C/2025/3452

2025.6.26.

Egy földrajzi árujelző termékleírásának jóváhagyott standard módosításáról szóló közlemény közzététele az (EU) 2025/27 felhatalmazáson alapuló bizottsági rendelet [1] 5. cikkének (4) bekezdésével összhangban

(C/2025/3452)

STANDARD MÓDOSÍTÁS JÓVÁHAGYÁSÁRÓL SZÓLÓ KÖZLEMÉNY

(Az (EU) 2024/1143 rendelet 24. cikke)

„Roma”

PDO-IT-A0759-AM03 – 2025.4.8.

1. **A termék elnevezése**

„Roma”

2. **A földrajzi árujelző típusa**

☒ Oltalom alatt álló eredetmegjelölés (OEM)

☐ Oltalom alatt álló földrajzi jelzés (OFJ)

☐ Földrajzi jelzés (FJ)

3. **Ágazat**

☐ Mezőgazdasági termékek

☒ Borok

☐ Szeszes italok

4. **Az az ország, amelyhez a földrajzi terület tartozik**

Olaszország

5. **A standard módosítást közlő tagállami hatóság**

Mezőgazdasági, Élelmiszer-önrendelkezési és Erdészeti Minisztérium

6. **Standard módosításként való minősítés**

Megerősítést nyer, hogy e standard módosítás jóváhagyása és közlése megfelel a standard módosítás jóváhagyására vonatkozó, az (EU) 2024/1143 rendelet és az annak alapján elfogadott rendelkezések szerinti feltételeknek. Továbbá ez a módosítás megfelel az (EU) 2024/1143 rendelet 24. cikkének (4) bekezdése szerinti „standard módosítás” fogalommeghatározásának, mivel nem tartozik az említett rendelet 24. cikkének (3) bekezdésében meghatározott esetek közé.

7. **A jóváhagyott standard módosítás(ok) ismertetése**

1. *Egyes bor- és pezsgőfajták bevezetése és átnevezése*

A jelenleg a „Roma” OEM alá tartozó kategóriák kiegészültek a szőlőből készült termékek három új típusával:

— „Bianco riserva” és „Classico bianco riserva” (borkategória),

— „Spumante rosato” (pezsgőkategória).

A „Romanella spumante” (pezsgőkategória) elnevezés szintén „spumante”-ra változott.

[1] A Bizottság (EU) 2025/27 felhatalmazáson alapuló rendelete (2024. október 30.) az (EU) 2024/1143 európai parlamenti és tanácsi rendeletnek a földrajzi árujelzők, a hagyományos különleges termékek és a minőségre utaló választható kifejezések bejegyzésére és oltalmára vonatkozó szabályokkal történő kiegészítéséről, valamint a 664/2014/EU felhatalmazáson alapuló rendelet hatályon kívül helyezéséről (HL L, 2025/27., 2025.1.15., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Ez a módosítás a termékleírás 1., 2., 4., 5., 6., 7. és 9. cikkét érinti, és magában foglal egy módosítást az egységes dokumentum 4. szakaszában („A bor(ok) leírása”).

2. *A szőlőültetvényeken alkalmazott szőlőfajta-kombinációk*

A szöveg kiegészült a szőlőültetvényeken található szőlőfajták kombinációjának leírásával, hivatkozással az új „spumante rosato” típusra (pezsgőkategória).

Ezenkívül a „Malvasia puntinata” és a „Bellone” (borkategória) egyfajtás típusokat illetően pontosítás céljából rögzítésre kerül, hogy a Malvasia puntinata vagy Bellone fajták 85 %-os minimális százalékos aránya a gazdaságok szőlőültetvényeinek összetételére (és így nem egyetlen szőlőparcella összetételére) vonatkozik.

Ez a módosítás a termékleírás 2. cikkét érinti, míg az egységes dokumentumban nem von maga után változást.

3. *Maximális hektáronkénti szőlőhozam, a szőlő térfogatszázalékban kifejezett minimális természetes alkoholtartalma és ültetési sűrűsége a szőlőültetvényeken*

Az új „spumante rosato” típus (pezsgőkategória) esetében a szöveg kiegészült a hektáronkénti maximális szőlőhozammal és a szőlő térfogatszázalékban kifejezett minimális természetes alkoholtartalmával.

