C/2025/3452

26.6.2025

Publikacja informacji dotyczącej zatwierdzonej zmiany standardowej w specyfikacji produktu objętego oznaczeniem geograficznym zgodnie z art. 5 ust. 4 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 2025/27 ([1])

(C/2025/3452)

INFORMACJA DOTYCZĄCA ZATWIERDZENIA ZMIANY STANDARDOWEJ

(Art. 24 rozporządzenia (UE) 2024/1143)

„Roma”

PDO-IT-A0759-AM03 – 8.4.2025

1. **Nazwa produktu**

„Roma”

2. **Rodzaj oznaczenia geograficznego**

☒ Chroniona nazwa pochodzenia (ChNP)

☐ Chronione oznaczenie geograficzne (ChOG)

☐ Oznaczenie geograficzne (OG)

3. **Sektor**

☐ Produkty rolne

☒ Wina

☐ Napoje spirytusowe

4. **Państwo, do którego należy obszar geograficzny**

Włochy

5. **Organ państwa członkowskiego powiadamiający o zmianie standardowej**

Ministerstwo Rolnictwa, Suwerenności Żywnościowej i Leśnictwa

6. **Kwalifikacja jako zmiana standardowa**

Potwierdza się, że zatwierdzenie zmiany tymczasowej i powiadomienie o niej spełnia warunki zatwierdzenia zmiany tymczasowej na podstawie rozporządzenia (UE) 2024/1143 i przepisów przyjętych na jego podstawie. Ponadto, zmiana odpowiada definicji „zmiany standardowej” zawartej w art. 24 ust. 4 rozporządzenia (UE) 2024/1143, ponieważ nie wchodzi w zakres żadnego z przypadków przewidzianych w art. 24 ust. 3 tego rozporządzenia.

7. **Opis zatwierdzonych zmian standardowych**

1. *Wprowadzenie i zmiana nazwy niektórych rodzajów wina i wina musującego*

Do kategorii objętych obecnie ChNP „Roma” dodano trzy nowe rodzaje produktów sektora wina:

— „Bianco riserva” i „Classico bianco riserva” (kategoria: „wino”);

— „Spumante rosato” (kategoria „wino musujące”).

W nazwie wina „Romanella spumante” (kategoria „wino musujące”) również dodano określenie „spumante”.

([1]) Rozporządzenie delegowane Komisji (UE) 2025/27 z dnia 30 października 2024 r. uzupełniające rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2024/1143 o przepisy dotyczące rejestracji i ochrony oznaczeń geograficznych, gwarantowanych tradycyjnych specjalności i określeń jakościowych stosowanych fakultatywnie oraz uchylające rozporządzenie delegowane (UE) nr 664/2014 (Dz.U. L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Przedmiotowa zmiana dotyczy pkt 1, 2, 4, 5, 6, 7 i 9 specyfikacji produktu oraz obejmuje zmianę pkt 4 jednolitego dokumentu: „Opis wina lub win".

2. *Połączenie odmian winorośli w winnicach*

Dodano opis kombinacji odmian winorośli w winnicach w odniesieniu do nowego rodzaju „spumante rosato" (kategoria „wino musujące").

Ponadto w odniesieniu do rodzajów jednoodmianowych takich odmian jak „Malvasia puntinata" i „Bellone" (kategoria: „wino") doprecyzowano, że minimalny limit procentowy wynoszący 85 % odmian Malvasia puntinata lub Bellone odnosi się do składu winnic w gospodarstwach (a zatem nie do składu na pojedynczej działce objętej uprawą winorośli).

Zmiana ta dotyczy pkt 2 specyfikacji produktu i nie ma wpływu na jednolity dokument.

3. *Maksymalna wydajność winogron z hektara, minimalna naturalna objętościowa zawartość alkoholu w winogronach i gęstość nasadzeń w winnicach*

Dla nowego rodzaju „spumante rosato" (kategoria „wino musujące") dodano maksymalną wydajność winogron z hektara i minimalną naturalną objętościową zawartość alkoholu w winogronach.

Ponadto w przypadku wszystkich produktów sektora wina objętych ChNP „Roma" zwiększono obecną minimalną gęstość nasadzeń w winnicach z 3 000 do 4 000 roślin na hektar w zależności od odległości sadzenia, przy czym winorośl jest jedyną uprawą.

