C/2025/3452

26.6.2025.

Paziņojums par apstiprinātu standarta grozījumu ar ģeogrāfiskās izcelsmes norādi apzīmēta produkta specifikācijā: publicēšana saskaņā ar Komisijas Deleģētās regulas (ES) 2025/27 ([1]) 5. panta 4. punktu

(C/2025/3452)

STANDARTA GROZĪJUMA APSTIPRINĀŠANAS PAZIŅOJUMS

(Regulas (ES) 2024/1143 24. pants)

"Roma"

PDO-IT-A0759-AM03 – 8.4.2025.

1. **Produkta nosaukums**

"Roma"

2. **Ģeogrāfiskās izcelsmes norādes veids**

☒ Aizsargāts cilmes vietas nosaukums (ACVN)

☐ Aizsargāta ģeogrāfiskās izcelsmes norāde (AĢIN)

☐ Ģeogrāfiskās izcelsmes norāde (ĢIN)

3. **Nozare**

☐ Lauksaimniecības produkti

☒ Vīni

☐ Stiprie alkoholiskie dzērieni

4. **Valsts, pie kuras pieder ģeogrāfiskais apgabals**

Itālija

5. **Dalībvalsts iestāde, kas paziņo standarta grozījumu**

Lauksaimniecības, uztursuverenitātes un mežsaimniecības ministrija

6. **Kvalificēšana par standarta grozījumu**

Apstiprināts, ka šā standarta grozījuma apstiprināšana un paziņošana atbilst standarta grozījuma apstiprināšanas nosacījumiem saskaņā ar Regulu (ES) 2024/1143 un atbilstīgi tai pieņemtajiem noteikumiem. Turklāt šis grozījums atbilst "standarta grozījuma" definīcijai, kas dota Regulas (ES) 2024/1143 24. panta 4. punktā, jo uz to neattiecas neviens no minētās regulas 24. panta 3. punktā norādītajiem gadījumiem.

7. **Apstiprinātā(-o) standarta grozījuma(-u) apraksts**

1. *Dažu vīna un dzirkstošā vīna veidu ieviešana un pārdēvēšana*

Kategorijām, uz kurām pašlaik attiecas ACVN "Roma", ir pievienoti šādu trīs jaunu paveidu vīnkopības produkti:

— *bianco riserva* un *classico bianco riserva* (vīna kategorija),

— *spumante rosato* (dzirkstošā vīna kategorija).

Romanella spumante (dzirkstošā vīna kategorija) paveids ir pārdēvēts par *spumante* paveidu.

([1]) Komisijas Deleģētā regula (ES) 2025/27 (2024. gada 30. oktobris), ar ko Eiropas Parlamenta un Padomes Regulu (ES) 2024/1143 papildina ar noteikumiem par ģeogrāfiskās izcelsmes norāžu, garantētu tradicionālo īpatnību produktu un fakultatīvo kvalitātes apzīmējumu reģistrāciju un aizsardzību un atceļ Deleģēto regulu (ES) Nr. 664/2014 (OV L, 2025/27, 15.1.2025., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Šis grozījums attiecas uz produkta specifikācijas 1., 2., 4., 5., 6., 7. un 9. punktu un ietver izmaiņas vienotā dokumenta 4. punktā "Vīna vai vīnu apraksts".

2. *Vīnogu šķirņu kombinācija vīndārzos*

Iekļauts apraksts par vīnogu šķirņu kombināciju vīndārzos, minot jauno *spumante rosato* paveidu (dzirkstošā vīna kategorija).

Turklāt attiecībā uz vienšķirnes paveidiem *Malvasia puntinata* un *Bellone* (vīna kategorija) skaidrības labad ir precizēts, ka šķirņu "Malvasia puntinata" vai "Bellone" minimālais ierobežojums 85 % apmērā attiecas uz saimniecību vīndārzu sastāvu (nevis uz viena ar vīnogulājiem apstādīta zemesgabala sastāvu).

Šis grozījums attiecas uz produkta specifikācijas 2. punktu, bet vienotajā dokumentā nekādas izmaiņas neparedz.

3. *Maksimālā vīnogu raža no hektāra, vīnogu minimālā dabiskā spirta tilpumkoncentrācija un stādījumu biezība vīndārzos*

Attiecībā uz jauno *spumante rosato* paveidu (dzirkstošā vīna kategorija) ir pievienota maksimālā vīnogu raža no hektāra un vīnogu minimālā dabiskā spirta tilpumkoncentrācija.

Turklāt attiecībā uz visiem vīna produktiem, kas apzīmēti ar ACVN "Roma", pašreizējā minimālā stādījumu biezība vīndārzos (kur vīnogulāji ir vienīgā kultūra) atkarībā no stādīšanas attāluma ir palielināta no 3 000 uz 4 000 vīnogulāju uz hektāru.