Ezenkívül a „Roma” oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott valamennyi borászati termék esetében a szőlőültetvényeken a jelenlegi minimális ültetési sűrűség az ültetési távolságtól függően hektáronként 3 000 tőkéről 4 000 tőkére emelkedett, úgy, hogy az egyetlen növénykultúra a szőlő.

Ez a módosítás a termékleírás 4. cikkét érinti, és az egységes dokumentum 5.2. szakaszának („Borkészítési eljárások – maximális hozamok”) módosítását vonja maga után.

4. *A körülhatárolt földrajzi területen belüli előállítás tekintetében biztosított eltérés*

Az (EU) 2019/33 felhatalmazáson alapuló rendelet 5. cikkének (1) bekezdése értelmében jelenleg Latina tartomány Aprilia településén engedélyezett a borkészítés, a pezsgővé alakítás és a palackozás. A termékleírás módosításának eredményeként ezek a folyamatok (borkészítés, pezsgővé alakítás és palackozás) Latina tartomány Cisterna di Latina településén is engedélyezettek, amely a nemzeti rendelkezéseknek megfelelően a körülhatárolt földrajzi területtel szomszédos közigazgatási egységet képez.

Ez a módosítás a termékleírás 5. cikkét érinti, és az egységes dokumentum 9. szakaszának („További feltételek”) módosítását vonja maga után.

5. *A pezsgőkészítési technikák meghatározása*

A pezsgők készítéséhez alkalmazott technikák megegyeznek az említett kategória tekintetében hatályos jogszabályok által engedélyezett technikákkal. Ezért egyértelműsítésre került, hogy a pezsgők autoklávokban („Martinotti- vagy Charmat-módszer”) vagy palackban („klasszikus módszer”) történő erjesztéssel készülnek.

Ez a módosítás a termékleírás 5. cikkét érinti, míg az egységes dokumentumban semmilyen változást nem eredményez.

6. *A „rosso riserva” és a „bianco riserva” borok érlelési ideje*

Jelenleg a „rosso riserva” (borkategória) minimális érlelési ideje a betakarítástól számított 24 hónap. A módosítás következtében meghatározásra kerül, hogy ezen időszak alatt a bort legalább 9 hónapig legalább 499 liter űrtartalmú fahordókban kell érlelni.

Ezenkívül az új „bianco riserva” típus (borkategória) esetében a betakarítástól számított legalább 12 hónapos érlelési időszakot határoztak meg (beleértve legalább 4 hónapos palackos érlelést).

Ez a módosítás a termékleírás 5. cikkét érinti, míg az egységes dokumentumban nem von maga után változást.

7. *A forgalomba hozatal időpontja*

A „Roma” oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott borászati termékek forgalomba hozatalának időpontjára vonatkozó rendelkezéseket törölték.

Ez a módosítás a termékleírás 5. cikkét érinti, és az egységes dokumentum 9. szakaszának („További feltételek”) módosítását vonja maga után.

8. *A bor jellemzői fogyasztáskor*

Az új „bianco riserva”, „Classico bianco riserva” (borkategória) és „spumante rosato” (pezsgőkategória) típusok vonatkozásában meghatározásra kerültek a fogyasztáskor fennálló jellemzők.

A minimális cukormentes kivonatra vonatkozó értékeket a következő bortípusok esetében növelték: Bianco (Classico is), Bellone (Classico is), Malvasia puntinata (Classico is), rosso (Classico is) és rosso riserva (Classico is).

A következő bortípusok esetében módosult az ízjellemzők leírása (a „száraztól a félszárazig” kifejezés helyébe a „száraz” kifejezés lépett): bianco (Classico is), Bellone (Classico is), Malvasia puntinata (Classico is), rosso (Classico is), rosso riserva (Classico is) és rosato (Classico is).

A „spumante” esetében módosították az ízjellemzők leírását (a „brut” szó helyébe a „zero dosage” kifejezés lépett).

A szöveg kiegészült a borok esetében a lehetséges fás jegyekre, a pezsgők esetében pedig a zavarosságra való utalásokkal.

Ez a módosítás a termékleírás 6. cikkét érinti, és az egységes dokumentum 4. szakaszának („A bor(ok) leírása”) módosítását vonja maga után.

9. *Címkézés és kiszerelés*

A „spumante” címkézésén és kiszerelésén használható a „Romanella” kifejezés.

