nombreux documents attestent, constitue une preuve générale et essentielle du lien étroit et de l'interaction qui existent entre les facteurs humains, la qualité et les caractéristiques particulières du vin «Roma».

En d'autres termes, elle témoigne de la manière dont les habitants de cette région ont, au fil des siècles, transmis les techniques traditionnelles de viticulture et d'œnologie. Ces techniques ont été améliorées et affinées à l'époque moderne et contemporaine grâce aux avancées indéniables en matière scientifique et technologique, permettant ainsi d'obtenir les vins mousseux renommés de l'appellation «Roma».

9. **Autres conditions essentielles (conditionnement, étiquetage, autres exigences)**

AOC «Roma» – dérogation à la vinification à proximité de la zone délimitée

Cadre juridique:

Législation de l'Union européenne

Type de condition supplémentaire:

Dérogation à la production dans la zone géographique délimitée

Description de la condition:

Les opérations de vinification, de transformation en vin mousseux et d'embouteillage sont autorisées, conformément à la réglementation en vigueur, sur les territoires des communes d'Aprilia et de Cisterna di Latina, dans la province de Latina, ces communes constituant des unités administratives voisines de la zone de production des raisins.

AOC «Roma» – embouteillage dans la zone géographique délimitée

Cadre juridique:

Législation de l'Union européenne

Type de condition supplémentaire:

Embouteillage dans la zone géographique délimitée

Description de la condition:

Les dispositions relatives à l'embouteillage dans la zone délimitée sont établies conformément à la législation de l'Union européenne [article 8 du règlement (CE) nº 607/2009]. Selon cette législation, l'embouteillage doit avoir lieu dans la zone délimitée afin de préserver la qualité et la renommée des vins «Roma», de garantir leur origine et de veiller à l'efficacité des contrôles pertinents. Les caractéristiques et qualités particulières des vins «Roma», liées à leur zone géographique d'origine, ainsi que la renommée de l'appellation, sont en effet mieux garanties lorsque le vin est embouteillé dans la zone de production, dans la mesure où l'application et le respect de l'ensemble des règles techniques relatives au transport et à l'embouteillage sont assurés par des exploitations situées dans cette zone, dont les propriétaires disposent des connaissances et du savoir-faire requis et ont un intérêt direct à préserver la renommée acquise. En outre, cette obligation garantit aux viticulteurs un système de contrôle efficace lors de la phase d'embouteillage, assuré par les organismes compétents. Cela permet d'éviter tous les risques potentiels que le transport en dehors de la zone pourrait entraîner. Cette disposition bénéficie ainsi aux viticulteurs eux-mêmes, soucieux de préserver la qualité et la renommée de l'appellation dont ils ont la responsabilité.

Lien vers le cahier des charges

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