Šis grozījums attiecas uz produkta specifikācijas 4. punktu un ietver izmaiņas vienotā dokumenta 5.2. punktā (punkta "Vīndarības metodes" apakšpunktā "Maksimālais ražas iznākums").

4. *Atkāpe attiecībā uz ražošanu noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā*

Saskaņā ar Deleģētās regulas (ES) 2019/33 5. panta 1. punktu vīna darīšana, pārstrāde dzirkstošajā vīnā un pildīšana pudelēs pašlaik ir atļauta Latīnas [*Latina*] provinces *Aprilia* pašvaldības teritorijā. Specifikācijas grozījuma rezultātā minētie procesi (vīna darīšana, pārstrāde dzirkstošajā vīnā un pildīšana pudelēs) ir atļauti arī Latīnas provinces *Cisterna di Latina* pašvaldības teritorijā, kas saskaņā ar valsts noteikumiem ir administratīva vienība, kura atrodas blakus noteiktajam ģeogrāfiskajam apgabalam.

Šis grozījums attiecas uz produkta specifikācijas 5. punktu un ietver izmaiņas vienotā dokumenta 9. punktā ("Būtiski papildu nosacījumi").

5. *Dzirkstošo vīnu ražošanas paņēmienu specifikācija*

Dzirkstošo vīnu gatavošanā izmanto tādus paņēmienus, kādi šai kategorijai atļauti saskaņā ar spēkā esošajiem tiesību aktiem. Tāpēc ir precizēts, ka dzirkstošos vīnus ražo, raudzējot autoklāvos (*Martinotti* vai *Charmat* metode) vai pudelēs (klasiskā metode).

Šis grozījums attiecas uz produkta specifikācijas 5. punktu, bet vienotajā dokumentā nekādas izmaiņas neparedz.

6. *Rosso riserva* un *bianco riserva* vīnu izturēšanas periods

Pašlaik *rosso riserva* (vīna kategorija) minimālais izturēšanas periods ir 24 mēneši no ražas novākšanas. Ar šo grozījumu ir precizēts, ka šajā periodā vīnam vismaz 9 mēnešus jābūt izturētam koka traukos, kuru tilpums ir vismaz 499 litri.

Turklāt ir noteikts, ka jaunā *bianco riserva* paveida (vīna kategorija) minimālais izturēšanas periods ir 12 mēneši pēc ražas novākšanas (ieskaitot vismaz 4 mēnešus ilgu izturēšanu pudelē).

Šis grozījums attiecas uz produkta specifikācijas 5. punktu, bet vienotajā dokumentā nekādas izmaiņas neparedz.

7. *Tirgū laišanas datums*

Svītroti noteikumi par datumiem, kuros ar ACVN "Roma" apzīmētos vīna produktus laiž tirgū.

Šis grozījums attiecas uz produkta specifikācijas 5. punktu un ietver izmaiņas vienotā dokumenta 9. punktā ("Būtiski papildu nosacījumi").

8. *Patēriņam nodotā vīna īpašības*

Izklāstītas jauno *bianco riserva*, *classico bianco riserva* (vīna kategorija) un *spumante rosato* (dzirkstošā vīna kategorija) paveidu īpašības, kas tiem piemīt, kad tos nodod patēriņam.

Palielinātas šādu paveidu vīna minimālā bezcukuru ekstrakta satura vērtības: *bianco* (arī *classico*), *Bellone* (arī *classico*), *Malvasia puntinata* (arī *classico*), *rosso* (arī *classico*) un *rosso riserva* (arī *classico*).

Grozītas šādu paveidu vīna garšas īpašības (ar vārdiem "sauss līdz pussauss" ir aizstāts vārds "sauss"): *bianco* (arī *classico*), *Bellone* (arī *classico*), *Malvasia puntinata* (arī *classico*), *rosso* (arī *classico*), *rosso riserva* (arī *classico*) un *rosato* (arī *classico*).

Grozītas *spumante* paveida garšas īpašības (ar vārdiem "īsts bruts" ir aizstāts vārds "bruts").

Pievienots teksts par to, ka vīniem var piemist koksnes nianses, bet dzirkstošie vīni var būt duļķaini.

Šis grozījums attiecas uz produkta specifikācijas 6. punktu un ietver izmaiņas vienotā dokumenta 4. punktā ("Vīna vai vīnu apraksts").

9. *Marķējums un noformējums*

Spumante paveida marķējumā un noformējumā var izmantot apzīmējumu *Romanella*.