Ezenkívül tilos a „száraz”, „közepes édes” és „közepesen száraz” szavak használata a következő bortípusok esetében: bianco (Classico is), bianco riserva (Classico is), Malvasia puntinata (Classico is), Bellone (Classico is), rosso (Classico is), rosso riserva (Classico is) és rosato.

Ez a módosítás a termékleírás 7. cikkét érinti, míg az egységes dokumentumban nem von maga után változást.

10. *Csomagolás*

Meghatározták a „Roma” oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott, szőlőből készült termékek üvegpalackjainak térfogatát.

Ez a módosítás a termékleírás 8. cikkét érinti, míg az egységes dokumentumban nem von maga után változást.

11. *Az átruházott feladatot ellátó szervezet hivatkozásai és elérhetőségei*

Módosultak a termékleírásnak való megfelelés ellenőrzéséért felelős, átruházott feladatot ellátó szervezet hivatkozásai és elérhetőségei.

Ez a módosítás a termékleírás 10. cikkét érinti, míg az egységes dokumentumban nem von maga után változást.

EGYSÉGES DOKUMENTUM

1. **Elnevezés(ek)**

Roma

2. **A földrajzi árujelző típusa**

OEM – oltalom alatt álló eredetmegjelölés

3. **A szőlőből készült termékek kategóriái**

1. Bor

4. Pezsgő

3.1. *Kombinált Nómenklatúra-kód*

— 22 – ITALOK, ALKOHOLTARTALMÚ FOLYADÉKOK ÉS ECET

2204 – Bor friss szőlőből, beleértve a szeszezett bort is; szőlőmust, a 2009 vtsz. alá tartozó kivételével

4. **A bor(ok) leírása**

1. *Roma bianco (Classico is)*

TÖMÖR SZÖVEGES LEÍRÁS

Friss, kiegyensúlyozott bor.

Színe: szalmasárga, esetenként zöldes árnyalatokkal.

Illata: finom, légies.

Íze: a száraztól a közepesen szárazig, zamatos, harmonikus íz, esetenként virágos és gyümölcsös jegyekkel.

Minimális összes alkoholtartalom térfogatszázalékban: 12,00 %

Minimális cukormentes kivonat: 19,00 g/l.

Fából készült tartályokban történő tárolás esetén a borok illata és/vagy íze enyhén fás jegyeket mutathat.

Az alábbi táblázatban nem szereplő analitikai paraméterek megfelelnek a nemzeti és uniós jogszabályokban rögzített határértékeknek.

Általános analitikai jellemzők

— Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék): –

— Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék): –

— Minimális összes savtartalom: 4,5 gramm/liter borkősavban kifejezve

— Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter): –

— Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter): –

2. *Roma Bianco amabile (Classico is)*

TÖMÖR SZÖVEGES LEÍRÁS

Színe: szalmasárga, esetenként zöldes árnyalatokkal.

Illata: gyümölcsös, gyengéd, finom.

Íze: közepesen édes, zamatos, harmonikus.

Minimális összes alkoholtartalom térfogatszázalékban: 12,50 %

Minimális cukormentes kivonat: 20,00 g/l.

Fából készült tartályokban történő tárolás esetén a borok illata és/vagy íze enyhén fás jegyeket mutathat.

Az alábbi táblázatban nem szereplő analitikai paraméterek megfelelnek a nemzeti és uniós jogszabályokban rögzített határértékeknek.

Általános analitikai jellemzők

— Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék): –

— Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék): –

— Minimális összes savtartalom: 4,5 gramm/liter borkősavban kifejezve

— Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter): –

— Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter): –

3. *Roma bianco riserva (Classico is)*

TÖMÖR SZÖVEGES LEÍRÁS

Színe: változó intenzitású szalmasárga.

Illata: finom, légies.

Íze: a száraztól a közepesen szárazig, harmonikus.

Minimális összes alkoholtartalom térfogatszázalékban: 12,50 %

Minimális cukormentes kivonat: 19,00 g/l.

Fából készült tartályokban történő tárolás esetén a borok illata és/vagy íze enyhén fás jegyeket mutathat.

Az alábbi táblázatban nem szereplő analitikai paraméterek megfelelnek a nemzeti és uniós jogszabályokban rögzített határértékeknek.

