C/2025/3452

26.6.2025

Publicação da comunicação de uma alteração normalizada aprovada do caderno de especificações de uma indicação geográfica em conformidade com o artigo 5.º, n.º 4, do Regulamento Delegado (UE) 2025/27 da Comissão [1]

(C/2025/3452)

COMUNICAÇÃO DA APROVAÇÃO DE UMA ALTERAÇÃO NORMALIZADA

[artigo 24.º do Regulamento (UE) 2024/1143]

«Roma»

PDO-IT-A0759-AM03 — 8.4.2025

1. **Nome do produto**

«Roma»

2. **Tipo de indicação geográfica**

☒ Denominação de origem protegida (DOP)

☐ Indicação geográfica protegida (IGP)

☐ Indicação geográfica (IG)

3. **Setor**

☐ Produtos agrícolas

☒ Vinhos

☐ Bebidas espirituosas

4. **País em que se situa a área geográfica**

Itália

5. **Autoridade do Estado-Membro que comunica a alteração normalizada**

Ministério da Agricultura, da Soberania Alimentar e das Florestas

6. **Qualificação como alteração normalizada**

Está confirmado que a aprovação e a comunicação da alteração normalizada cumprem as condições de aprovação de uma alteração normalizada nos termos do Regulamento (UE) 2024/1143 e as disposições adotadas em conformidade com o mesmo. Além disso, a presente alteração vai ao encontro da definição de alteração normalizada constante do artigo 24.º, n.º 4, do Regulamento (UE) 2024/1143, dado não constituir um dos casos previstos no n.º 3 do mesmo artigo.

7. **Descrição da(s) alteração(ões) normalizada(s) aprovada(s)**

1. *Introdução e alteração do nome de alguns tipos de vinho e de vinhos espumantes*

Foram acrescentados três novos tipos de produtos vitivinícolas às categorias atualmente abrangidas pela DOP «Roma»:

— «branco “riserva”» e «branco “classico” e “riserva”» (categoria de vinho),

— «espumante rosado» (categoria de vinho espumante).

O «“romanella” espumante» (categoria de vinho espumante) passou também a designar-se «espumante».

[1] Regulamento Delegado (UE) 2025/27 da Comissão, de 30 de outubro de 2024, que completa o Regulamento (UE) 2024/1143 do Parlamento Europeu e do Conselho com regras relativas ao registo e à proteção das indicações geográficas, das especialidades tradicionais garantidas e das menções de qualidade facultativas e que revoga o Regulamento Delegado (UE) n.º 664/2014 (JO L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

A presente alteração diz respeito aos artigos 1.º, 2.º, 4.º, 5.º, 6.º, 7.º e 9.º do caderno de especificações e inclui uma alteração ao ponto 4 do documento único: «Descrição do(s) vinho(s)».

2. *Combinação de castas nas vinhas*

Inclui-se uma descrição da combinação de castas nas vinhas, com referência ao novo tipo «espumante rosé» (categoria de vinho espumante).

Além disso, no que diz respeito aos tipos monovarietais «malvasia puntinata» e «bellone» (categoria de vinho), especifica-se, para efeitos de clarificação, que o limite percentual mínimo de 85 % das castas *malvasia puntinata* ou *bellone* se refere à composição das vinhas das explorações (e não, portanto, à composição de uma única parcela de vinha).

Esta alteração diz respeito ao artigo 2.º do caderno de especificações e não implica alterações ao documento único.

3. *Rendimento máximo das uvas por hectare, título alcoométrico volúmico natural mínimo das uvas e densidade de plantação nas vinhas*

Aditam-se o rendimento máximo das uvas por hectare e o título alcoométrico volúmico natural mínimo das uvas para o novo tipo «espumante rosado» (categoria de vinho espumante).

Além disso, para todos os produtos vitivinícolas abrangidos pela DOP «Roma», a atual densidade mínima de plantação nas vinhas foi aumentada de 3 000 para 4 000 pés por hectare, consoante a distância de plantação, sendo a vinha a única cultura.