Turklāt ir aizliegts izmantot vārdus "sauss", "pussalds" un "pussauss" šādu paveidu vīnam: *bianco* (arī *classico*), *bianco riserva* (arī *classico*), *Malvasia puntinata* (arī *classico*), *Bellone* (arī *classico*), *rosso* (arī *classico*), *rosso riserva* (arī *classico*) un *rosato*.

Šis grozījums attiecas uz produkta specifikācijas 7. punktu, bet vienotajā dokumentā nekādas izmaiņas neparedz.

10. *Iepakojums*

Precizēts ar ACVN "Roma" apzīmēto vīnkopības produktu stikla pudeļu tilpums.

Šis grozījums attiecas uz produkta specifikācijas 8. punktu, bet vienotajā dokumentā nekādas izmaiņas neparedz.

11. *Norādes par deleģēto struktūru un tās kontaktinformācija*

Grozītas norādes par deleģēto struktūru, kas atbild par specifikācijas ievērošanas pārbaudi, un tās kontaktinformācija.

Šis grozījums attiecas uz produkta specifikācijas 10. punktu, bet vienotajā dokumentā nekādas izmaiņas neparedz.

VIENOTAIS DOKUMENTS

1. **Nosaukums**

Roma

2. **Ģeogrāfiskās izcelsmes norādes veids**

Ģeogrāfiskās izcelsmes norādes veids

3. **Vīnkopības produkta kategorijas**

1. Vīns

4. Dzirkstošais vīns

3.1. *Kombinētās nomenklatūras kods*

— 22 – DZĒRIENI, ALKOHOLISKI ŠĶIDRUMI UN ETIĶIS

2204 – Svaigu vīnogu vīns, ieskaitot stiprinātos vīnus; vīnogu misa, izņemot pozīcijā 2009 minēto

4. **Vīna vai vīnu apraksts**

1. "Roma" *bianco* (arī *classico*)

ĪSS APRAKSTS

Svaigs un sabalansēts vīns.

Krāsa: salmdzeltena, reizumis ar zaļganu nokrāsu.

Smarža: delikāta un ēteriska.

Garša: sausa līdz pussausa, aromātiska, harmoniska, reizumis ar ziedu un augļu niansēm.

Minimālā kopējā spirta tilpumkoncentrācija: 12,00 %.

Minimālais bezcukuru ekstrakta saturs: 19,00 g/l.

Koka traukos glabātajiem vīniem var piemist viegla koksnes smarža un/vai garša.

Analītiskie parametri, kas nav norādīti šajā tabulā, atbilst ierobežojumiem, kādi noteikti valsts un ES tiesību aktos.

Vispārīgās analītiskās īpašības

— Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %): —

— Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %): —

— Minimālais kopējais skābums: 4,5 grami uz litru (izteikts ar vīnskābi)

— Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru): —

— Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru): —

2. "Roma" *bianco amabile* (arī *classico*)

ĪSS APRAKSTS

Krāsa: salmdzeltena, reizumis ar zaļganu nokrāsu.

Smarža: augļaina, delikāta, izsmalcināta.

Garša: pussalda, aromātiska, harmoniska.

Minimālā kopējā spirta tilpumkoncentrācija: 12,50 %.

Minimālais bezcukuru ekstrakta saturs: 20,00 g/l.

Koka traukos glabātajiem vīniem var piemist viegla koksnes smarža un/vai garša.

Analītiskie parametri, kas nav norādīti šajā tabulā, atbilst ierobežojumiem, kādi noteikti valsts un ES tiesību aktos.

Vispārīgās analītiskās īpašības

— Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %): —

— Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %): —

— Minimālais kopējais skābums: 4,5 grami uz litru (izteikts ar vīnskābi)

— Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru): —

— Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru): —

3. "Roma" *bianco riserva* (arī *classico*)

ĪSS APRAKSTS

Krāsa: dažādas intensitātes salmdzeltena.

Smarža: delikāta un ēteriska.

Garša: sausa līdz pussausa, harmoniska.

Minimālā kopējā spirta tilpumkoncentrācija: 12,50 %.

Minimālais bezcukuru ekstrakta saturs: 19,00 g/l.

Koka traukos glabātajiem vīniem var piemist viegla koksnes smarža un/vai garša.

Analītiskie parametri, kas nav norādīti šajā tabulā, atbilst ierobežojumiem, kādi noteikti valsts un ES tiesību aktos.

Vispārīgās analītiskās īpašības

— Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %): —

— Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %): —

— Minimālais kopējais skābums: 4,5 grami uz litru (izteikts ar vīnskābi)

— Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru): —

— Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru): —

4. "Roma" *Bellone* (arī *classico*)

ĪSS APRAKSTS

Svaigs un sabalansēts vīns.

Krāsa: salmdzeltena, reizumis ar zaļganu nokrāsu.

Smarža: raksturīga šķirnei, izsmalcināta, patīkama, ar ziedu un augļu niansēm.