Zmiana ta dotyczy pkt 4 specyfikacji produktu i obejmuje zmianę w pkt 5.2 jednolitego dokumentu („Praktyki enologiczne – maksymalna wydajność").

4. *Odstępstwo dotyczące produkcji na wyznaczonym obszarze geograficznym*

Zgodnie z art. 5 ust. 1 rozporządzenia delegowanego (UE) 2019/33 produkcja wina, przetwarzanie w wino musujące i butelkowanie są obecnie dozwolone w gminie Aprilia w prowincji Latina. W wyniku zmiany specyfikacji procesy te (produkcja wina, przetwarzanie w wino musujące i butelkowanie) są również dozwolone w gminie Cisterna di Latina w prowincji Latina, która zgodnie z przepisami krajowymi stanowi jednostkę administracyjną przylegającą do wyznaczonego obszaru geograficznego.

Zmiana ta dotyczy pkt 5 specyfikacji produktu i obejmuje zmianę w pkt 9 jednolitego dokumentu („Dodatkowe wymogi").

5. *Specyfikacja technik produkcji win musujących*

Do produkcji win musujących stosuje się techniki dozwolone dla tej kategorii na mocy obowiązujących przepisów. W związku z tym uściślono, że wina musujące są produkowane w drodze fermentacji w autoklawach (metoda Martinottiego lub Charmata) lub w butelce („metoda klasyczna").

Zmiana ta dotyczy pkt 5 specyfikacji produktu i nie ma wpływu na jednolity dokument.

6. *Okres dojrzewania win „rosso riserva" i „bianco riserva"*

Obecnie minimalny okres dojrzewania w przypadku „rosso riserva" (kategoria: „wino") wynosi 24 miesiące od zbioru. W wyniku tej zmiany określono, że w tym okresie wino musi leżakować przez co najmniej 9 miesięcy w drewnianych pojemnikach o pojemności co najmniej 499 litrów.

Ponadto określono minimalny okres dojrzewania wynoszący 12 miesięcy od zbioru (w tym co najmniej 4 miesiące leżakowania w butelce) dla nowego rodzaju „bianco riserva" (kategoria: „wino").

Zmiana ta dotyczy pkt 5 specyfikacji produktu i nie ma wpływu na jednolity dokument.

7. *Data wprowadzania do obrotu*

Przepisy dotyczące terminów udostępniania na rynku produktów sektora wina objętych ChNP „Roma" zostały skreślone.

Zmiana ta dotyczy pkt 5 specyfikacji produktu i obejmuje zmianę w pkt 9 jednolitego dokumentu („Dodatkowe wymogi").

8. *Właściwości wina podczas konsumpcji*

Określono właściwości podczas konsumpcji dla nowych rodzajów „bianco riserva", „Classico bianco riserva" (kategoria wina) i „spumante rosato" (kategoria „wino musujące").

Podwyższono wartości minimalnej zawartości ekstraktu bezcukrowego dla następujących rodzajów wina: bianco (również Classico), Bellone (również Classico), Malvasia puntinata (również Classico), rosso (również Classico) i rosso riserva (również Classico).

Zmieniono właściwości smakowe (słowo „wytrawny" zastępuje się słowami „wytrawny do półwytrawnego") w odniesieniu do następujących rodzajów wina: bianco (również Classico), Bellone (również Classico), Malvasia puntinata (również Classico), rosso (również Classico), rosso riserva (również Classico) i rosato (również Classico).

Zmieniono właściwości smakowe dla rodzaju „spumante" (słowo „brut" zastępuje się wyrażeniem „zéro dosage").

Dodano odniesienia do możliwości występowania nut drewna w przypadku win oraz zmętnienia w przypadku win musujących.

Zmiana ta dotyczy pkt 6 specyfikacji produktu i obejmuje zmianę w sekcji 4 jednolitego dokumentu („Opis wina lub win").

9. *Etykietowanie i prezentacja*

Określenie „Romanella" może być stosowane przy etykietowaniu i prezentacji rodzaju „spumante".

Ponadto zabrania się używania słów „wytrawne", „półsłodkie" i „półwytrawne" w odniesieniu do następujących rodzajów wina: bianco (również Classico), bianco riserva (również Classico), Malvasia puntinata (również Classico), Bellone (również Classico), rosso (również Classico), rosso riserva (również Classico) i rosato.