Esta alteração diz respeito ao artigo 4.º do caderno de especificações e inclui uma alteração ao ponto 5.2 do documento único («Práticas vitivinícolas — rendimentos máximos»).

4. *Exceção relativa à produção na área geográfica delimitada*

Nos termos do artigo 5.º, n.º 1, do Regulamento Delegado (UE) 2019/33, a vinificação, a transformação em vinho espumante e o engarrafamento estão atualmente autorizados no município de Aprilia, na província de Latina. Na sequência da alteração do caderno de especificações, estes processos (vinificação, transformação em vinho espumante e engarrafamento) são igualmente autorizados no município de Cisterna di Latina, também na província de Latina, que, de acordo com as disposições nacionais, constitui uma unidade administrativa adjacente à área geográfica delimitada.

Esta alteração diz respeito ao artigo 5.º do caderno de especificações e inclui uma alteração ao ponto 9 do documento único («Outras condições»).

5. *Especificação das técnicas de produção de vinhos espumantes*

As técnicas utilizadas na produção de vinhos espumantes são as autorizadas para esta categoria ao abrigo da legislação em vigor. Por conseguinte, esclarece-se que os vinhos espumantes são produzidos por fermentação em autoclave («método Martinotti ou Charmat») ou em garrafa («método clássico»).

Esta alteração diz respeito ao artigo 5.º do caderno de especificações e não implica alterações ao documento único.

6. *Período de envelhecimento dos vinhos «tinto "riserva"» e «branco "riserva"»*

Atualmente, o período mínimo de envelhecimento do «tinto "riserva"» (categoria de vinho) é de 24 meses após a vindima. Com a alteração especifica-se que, durante esse período, o vinho deve ser envelhecido durante, pelo menos, nove meses em recipientes de madeira com uma capacidade mínima de 499 litros.

Além disso, define-se um período mínimo de envelhecimento de 12 meses após a vindima (dos quais pelo menos quatro meses de envelhecimento em garrafa) para o novo tipo «branco "riserva"» (categoria de vinho).

Esta alteração diz respeito ao artigo 5.º do caderno de especificações e não implica alterações ao documento único.

7. *Data de comercialização*

Suprimem-se as disposições relativas às datas de comercialização dos produtos vitivinícolas abrangidos pela DOP «Roma».

Esta alteração diz respeito ao artigo 5.º do caderno de especificações e inclui uma alteração ao ponto 9 do documento único («Outras condições»).

8. *Características dos vinhos na fase de consumo*

São definidas as características na fase de consumo para os novos tipos «branco “riserva”», «branco “classico” e “riserva”» (categoria de vinho) e «espumante rosé» (categoria de vinho espumante).

Aumentam-se os valores do extrato não redutor mínimo para os seguintes tipos de vinho: branco (e «classico»), «bellone» (e «classico»), «malvasia puntinata» (e «classico»), tinto (e «classico») e tinto «riserva» (e «classico»).

Alteram-se as características «boca» (a expressão «do seco ao meio-seco» substitui o termo «seco») para os seguintes tipos de vinho: branco (e «classico»), «bellone» (e «classico»), «malvasia puntinata» (e «classico»), tinto (e «classico»), tinto «riserva» (e «classico») e rosé (e «classico»).

Alteram-se as características «boca» para o «espumante» (a expressão «bruto natural» substitui o termo «bruto»).

Aditam-se referências a possíveis notas de madeira para os vinhos e à turvação para os vinhos espumantes.

Esta alteração diz respeito ao artigo 6.º do caderno de especificações e inclui uma alteração ao ponto 4 do documento único [«Descrição do(s) vinho(s)»].

9. *Rotulagem e apresentação*

O termo «romanella» pode ser utilizado na rotulagem e apresentação de «espumante».

Além disso, é proibido utilizar os termos «seco», «meio-doce» e «meio-seco» para os seguintes tipos de vinho: branco (e «classico»), branco «riserva» (e «classico»), «malvasia puntinata» (e «classico»), «bellone» (e «classico»), tinto (e «classico»), tinto «riserva» (e «classico») e rosé.

Esta alteração diz respeito ao artigo 7.º do caderno de especificações e não implica alterações ao documento único.

