C/2025/3452

26.6.2025

Bekendmaking van de mededeling van een goedgekeurde standaardwijziging van een productdossier van een geografische aanduiding overeenkomstig artikel 5, lid 4, van Gedelegeerde Verordening (EU) 2025/27 van de Commissie [1]

(C/2025/3452)

MEDEDELING VAN DE GOEDKEURING VAN EEN STANDAARDWIJZIGING

(Artikel 24 van Verordening (EU) 2024/1143)

"Roma"

PDO-IT-A0759-AM03 — 8.4.2025

1. **Naam van het product**

"Roma"

2. **Type geografische aanduiding**

☒ Beschermde oorsprongsbenaming (BOB)

☐ Beschermde geografische aanduiding (BGA)

☐ Geografische aanduiding (IG)

3. **Sector**

☐ Landbouwproducten

☒ Wijnen

☐ Gedistilleerde dranken

4. **Land waartoe het geografische gebied behoort**

Italië

5. **Autoriteit van de lidstaat die de standaardwijziging meedeelt**

Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste (ministerie van Landbouw, Voedselsoevereiniteit en Bosbouw)

6. **Kwalificatie als standaardwijziging**

De goedkeuring en de mededeling van de standaardwijziging voldoen aan de voorwaarden voor de goedkeuring van een standaardwijziging uit hoofde van Verordening (EU) 2024/1143 en de op grond daarvan vastgestelde bepalingen. De wijziging voldoet aan de definitie van een standaardwijziging als bedoeld in artikel 24, lid 4, van Verordening (EU) 2024/1143, aangezien zij niet onder de definities van artikel 24, lid 3, van Verordening (EU) 2024/1143 valt.

7. **Beschrijving van de goedgekeurde standaardwijziging(en)**

1. *Toevoeging en nieuwe benaming van bepaalde typen wijn en mousserende wijn*

In de categorieën wijnbouwproducten die momenteel voor de BOB "Roma" zijn erkend, zijn drie nieuwe typen toegevoegd:

— "Bianco riserva" en "Classico Bianco riserva" (categorie "wijn");

— "Spumante rosato" (categorie "mousserende wijn").

Bovendien is het type "Romanella spumante" (categorie "mousserende wijn") hernoemd tot "Spumante".

[1] Gedelegeerde Verordening (EU) 2025/27 van de Commissie van 30 oktober 2024 tot aanvulling van Verordening (EU) 2024/1143 van het Europees Parlement en de Raad met regels inzake de registratie en bescherming van geografische aanduidingen, gegarandeerde traditionele specialiteiten en facultatieve kwaliteitsaanduidingen en tot intrekking van Gedelegeerde Verordening (EU) nr. 664/2014 (PB L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Deze wijziging betreft de artikelen 1, 2, 4, 5, 6, 7 en 9 van het productdossier en rubriek 4 “Beschrijving van de wijn(en)” van het enig document.

2. *Wijnstokrassenbestand van de wijngaarden*

Voor het nieuwe type “Spumante rosato” (categorie “mousserende wijn”) is een beschrijving van het wijnstokrassenbestand van de wijngaarden toegevoegd.

Bovendien is voor de monocepages “Malvasia puntinata” en “Bellone” (categorie “wijn”) duidelijkheidshalve gepreciseerd dat het minimumpercentage van 85 % voor de druivenrassen malvasia puntinata of bellone betrekking heeft op de samenstelling van de wijngaarden van het bedrijf (en niet op elk met wijnstokken beplant perceel afzonderlijk).

Deze wijziging betreft artikel 2 van het productdossier en heeft geen gevolgen voor het enig document.

3. *Maximale druivenopbrengst per hectare, minimaal natuurlijk alcoholvolumegehalte van de druiven en plantdichtheid van wijngaarden*

De maximale druivenopbrengst per hectare en het minimale natuurlijke alcoholvolumegehalte van het nieuwe type “Spumante rosato” (categorie “mousserende wijn”) zijn toegevoegd.

Bovendien is voor alle wijnbouwproducten die onder de BOB “Roma” vallen, de minimale plantdichtheid van de wijngaarden met een gespecialiseerde teelt verhoogd van 3 000 (huidige limiet) tot 4 000 wijnstokken per hectare.

Deze wijziging betreft artikel 4 van het productdossier en rubriek 5.2 “Wijnbereidingsprocedés — Maximumopbrengsten” van het enig document.