Garša: sausa līdz pussausa, sabalansēta, aromātiska, patīkama.

Minimālā kopējā spirta tilpumkoncentrācija: 12,00 %.

Minimālais bezcukuru ekstrakta saturs: 19,00 g/l.

Koka traukos glabātajiem vīniem var piemist viegla koksnes smarža un/vai garša.

Analītiskie parametri, kas nav norādīti šajā tabulā, atbilst ierobežojumiem, kādi noteikti valsts un ES tiesību aktos.

Vispārīgās analītiskās īpašības

— Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %): —

— Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %): —

— Minimālais kopējais skābums: 4,5 grami uz litru (izteikts ar vīnskābi)

— Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru): —

— Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru): —

5. "Roma" *Malvasia puntinata* (arī *classico*)

ĪSS APRAKSTS

Svaigs un sabalansēts vīns.

Krāsa: dažādas intensitātes salmdzeltena.

Smarža: raksturīga šķirnei, patīkama, izsmalcināta, ar ziedu un augļu niansēm.

Garša: sausa līdz pussausa, sabalansēta, maiga.

Minimālā kopējā spirta tilpumkoncentrācija: 12,00 %.

Minimālais bezcukuru ekstrakta saturs: 19,00 g/l.

Koka traukos glabātajiem vīniem var piemist viegla koksnes smarža un/vai garša.

Analītiskie parametri, kas nav norādīti šajā tabulā, atbilst ierobežojumiem, kādi noteikti valsts un ES tiesību aktos.

Vispārīgās analītiskās īpašības

— Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %): —

— Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %): —

— Minimālais kopējais skābums: 4,5 grami uz litru (izteikts ar vīnskābi)

— Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru): —

— Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru): —

6. "Roma" *rosso* (arī *classico*)

ĪSS APRAKSTS

Labi strukturēts, ar augstu polifenolu un polimerizētu tanīnu līmeni, kas vīnam piešķir vajadzīgo miesīgumu bez raupjuma.

Krāsa: rubīnsarkana ar violetu nokrāsu, kas izturēšanas laikā kļūst granātsarkana.

Smarža: savdabīga, intensīva.

Garša: sausa līdz pussausa, harmoniska, labi strukturēta un paliekoša.

Minimālā kopējā spirta tilpumkoncentrācija: 12,50 %.

Minimālais bezcukuru ekstrakta saturs: 27,00 g/l.

Koka traukos glabātajiem vīniem var piemist viegla koksnes smarža un/vai garša.

Analītiskie parametri, kas nav norādīti šajā tabulā, atbilst ierobežojumiem, kādi noteikti valsts un ES tiesību aktos.

Vispārīgās analītiskās īpašības

— Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %): —

— Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %): —

— Minimālais kopējais skābums: 4,5 grami uz litru (izteikts ar vīnskābi)

— Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru): —

— Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru): —

7. "Roma" *rosso amabile* (arī *classico*)

ĪSS APRAKSTS

Krāsa: rubīnsarkana ar violetu nokrāsu.

Smarža: harmoniska, augļaina un intensīva.

Garša: pussalda, paliekoša, harmoniska.

Minimālā kopējā spirta tilpumkoncentrācija: 13,00 %.

Minimālais bezcukuru ekstrakta saturs: 24,00 g/l.

Koka traukos glabātajiem vīniem var piemist viegla koksnes smarža un/vai garša.

Analītiskie parametri, kas nav norādīti šajā tabulā, atbilst ierobežojumiem, kādi noteikti valsts un ES tiesību aktos.

Vispārīgās analītiskās īpašības

— Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %): —

— Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %): —

— Minimālais kopējais skābums: 4,5 grami uz litru (izteikts ar vīnskābi)

— Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru): —

— Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru): —

8. "Roma" *rosso riserva* (arī *classico*)

ĪSS APRAKSTS

Labi strukturēts, ar augstu polifenolu un polimerizētu tanīnu līmeni, kas vīnam piešķir vajadzīgo miesīgumu bez raupjuma un padara to piemērotu ilgstošai izturēšanai.

Krāsa: rubīnsarkana ar violetu nokrāsu, kas izturēšanas laikā kļūst granātsarkana.

Smarža: intensīva un raksturīga, ar augļu un/vai garšvielu niansēm.

Garša: sausa līdz pussausa, harmoniska, labi strukturēta un paliekoša.

Minimālā kopējā spirta tilpumkoncentrācija: 13,00 %.

Minimālais bezcukuru ekstrakta saturs: 27,00 g/l.

Koka traukos glabātajiem vīniem var piemist viegla koksnes smarža un/vai garša.

Analītiskie parametri, kas nav norādīti šajā tabulā, atbilst ierobežojumiem, kādi noteikti valsts un ES tiesību aktos.

