C/2025/3452

26.6.2025

**Uverejnenie oznámenia o schválenej štandardnej zmene špecifikácie výrobku so zemepisným označením v súlade s článkom 5 ods. 4 delegovaného nariadenia Komisie (EÚ) 2025/27** ([1])

(C/2025/3452)

OZNÁMENIE O SCHVÁLENÍ ŠTANDARDNEJ ZMENY

**[článok 24 nariadenia (EÚ) 2024/1143]**

**„Roma“**

**PDO-IT-A0759-AM03 – 8.4.2025**

1. **Názov produktu**

„Roma“

2. **Druh zemepisného označenia**

☒ Chránené označenie pôvodu (CHOP)

☐ Chránené zemepisné označenie (CHZO)

☐ Zemepisné označenie (ZO)

3. **Sektor**

☐ Poľnohospodárske výrobky

☒ Vína

☐ Liehoviny

4. **Krajina, ku ktorej zemepisná oblasť patrí**

Taliansko

5. **Orgán členského štátu oznamujúci štandardnú zmenu**

Ministerstvo poľnohospodárstva, potravinovej suverenity a lesníctva

6. **Dôvod na štandardnú zmenu**

Potvrdzuje sa, že schválenie a oznámenie tejto štandardnej zmeny spĺňajú podmienky na schválenie štandardnej zmeny podľa nariadenia (EÚ) 2024/1143 a ustanovení prijatých podľa neho. Okrem toho táto zmena spĺňa vymedzenie „štandardnej zmeny“ v článku 24 ods. 4 nariadenia (EÚ) 2024/1143, keďže nejde o jeden z prípadov uvedených v článku 24 ods. 3 uvedeného nariadenia.

7. **Opis schválenej štandardnej zmeny (schválených štandardných zmien)**

1. *Zavedenie a premenovanie niektorých druhov vína a šumivého vína.*

Do kategórií, na ktoré sa v súčasnosti vzťahuje CHOP „Roma“, boli pridané tri nové druhy vinárskych výrobkov:

— „Bianco riserva“ a „Classico bianco riserva“ (kategória vína),

— „Spumante rosato“ (kategória šumivých vín).

Tiež došlo k premenovaniu druhu „Romanella spumante“ (kategória šumivých vín) na „spumante“.

([1]) Delegované nariadenie Komisie (EÚ) 2025/27 z 30. októbra 2024, ktorým sa dopĺňa nariadenie Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) 2024/1143 o pravidlá týkajúce sa zápisu do registra a ochrany zemepisných označení, zaručených tradičných špecialít a nepovinných výrazov kvality a ktorým sa zrušuje delegované nariadenie (EÚ) č. 664/2014 (Ú. v. EÚ L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Táto zmena sa týka článkov 1, 2, 4, 5, 6, 7 a 9 špecifikácie výrobku a zahŕňa zmenu bodu 4 jednotného dokumentu: „Opis vína (vín)“.

2. *Kombinácia odrôd viniča vo vinohradoch:*

Bol zahrnutý opis kombinácie odrôd viniča vo vinohradoch s odkazom na nový druh „spumante rosato“ (kategória šumivých vín).

Ďalej sa v súvislosti s jednoodrodovými druhmi „Malvasia puntinata“ a „Bellone“ (kategória vín) na účely objasnenia upresňuje, že minimálny percentuálny limit 85 % odrôd Malvasia puntinata alebo Bellone sa vzťahuje na zloženie vinohradov podniku (a nie na zloženie jednej parcely, na ktorej sa pestuje vinič).

Táto zmena sa týka článku 2 špecifikácie výrobku a nezahŕňa žiadnu zmenu jednotného dokumentu.

3. *Maximálny hektárový výnos viniča, minimálny prirodzený obsah alkoholu v hrozne v objem. % a hustota výsadby vo vinohradoch*

Pre nový druh „spumante rosato“ (kategória šumivých vín) sa doplnil maximálny hektárový výnos viniča a minimálny prirodzený obsah alkoholu v objem. % v hrozne.

Okrem toho sa pre všetky vinárske výrobky označené CHOP „Roma“ a zvýšila súčasná minimálna hustota výsadby vo vinohradoch z 3 000 na 4 000 rastlín na hektár v závislosti od hustoty výsadby, pričom jedinou plodinou je vinič.