10. *Acondicionamento*

Especificam-se os volumes das garrafas de vidro para os produtos vitivinícolas abrangidos pela DOP «Roma».

Esta alteração diz respeito ao artigo 8.º do caderno de especificações e não implica alterações ao documento único.

11. *Referências e dados de contacto do organismo delegado*

Alteram-se as referências e os dados de contacto do organismo delegado responsável pela verificação do cumprimento do caderno de especificações.

Esta alteração diz respeito ao artigo 10.º do caderno de especificações e não implica alterações ao documento único.

DOCUMENTO ÚNICO

1. **Nome(s)**

«Roma»

2. **Tipo de indicação geográfica**

DOP — Denominação de Origem Protegida

3. **Categorias de produtos vitivinícolas**

1. Vinho

4. Vinho espumante

3.1. *Código da Nomenclatura Combinada*

— 22 — BEBIDAS, LÍQUIDOS ALCOÓLICOS E VINAGRES

2204 — Vinhos de uvas frescas, incluindo os vinhos enriquecidos com álcool; mostos de uvas, excluindo os da posição 2009

4. **Descrição do(s) vinho(s)**

1. *«Roma» branco (e «classico»)*

BREVE DESCRIÇÃO

Vinho fresco e equilibrado.

Cor: amarelo-palha, com matizes de verde-claro.

Nariz: delicado e etéreo.

Boca: do seco ao meio-seco, pleno de sabores, harmonioso, podendo apresentar notas florais e frutadas.

Título alcoométrico total mínimo (em % vol.): 12,00 %

Extrato não redutor mínimo: 19,00 g/l

Os vinhos armazenados em recipientes de madeira podem apresentar um ligeiro aroma e/ou sabor a madeira.

Os parâmetros analíticos não indicados no quadro cumprem os limites estabelecidos na legislação nacional e da UE.

Características analíticas gerais

— Título alcoométrico total máximo (% vol.): —

— Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.): —

— Acidez total mínima: 4,5 em gramas por litro, expressa em ácido tartárico

— Acidez volátil máxima (em miliequivalentes por litro): —

— Teor máximo de dióxido de enxofre total (em miligramas por litro): —

2. *«Roma» branco «amabile» (e «classico»)*

BREVE DESCRIÇÃO

Cor: amarelo-palha, com matizes de verde-claro.

Nariz: frutado, delicado e fino.

Boca: meio-doce, pleno de sabor e harmonioso.

Título alcoométrico total mínimo (em % vol.): 12,50 %

Extrato não redutor mínimo: 20,00 g/l

Os vinhos armazenados em recipientes de madeira podem apresentar um ligeiro aroma e/ou sabor a madeira.

Os parâmetros analíticos não indicados no quadro cumprem os limites estabelecidos na legislação nacional e da UE.

Características analíticas gerais

— Título alcoométrico total máximo (% vol.): —

— Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.): —

— Acidez total mínima: 4,5 em gramas por litro, expressa em ácido tartárico

— Acidez volátil máxima (em miliequivalentes por litro): —

— Teor máximo de dióxido de enxofre total (em miligramas por litro): —

3. *«Roma» branco «riserva» (e «classico»)*

BREVE DESCRIÇÃO

Cor: amarelo-palha, de intensidade variável.

Nariz: delicado e etéreo.

Boca: do seco ao meio-seco, harmonioso.

Título alcoométrico total mínimo (em % vol.): 12,50 %

Extrato não redutor mínimo: 19,00 g/l

Os vinhos armazenados em recipientes de madeira podem apresentar um ligeiro aroma e/ou sabor a madeira.

Os parâmetros analíticos não indicados no quadro cumprem os limites estabelecidos na legislação nacional e da UE.

Características analíticas gerais

— Título alcoométrico total máximo (% vol.): —

— Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.): —

— Acidez total mínima: 4,5 em gramas por litro, expressa em ácido tartárico

— Acidez volátil máxima (em miliequivalentes por litro): —

— Teor máximo de dióxido de enxofre total (em miligramas por litro): —

4. *«Roma bellone» (e «classico»)*

BREVE DESCRIÇÃO

Vinho fresco e equilibrado.