Zmiana ta dotyczy pkt 7 specyfikacji produktu i nie ma wpływu na jednolity dokument.

10. *Pakowanie*

Określono objętość szklanych butelek wykorzystywanych do pakowania produktów sektora wina objętych ChNP „Roma".

Zmiana ta dotyczy pkt 8 specyfikacji produktu i nie ma wpływu na jednolity dokument.

11. *Odniesienia i dane kontaktowe jednostki upoważnionej*

Zmieniono odniesienia i dane kontaktowe jednostki upoważnionej odpowiedzialnej za weryfikację zgodności ze specyfikacją.

Zmiana ta dotyczy pkt 10 specyfikacji produktu i nie ma wpływu na jednolity dokument.

JEDNOLITY DOKUMENT

1. **Nazwa lub nazwy**

Roma

2. **Rodzaj oznaczenia geograficznego**

ChNP – chroniona nazwa pochodzenia

3. **Kategorie produktów sektora wina**

1. Wino

4. Wino musujące

3.1. *Kod Nomenklatury scalonej*

— 22 – NAPOJE BEZALKOHOLOWE, ALKOHOLOWE I OCET

2204 – Wino ze świeżych winogron, włącznie z winami wzmocnionymi; moszcz gronowy, inny niż ten objęty pozycją 2009

4. **Opis wina lub win**

1. *Roma Bianco (także „Classico")*

ZWIĘZŁY OPIS

Świeże, zrównoważone wino.

Barwa: Słomkowożółta, czasami z zielonkawymi refleksami.

Aromat: delikatny, eteryczny.

Smak: wytrawny do półwytrawnego, wyrazisty, harmonijny, czasami z nutami kwiatowymi i owocowymi.

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 12,00 %

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 19,00 g/l

Wina przechowywane w pojemnikach drewnianych mogą mieć lekki aromat i posmak drewna.

Wszelkie parametry analityczne nieprzedstawione w poniższej tabeli są zgodne z ograniczeniami określonymi w przepisach krajowych i unijnych.

Ogólne cechy analityczne

— Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości): —

— Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości): —

— Minimalna kwasowość ogólna: 4,5 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy

— Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr): —

— Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr): —

2. *Roma bianco amabile (także „Classico")*

ZWIĘZŁY OPIS

Barwa: Słomkowożółta, czasami z zielonkawymi refleksami.

Aromat: owocowy, delikatny, finezyjny.

Smak: półsłodki, wyrazisty, harmonijny.

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 12,50 %

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 20,00 g/l

Wina przechowywane w pojemnikach drewnianych mogą mieć lekki aromat i posmak drewna.

Wszelkie parametry analityczne nieprzedstawione w poniższej tabeli są zgodne z ograniczeniami określonymi w przepisach krajowych i unijnych.

Ogólne cechy analityczne

— Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości): —

— Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości): —

— Minimalna kwasowość ogólna: 4,5 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy

— Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr): —

— Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr): —

3. *Roma bianco riserva (także „Classico")*

ZWIĘZŁY OPIS

Barwa: słomkowożółta o różnej intensywności.

Aromat: delikatny, eteryczny.

Smak: wytrawny do półwytrawnego, harmonijny.

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 12,50 %

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 19,00 g/l

Wina przechowywane w pojemnikach drewnianych mogą mieć lekki aromat i posmak drewna.

Wszelkie parametry analityczne nieprzedstawione w poniższej tabeli są zgodne z ograniczeniami określonymi w przepisach krajowych i unijnych.

Ogólne cechy analityczne

— Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości): —

— Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości): —

— Minimalna kwasowość ogólna: 4,5 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy

— Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr): —

— Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr): —

4. *Roma Bellone (także „Classico")*

ZWIĘZŁY OPIS

Świeże, zrównoważone wino.

Barwa: Słomkowożółta, czasami z zielonkawymi refleksami.

Aromat: charakterystyczny dla tej odmiany, finezyjny, przyjemny, z nutami kwiatowymi i owocowymi.

Smak: wytrawny do półwytrawnego, zrównoważony, bogaty, przyjemny.

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 12,00 %

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 19,00 g/l

Wina przechowywane w pojemnikach drewnianych mogą mieć lekki aromat i posmak drewna.