Táto zmena sa týka článku 4 špecifikácie výrobku a zahŕňa zmenu bodu 5.2 jednotného dokumentu („Vinárske výrobné postupy – maximálne výnosy“).

4. *výnimka týkajúca sa výroby vo vymedzenej zemepisnej oblasti*

Podľa článku 5 ods. 1 delegovaného nariadenia (EÚ) 2019/33 sa v súčasnosti v obci Aprilia v provincii Latina povoľuje výroba vína, jeho spracovanie na šumivé víno a fľašovanie. V dôsledku zmeny špecifikácie sa tieto procesy (výroba vína, spracovanie na šumivé víno a fľašovanie) povoľujú aj v obci Cisterna di Latina v provincii Latina, ktorá v súlade s vnútroštátnymi ustanoveniami predstavuje administratívnu jednotku susediacu s vymedzenou zemepisnou oblasťou.

Táto zmena sa týka článku 5 špecifikácie výrobku a zahŕňa zmenu bodu 9 jednotného dokumentu („Ďalšie podmienky“).

5. *Špecifikácia techník výroby šumivých vín*

Na výrobu šumivých vín sa používajú techniky povolené pre túto kategóriu podľa platných právnych predpisov. Preto sa objasňuje, že šumivé vína sa vyrábajú kvasením v uzavretých tlakových kvasných nádobách („metóda Martinotti alebo Charmat“) alebo vo fľaši („klasická metóda“).

Táto zmena sa týka článku 5 špecifikácie výrobku a nezahŕňa žiadne zmeny jednotného dokumentu.

6. *Doba zrenia vín „rosso riserva“ a „bianco riserva“*

V súčasnosti je minimálna doba zrenia vína „rosso riserva“ (kategória vína) 24 mesiacov od zberu. V dôsledku tejto zmeny sa spresňuje, že počas tohto obdobia musí víno zrieť najmenej 9 mesiacov v drevených nádobách s objemom najmenej 499 litrov.

Okrem toho sa pre nový druh vína „bianco riserva“ (kategória vína) stanovila minimálna doba zrenia 12 mesiacov od zberu (vrátane minimálne 4 mesiacov zrenia vo fľaši).

Táto zmena sa týka článku 5 špecifikácie výrobku a nezahŕňa žiadne zmeny jednotného dokumentu.

7. *Dátum uvedenia na trh*

Vypustili sa ustanovenia o termínoch sprístupnenia vinárskych výrobkov s CHOP „Roma“ na trhu.

Táto zmena sa týka článku 5 špecifikácie výrobku a zahŕňa zmenu bodu 9 jednotného dokumentu („Ďalšie podmienky“).

8. *Vlastnosti vína pri spotrebe*

Stanovujú sa vlastnosti pri spotrebe pre nové druhy „bianco riserva“, „Classico bianco riserva“ (kategória vín) a „spumante rosato“ (kategória šumivých vín).

Hodnoty minimálneho bezcukorného extraktu sa zvýšili pre tieto druhy vína: bianco (aj Classico), Bellone (aj Classico), Malvasia puntinata (aj Classico), rosso (aj Classico) a rosso riserva (aj Classico).

Zmenili sa chuťové vlastnosti (slová „suché až polosuché“ boli nahradené slovom „suché“) pri týchto druhoch vína: bianco (aj Classico), Bellone (aj Classico), Malvasia puntinata (aj Classico), rosso (aj Classico), rosso riserva (aj Classico) a rosato (aj Classico).

Zmenili sa chuťové vlastnosti v prípade druhu „spumante“ (slová „zero dosage“ nahradili slová „brut“).

Pri vínach sa pridali odkazy na možný náznak dreva a pri šumivých vínach na zákal.

Táto zmena sa týka článku 6 špecifikácie výrobku a zahŕňa zmenu bodu 4 jednotného dokumentu [„Opis vína (vín)“].

9. *Označovanie a obchodná úprava*

Výraz „Romanella“ sa môže používať pri označovaní a obchodnej úprave druhu „spumante“.

Okrem toho sa zakazuje používať slová „suché“, „polosladké“ a „polosuché“ pre tieto druhy vína: bianco (aj Classico), bianco riserva (aj Classico), Malvasia puntinata (aj Classico), Bellone (aj Classico), rosso (aj Classico), rosso riserva (aj Classico) a rosato.