Cor: amarelo-palha, com matizes de verde-claro.

Nariz: característico da variedade, delicado e agradável com notas florais e frutadas.

Boca: do seco ao meio-seco, equilibrado, pleno de sabores, agradável.

Título alcoométrico total mínimo (em % vol.): 12,00 %

Extrato não redutor mínimo: 19,00 g/l

Os vinhos armazenados em recipientes de madeira podem apresentar um ligeiro aroma e/ou sabor a madeira.

Os parâmetros analíticos não indicados no quadro cumprem os limites estabelecidos na legislação nacional e da UE.

Características analíticas gerais

— Título alcoométrico total máximo (% vol.): —

— Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.): —

— Acidez total mínima: 4,5 em gramas por litro, expressa em ácido tartárico

— Acidez volátil máxima (em miliequivalentes por litro): —

— Teor máximo de dióxido de enxofre total (em miligramas por litro): —

5. *«Roma malvasia puntinata» (e «classico»)*

BREVE DESCRIÇÃO

Vinho fresco e equilibrado.

Cor: amarelo-palha, de intensidade variável.

Nariz: característico da variedade, delicado e agradável com notas florais e frutadas.

Boca: do seco ao meio-seco, equilibrado, suave.

Título alcoométrico total mínimo (em % vol.): 12,00 %

Extrato não redutor mínimo: 19,00 g/l

Os vinhos armazenados em recipientes de madeira podem apresentar um ligeiro aroma e/ou sabor a madeira.

Os parâmetros analíticos não indicados no quadro cumprem os limites estabelecidos na legislação nacional e da UE.

Características analíticas gerais

— Título alcoométrico total máximo (% vol.): —

— Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.): —

— Acidez total mínima: 4,5 em gramas por litro, expressa em ácido tartárico

— Acidez volátil máxima (em miliequivalentes por litro): —

— Teor máximo de dióxido de enxofre total (em miligramas por litro): —

6. *«Roma» tinto (e «classico»)*

BREVE DESCRIÇÃO

Bem estruturado, com bons níveis de polifenóis e taninos polimerizados que conferem ao vinho o corpo certo, sem arestas.

Cor: vermelho-rubi, com matizes violetas, tendendo para o granado com o envelhecimento.

Nariz: característico e intenso.

Boca: do seco ao meio-seco, harmonioso, bem estruturado e persistente.

Título alcoométrico total mínimo (em % vol.): 12,50 %

Extrato não redutor mínimo: 27,00 g/l

Os vinhos armazenados em recipientes de madeira podem apresentar um ligeiro aroma e/ou sabor a madeira.

Os parâmetros analíticos não indicados no quadro cumprem os limites estabelecidos na legislação nacional e da UE.

Características analíticas gerais

— Título alcoométrico total máximo (% vol.): —

— Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.): —

— Acidez total mínima: 4,5 em gramas por litro, expressa em ácido tartárico

— Acidez volátil máxima (em miliequivalentes por litro): —

— Teor máximo de dióxido de enxofre total (em miligramas por litro): —

7. *«Roma» tinto «amabile» (e «classico»)*

BREVE DESCRIÇÃO

Cor: vermelho-rubi, com matizes violetas.

Nariz: harmonioso, frutado e intenso.

Boca: meio-doce, persistente e harmonioso.

Título alcoométrico total mínimo (em % vol.): 13,00 %

Extrato não redutor mínimo: 24,00 g/l

Os vinhos armazenados em recipientes de madeira podem apresentar um ligeiro aroma e/ou sabor a madeira.

Os parâmetros analíticos não indicados no quadro cumprem os limites estabelecidos na legislação nacional e da UE.

Características analíticas gerais

— Título alcoométrico total máximo (% vol.): —

— Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.): —

— Acidez total mínima: 4,5 em gramas por litro, expressa em ácido tartárico

— Acidez volátil máxima (em miliequivalentes por litro): —

— Teor máximo de dióxido de enxofre total (em miligramas por litro): —

8. *«Roma» tinto «riserva» (e «classico»)*

BREVE DESCRIÇÃO

Bem estruturado, com bons níveis de polifenóis e taninos polimerizados que conferem ao vinho o corpo certo, sem arestas, e boa capacidade de envelhecimento.