Wszelkie parametry analityczne nieprzedstawione w poniższej tabeli są zgodne z ograniczeniami określonymi w przepisach krajowych i unijnych.

Ogólne cechy analityczne

— Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości): —

— Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości): —

— Minimalna kwasowość ogólna: 4,5 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy

— Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr): —

— Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr): —

5. *Roma Malvasia puntinata (także „Classico")*

ZWIĘZŁY OPIS

Świeże, zrównoważone wino.

Barwa: słomkowożółta o różnej intensywności.

Aromat: aromat charakterystyczny dla tej odmiany, przyjemny, finezyjny z nutami kwiatowymi i owocowymi.

Smak: wytrawny do półwytrawnego, zrównoważony, aksamitny.

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 12,00 %

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 19,00 g/l

Wina przechowywane w pojemnikach drewnianych mogą mieć lekki aromat i posmak drewna.

Wszelkie parametry analityczne nieprzedstawione w poniższej tabeli są zgodne z ograniczeniami określonymi w przepisach krajowych i unijnych.

Ogólne cechy analityczne

— Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości): —

— Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości): —

— Minimalna kwasowość ogólna: 4,5 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy

— Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr): —

— Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr): —

6. *Roma rosso (także „Classico")*

ZWIĘZŁY OPIS

Bardzo wyraźna struktura; dobre poziomy polifenoli i polimeryzowanych tanin zapewniają winu odpowiedni smak i bukiet bez chropowatości.

Barwa: rubinowoczerwona, z fioletowymi refleksami, przechodząca w miarę dojrzewania w barwę owocu granatu.

Aromat: charakterystyczny, intensywny.

Smak: wytrawny do półwytrawnego, harmonijny, o wyraźnej strukturze i długo się utrzymujący.

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 12,50 %

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 27,00 g/l

Wina przechowywane w pojemnikach drewnianych mogą mieć lekki aromat i posmak drewna.

Wszelkie parametry analityczne nieprzedstawione w poniższej tabeli są zgodne z ograniczeniami określonymi w przepisach krajowych i unijnych.

Ogólne cechy analityczne

— Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości): —

— Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości): —

— Minimalna kwasowość ogólna: 4,5 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy

— Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr): —

— Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr): —

7. *Roma rosso amabile (także „Classico")*

ZWIĘZŁY OPIS

Barwa: rubinowoczerwona z fioletowymi refleksami.

Aromat: harmonijny, owocowy i intensywny.

Smak: półsłodki, długo się utrzymujący, harmonijny.

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 13,00 %

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 24,00 g/l

Wina przechowywane w pojemnikach drewnianych mogą mieć lekki aromat i posmak drewna.

Wszelkie parametry analityczne nieprzedstawione w poniższej tabeli są zgodne z ograniczeniami określonymi w przepisach krajowych i unijnych.

Ogólne cechy analityczne

— Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości): —

— Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości): —

— Minimalna kwasowość ogólna: 4,5 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy

— Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr): —

— Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr): —

8. *Roma rosso riserva (także „Classico")*

ZWIĘZŁY OPIS

Bardzo wyraźna struktura; dobre poziomy polifenoli i polimeryzowanych tanin zapewniają winu odpowiedni smak i bukiet, bez chropowatości, oraz dobrą żywotność.

Barwa: rubinowoczerwona, z fioletowymi refleksami, przechodząca w miarę dojrzewania w barwę owocu granatu.

Aromat: intensywny i charakterystyczny z nutami owoców lub przypraw.

Smak: wytrawny do półwytrawnego, harmonijny, o wyraźnej strukturze i długo się utrzymujący.

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 13,00 %

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 27,00 g/l

Wina przechowywane w pojemnikach drewnianych mogą mieć lekki aromat i posmak drewna.

Wszelkie parametry analityczne nieprzedstawione w poniższej tabeli są zgodne z ograniczeniami określonymi w przepisach krajowych i unijnych.

Ogólne cechy analityczne

— Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości): —

— Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości): —

— Minimalna kwasowość ogólna: 4,5 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy

— Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr): —

— Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr): —

9. *Roma rosato (także „Classico")*

ZWIĘZŁY OPIS

Wino o lekkim smaku i bukiecie, świeże, dynamiczne.

Barwa: różowa o różnej intensywności.

Aromat: delikatny, finezyjny, z nutami kwiatowymi i owocowymi.