Táto zmena sa týka článku 7 špecifikácie výrobku a nezahŕňa žiadne zmeny jednotného dokumentu.

10. *Balenie*

Spresnili sa objemy sklenených fliaš na vinárske výrobky, na ktoré sa vzťahuje CHOP „Roma“.

Táto zmena sa týka článku 8 špecifikácie výrobku a nezahŕňa žiadne zmeny jednotného dokumentu.

11. *Referencie a kontaktné údaje delegovaného orgánu*

Zmenili sa referencie a kontaktné údaje delegovaného orgánu zodpovedného za overenie súladu so špecifikáciou.

Táto zmena sa týka článku 10 špecifikácie výrobku a nezahŕňa žiadne zmeny jednotného dokumentu.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

1. **Názov:**

Roma

2. **Druh zemepisného označenia**

CHOP – chránené označenie pôvodu

3. **Kategórie vinárskych výrobkov**

1. Víno

4. Šumivé víno

3.1. *Číselný znak kombinovanej nomenklatúry*

— 22 – NEALKOHOLICKÉ A ALKOHOLICKÉ NÁPOJE A OCOT

2204 – Víno z čerstvého hrozna, vrátane vína obohateného alkoholom; hroznový mušt iný ako položky 2009

4. **Opis vína (vín)**

1. *Roma bianco (aj Classico)*

STRUČNÝ OPIS

Svieže, vyvážené víno.

Farba: slamovožltá, príležitostne so zelenkastým nádychom.

Vôňa: jemná, éterická.

Chuť: Suchá až polosuchá, bohatá, harmonická chuť, príležitostne s kvetovými a ovocnými tónmi.

Minimálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): 12,00.

Minimálny bezcukorný extrakt: 19,00 g/l.

Vína uchovávané v drevených nádobách môžu mať mierne drevitú arómu a/alebo chuť.

Analytické parametre, ktoré nie sú uvedené v nasledujúcej tabuľke, zodpovedajú limitom stanoveným vo vnútroštátnych právnych predpisoch a v právnych predpisoch EÚ.

Všeobecné analytické vlastnosti

— Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): –

— Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %): –

— Minimálna celková kyslosť: 4,5 gramu na liter, vyjadrená ako kyselina vínna

— Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter): –

— Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter): –

2. *Roma bianco amabile (aj Classico)*

STRUČNÝ OPIS

Farba: slamovožltá, príležitostne so zelenkastým nádychom.

Vôňa: ovocná, delikátna, jemná.

Chuť: polosladká, bohatá, harmonická chuť.

Minimálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): 12,50.

Minimálny bezcukorný extrakt: 20,00 g/l.

Vína uchovávané v drevených nádobách môžu mať mierne drevitú arómu a/alebo chuť.

Analytické parametre, ktoré nie sú uvedené v nasledujúcej tabuľke, zodpovedajú limitom stanoveným vo vnútroštátnych právnych predpisoch a v právnych predpisoch EÚ.

Všeobecné analytické vlastnosti

— Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): –

— Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %): –

— Minimálna celková kyslosť: 4,5 gramu na liter, vyjadrená ako kyselina vínna

— Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter): –

— Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter): –

3. *Roma Rosso riserva (aj Classico)*

STRUČNÝ OPIS

Farba: slamovožltá rôznej intenzity.

Vôňa: jemná, éterická.

Chuť: suchá až polosuchá, harmonická.

Minimálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): 12,50 %

Minimálny bezcukorný extrakt: 19,00 g/l.

Vína uchovávané v drevených nádobách môžu mať mierne drevitú arómu a/alebo chuť.

Analytické parametre, ktoré nie sú uvedené v nasledujúcej tabuľke, zodpovedajú limitom stanoveným vo vnútroštátnych právnych predpisoch a v právnych predpisoch EÚ.

Všeobecné analytické vlastnosti

— Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): –

— Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %): –

— Minimálna celková kyslosť: 4,5 gramu na liter, vyjadrená ako kyselina vínna

— Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter): –

— Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter): –

4. *Roma bellone (aj Classico)*

STRUČNÝ OPIS

Svieže, vyvážené víno.

Farba: slamovožltá, príležitostne so zelenkastým nádychom.

Vôňa: charakteristická pre danú odrodu, jemná, lahodná s kvetovými a ovocnými tónmi.