Általános analitikai jellemzők

— Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék): –

— Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék): –

— Minimális összes savtartalom: 4,5 gramm/liter borkősavban kifejezve

— Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter): –

— Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter): –

4. *Roma Bellone (Classico is)*

TÖMÖR SZÖVEGES LEÍRÁS

Friss, kiegyensúlyozott bor.

Színe: szalmasárga, esetenként zöldes árnyalatokkal.

Illata: a fajtára jellemző, finom, kellemes aroma virágos és gyümölcsös jegyekkel.

Íze: a száraztól a közepesen szárazig, kiegyensúlyozott, zamatos, kellemes.

Minimális összes alkoholtartalom térfogatszázalékban: 12,00 %

Minimális cukormentes kivonat: 19,00 g/l.

Fából készült tartályokban történő tárolás esetén a borok illata és/vagy íze enyhén fás jegyeket mutathat.

Az alábbi táblázatban nem szereplő analitikai paraméterek megfelelnek a nemzeti és uniós jogszabályokban rögzített határértékeknek.

Általános analitikai jellemzők

— Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék): –

— Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék): –

— Minimális összes savtartalom: 4,5 gramm/liter borkősavban kifejezve

— Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter): –

— Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter): –

5. *Roma Malvasia puntinata (Classico is)*

TÖMÖR SZÖVEGES LEÍRÁS

Friss, kiegyensúlyozott bor.

Színe: változó intenzitású szalmasárga.

Illata: a fajtára jellemző, kellemes, finom aroma virágos és gyümölcsös jegyekkel.

Íze: a száraztól a közepesen szárazig, kiegyensúlyozott, selymes.

Minimális összes alkoholtartalom térfogatszázalékban: 12,00 %

Minimális cukormentes kivonat: 19,00 g/l.

Fából készült tartályokban történő tárolás esetén a borok illata és/vagy íze enyhén fás jegyeket mutathat.

Az alábbi táblázatban nem szereplő analitikai paraméterek megfelelnek a nemzeti és uniós jogszabályokban rögzített határértékeknek.

Általános analitikai jellemzők

— Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék): –

— Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék): –

— Minimális összes savtartalom: 4,5 gramm/liter borkősavban kifejezve

— Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter): –

— Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter): –

6. *Roma rosso (Classico is)*

TÖMÖR SZÖVEGES LEÍRÁS

Jó szerkezetű, megfelelő mennyiségben tartalmaz polifenolokat és polimerizált tanninokat, amelyek érdesség nélkül biztosítják a bor kellő testességét.

Színe: rubinvörös, az érleléssel gránátvörösbe hajló ibolyaszínű árnyalatokkal.

Illata: jellegzetes, intenzív.

Íze: a száraztól a közepesen szárazig, harmonikus, jó szerkezetű és hosszan tartó.

Minimális összes alkoholtartalom térfogatszázalékban: 12,50 %

Minimális cukormentes kivonat: 27,00 g/l.

Fából készült tartályokban történő tárolás esetén a borok illata és/vagy íze enyhén fás jegyeket mutathat.

Az alábbi táblázatban nem szereplő analitikai paraméterek megfelelnek a nemzeti és uniós jogszabályokban rögzített határértékeknek.

Általános analitikai jellemzők

— Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék): –

— Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék): –

— Minimális összes savtartalom: 4,5 gramm/liter borkősavban kifejezve

— Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter): –

— Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter): –

7. *Roma rosso amabile (Classico is)*

TÖMÖR SZÖVEGES LEÍRÁS

Színe: rubinvörös, ibolyás árnyalatokkal.

Illata: harmonikus, gyümölcsös és intenzív.

Íze: közepesen édes, tartós, harmonikus.

Minimális összes alkoholtartalom térfogatszázalékban: 13,00 %

Minimális cukormentes kivonat: 24,00 g/l.

Fából készült tartályokban történő tárolás esetén a borok illata és/vagy íze enyhén fás jegyeket mutathat.

Az alábbi táblázatban nem szereplő analitikai paraméterek megfelelnek a nemzeti és uniós jogszabályokban rögzített határértékeknek.

Általános analitikai jellemzők

— Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék): –

— Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék): –

— Minimális összes savtartalom: 4,5 gramm/liter borkősavban kifejezve

— Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter): –

— Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter): –

8. *Roma rosso riserva (Classico is)*

TÖMÖR SZÖVEGES LEÍRÁS

Jó szerkezetű, megfelelő mennyiségben tartalmaz polifenolokat és polimerizált tanninokat, amelyek érdesség nélkül biztosítják a bor kellő testességét és a hosszú élettartamot.