Vispārīgās analītiskās īpašības

— Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %): —

— Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %): —

— Minimālais kopējais skābums: 4,5 grami uz litru (izteikts ar vīnskābi)

— Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru): —

— Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru): —

9. "Roma" *rosato* (arī *classico*)

ĪSS APRAKSTS

Viegli miesīgs vīns, svaigs, dzīvīgs.

Krāsa: dažādas intensitātes sārta.

Smarža: delikāta, izsmalcināta, ar ziedu un augļu niansēm.

Garša: sausa līdz pussausa, svaiga, augļaina, aromātiska.

Minimālā kopējā spirta tilpumkoncentrācija: 11,50 %.

Minimālais bezcukuru ekstrakta saturs: 18,00 g/l.

Koka traukos glabātajiem vīniem var piemist viegla koksnes smarža un/vai garša.

Analītiskie parametri, kas nav norādīti šajā tabulā, atbilst ierobežojumiem, kādi noteikti valsts un ES tiesību aktos.

Vispārīgās analītiskās īpašības

— Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %): —

— Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %): —

— Minimālais kopējais skābums: 4,5 grami uz litru (izteikts ar vīnskābi)

— Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru): —

— Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru): —

10. "Roma" *spumante*

ĪSS APRAKSTS

Burbulīši: sīki un gaistoši.

Krāsa: bāli salmdzeltena.

Smarža: raksturīga, delikāta, izsmalcināta, ar rauga niansēm.

Garša: svaiga un sabalansēta, no īsta bruta līdz ekstra sausai.

Minimālā kopējā spirta tilpumkoncentrācija: 11,00 %.

Minimālais bezcukuru ekstrakta saturs: 15,00 g/l.

Raudzēšanas vai otrējās raudzēšanas laikā pudelē vīns var izskatīties duļķains.

Analītiskie parametri, kas nav norādīti šajā tabulā, atbilst ierobežojumiem, kādi noteikti valsts un ES tiesību aktos.

Vispārīgās analītiskās īpašības

— Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %): —

— Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %): —

— Minimālais kopējais skābums: 5 grami uz litru (izteikts ar vīnskābi)

— Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru): —

— Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru): —

11. "Roma" *spumante rosato*

ĪSS APRAKSTS

Burbulīši: sīki un gaistoši.

Krāsa: dažādas intensitātes sārta.

Smarža: delikāta, izsmalcināta.

Garša: no īsta bruta līdz ekstra sausai.

Minimālā kopējā spirta tilpumkoncentrācija: 11,00 %.

Minimālais bezcukuru ekstrakta saturs: 15,00 g/l.

Raudzēšanas vai otrējās raudzēšanas laikā pudelē vīns var izskatīties duļķains.

Analītiskie parametri, kas nav norādīti šajā tabulā, atbilst ierobežojumiem, kādi noteikti valsts un ES tiesību aktos.

Vispārīgās analītiskās īpašības

— Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %): —

— Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %): —

— Minimālais kopējais skābums: 5 grami uz litru (izteikts ar vīnskābi)

— Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru): —

— Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru): —

5. **Vīndarības metodes**

5.1. *Īpašās vīndarības metodes*

—

5.2. *Maksimālais ražas iznākums*

1. "Roma" *bianco* (arī *classico* un *riserva*), "Roma" *bianco amabile* (arī *classico*)

12 000 kg vīnogu no hektāra

2. "Roma" *Bellone* (arī *classico*), "Roma" *Malvasia puntinata* (arī *classico*)

12 000 kg vīnogu no hektāra

3. "Roma" *spumante*

12 000 kg vīnogu no hektāra

4. "Roma" *rosso* (*classico* un *riserva*), "Roma" *rosso amabile* (arī *classico*)

10 000 kg vīnogu no hektāra

5. "Roma" *rosato* (arī *classico*)