Chuť: suchá až polosuchá, vyvážená, bohatá, lahodná.

Minimálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): 12,00 %

Minimálny bezcukorný extrakt: 19,00 g/l.

Vína uchovávané v drevených nádobách môžu mať mierne drevitú arómu a/alebo chuť.

Analytické parametre, ktoré nie sú uvedené v nasledujúcej tabuľke, zodpovedajú limitom stanoveným vo vnútroštátnych právnych predpisoch a v právnych predpisoch EÚ.

Všeobecné analytické vlastnosti

— Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): –

— Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %): –

— Minimálna celková kyslosť: 4,5 gramu na liter, vyjadrená ako kyselina vínna

— Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter): –

— Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter): –

5. *Roma Malvasia puntinata (aj Classico)*

STRUČNÝ OPIS

Svieže, vyvážené víno.

Farba: slamovožltá rôznej intenzity.

Vôňa: charakteristická pre danú odrodu, lahodná, jemná s kvetovými a ovocnými tónmi.

Chuť: suchá až polosuchá, vyvážená, zamatová.

Minimálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): 12,00 %

Minimálny bezcukorný extrakt: 19,00 g/l.

Vína uchovávané v drevených nádobách môžu mať mierne drevitú arómu a/alebo chuť.

Analytické parametre, ktoré nie sú uvedené v nasledujúcej tabuľke, zodpovedajú limitom stanoveným vo vnútroštátnych právnych predpisoch a v právnych predpisoch EÚ.

Všeobecné analytické vlastnosti

— Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): –

— Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %): –

— Minimálna celková kyslosť: 4,5 gramu na liter, vyjadrená ako kyselina vínna

— Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter): –

— Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter): –

6. *Roma Rosso (aj Classico)*

STRUČNÝ OPIS

Dobre štruktúrované víno s dobrou úrovňou polyfenolov a polymerizovaných tanínov, ktorým vďačí za správne a okrúhle telo bez drsného charakteru.

Farba: rubínovo červená, s fialovými odtieňmi, ktoré sa zrením menia na granátové.

Vôňa: charakteristická, intenzívna

Chuť: suchá až polosuchá, harmonická, dobre štruktúrovaná a trvajúca.

Minimálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): 12,50 %

Minimálny bezcukorný extrakt: 27,00 g/l.

Vína uchovávané v drevených nádobách môžu mať mierne drevitú arómu a/alebo chuť.

Analytické parametre, ktoré nie sú uvedené v nasledujúcej tabuľke, zodpovedajú limitom stanoveným vo vnútroštátnych právnych predpisoch a v právnych predpisoch EÚ.

Všeobecné analytické vlastnosti

— Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): –

— Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %): –

— Minimálna celková kyslosť: 4,5 gramu na liter, vyjadrená ako kyselina vínna

— Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter): –

— Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter): –

7. *Roma Rosso amabile (aj Classico)*

STRUČNÝ OPIS

Farba: rubínová s odtieňmi fialovej.

Vôňa: harmonická, ovocná, intenzívna,

Chuť: polosladká, trvajúca, harmonická.

Minimálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): 13,00 %

Minimálny bezcukorný extrakt: 24,00 g/l.

Vína uchovávané v drevených nádobách môžu mať mierne drevitú arómu a/alebo chuť.

Analytické parametre, ktoré nie sú uvedené v nasledujúcej tabuľke, zodpovedajú limitom stanoveným vo vnútroštátnych právnych predpisoch a v právnych predpisoch EÚ.

Všeobecné analytické vlastnosti

— Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): –

— Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %): –

— Minimálna celková kyslosť: 4,5 gramu na liter, vyjadrená ako kyselina vínna

— Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter): –

— Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter): –

8. *Roma Rosso riserva (aj Classico)*

STRUČNÝ OPIS

Dobre štruktúrované víno s dobrou úrovňou polyfenolov a polymerizovaných tanínov, ktorým vďačí za správne a okrúhle telo bez drsného charakteru, a s dobrou dlhovekosťou.

Farba: rubínovo červená, s fialovými odtieňmi, ktoré sa zrením menia na granátové.

Vôňa: intenzívna a charakteristická, s ovocnými a/alebo korenistými náznakmi.

Chuť: suchá až polosuchá, harmonická, dobre štruktúrovaná a trvajúca.

Minimálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): 13,00 %

Minimálny bezcukorný extrakt: 27,00 g/l.

Vína uchovávané v drevených nádobách môžu mať mierne drevitú arómu a/alebo chuť.

Analytické parametre, ktoré nie sú uvedené v nasledujúcej tabuľke, zodpovedajú limitom stanoveným vo vnútroštátnych právnych predpisoch a v právnych predpisoch EÚ.

Všeobecné analytické vlastnosti

— Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): –

— Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %): –

— Minimálna celková kyslosť: 4,5 gramu na liter, vyjadrená ako kyselina vínna

— Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter): –

— Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter): –

9. *Roma rosato (aj Classico)*

STRUČNÝ OPIS

Ľahké víno, svieže, živé.

Farba: ružová rôznej intenzity.

Vôňa: delikátna, jemná, s kvetinovými a ovocnými tónmi.

Chuť: suchá až polosuchá, svieža, ovocná, bohatá.

Minimálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): 11,50 %

Minimálny bezcukorný extrakt: 18,00 g/l.

Vína uchovávané v drevených nádobách môžu mať mierne drevitú arómu a/alebo chuť.

Analytické parametre, ktoré nie sú uvedené v nasledujúcej tabuľke, zodpovedajú limitom stanoveným vo vnútroštátnych právnych predpisoch a v právnych predpisoch EÚ.

Všeobecné analytické vlastnosti

— Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): –

— Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %): –

— Minimálna celková kyslosť: 4,5 gramu na liter, vyjadrená ako kyselina vínna

— Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter): –

— Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter): –

10. *Roma spumante*

STRUČNÝ OPIS

Perlivosť: jemná a prchavá.

Farba: svetlá slamovožltá.

Vôňa: charakteristická, delikátna, jemná, s náznakmi kvasiniek.

Chuť: svieža a vyvážená, od zero dosage až po extra suchú.

Minimálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): 11,00 %

Minimálny bezcukorný extrakt: 15,00 g/l.

Počas kvasenia alebo sekundárneho kvasenia vo fľaši sa víno môže javiť zakalené.

Analytické parametre, ktoré nie sú uvedené v nasledujúcej tabuľke, zodpovedajú limitom stanoveným vo vnútroštátnych právnych predpisoch a v právnych predpisoch EÚ.

Všeobecné analytické vlastnosti

— Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): –

— Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %): –

— Minimálna celková kyslosť: 5 gramu na liter, vyjadrená ako kyselina vínna

— Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter): –

— Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter): –

11. *Roma spumante rosato*

STRUČNÝ OPIS

Perlivosť: jemná a prchavá.

Farba: ružová rôznej intenzity.

Vôňa: delikátna, jemná.

Chuť: zero dosage až extra suchá.

Minimálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): 11,00 %

Minimálny bezcukorný extrakt: 15,00 g/l.

Počas kvasenia alebo sekundárneho kvasenia vo fľaši sa víno môže javiť zakalené.

Analytické parametre, ktoré nie sú uvedené v nasledujúcej tabuľke, zodpovedajú limitom stanoveným vo vnútroštátnych právnych predpisoch a v právnych predpisoch EÚ.