Cor: vermelho-rubi, com matizes violetas, tendendo para o granado com o envelhecimento.

Nariz: intenso e característico, com notas de frutos e/ou especiarias.

Boca: do seco ao meio-seco, harmonioso, bem estruturado e persistente.

Título alcoométrico total mínimo (em % vol.): 13,00 %

Extrato não redutor mínimo: 27,00 g/l

Os vinhos armazenados em recipientes de madeira podem apresentar um ligeiro aroma e/ou sabor a madeira.

Os parâmetros analíticos não indicados no quadro cumprem os limites estabelecidos na legislação nacional e da UE.

Características analíticas gerais

— Título alcoométrico total máximo (% vol.): —

— Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.): —

— Acidez total mínima: 4,5 em gramas por litro, expressa em ácido tartárico

— Acidez volátil máxima (em miliequivalentes por litro): —

— Teor máximo de dióxido de enxofre total (em miligramas por litro): —

9. *«Roma» rosé (e «classico»)*

BREVE DESCRIÇÃO

Vinho leve, fresco, vivo.

Cor: rosada, de intensidade variável.

Nariz: delicado, fino, com notas florais e frutadas.

Boca: do seco ao meio-seco, fresco, frutado, pleno de sabores.

Título alcoométrico total mínimo (em % vol.): 11,50 %

Extrato não redutor mínimo: 18,00 g/l

Os vinhos armazenados em recipientes de madeira podem apresentar um ligeiro aroma e/ou sabor a madeira.

Os parâmetros analíticos não indicados no quadro cumprem os limites estabelecidos na legislação nacional e da UE.

Características analíticas gerais

— Título alcoométrico total máximo (% vol.): —

— Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.): —

— Acidez total mínima: 4,5 em gramas por litro, expressa em ácido tartárico

— Acidez volátil máxima (em miliequivalentes por litro): —

— Teor máximo de dióxido de enxofre total (em miligramas por litro): —

10. *«Roma» espumante*

BREVE DESCRIÇÃO

Bolha: fina e evanescente.

Cor: amarelo-palha.

Nariz: característico, delicado, fino, com notas de levedura.

Boca: fresco e equilibrado, do bruto natural ao extrasseco.

Título alcoométrico total mínimo (em % vol.): 11,00 %

Extrato não redutor mínimo: 15,00 g/l

O vinho pode apresentar-se turvo durante a fermentação ou a segunda fermentação em garrafa.

Os parâmetros analíticos não indicados no quadro cumprem os limites estabelecidos na legislação nacional e da UE.

Características analíticas gerais

— Título alcoométrico total máximo (% vol.): —

— Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.): —

— Acidez total mínima: 5 em gramas por litro, expressa em ácido tartárico

— Acidez volátil máxima (em miliequivalentes por litro): —

— Teor máximo de dióxido de enxofre total (em miligramas por litro): —

11. *«Roma» espumante rosado*

BREVE DESCRIÇÃO

Bolha: fina e evanescente.

Cor: rosada, de intensidade variável.

Nariz: delicado, fino.

Boca: do bruto natural ao extrasseco.

Título alcoométrico total mínimo (em % vol.): 11,00 %

Extrato não redutor mínimo: 15,00 g/l

O vinho pode apresentar-se turvo durante a fermentação ou a segunda fermentação em garrafa.

Os parâmetros analíticos não indicados no quadro cumprem os limites estabelecidos na legislação nacional e da UE.