10 000 kg vīnogu no hektāra

6. "Roma" *spumante rosato*

10 000 kg vīnogu no hektāra

6. **Noteiktais ģeogrāfiskais apgabals**

Vīna vīnogu audzēšanas apgabals, kurā ražoto vīna produkciju drīkst apzīmēt ar nosaukumu "Roma", aptver visu šādu Romas provinces pašvaldību teritoriju: — *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* un *Zagarolo*, kā arī šādu pašvaldību teritorijas daļu: — *Artena* – atsevišķa administratīvā teritorija, kuru veido robeža ar *Lariano*, *Velletri* un Romas un Latīnas provinci, — *Fiumicino*, izņemot *Sacra* teritoriju, — Roma, izņemot apgabalu, kas atrodas Romas lielā apvedceļa [*GRA – grande raccordo anulare*] iekšpusē, un apgabalu starp lielā apvedceļa posmu, kas šķērso Tibras upi netālu no krustojuma ar *via del Mare* un plešas gar upi līdz Porto kanāla atzarojumam, kas piekrastē veido savienojumu ar Tirēnu jūru. No šā punkta demarkācijas līnija turpinās gar krastu dienvidu virzienā, līdz sasniedz *Pomezia* pašvaldības administratīvo robežu; tā virzās pa iepriekš minēto robežu, līdz šķērso *via Laurentina*; no šā krustojuma tā turpinās uz ziemeļiem, līdz šķērso lielo apvedceļu. Apgabalā, kurā vīnogas audzē ar norādi *classico* apzīmēto vīnu ražošanai, ietilpst vienīgi iepriekš minētā Romas pašvaldības teritorijas daļa.

7. **Vīna vīnogu šķirnes**

"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. **Saiknes apraksts**

8.1. *KCVN "Roma", VĪNA kategorija*

Reljefa ziņā ražošanas apgabalu veido līdzenumi un pakalni, un tajā ietilpst piekrastes apvidi, *Sabina romana*, *Colli Albani*, *Colli Prenestini* un daļa no *Campagna romana*. Apgabala nogāžu vērsums uz rietumiem, dienvidrietumiem un dienvidiem apvienojumā ar iepriekš minētajiem ģeogrāfiskajiem faktoriem rada spožas gaismas un svaiga gaisa pilnu vidi. Augsne, kas dabiskā kārtā novada notekūdeņus, ir sevišķi labi piemērota vīna "Roma" iegūšanai izmantojamu vīnogulāju audzēšanai.

Turklāt augšņu ķīmiskajam un mehāniskajam sastāvam un struktūrai ir izšķiroša ietekme uz vīnogu audzēšanu, tādējādi veicinot vīna "Roma" raksturīgo fizikālo, ķīmisko un organoleptisko īpašību veidošanos.

Konkrētāk, augsni uz nogulumiežu un vulkāniskas izcelsmes cilmiežiem veido aluviālās sanesas un jūras nogulas, kurās ietilpst travertīns, smilts, grants un putekļi. Dažkārt tās klāj nesenākas aluviālās nogulas vai arī tādas upju vai purvu vidē veidojušās nogulas, kuras kārtām mijas ar smilti, smilšmālu un mālu, kas veidojušies batiālē un cirkalitorālajā vidē, smilti un kaļķakmeni no infralitorālās vides, smilti no piekrastes apvidus mijkārtojumā ar vulkāniskajiem iežiem un vēja sapūstām upes krasta smiltīm ("Duna antica"). Tur atrodams arī pucolāns, ko vietējie iedzīvotāji pazīst kā "terrinelle", t. i., nesacementējušies vulkāniskie pelni. Tie rada smilšainas, dziļas un ūdenscaurlaidīgas augsnes, kurās nav stāvošu ūdeņu ne virskārtā, ne apakškārtās. Turklāt ir daudz putekļu un dzeltenas smilts, kas sajaukta ar kaļķainiem laukakmeņiem un kvarca oļiem lielākā vai mazākā koncentrācijā, kā arī zilie un pelēkie māli no ezeru vides un viegla māla sarkanzemju augsnes, kas parasti ir samērā smalkgraudainas ar attiecīgu apakškārtu. Augsnēm piemīt tādas īpašības, kas tās dara par izcili piemērotām augstas kvalitātes vīnogu audzēšanai.

Ražošanas apgabala klimatu raksturo liels nokrišņu daudzums (1 065 mm), tomēr vasarā nokrišņu daudzums ir neliels (105 mm), bet jūlijā un augustā iestājas sausums. Zemākā augstumā virs jūras līmeņa sausuma periodi dažkārt ir maijā, bet biežāk – jūnijā. Gada vidējā temperatūra ir 14,2 °C, turklāt septembrī un oktobrī temperatūra ir salīdzinoši augsta un ir nodrošināts optimāls saules gaismas daudzums. Augšanas cikla beigu posmā klimatam raksturīga īpatnība ir krasas diennakts temperatūras svārstības. Šādi apstākļi ļauj vīnogām nogatavoties lēni un pilnīgi, tādējādi ievērojami ietekmējot vīna "Roma" sevišķo organoleptisko īpašību veidošanos.