Všeobecné analytické vlastnosti

— Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): –

— Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %): –

— Minimálna celková kyslosť: 5 gramu na liter, vyjadrená ako kyselina vínna

— Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter): –

— Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter): –

5. **Vinárske výrobné postupy**

5.1. *Osobitné enologické postupy*

–

5.2. *Maximálne výnosy:*

1. Roma bianco (aj Classico), Roma bianco amabile (aj Classico)

12 000 kilogramov hrozna na hektár

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

12 000 kilogramov hrozna na hektár

3. Roma spumante

12 000 kilogramov hrozna na hektár

4. Roma rosso (Classico a Riserva), Roma rosso amabile (aj Classico)

10 000 kilogramov hrozna na hektár

5. Roma rosato (aj Classico)

10 000 kilogramov hrozna na hektár

6. Roma spumante rosato

10 000 kilogramov hrozna na hektár

6. **Vymedzená zemepisná oblasť**

Oblasť pestovania hrozna na výrobu vína, ktorému možno prisúdiť označenie „Roma“ zahŕňa celé územie týchto obcí v provincii Rím: – 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 a Zagarolo, ako aj časti týchto obcí: – Artena v prípade jedinej oblasti územno-správneho členenia, ktorú tvoria hranice obcí Lariano, Velletri a provincie Roma/Latina, – Fiumicino okrem oblasti Sacra, – Rím okrem oblasti ohraničenej diaľnicou GRA a oblasťou medzi úsekom GRA, ktorý vedie ponad rieku Tiber pri križovatke via del Mare a pokračuje pozdĺž rieky až po časť kanálu Porto, ktorá tvorí spojenie s Tyrrhenským morom. Od tohto bodu vymedzenie oblasti pokračuje južne pozdĺž pobrežia po administratívnu hranicu obce Pomezia; uvedenú hranicu sleduje, až po priesek s cestou Via Laurentina; od tohto prieseku pokračuje na sever po priesek s GRA. Oblasť pestovania hrozna na výrobu vína druhu „Classico“ zahŕňa výlučne uvedenú časť územia obce Rím.

7. **Muštové odrody**

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. **Opis súvislostí**

8.1. *Kategória vína DOC „Roma“*

Oblasť výroby tvorí krajina s rovinami a pahorkatinami, ktorá zahŕňa pobrežné oblasti Sabina Romana, Colli Albani, Colli Prenestini a časť oblasti Campagna Romana. Západná, juhozápadná a južná poloha v kombinácii so zmienenými zemepisnými faktormi vytvára svetlé a vzdušné priestranstvo. Voda z pôdy odteká prirodzenou cestou, vďaka čomu sú pôdy mimoriadne vhodné na pestovanie viniča na výrobu vína „Roma“.

Navyše chemická a fyzikálna textúra a zloženie pôd majú rozhodujúci význam pre pestovanie viniča, a tým sa podieľajú sa na vytváraní charakteristických fyzikálnych, chemických a organoleptických vlastností vína „Roma“.

Konkrétne ide o pôdy sedimentárneho a sopečného pôvodu, ktoré tvoria aluviálne a morské usadeniny vrátane travertínu, piesku, štrku a siltu. Na niektorých miestach sú pokryté vrstvou nedávnych naplavenín alebo usadenín vytvorených v riekach alebo močiarinách, a to v podobe striedajúcich sa vrstiev: piesku, pieskovitého ílu, ílu vytvoreného v batyálnom a cirkalitorálnom prostredí, piesku a vápenca z infralitorálneho prostredia, pieskov z pobrežného prostredia s roztrúsenými sopečnými kameňmi a pieskov vzniknutých pôsobením vetra a riečneho prostredia („duna antica“). Rovnako sa vyskytuje aj puzolánový materiál (v miestnom nárečí „terrinelle“): nestvrdnutý sopečný popol. Tvorí hlboké piesočnaté pôdy, cez ktoré voda presakuje, ale ktoré ju nezadržiavajú ani na povrchu ani v hlbších vrstvách. Navyše sú prítomné aj silty a žlté piesky zmiešané vo väčších či menších koncentráciách s okruhliakmi s obsahom vápenca a kremíka, ako aj modré a šedé íle vzniknuté v jazerných prostrediach a územiach s červenými pôdami s ílovito-hlinitou textúrou, ktoré sú spravidla pomerne jemné so súdržným podložím. Pôdy vykazujú vlastnosti, vďaka ktorým sú ideálne na pestovanie viniča.

Typickou črtou podnebia v oblasti výroby sú výdatné zrážky (1 065 mm), hoci v lete prší len málo (105 mm) a v júli a auguste neprší vôbec. V nižších nadmorských výškach sa vyskytujú obdobia sucha príležitostne v máji a častejšie v júni. Priemerná ročná teplota je vyhovujúca (14,2 °C), pričom v septembri a októbri sú teploty pomerne vysoké s optimálnym slnečným žiarením. V poslednej fáze vegetačného cyklu sa zaznamenávajú výrazné teplotné rozdiely medzi dňom a nocou. Vďaka tomu hrozno dozrieva pomaly a úplne, čo podmieňuje rozhodujúcim spôsobom mimoriadne organoleptické vlastnosti vína „Roma“.