Színe: rubinvörös, az érleléssel gránátvörösbe hajló ibolyaszínű árnyalatokkal.

Illata: intenzív és jellegzetes aroma, gyümölcsös és/vagy fűszeres jegyekkel.

Íze: a száraztól a közepesen szárazig, harmonikus, jó szerkezetű és hosszan tartó.

Minimális összes alkoholtartalom térfogatszázalékban: 13,00 %

Minimális cukormentes kivonat: 27,00 g/l.

Fából készült tartályokban történő tárolás esetén a borok illata és/vagy íze enyhén fás jegyeket mutathat.

Az alábbi táblázatban nem szereplő analitikai paraméterek megfelelnek a nemzeti és uniós jogszabályokban rögzített határértékeknek.

Általános analitikai jellemzők

— Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék): –

— Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék): –

— Minimális összes savtartalom: 4,5 gramm/liter borkősavban kifejezve

— Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter): –

— Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter): –

9. *Roma rosato (Classico is)*

TÖMÖR SZÖVEGES LEÍRÁS

Könnyű testű bor, friss, élénk.

Színe: változó intenzitású rózsaszín.

Illata: finom és kellemes, virágos és gyümölcsös jegyekkel.

Íze: a száraztól a közepesen szárazig, friss, gyümölcsös, zamatos.

Minimális összes alkoholtartalom térfogatszázalékban: 11,50 %

Minimális cukormentes kivonat: 18,00 g/l.

Fából készült tartályokban történő tárolás esetén a borok illata és/vagy íze enyhén fás jegyeket mutathat.

Az alábbi táblázatban nem szereplő analitikai paraméterek megfelelnek a nemzeti és uniós jogszabályokban rögzített határértékeknek.

Általános analitikai jellemzők

— Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék): –

— Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék): –

— Minimális összes savtartalom: 4,5 gramm/liter borkősavban kifejezve

— Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter): –

— Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter): –

10. *Roma spumante*

TÖMÖR SZÖVEGES LEÍRÁS

Buborékok: finomak és illékonyak.

Színe: halvány szalmasárga.

Illata: jellegzetes, gyengéd, finom aroma, élesztős jegyekkel.

Íze: friss és kiegyensúlyozott, a „zero dosage”-tól az extra szárazig.

Minimális összes alkoholtartalom térfogatszázalékban: 11,00 %

Minimális cukormentes kivonat: 15,00 g/l.

A bor az erjesztés vagy a palackban történő másodlagos erjesztés során zavarosnak tűnhet.

Az alábbi táblázatban nem szereplő analitikai paraméterek megfelelnek a nemzeti és uniós jogszabályokban rögzített határértékeknek.

Általános analitikai jellemzők

— Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék): –

— Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék): –

— Minimális összes savtartalom: 5 gramm/liter borkősavban kifejezve

— Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter): –

— Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter): –

11. *Roma spumante rosato*

TÖMÖR SZÖVEGES LEÍRÁS

Buborékok: finomak és illékonyak.

Színe: változó intenzitású rózsaszín.

Illata: finom, gyengéd.

Íze: a „zero dosage”-tól az extra szárazig.

Minimális összes alkoholtartalom térfogatszázalékban: 11,00 %

Minimális cukormentes kivonat: 15,00 g/l.

A bor az erjesztés vagy a palackban történő másodlagos erjesztés során zavarosnak tűnhet.

Az alábbi táblázatban nem szereplő analitikai paraméterek megfelelnek a nemzeti és uniós jogszabályokban rögzített határértékeknek.