Vulkāniskās izcelsmes augsnē, kas lielākoties ir vāji skāba (pH 5,5–6), ir augsts minerālsāļu saturs: kālija parasti ir vairāk par 500 ppm. Klimatiskie apstākļi, it īpaši kraujāku reljefa veidojumu apvidos, ietver krasas diennakts temperatūras svārstības (ap 10 °C lielu starpību starp dienu un nakti). Reljefa un klimatisko apstākļu apvienotā ietekme veicina to, ka vīnogu ķekaros uzkrājas galvenokārt ābolskābe. Tam ir būtiska nozīme procesos, kuros rodas terpēni, kas nosaka vīnogu šķirnei raksturīgās aromāta nianses. Īpaši baltvīnu gadījumā šie faktori dod pamatu svaiga un sabalansēta vīna ražošanai. Vulkāniskas izcelsmes aluviālās augsnes satur 15–30 % māla, tām ir arī augsts kālija līmenis, un tas ir par iemeslu tam, ka vīnogu ražas iznākums no hektāra ir zems: ne vairāk kā 10 tonnas no hektāra. Diennakts temperatūras starpība ir apmēram 13 °C, savukārt oktobrī ir optimāls saules gaismas daudzums (šī parādība plaši pazīstama kā "Romas oktobris" ["ottobrate romane"]). Sarkanvīnu gadījumā visi šie faktori apvienojumā nosaka to, ka vīnogas nogatavojas lēni un pilnīgi. Lieliskais cukuru un skābju līdzsvars kopā ar piemērotu gatavības pakāpi, kādu vīnogas sasniedz fenolu satura ziņā, ļauj ražot sabalansētus un miesīgus vīnus ar labu aromātu un struktūru.

Neskaitāmi dokumenti liecina, ka tūkstošgadīgā vīnogu audzēšanas vēsture zemēs, kur iegūst vīnu "Roma", ir aizsākusies romiešu laikos un cauri viduslaikiem turpinājusies līdz mūsdienām. Tas ir galvenais un pamata pierādījums, kas apliecina ciešo saikni un mijiedarbi starp cilvēkfaktoriem un vīna "Roma" kvalitāti un sevišķajām īpašībām.

Citiem vārdiem sakot, tas liecina, ka nolūkā radīt izslavēto vīnu "Roma" gadsimtu gaitā cilvēki šajā apgabalā ir pārņēmuši tradicionālās vīnogulāju audzēšanas un vīndarības metodes, kas mūsdienās ir uzlabotas un pilnveidotas, pateicoties neapšaubāmam zinātnes un tehnikas progresam.

8.2. *KCVN "Roma", DZIRKSTOŠĀ VĪNA kategorija*

Reljefa ziņā ražošanas apgabalu veido līdzenumi un pakalni, un tajā ietilpst piekrastes apvidi, *Sabina romana*, *Colli Albani*, *Colli Prenestini* un daļa no *Campagna romana*. Apgabala nogāžu vērsums uz rietumiem, dienvidrietumiem un dienvidiem apvienojumā ar iepriekš minētajiem ģeogrāfiskajiem faktoriem rada spožas gaismas un svaiga gaisa pilnu vidi. Augsne, kas dabiskā kārtā novada notekūdeņus, ir sevišķi labi piemērota vīna "Roma" iegūšanai izmantojamu vīnogulāju audzēšanai.

Turklāt augšņu ķīmiskajam un mehāniskajam sastāvam un struktūrai ir izšķiroša ietekme uz vīnogu audzēšanu, tādējādi veicinot vīna "Roma" raksturīgo fizikālo, ķīmisko un organoleptisko īpašību veidošanos.

Konkrētāk, augsni uz nogulumiežu un vulkāniskas izcelsmes cilmiežiem veido aluviālās sanesas un jūras nogulas, kurās ietilpst travertīns, smilts, grants un putekļi. Dažkārt tās klāj nesenākas aluviālās nogulas vai arī tādas upju vai purvu vidē veidojušās nogulas, kuras kārtām mijas ar smilti, smilšmālu un mālu, kas veidojušies batiālē un cirkalitorālajā vidē, smilti un kaļķakmeni no infralitorālās vides, smilti no piekrastes apvidus mijkārtojumā ar vulkāniskajiem iežiem un vēja sapūstām upes krasta smiltīm ("Duna antica"). Tur atrodams arī pucolāns, ko vietējie iedzīvotāji pazīst kā "terrinelle", t. i., nesacementējušies vulkāniskie pelni. Tie rada smilšainas, dziļas un ūdenscaurlaidīgas augsnes, kurās nav stāvošu ūdeņu ne virskārtā, ne apakškārtās. Turklāt ir daudz putekļu un dzeltenas smilts, kas sajaukta ar kaļķainiem laukakmeņiem un kvarca oļiem lielākā vai mazākā koncentrācijā, kā arī zilie un pelēkie māli no ezeru vides un viegla māla sarkanzemju augsnes, kas parasti ir samērā smalkgraudainas ar attiecīgu apakškārtu. Augsnēm piemīt tādas īpašības, kas tās dara par izcili piemērotām augstas kvalitātes vīnogu audzēšanai.