Características analíticas gerais

— Título alcoométrico total máximo (% vol.): —

— Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.): —

— Acidez total mínima: 5 em gramas por litro, expressa em ácido tartárico

— Acidez volátil máxima (em miliequivalentes por litro): —

— Teor máximo de dióxido de enxofre total (em miligramas por litro): —

5. **Práticas vitivinícolas**

5.1. *Práticas enológicas específicas*

—

5.2. *Rendimentos máximos*

1. Roma branco («classico» e «riserva»), Roma branco «amabile» (e «classico»)

12 000 quilogramas de uvas por hectare

2. Roma «bellone» (e «classico»), Roma «malvasia puntinata» (e «classico»)

12 000 quilogramas de uvas por hectare

3. «Roma» espumante

12 000 quilogramas de uvas por hectare

4. Roma tinto («classico» e «riserva»), Roma tinto «amabile» (e «classico»)

10 000 quilogramas de uvas por hectare

5. «Roma» rosé (e «classico»)

10 000 quilogramas de uvas por hectare

6. «Roma» espumante rosé

10 000 quilogramas de uvas por hectare

6. **Área geográfica delimitada**

A área de produção das uvas destinadas a vinhos com direito à denominação «Roma» abarca todo o território dos seguintes municípios na província de Roma: — 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 e Zagarolo; e partes dos seguintes municípios: — Artena para a ilha administrativa compreendida entre os limites de Lariano, Velletri e a província de Roma/Latina; — Fiumicino, com exceção da ilha de Sacra; — Roma, com exceção do perímetro da autoestrada GRA e da zona situada entre o troço da GRA que interseta o rio Tibre perto do cruzamento com a via del Mare e segue pelo curso do rio até ao ramo do canal do Porto que liga à costa do mar Tirreno. A partir deste ponto, a demarcação segue a costa em direção ao sul, até à fronteira administrativa do município de Pomezia, acompanha a fronteira até ao cruzamento da via de Laurentina e segue em direção ao norte até intersetar a GRA. A área de produção das uvas destinada a vinhos que podem beneficiar da menção «classico» compreende exclusivamente a parte acima referida do território do município de Roma.

7. **Castas de uva de vinho**

Bellone (B) - cacchione

Bombino bianco (B) - bonbino

Bombino bianco (B) - bonvino

Bombino bianco (B) - ottenese

Cabernet franc (T) - cabernet

Cabernet sauvignon (T) - cabernet

Cesanese comune (T) - cesanese

Cesanese d'Affile (T) - cesanese

Greco (B) - asprinio bianco (B)

Malvasia del Lazio (B) - malvasia

Malvasia del Lazio (B) - malvasia puntinata

Montepulciano (T)

Sangiovese (T) - sangioveto

Syrah (T) - shiraz

Trebbiano giallo (B) - rossetto

Trebbiano giallo (B) - trebbiano

Verdicchio Bianco (B) - trebbiano verde

8. **Descrição da(s) relação(ões)**

8.1. *DOC «Roma» categoria VINHO*

A paisagem da área de produção é composta de planícies e colinas, compreendendo as zonas costeiras, Sabina Romana, Colli Albani, Colli Prenestini e parte da Campagna Romana. A exposição a oeste, sudoeste e sul, juntamente com os fatores geográficos acima referidos, contribui para a criação de um ambiente luminoso e arejado. As águas residuais são drenadas naturalmente, pelo que o solo se presta na perfeição ao cultivo dos vinhedos que darão origem ao vinho «Roma».

Além disso, a textura e a estrutura físico-química dos solos exercem uma influência determinante na cultura da vinha, contribuindo dessa forma para a obtenção das características físico-químicas e organoléticas do vinho «Roma».

Em particular, os solos de origem sedimentar e vulcânica são compostos por sedimentos aluviais e marinhos, entre os quais se contam travertinos, areias, gravilhas e limos. Por vezes, são cobertos por depósitos recentes de aluvião, ou por depósitos formados em ambiente fluvio-palustre constituídos por camadas alternadas dos seguintes elementos: areia, argila arenosa, argilas de ambiente batial e circalitoral, areias e calcários de ambiente infralitoral, areias de ambiente litoral com rochas vulcânicas permeadas de areias de ambiente eólico e fluvial («duna antica»). Encontram-se também pozolanas, conhecidas localmente como «terrinelle»: cinzas vulcânicas que não sedimentaram. Produzem solos profundos e arenosos, permeáveis à água, sem águas estagnadas, superficiais ou profundas. Existem ainda limos e areias amarelas, misturadas com calhaus rolados calcários e siliciosos, em maior ou menor concentração, bem como argilas azuis e cinzentas provenientes de ambientes lacustres e solos reconduzíveis às terras vermelhas de textura argilo-limosa, que apresentam, em geral, espessura limitada e subsolo consistente. Pelas suas características, os solos são particularmente adequados a uma viticultura de qualidade.