Pôda je sopečného pôvodu, spravila mierne kyslá (pH 5,5/6) s vysokým obsahom minerálnych solí: draslík spravidla na úrovni vyše 500 ppm. Podnebné podmienky, predovšetkým v strmších oblastiach, sa vyznačujú výraznými teplotnými rozdielmi medzi dňom a nocou (približne 10 °C). Kombinácia terénu a podnebia vplýva priaznivo na tvorbu najmä kyseliny jablčnej v strapcoch hrozna. To je základom tvorby terpénov podmieňujúcich charakteristickú vôňu odrody viniča. Platí to predovšetkým pre biele vína, ktoré tak nadobúdajú svoj svieži a vyvážený ráz. Aluviálne pôdy sopečného pôvodu vykazujú obsah ílu od 15 do 30 %, ako aj vysoký obsah draslíka, s čím súvisí nízky výnos na hektár: maximálne 10 ton na hektár. Teplotné rozdiely medzi dňom a nocou predstavujú približne 13 °C, optimálne slnečné žiarenie sa zaznamenáva spravila v októbri (známy úkaz „ottobre romane“). V prípade červených vín sa všetky tieto faktory podieľajú na pomalom a úplnom dozrievaní hrozna. Výsledkom dokonale vyvážených cukrov a kyselín spolu s fenolovou zrelosťou sú vína, ktoré sa vyznačujú dobrou vôňou, vyváženosťou, štruktúrou a telom.

Dlhé dejiny pestovania viniča v oblasti, kde sa vyrába víno „Roma“ sa začali písať v dobách Rímskej ríše, pokračovali v stredoveku až dodnes, o čom svedčia nespočetné písomné pramene. Predstavujú všeobecný a základný dôkaz úzkeho spojenia a interakcie medzi ľudskými faktormi a kvalitou a osobitými vlastnosťami vína „Roma“.

Inými slovami, dokladajú spôsob, akým obyvateľstvo tejto oblasti počas stáročí odovzdávalo vždy nasledujúcej generácii tradície pestovania vína a enologické techniky, ktoré sa v moderných časoch podarilo vylepšiť a vybrúsiť vďaka nespornému vedeckému a technickému pokroku, a to všetko v záujme výroby preslávených vín „Roma“.

8.2. *Kategória ŠUMIVÝCH VÍN DOC „Roma“*

Oblasť výroby tvorí krajina s rovinami a pahorkatinami, ktorá zahŕňa pobrežné oblasti Sabina Romana, Colli Albani, Colli Prenestini a časť oblasti Campagna Romana. Západná, juhozápadná a južná poloha v kombinácii so zmienenými zemepisnými faktormi vytvára svetlé a vzdušné priestranstvo. Voda z pôdy odteká prirodzenou cestou, vďaka čomu sú pôdy mimoriadne vhodné na pestovanie viniča na výrobu vína „Roma“.

Navyše chemická a fyzikálna textúra a zloženie pôd majú rozhodujúci význam pre pestovanie viniča, a tým sa podieľajú sa na vytváraní charakteristických fyzikálnych, chemických a organoleptických vlastností vína „Roma“.

Konkrétne ide o pôdy sedimentárneho a sopečného pôvodu, ktoré tvoria aluviálne a morské usadeniny vrátane travertínu, piesku, štrku a siltu. Na niektorých miestach sú pokryté vrstvou nedávnych naplavenín alebo usadenín vytvorených v riekach alebo močiarinách, a to v podobe striedajúcich sa vrstiev: piesku, pieskovitého ílu, ílu vytvoreného v batyálnom a cirkalitorálnom prostredí, piesku a vápenca z infralitorálneho prostredia, pieskov z pobrežného prostredia s roztrúsenými sopečnými kameňmi a pieskov vzniknutých pôsobením vetra a riečneho prostredia („duna antica“). Rovnako sa vyskytuje aj puzolánový materiál (v miestnom nárečí „terrinelle“): nestvrdnutý sopečný popol. Tvorí hlboké piesočnaté pôdy, cez ktoré voda presakuje, ale ktoré ju nezadržiavajú ani na povrchu ani v hlbších vrstvách. Navyše sú prítomné aj silty a žlté piesky zmiešané vo väčších či menších koncentráciách s okruhliakmi s obsahom vápenca a kremíka, ako aj modré a šedé íle vzniknuté v jazerných prostrediach a územiach s červenými pôdami s ílovito-hlinitou textúrou, ktoré sú spravidla pomerne jemné so súdržným podložím. Pôdy vykazujú vlastnosti, vďaka ktorým sú ideálne na pestovanie viniča.