4. *Afwijking betreffende de productie in het afgebakende geografische gebied*

Momenteel is wijnbereiding, verwerking tot mousserende wijn en botteling overeenkomstig artikel 5, lid 1, van Gedelegeerde Verordening (EU) 2019/33 toegestaan op het grondgebied van de gemeente Aprilia in de provincie Latina. Als gevolg van de wijziging van het productdossier mogen deze procedés (wijnbereiding, verwerking tot mousserende wijn en botteling) ook plaatsvinden op het grondgebied van de gemeente Cisterna di Latina in de provincie Latina, een administratieve eenheid die grenst aan het afgebakende geografische gebied, overeenkomstig de nationale bepalingen.

Deze wijziging betreft artikel 5 van het productdossier en rubriek 9 “Aanvullende voorwaarden” van het enig document.

5. *Specificatie van de technieken voor de bereiding van mousserende wijnen*

De technieken voor de bereiding van mousserende wijnen zijn in overeenstemming met de voor deze categorie geldende wetgeving. Duidelijkheidshalve is gepreciseerd dat de mousserende wijnen worden bereid door gisting in een autoclaaf (de “Martinotti”- of “Charmat”-methode) of op fles (de “klassieke” methode).

Deze wijziging betreft artikel 5 van het productdossier en heeft geen gevolgen voor het enig document.

6. *Ouderingsperiode voor de typen “Rosso riserva” en “Bianco riserva”*

Momenteel is voor het type “Rosso riserva” (categorie “wijn”) een minimale ouderingsperiode van 24 maanden vanaf de oogst vereist. Als gevolg van de wijziging is gespecificeerd dat de wijn gedurende deze periode ten minste 9 maanden moet ouderen in houten recipiënten met een minimuminhoud van 499 liter.

Voor het nieuwe type “Bianco riserva” (categorie “wijn”) is eveneens een minimale ouderingsperiode van 12 maanden vanaf de oogst vastgesteld, waarvan ten minste 4 maanden opvoeding op fles.

Deze wijziging betreft artikel 5 van het productdossier en heeft geen gevolgen voor het enig document.

7. *Datum van het in de handel brengen*

De bepalingen met betrekking tot de data van het in de handel brengen van de wijnbouwproducten met de BOB "Roma" zijn geschrapt.

Deze wijziging betreft artikel 5 van het productdossier en rubriek 9 "Aanvullende voorwaarden" van het enig document.

8. *Kenmerken met betrekking tot consumptie*

Voor de nieuwe typen "Bianco riserva", "Classico bianco riserva" (categorie "wijn") en "Spumante rosato" (categorie "mousserende wijn") zijn de kenmerken met betrekking tot consumptie opgenomen.

Voor de volgende wijntypen zijn de waarden voor het minimaal niet-reducerend extract verhoogd: Bianco (ook "Classico"), Bellone (ook "Classico"), Malvasia puntinata (ook "Classico"), Rosso (ook "Classico") en Rosso riserva (ook "Classico").

Voor de volgende wijntypen zijn de smaakkenmerken gewijzigd (de woorden "droog tot halfdroog" zijn in de plaats gekomen van "droog"): Bianco (ook "Classico"), Bellone (ook "Classico"), Malvasia puntinata (ook "Classico"), Rosso (ook "Classico"), Rosso riserva (ook "Classico") en Rosato (ook "Classico").

Voor het type "Spumante" zijn de smaakkenmerken gewijzigd: de term "dosage zéro" is in de plaats gekomen van het woord "brut".

Bovendien is toegevoegd dat de wijnen houtachtige toetsen kunnen hebben en dat de mousserende wijnen een lichte troebelheid kunnen vertonen.

De wijziging betreft artikel 6 van het productdossier en rubriek 4 "Beschrijving van de wijn(en)" van het enig document.

9. *Etikettering en presentatie*

In de etikettering en presentatie van het type "Spumante" mag voortaan de term "Romanella" worden gebruikt.

Daarnaast is het verboden de adjectieven "secco" (droog), "amabile" (halfzoet) en abboccato"halfdroog" te gebruiken voor de wijntypen: Bianco (ook "Classico"), Bianco riserva (ook "Classico"), Malvasia puntinata (ook "Classico"), Bellone (ook Classico), Rosso (ook "Classico"), Rosso riserva (ook "Classico") en Rosato.