Smak: wytrawny do półwytrawnego, świeży, owocowy, bogaty.

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 11,50 %

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 18,00 g/l

Wina przechowywane w pojemnikach drewnianych mogą mieć lekki aromat i posmak drewna.

Wszelkie parametry analityczne nieprzedstawione w poniższej tabeli są zgodne z ograniczeniami określonymi w przepisach krajowych i unijnych.

Ogólne cechy analityczne

— Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości): —

— Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości): —

— Minimalna kwasowość ogólna: 4,5 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy

— Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr): —

— Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr): —

10. *Roma spumante*

ZWIĘZŁY OPIS

Pęcherzyki powietrza: delikatne i ulotne.

Barwa: jasna, słomkowożółta.

Aromat: charakterystyczny, delikatny, finezyjny, z nutami drożdży.

Smak: świeży i wyważony, od „zéro dosage" do bardzo wytrawnego („extra dry").

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 11,00 %

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 15,00 g/l

Wino może wydawać się mętne podczas fermentacji lub drugiej fermentacji w butelce.

Wszelkie parametry analityczne nieprzedstawione w poniższej tabeli są zgodne z ograniczeniami określonymi w przepisach krajowych i unijnych.

Ogólne cechy analityczne

— Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości): —

— Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości): —

— Minimalna kwasowość ogólna: 5 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy.

— Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr): —

— Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr): —

11. *Roma spumante rosato*

ZWIĘZŁY OPIS

Pęcherzyki powietrza: delikatne i ulotne.

Barwa: różowa o różnej intensywności.

Aromat: delikatny, finezyjny.

Smak: od „zéro dosage" do bardzo wytrawnego („extra dry").

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 11,00 %

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 15,00 g/l

Wino może wydawać się mętne podczas fermentacji lub drugiej fermentacji w butelce.

Wszelkie parametry analityczne nieprzedstawione w poniższej tabeli są zgodne z ograniczeniami określonymi w przepisach krajowych i unijnych.

Ogólne cechy analityczne

— Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości): —

— Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości): —

— Minimalna kwasowość ogólna: 5 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy.

— Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr): —

— Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr): —

5. **Praktyki enologiczne**

5.1. *Szczególne praktyki enologiczne*

—

5.2. *Maksymalna wydajność:*

1. Roma bianco (także „Classico"), Roma bianco amabile (także „Classico")

12 000 kg winogron na hektar

2. Roma Bellone (także „Classico"), Roma Malvasia puntinata (także „Classico")

12 000 kg winogron na hektar

3. Roma spumante

12 000 kg winogron na hektar

4. Roma rosso („Classico" i „Riserva"), Roma rosso amabile (także „Classico")

10 000 kg winogron na hektar

5. Roma rosato (także „Classico")

10 000 kg winogron na hektar

6. Roma spumante rosato

10 000 kg winogron na hektar

6. **Wyznaczony obszar geograficzny**

Obszar produkcji winogron do produkcji win kwalifikujących się do objęcia nazwą „Roma" obejmuje całe terytorium następujących gmin w prowincji Rzym: - 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 i Zagarolo; oraz część terytorium następujących gmin: - Artena w obrębie wspólnego obszaru administracyjnego utworzonego przez granice Lariano, Velletri i prowincji Rzym/Latina; - Fiumicino z wyjątkiem obszaru Sacra; - Rzym, z wyjątkiem obszaru obramowanego autostradą GRA oraz obszaru między odcinkiem autostrady GRA, który przecina się z rzeką Tyber w pobliżu skrzyżowania z via del Mare i przebiega wzdłuż biegu rzeki aż do odnogi kanału Porto połączonej z Morzem Tyrreńskim. Od tego punktu wytyczona linia graniczna ciągnie się dalej na południe wzdłuż wybrzeża do granicy administracyjnej gminy Pomezia; następnie biegnie wzdłuż tej granicy aż do miejsca, w którym przecina się ona z via Laurentina; od miejsca przecięcia dalej biegnie na północ aż do GRA. Obszar produkcji winogron przeznaczonych do produkcji win określanych jako „Classico" obejmuje wyłącznie wyżej wymienioną część terytorium gminy Rzym.