Általános analitikai jellemzők

— Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék): –

— Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék): –

— Minimális összes savtartalom: 5 gramm/liter borkősavban kifejezve

— Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter): –

— Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter): –

5. **Borkészítési eljárások**

5.1. *Konkrét borászati eljárások*

–

5.2. *Maximális hozamok:*

1. Roma bianco (Classico és Riserva is), Roma bianco amabile (Classico is)

hektáronként 12 000 kilogramm szőlő

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

hektáronként 12 000 kilogramm szőlő

3. Roma spumante

hektáronként 12 000 kilogramm szőlő

4. Roma rosso (Classico és Riserva), Roma rosso amabile (Classico is)

hektáronként 10 000 kilogramm szőlő

5. Roma rosato (Classico is)

hektáronként 10 000 kilogramm szőlő

6. Roma spumante rosato

hektáronként 10 000 kilogramm szőlő

6. **Körülhatárolt földrajzi terület**

A „Roma” elnevezés használatára jogosult borokhoz felhasznált szőlő termőterülete magában foglalja Róma megye alábbi településeinek teljes területét: – 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 és Zagarolo; valamint az alábbi települések részeit: – Artena, a Lariano, Velletri, valamint Róma és Latina megye határvonalai által alkotott egységes közigazgatási területen; – Fiumicino, kivéve Sacra területét; – Róma, kivéve a Nagy Körgyűrűn belüli területet és a Nagy Körgyűrű azon szakaszának területét, amely a via del Mare közelében keresztezi a Tevere folyót, majd annak folyását követve egészen a Tirrén-tenger partjával való összeköttetést biztosító Porto-csatorna elágazásáig fut. E ponttól kezdve a terület délre forduló határvonala a tengerpart mentén halad Pomezia település közigazgatási határáig; e határt addig követi, amíg nem keresztezi a via Laurentinát; e kereszteződés után északra fordul, majd keresztezi a Nagy Körgyűrűt. A „Classico” borokhoz felhasznált szőlő termőterülete kizárólag Róma önkormányzati területének fent említett részét foglalja magában.

7. **Borszőlőfajták**

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. **A kapcsolat(ok) leírása**

8.1. *DOC „Roma" BOR kategória*

A síkságokból és dombos vidékekből álló termőterületet a tengerparti területek, Sabina Romana, Colli Albani és Colli Prenestini, valamint Campagna Romana egy része alkotják. A fent említett földrajzi tényezőkhöz társuló nyugati, délnyugati és déli fekvésnek köszönhetően levegős és napfényes környezet jött létre. A felesleges víz természetes módon elfolyik a talajból, ami különösen kedvező a „Roma" borhoz szükséges szőlő termesztéséhez.

Emellett a talajok fizikai és kémiai összetétele és szerkezete is döntő hatással van a szőlőtermesztésre, ezáltal pedig hozzájárul a „Roma" bor fizikai, kémiai és érzékszervi jellemzőinek a kialakulásához.

Az üledékes és vulkanikus eredetű talajokat folyóvízi hordalék és tengeri üledék, többek között travertin, homok, kavics és iszap alkotja. Ezeket néha friss hordalékos lerakódások, illetve folyami vagy mocsaras környezetben képződött lerakódások fedik a következőkből álló, egymással váltakozó rétegekben: batiális és partközeli környezetben képződött homok, homokos agyag és agyag, infralitorális környezetből származó homok és mészkő, part menti környezetből származó, vulkáni kőzetekkel keveredett homok, valamint szélfújta és folyóvízi homokfélék („kontinentális dűne"). Található itt továbbá puzzolán (helyi elnevezése szerint „terrinelle"), azaz olyan vulkáni hamu, amely nem ment keresztül keményedési folyamaton. Az ebből képződő homokos, mély talajok vízáteresztőek, de sem a felszínen, sem a mélyebb rétegekben nem tartják meg a pangó vizet. Ezenkívül előfordulnak még itt meszes és szilikátos kavicsokkal kisebb-nagyobb sűrűségben keveredő iszapok és sárga homok, tavi környezetből származó kék és szürke agyagok, valamint vörösföldhöz társuló, agyagos-vályogos szerkezetű, rendszerint vékony talajok kötött altalajjal. Jellemzőik folytán a talajok ideálisak a minőségi szőlőtermesztéshez.

A termőterület éghajlatát bőséges csapadék jellemzi (1 065 mm), bár nyáron kevés az eső (105 mm), illetve a július és az augusztus teljesen száraz. Az alacsonyabban fekvő területeken májusban alkalmanként, júniusban pedig gyakrabban fordulnak elő száraz időszakok. A kedvező éves átlaghőmérséklethez (14,2 °C) szeptemberben és októberben viszonylag magas hőmérséklet és optimális mennyiségű napfény társul. A növekedési ciklus utolsó szakaszában az éghajlatot a nappalok és az éjszakák közötti jelentős hőmérséklet-különbség jellemzi. Ez biztosítja a szőlő lassú és teljes beérését, amely jelentősen hozzájárul a „Roma" bor sajátos érzékszervi jellemzőihez.