Deze wijziging betreft artikel 7 van het productdossier en heeft geen gevolgen voor het enig document.

10. *Verpakking*

De volumes van de glazen flessen voor wijnbouwproducten met de BOB "Roma" zijn voortaan gespecificeerd.

Deze wijziging betreft artikel 8 van het productdossier en heeft geen gevolgen voor het enig document.

11. *Verwijzingen naar en contactgegevens van de controle-instantie*

De verwijzingen naar en contactgegevens van de met de controle op de naleving van het productdossier belaste controle-instantie zijn gewijzigd.

Deze wijziging betreft artikel 10 van het productdossier en heeft geen gevolgen voor het enig document.

ENIG DOCUMENT

1. **Naam van het product**

Roma

2. **Type geografische aanduiding**

BOB — beschermde oorsprongsbenaming

3. **Categorieën wijnbouwproducten**

1. Wijn

4. Mousserende wijn

3.1. *Code van de gecombineerde nomenclatuur*

— 22 — DRANKEN, ALCOHOLHOUDENDE VLOEISTOFFEN EN AZIJN

2204 — Wijn van verse druiven, inclusief wijn waaraan alcohol is toegevoegd; druivenmost, andere dan die bedoeld bij post 2009

4. **Beschrijving van de wijn(en)**

1. *Roma Bianco (ook "Classico")*

BEKNOPTE BESCHRIJVING

Frisse en evenwichtige wijn.

Kleur: strogeel, soms met groenige schakeringen.

Geur: delicaat, etherisch.

Smaak: droog tot halfdroog, smakelijk, harmonieus, soms met florale en fruitige toetsen.

Minimaal totaal alcoholvolumegehalte: 12,00 % vol.

Minimaal niet-reducerend extract: 19,00 g/l.

Bij bewaring in houten recipiënten mogen de smaak en/of de geur lichte houtachtige toetsen vertonen.

Analytische parameters die niet zijn opgenomen in de onderstaande tabel, voldoen aan de grenswaarden die zijn vastgelegd in nationale en EU-wetgeving.

Algemene analytische kenmerken

— Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent): —

— Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent): —

— Minimale totale zuurgraad: 4,5 g/l, uitgedrukt in wijnsteenzuur

— Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter): —

— Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter): —

2. *Roma Bianco amabile (ook "Classico")*

BEKNOPTE BESCHRIJVING

Kleur: strogeel, soms met groenige schakeringen.

Geur: fruitig, delicaat, fijn.

Smaak: halfzoet, smaakvol, harmonieus.

Minimaal totaal alcoholvolumegehalte: 12,50 % vol.

Minimaal niet-reducerend extract: 20,00 g/l.

Bij bewaring in houten recipiënten mogen de smaak en/of de geur lichte houtachtige toetsen vertonen.

Analytische parameters die niet zijn opgenomen in de onderstaande tabel, voldoen aan de grenswaarden die zijn vastgelegd in nationale en EU-wetgeving.

Algemene analytische kenmerken

— Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent): —

— Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent): —

— Minimale totale zuurgraad: 4,5 g/l, uitgedrukt in wijnsteenzuur

— Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter): —

— Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter): —

3. *Roma Bianco riserva (ook "Classico")*

BEKNOPTE BESCHRIJVING

Kleur: strogeel, min of meer intens.

Geur: delicaat, etherisch.

Smaak: droog tot halfdroog, harmonieus.

Minimaal totaal alcoholvolumegehalte: 12,50 % vol.

Minimaal niet-reducerend extract: 19,00 g/l.

Bij bewaring in houten recipiënten mogen de smaak en/of de geur lichte houtachtige toetsen vertonen.

Analytische parameters die niet zijn opgenomen in de onderstaande tabel, voldoen aan de grenswaarden die zijn vastgelegd in nationale en EU-wetgeving.

Algemene analytische kenmerken

— Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent): —

— Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent): —

— Minimale totale zuurgraad: 4,5 g/l, uitgedrukt in wijnsteenzuur

— Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter): —

— Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter): —

4. *Roma Bellone (ook "Classico")*

BEKNOPTE BESCHRIJVING

Frisse en evenwichtige wijn.

Kleur: strogeel, soms met groenige schakeringen.

Geur: kenmerkend voor het druivenras, fijn, aangenaam, met florale en fruitige toetsen.