7. **Odmiany winorośli**

Bellone (B) – Cacchione

Bombino bianco (B) – Bonbino

Bombino bianco (B) – Bonvino

Bombino bianco (B) – Ottenese

Cabernet franc (Cz) – Cabernet

Cabernet sauvignon (Cz) – Cabernet

Cesanese comune (R) - Cesanese

Cesanese d'Affile (Cz) – Cesanese

Greco (B) – Asprinio bianco (B)

Malvasia del Lazio (B) – Malvasia

Malvasia del Lazio (B) – Malvasia puntinata

Montepulciano (Cz)

Sangiovese (Cz) – Sangioveto

Syrah (Cz) – Shiraz

Trebbiano giallo (B) – Rossetto

Trebbiano giallo (B) – Trebbiano

Verdicchio Bianco (B) – Trebbiano verde

8. **Opis związku lub związków**

8.1. *ChNP „Roma", kategoria WINO*

Obszar produkcji to teren równin i wzgórz, na których znajdują się obszary przybrzeżne, Sabina Romana, Colli Albani, Colli Prenestini oraz część Campagna Romana. Orientacja zachodnia, południowo-zachodnia i południowa w połączeniu ze wspomnianymi czynnikami geograficznymi tworzą nasłonecznione, przewiewne środowisko. Zanieczyszczona woda jest naturalnie odprowadzana z gleby, co tworzy warunki szczególnie dobrze przystosowane do uprawy winorośli nadających się do produkcji win noszących nazwę „Roma".

Decydujący wpływ na uprawę winorośli mają ponadto chemiczna i fizyczna konsystencja i struktura gleby, dzięki którym wino „Roma" uzyskuje charakterystyczne cechy fizyczne, chemiczne i organoleptyczne.

Gleby pochodzenia osadowego i wulkanicznego składają się w szczególności z osadów aluwialnych i osadów morskich, które obejmują trawertyn, piasek, żwir i pył zwykły. Pokrywają je niekiedy niedawne aluwia lub osady powstałe w środowisku rzecznym lub bagiennym, składające się naprzemiennie z warstw wymienionych poniżej: piasek, ił piaszczysty, glina powstała w środowisku batialnym i circalitoralu, piasek i wapień ze środowiska infralitoralu, a także piaski z wybrzeża z domieszką skał i piasków wulkanicznych z wietrznego środowiska rzecznego („Duna antica"). Znajdują się tutaj również pucolany, znane lokalnie jako „terrinelle": popiół wulkaniczny, który nie przeszedł procesu utwardzenia. Tworzą one głębokie piaszczyste gleby, które przepuszczają wodę, ale nie utrzymują wody stojącej ani na powierzchni, ani na głębszych poziomach. Występują tu ponadto pył zwykły i żółte piaski wymieszane w większym lub mniejszym stopniu z otoczakami wapiennymi i krzemowymi, a także niebieskie i szare gliny ze środowisk nad jeziorami i grunty kojarzone z czerwonoziemami o gliniasto-piaszczystej konsystencji, które są zasadniczo dość drobnoziarniste ze spoistym podglebiem. Właściwości tych gleb czynią je idealnymi dla uprawy winorośli wysokiej jakości.

Klimat na obszarze produkcji charakteryzuje się obfitymi opadami (1 065 mm). W lecie opady są niewielkie (105 mm), a w lipcu i sierpniu na obszarze panuje susza, która pojawia się również w czerwcu i sporadyczne w maju na obszarach położonych na niższych wysokościach. Średnia roczna temperatura jest korzystna (14,2 °C), dochodzi do tego stosunkowo wysoka temperatura i optymalne nasłonecznienie we wrześniu i październiku. Na ostatnim etapie cyklu uprawowego klimat charakteryzuje się znaczną różnicą między temperaturą dzienną a nocną. Dzięki temu winogrona mogą dojrzewać powoli i w pełni, co sprzyja uzyskaniu szczególnych organoleptycznych cech charakterystycznych wina „Roma".