A vulkanikus eredetű, rendszerint enyhén savas (5,5–6 pH-értékű) talajban magas az ásványi sók szintje: a kálium rendszerint 500 ppm fölötti mennyiségben van jelen. Az éghajlati viszonyokra különösen a meredekebb helyeken jellemzők a nappali és az éjszakai hőmérséklet közötti nagy eltérések (mintegy 10 °C). A domborzat és az éghajlat együttesének hatására a szőlőfürtökben főleg almasav képződik. Ez a vegyület szükséges a szőlőfajtára jellemző aromák kialakításáért felelős terpének termelődéséhez. Különösen a fehérboroknál eredményez ez friss és kiegyensúlyozott a bort. A vulkanikus eredetű öntéstalajok 15 és 30 % közötti agyagtartalmához és magas káliumszintjéhez alacsony hektáronkénti szőlőhozam társul: hektáronként legfeljebb 10 tonna. A nappali és az éjszakai hőmérséklet közötti mintegy 13 °C-os különbséghez októberben rendszerint optimális mennyiségű napfény társul (ennek közismert elnevezése „ottobrate romane"). A vörösborok esetében e tényezők összessége teszi lehetővé a szőlő lassú és teljes beérését. A cukrok és savak kiváló egyensúlya és a fenolos érés együttesen megfelelő aromájú, egyensúlyú, struktúrájú és testességű borokat eredményez.

Amint azt számtalan dokumentum mutatja, a szőlőtermesztés a római időktől kezdve a középkoron át máig tartó hosszú történetre tekint vissza azon a területen, ahol a „Roma" bort előállítják. Ez az általános és alapvető bizonyítéka annak, hogy az emberi tényezők és a „Roma" bor minősége és sajátos jellemzői között szoros kapcsolat és kölcsönhatás áll fenn.

Más szóval ez tanúsítja, hogy miként adták tovább az ezen a területen élő emberek az évszázadok során a hagyományos szőlőtermesztési és borászati technikákat – amelyek a kétségbevonhatatlan tudományos és technológiai fejlődésnek köszönhetően napjainkra már tökéletesedtek és finomodtak – a híres „Roma” borok megalkotása érdekében.

8.2. *DOC „Roma” PEZSGŐ kategória*

A síkságokból és dombos vidékekből álló termőterületet a tengerparti területek, Sabina Romana, Colli Albani és Colli Prenestini, valamint Campagna Romana egy része alkotják. A fent említett földrajzi tényezőkhöz társuló nyugati, délnyugati és déli fekvésnek köszönhetően levegős és napfényes környezet jött létre. A felesleges víz természetes módon elfolyik a talajból, ami különösen kedvező a „Roma” borhoz szükséges szőlő termesztéséhez.

Emellett a talajok fizikai és kémiai összetétele és szerkezete is döntő hatással van a szőlőtermesztésre, ezáltal pedig hozzájárul a „Roma” bor fizikai, kémiai és érzékszervi jellemzőinek a kialakulásához.

Az üledékes és vulkanikus eredetű talajokat folyóvízi hordalék és tengeri üledék, többek között travertin, homok, kavics és iszap alkotja. Ezeket néha friss hordalékos lerakódások, illetve folyami vagy mocsaras környezetben képződött lerakódások fedik a következőkből álló, egymással váltakozó rétegekben: batiális és partközeli környezetben képződött homok, homokos agyag és agyag, infralitorális környezetből származó homok és mészkő, part menti környezetből származó, vulkáni kőzetekkel keveredett homok, valamint szélfújta és folyóvízi homokfélék („kontinentális dűne”). Található itt továbbá puzzolán (helyi elnevezése szerint „terrinelle”), azaz olyan vulkáni hamu, amely nem ment keresztül keményedési folyamaton. Az ebből képződő homokos, mély talajok vízáteresztőek, de sem a felszínen, sem a mélyebb rétegekben nem tartják meg a pangó vizet. Ezenkívül előfordulnak még itt meszes és szilikátos kavicsokkal kisebb-nagyobb sűrűségben keveredő iszapok és sárga homok, tavi környezetből származó kék és szürke agyagok, valamint vörösföldhöz társuló, agyagos-vályogos szerkezetű, rendszerint vékony talajok kötött altalajjal. Jellemzőik folytán a talajok ideálisak a minőségi szőlőtermesztéshez.