O clima da área de produção caracteriza-se por precipitação abundante (1 065 mm), com escassas chuvas estivais (105 mm) e aridez durante os meses de julho e agosto, registando-se bastante mais precipitação em junho e chuvas esporádicas em maio (embora em menor quantidade), boa temperatura média anual (14,2 °C), aliada a uma temperatura relativamente elevada e ótima insolação em setembro e outubro. Marcado, na fase final do ciclo vegetativo, por uma diferença de temperatura significativa entre o dia e a noite, o clima permite que as uvas amadureçam de forma lenta e completa, o que contribui de forma significativa para as características organoléticas específicas do vinho «Roma».

O solo de origem vulcânica, com ligeira acidez (pH 5,5-6) e elevados níveis de sais minerais (teor de potássio geralmente superior a 500 ppm), e os fatores climáticos, nomeadamente as variações bruscas de temperatura entre o dia e a noite (cerca de 10 °C), especialmente em zonas de maior declive, favorecem a criação de ácido málico nos cachos de uvas, essencial para o desenvolvimento dos aromas varietais. Tudo isto contribui, no caso dos vinhos brancos, para criar um vinho fresco e equilibrado. A componente argilosa dos solos aluviais de origem vulcânica (15 % a 30 %), os elevados níveis de potássio associados aos baixos rendimentos de uva por hectare (um máximo de 10 toneladas por hectare), as variações de temperatura entre o dia e a noite (cerca de 13 °C) e a excelente insolação do mês de outubro (a famosa «ottobrata romana»), permitem a maturação lenta e completa das uvas, no caso dos vinhos tintos. O excelente equilíbrio entre açúcares e ácidos, associado à maturação fenólica, dá origem a vinhos com bom aroma, equilíbrio, estrutura e corpo.

A história vitivinícola milenar das terras onde se produz o vinho «Roma» – da época romana e Idade Média até aos dias de hoje – é atestada por inúmeros documentos. É a prova geral e fundamental da estreita ligação e interação entre os fatores humanos, a qualidade e as características específicas do vinho «Roma».

Por outras palavras, é testemunho da forma como as tradições de cultivo e as técnicas enológicas passaram de geração em geração. Estas foram recentemente melhoradas e aperfeiçoadas, graças aos indiscutíveis progressos científicos e tecnológicos, para criar os conceituados vinhos «Roma».

8.2. *DOC «Roma» categoria VINHO ESPUMANTE*

A paisagem da área de produção é composta de planícies e colinas, compreendendo as zonas costeiras, Sabina Romana, Colli Albani, Colli Prenestini e parte da Campagna Romana. A exposição a oeste, sudoeste e sul, juntamente com os fatores geográficos acima referidos, contribui para a criação de um ambiente luminoso e arejado. As águas residuais são drenadas naturalmente, pelo que o solo se presta na perfeição ao cultivo dos vinhedos que darão origem ao vinho «Roma».

Além disso, a textura e a estrutura físico-química dos solos exercem uma influência determinante na cultura da vinha, contribuindo dessa forma para a obtenção das características físico-químicas e organoléticas do vinho «Roma».

Em particular, os solos de origem sedimentar e vulcânica são compostos por sedimentos aluviais e marinhos, entre os quais se contam travertinos, areias, gravilhas e limos. Por vezes, são cobertos por depósitos recentes de aluvião, ou por depósitos formados em ambiente fluvio-palustre constituídos por camadas alternadas dos seguintes elementos: areia, argila arenosa, argilas de ambiente batial e circalitoral, areias e calcários de ambiente infralitoral, areias de ambiente litoral com rochas vulcânicas permeadas de areias de ambiente eólico e fluvial («duna antica»). Encontram-se também pozolanas, conhecidas localmente como «terrinelle»: cinzas vulcânicas que não sedimentaram. Produzem solos profundos e arenosos, permeáveis à água, sem águas estagnadas, superficiais ou profundas. Existem ainda limos e areias amarelas, misturadas com calhaus rolados calcários e siliciosos, em maior ou menor concentração, bem como argilas azuis e cinzentas provenientes de ambientes lacustres e solos reconduzíveis às terras vermelhas de textura argilo-limosa, que apresentam, em geral, espessura limitada e subsolo consistente. Pelas suas características, os solos são particularmente adequados a uma viticultura de qualidade.