Smaak: droog tot halfdroog, evenwichtig, smakelijk, aangenaam.

Minimaal totaal alcoholvolumegehalte: 12,00 % vol.

Minimaal niet-reducerend extract: 19,00 g/l.

Bij bewaring in houten recipiënten mogen de smaak en/of de geur lichte houtachtige toetsen vertonen.

Analytische parameters die niet zijn opgenomen in de onderstaande tabel, voldoen aan de grenswaarden die zijn vastgelegd in nationale en EU-wetgeving.

Algemene analytische kenmerken

— Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent): —

— Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent): —

— Minimale totale zuurgraad: 4,5 g/l, uitgedrukt in wijnsteenzuur

— Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter): —

— Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter): —

5. *Roma Malvasia puntinata (ook "Classico")*

BEKNOPTE BESCHRIJVING

Frisse en evenwichtige wijn.

Kleur: strogeel, min of meer intens.

Geur: kenmerkend voor het druivenras, aangenaam, fijn, met florale en fruitige toetsen.

Smaak: droog tot halfdroog, evenwichtig, soepel.

Minimaal totaal alcoholvolumegehalte: 12,00 % vol.

Minimaal niet-reducerend extract: 19,00 g/l.

Bij bewaring in houten recipiënten mogen de smaak en/of de geur lichte houtachtige toetsen vertonen.

Analytische parameters die niet zijn opgenomen in de onderstaande tabel, voldoen aan de grenswaarden die zijn vastgelegd in nationale en EU-wetgeving.

Algemene analytische kenmerken

— Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent): —

— Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent): —

— Minimale totale zuurgraad: 4,5 g/l, uitgedrukt in wijnsteenzuur

— Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter): —

— Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter): —

6. *Roma Rosso (ook "Classico")*

BEKNOPTE BESCHRIJVING

Goed gestructureerd met goede gehalten aan polyfenolen en gepolymeriseerde tanninen die aan de wijn de juiste hoeveelheid body zonder wrangheid verlenen.

Kleur: robijnrood met paarsachtige tinten, bij oudering soms neigend naar granaatrood.

Geur: kenmerkend, intens.

Smaak: droog tot halfdroog, harmonieus, goed gestructureerd en met een lange afdronk.

Minimaal totaal alcoholvolumegehalte: 12,50 % vol.

Minimaal niet-reducerend extract: 27,00 g/l.

Bij bewaring in houten recipiënten mogen de smaak en/of de geur lichte houtachtige toetsen vertonen.

Analytische parameters die niet zijn opgenomen in de onderstaande tabel, voldoen aan de grenswaarden die zijn vastgelegd in nationale en EU-wetgeving.

Algemene analytische kenmerken

— Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent): —

— Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent): —

— Minimale totale zuurgraad: 4,5 g/l, uitgedrukt in wijnsteenzuur

— Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter): —

— Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter): —

7. *Roma Rosso amabile (ook "Classico")*

BEKNOPTE BESCHRIJVING

Kleur: robijnrood met paarsachtige tinten.

Geur: harmonieus, fruitig en intens.

Smaak: halfzoet, aanhoudend, harmonieus.

Minimaal totaal alcoholvolumegehalte: 13,00 % vol.

Minimaal niet-reducerend extract: 24,00 g/l.

Bij bewaring in houten recipiënten mogen de smaak en/of de geur lichte houtachtige toetsen vertonen.

Analytische parameters die niet zijn opgenomen in de onderstaande tabel, voldoen aan de grenswaarden die zijn vastgelegd in nationale en EU-wetgeving.

Algemene analytische kenmerken

— Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent): —

— Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent): —

— Minimale totale zuurgraad: 4,5 g/l, uitgedrukt in wijnsteenzuur

— Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter): —

— Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter): —

8. *Roma Rosso riserva (ook "Classico")*

BEKNOPTE BESCHRIJVING

Goed gestructureerd, met goede gehalten aan polyfenolen en gepolymeriseerde tanninen die aan de wijn de juiste hoeveelheid body zonder wrangheid verlenen, en een goede houdbaarheid.

Kleur: robijnrood met paarsachtige tinten, bij oudering soms neigend naar granaatrood.

Geur: intense en kenmerkend met fruitige en/of kruidige toetsen.