A termőterület éghajlatát bőséges csapadék jellemzi (1 065 mm), bár nyáron kevés az eső (105 mm), illetve a július és az augusztus teljesen száraz. Az alacsonyabban fekvő területeken májusban alkalmanként, júniusban pedig gyakrabban fordulnak elő száraz időszakok. A kedvező éves átlaghőmérséklethez (14,2 °C) szeptemberben és októberben viszonylag magas hőmérséklet és optimális mennyiségű napfény társul. A növekedési ciklus utolsó szakaszában az éghajlatot a nappalok és az éjszakák közötti jelentős hőmérséklet-különbség jellemzi. Ez biztosítja a szőlő lassú és teljes beérését, amely jelentősen hozzájárul a „Roma” bor sajátos érzékszervi jellemzőihez.

A talaj jellemzői és az éghajlati tényezők együttese természetes savasságot, a talajból eredő jó ásványos zamatot, aromagazdagságot és alapvető polifenoltartalmat kölcsönöz a pezsgőknek, ami friss, megfelelő szerkezetű, tartós pezsgőket eredményez.

Amint azt számtalan dokumentum mutatja, a szőlőtermesztés a római időktől kezdve a középkoron át máig tartó hosszú történetre tekint vissza azon a területen, ahol a „Roma” bort előállítják. Ez az általános és alapvető bizonyítéka annak, hogy az emberi tényezők és a „Roma” pezsgő minősége és sajátos jellemzői között szoros kapcsolat és kölcsönhatás áll fenn.

Más szóval ez tanúsítja, hogy miként adták tovább az ezen a területen élő emberek az évszázadok során a hagyományos szőlőtermesztési és borászati technikákat – amelyek a kétségbevonhatatlan tudományos és technológiai fejlődésnek köszönhetően napjainkra már tökéletesedtek és finomodtak – a híres „Roma” borok megalkotása érdekében.

9. **További alapvető feltételek (csomagolás, címkézés, egyéb követelmények)**

DOC „Roma” – eltérés a körülhatárolt terület szomszédságában folytatott borkészítés tekintetében

Jogi keret:

Uniós jogszabályok

A további feltétel típusa:

A körülhatárolt földrajzi területen belüli előállítás tekintetében biztosított eltérés

A feltétel leírása:

A hatályos jogszabályok értelmében a borkészítés, a pezsgővé alakítás és a palackozás a szőlőtermő területtel szomszédos közigazgatási egységeket alkotó (Latina megyén belüli) Aprilia és Cisterna di Latina településeken engedélyezett.

DOC „Roma” – palackozás a körülhatárolt földrajzi területen

Jogi keret:

Uniós jogszabályok

A további feltétel típusa:

Palackozás a körülhatárolt földrajzi területen

A feltétel leírása:

A körülhatárolt földrajzi területen történő palackozásra vonatkozó rendelkezések az uniós jogszabályok (a 607/2009/EK rendelet 8. cikke) szerint kerültek megállapításra. A fenti jogszabály szerint a „Roma” bor minőségének és hírnevének védelme, eredetének garantálása és a vonatkozó ellenőrzések hatékonyságának biztosítása érdekében a palackozást a körülhatárolt földrajzi területen belül kell végezni. A „Roma” bornak a földrajzi származási területhez és az elnevezés hírnevéhez kapcsolódó sajátos jellemzői és tulajdonságai jobban garantálhatók, ha a bor palackozása az előállítási területen történik, mivel a szállítás és palackozás összes technikai szabályának alkalmazását és betartását olyan, a területen működő olyan üzemekre bízzák, amelyek rendelkeznek a szükséges tudással és szakértelemmel, valamint érdekeltek a megszerzett hírnév megőrzésében. Ez a követelmény biztosítja továbbá, hogy az illetékes szervek hatékony palackozás-ellenőrzési rendszert alkalmazzanak a bortermelőknél, mivel így elkerülhető az összes potenciális kockázat, amely abból eredne, hogy a terméket palackozás céljából elszállítják a területről. Ez a rendelkezés tehát maguknak a bortermelőknek a javát szolgálja, akik felelősséget vállalva ügyelnek a megjelölés minőségének és hírnevének megőrzésére.

A termékleíráshoz vezető link

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