O clima da área de produção caracteriza-se por precipitação abundante (1 065 mm), com escassas chuvas estivais (105 mm) e aridez durante os meses de julho e agosto, registando-se bastante mais precipitação em junho e chuvas esporádicas em maio (embora em menor quantidade), boa temperatura média anual (14,2 °C), aliada a uma temperatura relativamente elevada e ótima insolação em setembro e outubro. Marcado, na fase final do ciclo vegetativo, por uma diferença de temperatura significativa entre o dia e a noite, o clima permite que as uvas amadureçam de forma lenta e completa, o que contribui de forma significativa para as características organoléticas específicas do vinho «Roma».

A combinação das características do solo e dos fatores climáticos confere aos vinhos espumantes uma acidez natural, um gosto mineral, proveniente do solo, uma riqueza aromática e uma baixa percentagem de polifenóis que dão origem a vinhos espumantes frescos, estruturados e persistentes.

A história vitivinícola milenar das terras onde se produz o vinho «Roma» – da época romana e Idade Média até aos dias de hoje, – é atestada por inúmeros documentos. É a prova geral e fundamental da estreita ligação e interação entre os fatores humanos, a qualidade e as características específicas do vinho espumante «Roma».

Por outras palavras, é testemunho da forma como as tradições de cultivo e as técnicas enológicas passaram de geração em geração. Estas foram recentemente melhoradas e aperfeiçoadas, graças aos indiscutíveis progressos científicos e tecnológicos, para criar os conceituados vinhos «Roma».

9. **Outras condições essenciais (acondicionamento, rotulagem, outros requisitos)**

DOC «Roma» — exceção à produção de vinho na proximidade da zona demarcada

Quadro jurídico:

Legislação da UE

Tipo de condição adicional:

Exceção relativa à produção na área geográfica delimitada

Descrição da condição:

Nos termos da legislação em vigor, são autorizados os processos de vinificação, transformação em vinho espumante e engarrafamento nos municípios de Aprilia e Cisterna di Latina (província de Latina), que constituem unidades administrativas adjacentes à zona de produção das uvas.

DOC «Roma» — engarrafamento na área geográfica delimitada

Quadro jurídico:

Legislação da UE

Tipo de condição adicional:

Engarrafamento no interior da área geográfica delimitada

Descrição da condição:

As disposições relativas ao engarrafamento na zona demarcada foram estabelecidas em conformidade com a legislação europeia (artigo 8.º do Regulamento n.º 607/2009), nos termos da qual o engarrafamento deve realizar-se na área geográfica delimitada, a fim de salvaguardar a qualidade e a reputação do vinho «Roma», fornecer garantias da sua origem e assegurar a eficácia dos controlos previstos. Mais facilmente se podem preservar as características e qualidades específicas do vinho «Roma» (associadas à zona geográfica de origem e ao prestígio da denominação), se o vinho for engarrafado na zona de produção, já que o cumprimento de todas as normas técnicas de transporte e engarrafamento ficará a cargo de explorações locais, que têm, não só os conhecimentos e a experiência necessários, mas também todo o interesse em manter a reputação conquistada. Esta exigência garante ainda um sistema eficaz de controlo do engarrafamento por parte dos organismos competentes, a que estão sujeitos os produtores, já que se evitam todos os riscos potenciais do transporte do produto fora da zona de engarrafamento. Esta disposição beneficia, assim, os produtores de vinho, ciosos da qualidade e da reputação da denominação e responsáveis pela sua defesa.

Hiperligação para o caderno de especificações

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