Smaak: droog tot halfdroog, harmonieus, goed gestructureerd en met een lange afdronk.

Minimaal totaal alcoholvolumegehalte: 13,00 % vol.

Minimaal niet-reducerend extract: 27,00 g/l.

Bij bewaring in houten recipiënten mogen de smaak en/of de geur lichte houtachtige toetsen vertonen.

Analytische parameters die niet zijn opgenomen in de onderstaande tabel, voldoen aan de grenswaarden die zijn vastgelegd in nationale en EU-wetgeving.

Algemene analytische kenmerken

— Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent): —

— Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent): —

— Minimale totale zuurgraad: 4,5 g/l, uitgedrukt in wijnsteenzuur

— Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter): —

— Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter): —

9. *Roma Rosato (ook "Classico")*

BEKNOPTE BESCHRIJVING

Lichte wijn, fris, levendig.

Kleur: roze van wisselende intensiteit.

Geur: delicaat, fijn, met bloemige en fruitige tonen.

Smaak: droog tot halfdroog, fris, fruitig, smaakvol.

Minimaal totaal alcoholvolumegehalte: 11,50 % vol.

Minimaal niet-reducerend extract: 18,00 g/l.

Bij bewaring in houten recipiënten mogen de smaak en/of de geur lichte houtachtige toetsen vertonen.

Analytische parameters die niet zijn opgenomen in de onderstaande tabel, voldoen aan de grenswaarden die zijn vastgelegd in nationale en EU-wetgeving.

Algemene analytische kenmerken

— Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent): —

— Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent): —

— Minimale totale zuurgraad: 4,5 g/l, uitgedrukt in wijnsteenzuur

— Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter): —

— Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter): —

10. *Roma Spumante*

BEKNOPTE BESCHRIJVING

Schuim: fijn en vluchtig.

Kleur: licht strogeel.

Geur: kenmerkend, delicaat, fijn, met gistaccenten.

Smaak: fris en evenwichtig, van “dosage zéro” tot “extra dry”.

Minimaal totaal alcoholvolumegehalte: 11,00 % vol.

Minimaal niet-reducerend extract: 15,00 g/l.

In het geval van gisting of secundaire gisting op fles mag de wijn een lichte troebelheid vertonen.

Analytische parameters die niet zijn opgenomen in de onderstaande tabel, voldoen aan de grenswaarden die zijn vastgelegd in nationale en EU-wetgeving.

Algemene analytische kenmerken

— Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent): —

— Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent): —

— Minimale totale zuurgraad: 5 g/l, uitgedrukt in wijnsteenzuur

— Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter): —

— Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter): —

11. *Roma Spumante rosato*

BEKNOPTE BESCHRIJVING

Schuim: fijn en vluchtig.

Kleur: roze van wisselende intensiteit.

Geur: delicaat, fijn.

Smaak: van “dosage zéro” tot “extra dry”.

Minimaal totaal alcoholvolumegehalte: 11,00 % vol.

Minimaal niet-reducerend extract: 15,00 g/l.

In het geval van gisting of secundaire gisting op fles mag de wijn een lichte troebelheid vertonen.

Analytische parameters die niet zijn opgenomen in de onderstaande tabel, voldoen aan de grenswaarden die zijn vastgelegd in nationale en EU-wetgeving.