Ražošanas apgabala klimatu raksturo liels nokrišņu daudzums (1 065 mm), tomēr vasarā nokrišņu daudzums ir neliels (105 mm), bet jūlijā un augustā iestājas sausums. Zemākā augstumā virs jūras līmeņa sausuma periodi dažkārt ir maijā, bet biežāk – jūnijā. Gada vidējā temperatūra ir 14,2 °C, turklāt septembrī un oktobrī temperatūra ir salīdzinoši augsta un ir nodrošināts optimāls saules gaismas daudzums. Augšanas cikla beigu posmā klimatam raksturīga īpatnība ir krasas diennakts temperatūras svārstības. Šādi apstākļi ļauj vīnogām nogatavoties lēni un pilnīgi, tādējādi ievērojami ietekmējot vīna "Roma" sevišķo organoleptisko īpašību veidošanos.

Konkrētāk, zemes raksturīgo īpašību un klimata faktoru apvienojums piedod šiem dzirkstošajiem vīniem dabisku skābumu, labu mineralitāti, ko tie iegūst no augsnes, un bagātīgu aromātu, turklāt polifenolu procentuālais saturs tiem ir zems, tāpēc šie dzirkstošie vīni ir svaigi un strukturēti un tos var ilgi glabāt.

Neskaitāmi dokumenti liecina, ka tūkstošgadīgā vīnogu audzēšanas vēsture zemēs, kur iegūst vīnu "Roma", ir aizsākusies romiešu laikos un cauri viduslaikiem turpinājusies līdz mūsdienām. Tas ir galvenais un pamata pierādījums, kas apliecina ciešo saikni un mijiedarbi starp cilvēkfaktoriem un dzirkstošā vīna "Roma" kvalitāti un sevišķajām īpašībām.

Citiem vārdiem sakot, tas liecina, ka nolūkā radīt izslavēto vīnu "Roma" gadsimtu gaitā cilvēki šajā apgabalā ir pārņēmuši tradicionālās vīnogulāju audzēšanas un vīndarības metodes, kas mūsdienās ir uzlabotas un pilnveidotas, pateicoties neapšaubāmam zinātnes un tehnikas progresam.

9. **Būtiski papildu nosacījumi (iepakojums, marķējums, citas prasības)**

KCVN "Roma": atkāpe attiecībā uz vīndarību noteiktā apgabala apkaimē

Tiesiskais regulējums

ES tiesību akti

Papildu nosacījuma veids

Atkāpe attiecībā u ražošanu noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā

Nosacījuma apraksts

Saskaņā ar spēkā esošajiem tiesību aktiem vīna darīšana, pārstrāde dzirkstošajā vīnā un pildīšana pudelēs ir atļauta *Aprilia* un *Cisterna di Latina* pašvaldību teritorijā (Latīnas provincē) – tās ir administratīvās vienības, kuras atrodas blakus vīnogu ražošanas apgabalam.

KCVN "Roma": pildīšana pudelēs noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā

Tiesiskais regulējums

ES tiesību akti

Papildu nosacījuma veids

Pildīšana pudelēs noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā

Nosacījuma apraksts

Noteikumi par pildīšanu pudelēs noteiktajā apgabalā ir paredzēti saskaņā ar ES tiesību aktiem (Regulas (EK) Nr. 607/2009 8. pants). Saskaņā ar iepriekš minēto tiesību aktu pildīšana pudelēs jāveic noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā, lai saglabātu vīna "Roma" kvalitāti un reputāciju, garantētu tā izcelsmi, kā arī nodrošinātu attiecīgo pārbaužu efektivitāti. "Roma" raksturīgās īpašības, kas ir saistītas ar šā vīna izcelsmes ģeogrāfisko apgabalu un nosaukuma reputāciju, var labāk garantēt tad, ja vīns tiek pildīts pudelēs ražošanas apgabalā, jo visu transportēšanas un pudelēs pildīšanas tehnisko noteikumu piemērošana un ievērošana tiek uzticēta minētā apgabala saimniecībām, kam ir nepieciešamās zināšanas un prasmes, kā arī interese saglabāt pelnīto reputāciju. Turklāt šāda prasība nodrošina to, ka vīna ražotāji ir pakļauti efektīvai sistēmai, pēc kuras kompetentās iestādes pārbauda pildīšanu pudelēs, jo viss iespējamais apdraudējums, ko var radīt produkta transportēšana pildīšanai pudelēs ārpus noteiktā apgabala, tiek novērsts. Tātad no šā noteikuma ieguvēji ir paši vīna ražotāji, kuri ar atbildību gādā par vīna kvalitātes un nosaukuma reputācijas saglabāšanu.

Saite uz produkta specifikāciju

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