Gleba jest pochodzenia wulkanicznego, charakteryzuje się na ogół odczynem nieznacznie kwaśnym (pH 5,5/6) i wysoką zawartością soli mineralnych: potas zwykle powyżej 500 ppm. Warunki klimatyczne, szczególnie na bardziej nachylonych obszarach, obejmują gwałtowne zmiany temperatury dobowej (różnice około 10 °C). Połączenie tego terenu i klimatu sprzyja odkładaniu się w kiściach winogron głównie kwasu jabłkowego. Ma to zasadnicze znaczenie w wytwarzaniu terpenów, odpowiedzialnych za aromaty charakterystyczne dla tej odmiany winogron. Zwłaszcza w przypadku win białych efektem jest wino świeże i zrównoważone. Gleby aluwialne pochodzenia wulkanicznego cechuje zawartość gliny wynosząca między 15 a 30 % oraz wysokie poziomy potasu, co wiąże się z niskimi zbiorami winogron na hektar: maksymalnie 10 ton na hektar. Dobowe różnice temperatur wynoszą ok. 13 °C, a październik charakteryzuje zazwyczaj optymalne nasłonecznienie (określane mianem „ottobrate romane"). W przypadku win czerwonych wszystkie te czynniki łącznie pozwalają na powolne i pełne dojrzewanie winogron. Doskonała równowaga cukrów i kwasów w połączeniu z dojrzewaniem fenolowym powoduje, że wina charakteryzuje dobry aromat, równowaga, struktura oraz smak i bukiet.

Jak potwierdzają niezliczone dokumenty, długa historia uprawy winorośli na terenach, na których produkowane jest wino „Roma", sięga czasów rzymskich, obejmuje Średniowiecze i trwa po dziś dzień. Jest to powszechnie przyjęty, zasadniczy dowód ścisłego związku i bliskich zależności między czynnikiem ludzkim a jakością i szczególnymi cechami wina „Roma".

Innymi słowy, dowodzi to znaczenia sposobu, w jaki ludność na tym obszarze przez wieki przekazywała sobie z pokolenia na pokolenie tradycyjne techniki uprawy winorośli i enologii, które zostały udoskonalone w czasach współczesnych dzięki niewątpliwym postępom naukowym i technologicznym, czego efektem są znane wina „Roma".

8.2. *ChNP „Roma", kategoria WINO MUSUJĄCE*

Obszar produkcji to teren równin i wzgórz, na których znajdują się obszary przybrzeżne, Sabina Romana, Colli Albani, Colli Prenestini oraz część Campagna Romana. Orientacja zachodnia, południowo-zachodnia i południowa w połączeniu ze wspomnianymi czynnikami geograficznymi tworzą nasłonecznione, przewiewne środowisko. Zanieczyszczona woda jest naturalnie odprowadzana z gleby, co tworzy warunki szczególnie dobrze przystosowane do uprawy winorośli nadających się do produkcji win noszących nazwę „Roma".

Decydujący wpływ na uprawę winorośli mają ponadto chemiczna i fizyczna konsystencja i struktura gleby, dzięki którym wino „Roma" uzyskuje charakterystyczne cechy fizyczne, chemiczne i organoleptyczne.

Gleby pochodzenia osadowego i wulkanicznego składają się w szczególności z osadów aluwialnych i osadów morskich, które obejmują trawertyn, piasek, żwir i pył zwykły. Pokrywają je niekiedy niedawne aluwia lub osady powstałe w środowisku rzecznym lub bagiennym, składające się naprzemiennie z warstw wymienionych poniżej: piasek, ił piaszczysty, glina powstała w środowisku batialnym i circalitoralu, piasek i wapień ze środowiska infralitoralu, a także piaski z wybrzeża z domieszką skał i piasków wulkanicznych z wietrznego środowiska rzecznego („Duna antica"). Znajdują się tutaj również pucolany, znane lokalnie jako „terrinelle": popiół wulkaniczny, który nie przeszedł procesu utwardzenia. Tworzą one głębokie piaszczyste gleby, które przepuszczają wodę, ale nie utrzymują wody stojącej ani na powierzchni, ani na głębszych poziomach. Występują tu ponadto pył zwykły i żółte piaski wymieszane w większym lub mniejszym stopniu z otoczakami wapiennymi i krzemowymi, a także niebieskie i szare gliny ze środowisk nad jeziorami i grunty kojarzone z czerwonoziemami o gliniasto-piaszczystej konsystencji, które są zasadniczo dość drobnoziarniste ze spoistym podglebiem. Właściwości tych gleb czynią je idealnymi dla uprawy winorośli wysokiej jakości.