Algemene analytische kenmerken

— Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent): —

— Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent): —

— Minimale totale zuurgraad: 5 g/l, uitgedrukt in wijnsteenzuur

— Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter): —

— Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter): —

5. **Wijnbereidingsprocedés**

5.1. *Specifieke oenologische procedés*

—

5.2. *Maximumopbrengsten*

1. Roma Bianco (ook “Classico” en “riserva”), Roma bianco amabile (ook “Classico”)

12 000 kilogram druiven per hectare

2. Roma Bellone (ook “Classico”), Roma Malvasia puntinata (ook “Classico”)

12 000 kilogram druiven per hectare

3. Roma Spumante

12 000 kilogram druiven per hectare

4. Roma Rosso (“Classico” en “riserva”), Roma Rosso amabile (ook “Classico”)

10 000 kilogram druiven per hectare

5. Roma Rosato (ook “Classico”)

10 000 kilogram druiven per hectare

6. Roma Spumante rosato

10 000 kilogram druiven per hectare

6. **Afgebakend geografisch gebied**

Het productiegebied van de druiven die bestemd zijn voor de wijnen die in aanmerking komen voor de naam “Roma”, bestrijkt het hele grondgebied van de volgende gemeenten in de provincie 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; en een deel van het grondgebied van de volgende gemeenten: — Artena voor de enige administratieve ruimte die wordt gevormd door de grenzen van Lariano, Velletri en de provincie Rome/Latina; — Fiumicino met uitzondering van Sacra; — Rome, behalve het gebied binnen de randweg (“Grande Raccordo Anulare”, GRA) en het gebied dat begrensd wordt door het deel van de GRA dat de Tiber kruist nabij het kruispunt met de Via del Mare en de loop van de rivier volgt tot de aftakking van het havenkanaal die de verbinding met de Tyrreense kust vormt. De afbakening gaat in zuidelijke richting verder langs de kust tot de administratieve grens van de gemeente Pomezia, die wordt gevolgd tot het kruispunt met Via Laurentina. Van daaruit gaat ze noordwaarts tot ze de GRA snijdt. Het productiegebied van de druiven voor wijnen met de “Classico”-aanduiding omvat uitsluitend het voornoemde deel van het grondgebied van de gemeente Rome.

7. **Voornaamste wijndruivenras(sen)**

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. **Beschrijving van het (de) verband(en)**

8.1. *BOB "Roma" categorie "wijn"*

Het productiegebied is een landschap van vlakten en heuvels dat bestaat uit de kustgebieden, Sabina Romana, de Colli Albani, de Colli Prenestini en een deel van Campagna Romana. In combinatie met de westelijke, zuidwestelijke en zuidelijke ligging creëren de hierboven genoemde geografische factoren een luchtig en helder milieu. De bodem, die wordt gekenmerkt door zijn natuurlijke afvoercapaciteit, is bijzonder geschikt voor wijngaarden die bestemd zijn voor de productie van "Roma"-wijn.

Bovendien zijn de textuur en de chemische en fysische structuur van de bodems een bepalende factor voor de wijnbouw, doordat ze bijdragen tot de kenmerkende fysische, chemische en organoleptische kenmerken van "Roma"-wijn.

De bodems van sedimentaire en vulkanische oorsprong zijn samengesteld uit alluviale en mariene sedimenten, waaronder travertijn, zand, grind en silt. Ze zijn soms bedekt met recente alluviale afzettingen, of met afzettingen die zijn gevormd in rivier- of moerasmilieus bestaande uit alternerende lagen van: zand, zandige klei, in een bathyaal en circalitoraal milieu gevormde klei, zand en calcareniet uit een infralitoraal milieu, zand uit een kustmilieu afgewisseld met vulkanisch gesteente, en zand van eolische en fluviale oorsprong ("Duna antica"). Ook aanwezig is puzzolaanaarde, lokaal bekend als "terrinelle", d.w.z. vulkanische as die nog geen verharding heeft ondergaan. Deze zorgt voor zandige, diepe bodems die doorlaatbaar zijn voor water, maar geen water vasthouden, noch aan de oppervlakte, noch op diepere niveaus. Bovendien zijn er silt en geel zand gemengd met kalksteen- en siliciumkeien verspreid of geconcentreerd aanwezig, alsook blauwe en grijze klei uit meermilieus en rode bodems met een kleiig-lemige textuur, die doorgaans vrij dun zijn en een vaste ondergrond hebben. De bodems hebben het soort kenmerken die ideaal zijn voor het verbouwen van kwaliteitswijn.

Het klimaat in het productiegebied wordt gekenmerkt door een overvloedige regenval (1 065 mm), met weinig regen (105 mm) in de zomer en droogte in juli en augustus, die zich ook in juni kan voordoen en sporadisch in mei, op de lagere hoogten. De gemiddelde jaartemperatuur bedraagt 14,2 °C, met een relatief hoge temperatuur en optimale zonneschijn in september en oktober. In de laatste fase van de rijping wordt het klimaat gekenmerkt door een significant temperatuurverschil tussen dag en nacht. Hierdoor kunnen de druiven langzaam en volledig rijpen. Deze klimatologische omstandigheden dragen aanzienlijk bij tot de bijzondere organoleptische kenmerken van de "Roma"-wijn.