Typickou črtou podnebia v oblasti výroby sú výdatné zrážky (1 065 mm), hoci v lete prší len málo (105 mm) a v júli a auguste neprší vôbec. V nižších nadmorských výškach sa vyskytujú obdobia sucha príležitostne v máji a častejšie v júni. Priemerná ročná teplota je vyhovujúca (14,2 °C), pričom v septembri a októbri sú teploty pomerne vysoké s optimálnym slnečným žiarením. V poslednej fáze vegetačného cyklu sa zaznamenávajú výrazné teplotné rozdiely medzi dňom a nocou. Vďaka tomu hrozno dozrieva pomaly a úplne, čo podmieňuje rozhodujúcim spôsobom mimoriadne organoleptické vlastnosti vína „Roma“.

Kombinácia rázu krajiny a podnebných faktorov sa premieta do prirodzenej kyslosti šumivých vín, ich dobrej minerálnej príchute z pôdy, bohatej arómy a základného podielu polyfenolov, ktoré sú zárukou sviežich, štruktúrovaných šumivých vín s dlhou životnosťou.

Dlhé dejiny pestovania viniča v oblasti, kde sa vyrába víno „Roma“ sa začali písať v dobách Rímskej ríše, pokračovali v stredoveku až dodnes, o čom svedčia nespočetné písomné pramene. To je všeobecným, základným dôkazom úzkeho spojenia a interakcie medzi ľudskými faktormi a kvalitou a osobitými vlastnosťami šumivého vína „Roma“.

Inými slovami, dokladajú spôsob, akým obyvateľstvo tejto oblasti počas stáročí odovzdávalo vždy nasledujúcej generácii tradície pestovania vína a enologické techniky, ktoré sa v moderných časoch podarilo vylepšiť a vybrúsiť vďaka nespornému vedeckému a technickému pokroku, a to všetko v záujme výroby preslávených vín „Roma“.

9. **Ďalšie základné podmienky (balenie, označovanie, iné požiadavky)**

*DOC „Roma“ – výnimka pri oblasti výroby vína v blízkosti vymedzenej oblasti*

Právny rámec:

právne predpisy EÚ

Druh ďalšej podmienky:

výnimka týkajúca sa výroby vo vymedzenej zemepisnej oblasti

Opis podmienky:

Podľa platnej legislatívy je výroba vína, jeho spracovanie na šumivé víno a fľašovanie povolené v obciach Aprilia a Cisterna di Latina (v provincii Latina), ktoré predstavujú administratívne jednotky susediace s oblasťou produkcie hrozna.

*DOC „Roma“ – fľašovanie vo vymedzenej zemepisnej oblasti*

Právny rámec:

právne predpisy EÚ

Druh ďalšej podmienky:

Fľašovanie vo vymedzenej zemepisnej oblasti

Opis podmienky:

ustanovenia o fľašovaní vo vymedzenej oblasti sú v súlade s právnymi predpismi Únie (článok 8 nariadenia č. 607/2009). V súlade s uvedenými právnymi predpismi sa fľašovanie musí vykonávať vo vymedzenej zemepisnej oblasti s cieľom zaručiť kvalitu a povesť vína „Roma“, poskytnúť záruky, pokiaľ ide o jeho pôvod, a zabezpečiť účinnosť príslušných kontrol. Konkrétne vlastnosti a charakteristické črty vína „Roma“, ktoré súvisia so zemepisnou oblasťou pôvodu, ako aj povesť označenia, sa dajú lepšie zaručiť, ak sa víno fľašuje v oblasti výroby, pretože za uplatňovanie a dodržiavanie všetkých technických pravidiel dopravy a fľašovania sú zodpovedné podniky v predmetnej oblasti, ktoré disponujú potrebnými znalosťami a know-how, a zároveň majú záujem na zachovaní povesti, ktorú si víno získalo. Navyše požiadavka predstavuje záruku, že príslušné orgány u vinárov vykonávajú efektívny systém kontrol fľašovania, pretože sa predchádza všetkým potenciálnym rizikám pri preprave výrobku mimo oblasti na účel fľašovania. Z tohto ustanovenia teda profitujú samotní vinári, ktorí dbajú na kvalitu a povesť označenia a sú zodpovední za ich zaručenie.

**Odkaz na špecifikáciu výrobku**

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