Klimat na obszarze produkcji charakteryzuje się obfitymi opadami (1 065 mm). W lecie opady są niewielkie (105 mm), a w lipcu i sierpniu na obszarze panuje susza, która pojawia się również w czerwcu i sporadyczne w maju na obszarach położonych na niższych wysokościach. Średnia roczna temperatura jest korzystna (14,2 °C), dochodzi do tego stosunkowo wysoka temperatura i optymalne nasłonecznienie we wrześniu i październiku. Na ostatnim etapie cyklu uprawowego klimat charakteryzuje się znaczną różnicą między temperaturą dzienną a nocną. Dzięki temu winogrona mogą dojrzewać powoli i w pełni, co sprzyja uzyskaniu szczególnych organoleptycznych cech charakterystycznych wina „Roma".

Połączenie tych cech gruntów i czynników klimatycznych nadaje winom musującym w szczególności naturalną kwasowość, dobry posmak mineralny, który wywodzi się z tych gruntów, bogaty bukiet zapachów i podstawowy odsetek polifenoli, dzięki czemu wina musujące są świeże i długotrwałe i mają wyraźną strukturę.

Jak potwierdzają niezliczone dokumenty, długa historia uprawy winorośli na terenach, na których produkowane jest wino „Roma", sięga czasów rzymskich, obejmuje Średniowiecze i trwa po dziś dzień. Jest to powszechnie przyjęty, zasadniczy dowód ścisłego związku i bliskich zależności między czynnikiem ludzkim a jakością i szczególnymi cechami wina musującego „Roma".

Innymi słowy, dowodzi to znaczenia sposobu, w jaki ludność na tym obszarze przez wieki przekazywała sobie z pokolenia na pokolenie tradycyjne techniki uprawy winorośli i enologii, które zostały udoskonalone w czasach współczesnych dzięki niewątpliwym postępom naukowym i technologicznym, czego efektem są znane wina „Roma".

9. **Dodatkowe wymogi zasadnicze (pakowanie, etykietowanie i inne wymogi)**

ChNP „Roma" – odstępstwo od produkcji wina w bezpośrednim sąsiedztwie wyznaczonego obszaru

Ramy prawne:

Prawodawstwo UE

Rodzaj wymogów dodatkowych:

odstępstwo dotyczące produkcji na wyznaczonym obszarze geograficznym

Opis wymogu

Zgodnie z obowiązującymi przepisami produkcja wina, przetwarzanie w wino musujące i procesy butelkowania są dozwolone w gminach Aprilia i Cisterna di Latina (w prowincji Latina), które są jednostkami administracyjnymi sąsiadującymi z obszarem produkcji winogron.

ChNP „Roma" – butelkowanie w wyznaczonym obszarze geograficznym

Ramy prawne:

Prawodawstwo UE

Rodzaj wymogów dodatkowych:

Butelkowanie w wyznaczonym obszarze geograficznym

Opis wymogu

Przepisy dotyczące butelkowania w obrębie obszaru wyznaczonego zostały ustanowione zgodnie z prawem UE (art. 8 rozporządzenia 607/2009). Zgodnie z wyżej wspomnianym aktem prawnym butelkowanie musi odbywać się w wyznaczonym obszarze geograficznym w celu ochrony jakości i renomy wina „Roma", zagwarantowania jego pochodzenia i zapewnienia skuteczności odpowiednich kontroli. Szczególne cechy i właściwości wina „Roma", które są związane z geograficznym obszarem pochodzenia i renomą nazwy, można zagwarantować w większym stopniu, jeżeli wino jest butelkowane na obszarze produkcji, gdyż za stosowanie i przestrzeganie wszystkich przepisów technicznych dotyczących transportu i butelkowania są odpowiedzialne gospodarstwa na tym obszarze, które posiadają odpowiednią wiedzę fachową, a utrzymanie osiągniętej renomy leży w ich interesie. Ponadto wymóg ten gwarantuje, że producenci wina będą podlegali skutecznemu systemowi kontroli butelkowania prowadzonych przez właściwe organy, gdyż unika się w ten sposób wszystkich potencjalnych zagrożeń związanych z transportem produktu poza obszar butelkowania. Przepis ten jest zatem korzystny dla samych producentów wina, którzy są odpowiedzialni za ochronę jakości i renomy nazwy i świadomi konieczności tej ochrony.

Link do specyfikacji produktu

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