De bodem is van vulkanische oorsprong en wordt over het algemeen gekenmerkt door een lichte aciditeit (pH 5,5/6), met een hoog gehalte aan minerale zouten: het kaliumgehalte is doorgaans hoger dan 500 ppm. Tot de klimatologische omstandigheden, met name in geaccidenteerde gebieden, behoren scherpe temperatuurschommelingen tussen dag en nacht (± 10 °C). De combinatie van het terrein en het klimaat bevordert de opbouw van voornamelijk appelzuur in de druiventrossen. Dit draagt bij tot de productie van de terpenen die verantwoordelijk zijn voor de aroma's die de druivensoort typeren. Met name bij de witte wijnen zorgt dit voor een frisse en gebalanceerde wijn. De alluviale bodems van vulkanische oorsprong hebben een kleigehalte van 15 tot 30 %, alsook hoge kaliumniveaus, die samenhangen met de lage druivenopbrengst per hectare (maximaal 10 ton per hectare). Er zijn temperatuurverschillen van ± 13 °C tussen dag en nacht, met gewoonlijk optimale zonneschijn in oktober (de befaamde "ottobrata romane"). Bij de rode wijnen zorgt het samenspel van al deze factoren ervoor dat de druiven langzaam en volledig kunnen rijpen. Het uitstekende evenwicht tussen suikers en zuren in combinatie met de fenolische rijping maakt het mogelijk wijnen te produceren die worden gekenmerkt door een goed aroma en een goede balans, structuur en body.

De zeer lange geschiedenis van de wijnbouw op de gronden waar "Roma"-wijn wordt geproduceerd, loopt van de Romeinse tijd, over de middeleeuwen, tot vandaag, zoals uit talloze documenten blijkt. Ze vormt het algemene en fundamentele bewijs van de nauwe band en de interactie tussen de menselijke factoren en de kwaliteit en bijzondere kenmerken van "Roma"-wijn.

Ze getuigt met andere woorden van de wijze waarop de mensen in deze streek in de loop der eeuwen de traditionele oenologische en wijnbouwtechnieken hebben doorgegeven. Deze technieken zijn in de moderne tijd verbeterd en verfijnd dankzij de wetenschappelijke en technologische vooruitgang die ontegensprekelijk is geboekt, om de befaamde "Roma"-wijnen te maken.

8.2. *BOB "Roma" categorie "mousserende wijn"*

Het productiegebied is een landschap van vlakten en heuvels dat bestaat uit de kustgebieden, Sabina Romana, de Colli Albani, de Colli Prenestini en een deel van Campagna Romana. In combinatie met de westelijke, zuidwestelijke en zuidelijke ligging creëren de hierboven genoemde geografische factoren een luchtig en helder milieu. De bodem, die wordt gekenmerkt door zijn natuurlijke afvoercapaciteit, is bijzonder geschikt voor wijngaarden die bestemd zijn voor de productie van "Roma"-wijn.

Bovendien zijn de textuur en de chemische en fysische structuur van de bodems een bepalende factor voor de wijnbouw, doordat ze bijdragen tot de kenmerkende fysische, chemische en organoleptische kenmerken van "Roma"-wijn.

De bodems van sedimentaire en vulkanische oorsprong zijn samengesteld uit alluviale en mariene sedimenten, waaronder travertijn, zand, grind en silt. Ze zijn soms bedekt met recente alluviale afzettingen, of met afzettingen die zijn gevormd in rivier- of moerasmilieus bestaande uit alternerende lagen van: zand, zandige klei, in een bathyaal en circalitoraal milieu gevormde klei, zand en calcareniet uit een infralitoraal milieu, zand uit een kustmilieu afgewisseld met vulkanisch gesteente, en zand van eolische en fluviale oorsprong ("Duna antica"). Ook aanwezig is puzzolaanaarde, lokaal bekend als "terrinelle", d.w.z. vulkanische as die nog geen verharding heeft ondergaan. Deze zorgt voor zandige, diepe bodems die doorlaatbaar zijn voor water, maar geen water vasthouden, noch aan de oppervlakte, noch op diepere niveaus. Bovendien zijn er silt en geel zand gemengd met kalksteen- en siliciumkeien verspreid of geconcentreerd aanwezig, alsook blauwe en grijze klei uit meermilieus en rode bodems met een kleiig-lemige textuur, die doorgaans vrij dun zijn en een vaste ondergrond hebben. De bodems hebben het soort kenmerken die ideaal zijn voor het verbouwen van kwaliteitswijn.

Het klimaat in het productiegebied wordt gekenmerkt door een overvloedige regenval (1 065 mm), met weinig regen (105 mm) in de zomer en droogte in juli en augustus, die zich ook in juni kan voordoen en sporadisch in mei, op de lagere hoogten. De gemiddelde jaartemperatuur bedraagt 14,2 °C, met een relatief hoge temperatuur en optimale zonneschijn in september en oktober. In de laatste fase van de rijping wordt het klimaat gekenmerkt door een significant temperatuurverschil tussen dag en nacht. Hierdoor kunnen de druiven langzaam en volledig rijpen. Deze klimatologische omstandigheden dragen aanzienlijk bij tot de bijzondere organoleptische kenmerken van de mousserende "Roma"-wijn.

De combinatie van bodemkenmerken en klimaatfactoren verleent de mousserende wijnen een natuurlijke zuurheid, een goede minerale smaak, die voortkomt uit de bodem, een rijk parfum en een laag percentage polyfenolen. Deze elementen staan garant voor frisse en gestructureerde mousserende wijnen met een lange houdbaarheid.

De zeer lange geschiedenis van de wijnbouw op de gronden waar "Roma"-wijn wordt geproduceerd, loopt van de Romeinse tijd, over de middeleeuwen, tot vandaag, zoals uit talloze documenten blijkt. Ze vormt het algemene en fundamentele bewijs van de nauwe band en de interactie tussen de menselijke factoren en de kwaliteit en bijzondere kenmerken van "Roma"-wijn.

Ze getuigt met andere woorden van de wijze waarop de mensen in deze streek in de loop der eeuwen de traditionele oenologische en wijnbouwtechnieken hebben doorgegeven. Deze technieken zijn in de moderne tijd zijn verbeterd en verfijnd dankzij de wetenschappelijke en technologische vooruitgang die ontegensprekelijk is geboekt, om de befaamde mousserende "Roma"-wijnen te maken.

9. **Andere essentiële voorwaarden (verpakking, etikettering, andere vereisten)**

BOB "Roma" – afwijking van wijnbereiding in de nabijheid van het afgebakende gebied

Rechtskader:

Wetgeving van de Europese Unie

Type aanvullende voorwaarde:

Afwijking betreffende de productie in het afgebakende geografische gebied

Beschrijving van de voorwaarde:

De wijnbereiding, de verwerking tot mousserende wijn en de botteling mogen overeenkomstig de geldende voorschriften plaatsvinden in de gemeenten Aprilia en Cisterna di Latina in de provincie Latina, administratieve entiteiten die grenzen aan het productiegebied van de druiven.

BOB "Roma" – botteling in het afgebakende geografische gebied

Rechtskader:

Wetgeving van de Europese Unie

Type aanvullende voorwaarde:

Botteling in het afgebakende geografische gebied

Beschrijving van de voorwaarde:

De bepalingen betreffende het bottelen in het afgebakende gebied zijn vastgesteld in overeenstemming met het EU-recht (artikel 8 van Verordening (EG) nr. 607/2009). Overeenkomstig deze verordening moet de botteling plaatsvinden in het afgebakende geografische gebied om de kwaliteit en reputatie van "Roma"-wijn te vrijwaren en om de oorsprong van de wijn en de doeltreffendheid van de desbetreffende controles te waarborgen. De specifieke kenmerken en kwaliteiten van de "Roma"-wijnen, die samenhangen met de geografische oorsprong en reputatie van de naam, worden namelijk beter gewaarborgd indien de wijn in het productiegebied wordt gebotteld, aangezien de toepassing en naleving van de technische regels betreffende vervoer en botteling de verantwoordelijkheid zijn van plaatselijke bedrijven die over de nodige kennis en kunde beschikken en een rechtstreeks belang hebben bij het behoud van de reputatie van het product. Bovendien verzekert deze vereiste dat de wijnproducenten onderworpen zijn aan een efficiënt systeem voor de controle op de botteling door de bevoegde instanties. Hierdoor worden alle potentiële risico's die gepaard gaan met het vervoer van het product buiten het gebied, vermeden. Derhalve komt deze bepaling ten goede aan de wijnproducenten zelf, die zorg besteden aan en verantwoordelijk zijn voor het waarborgen van de kwaliteit en reputatie van de benaming.

Link naar het productdossier

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