C/2025/3452

26.6.2025

Objava obvestila o odobritvi standardne spremembe specifikacije proizvoda za geografsko označbo v skladu s členom 5(4) Delegirane uredbe Komisije (EU) 2025/27 [1]

(C/2025/3452)

OBVESTILO O ODOBRITVI STANDARDNE SPREMEMBE

(člen 24 Uredbe (EU) 2024/1143)

„Roma“

PDO-IT-A0759-AM03 – 8.4.2025

1. **Ime proizvoda**

„Roma“

2. **Vrsta geografske označbe**

☒ Zaščitena označba porekla (ZOP)

☐ Zaščitena geografska označba (ZGO)

☐ Geografska označba (GO)

3. **Sektor**

☐ Kmetijski proizvodi

☒ Vina

☐ Žgane pijače

4. **Država, ki ji pripada geografsko območje**

Italija

5. **Organ države članice, ki sporoči standardno spremembo**

Ministrstvo za kmetijstvo, prehransko suverenost in gozdarstvo

6. **Opredelitev kot standardna sprememba**

Potrjeno je, da odobritev standardne spremembe in obvestilo o njej izpolnjujeta pogoje za odobritev začasne spremembe v skladu z Uredbo (EU) 2024/1143 in določbami, sprejetimi na njeni podlagi. Poleg tega ta sprememba ustreza opredelitvi standardne spremembe iz člena 24(4) Uredbe (EU) 2024/1143, saj ne spada med primere iz člena 24(3) navedene uredbe.

7. **Opis odobrenih standardnih sprememb**

1. *Vključitev in preimenovanje nekaterih vrst vina in penečega vina*

Kategorijam, ki jih trenutno zajema ZOP „Roma“, so bile dodane tri nove vrste proizvodov vinske trte:

— belo vino z izrazom „riserva“ in belo vino „classico“ z izrazom „riserva“ (kategorija vino),

— peneče vino rosé (kategorija peneče vino).

Vrsta vina „Romanella spumante“ (kategorija peneče vino) je bila prav tako preimenovano v kategorijo „peneče vino“.

[1] Delegirana uredba Komisije (EU) 2025/27 z dne 30. oktobra 2024 o dopolnitvi Uredbe (EU) 2024/1143 Evropskega parlamenta in Sveta s pravili o registraciji in zaščiti geografskih označb, zajamčenih tradicionalnih posebnosti in neobveznih navedb kakovosti ter razveljavitvi Delegirane uredbe (EU) št. 664/2014 (UL L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Ta sprememba se nanaša na člene 1, 2, 4, 5, 6, 7 in 9 specifikacije proizvoda ter vključuje spremembo oddelka 4 enotnega dokumenta Opis vin.

2. *Sortni sestav v vinogradih*

Vključen je bil opis sortnega sestava v vinogradih za novo vrsto vina peneče vino rosé (kategorija peneče vino).

Poleg tega je bilo za sortni vrsti vina malvasia puntinata in bellone (kategorija vino) zaradi jasnosti določeno, da se meja najmanjšega predpisanega odstotka 85 % sorte malvasia puntinata ali bellone nanaša na sortni sestav vinogradov na ravni vinogradniškega gospodarstva (in torej ne na sestav ene same parcele, zasajene z vinsko trto).

Ta sprememba se nanaša na člen 2 specifikacije proizvoda in ne vključuje sprememb enotnega dokumenta.

3. *Največji donos grozdja na hektar, najmanjši volumenski delež naravnega alkohola v grozdju in gostota zasaditve v vinogradih*

Za novo vrsto vina peneče vino rosé (kategorija peneče vino) sta bila dodana največji donos grozdja na hektar in najmanjši volumenski delež naravnega alkohola v grozdju.

Poleg tega je bila za vse vinske proizvode z ZOP „Roma“ sedanja najmanjša gostota zasaditve v vinogradih povečana s 3 000 na 4 000 trsov na hektar, odvisno od sadilnega razmika, pri čemer je edina kmetijska rastlina vinska trta.

Ta sprememba se nanaša na člen 4 specifikacije proizvoda in vključuje spremembo oddelka 5.2 enotnega dokumenta (Enološki postopki – Največji donosi).

4. *Odstopanje od proizvodnje na razmejenem geografskem območju*

V skladu s členom 5(1) Delegirane uredbe (EU) 2019/33 so pridelava vina, predelava v peneče vino in stekleničenje trenutno dovoljeni v občini Aprilia v pokrajini Latina. Zaradi spremembe specifikacije proizvoda so ti postopki (pridelava vina, predelava v peneče vino in stekleničenje) dovoljeni tudi v občini Cisterna di Latina v pokrajini Latina, ki je po nacionalnih določbah upravna enota, ki meji na razmejeno geografsko območje.

Ta sprememba se nanaša na člen 5 specifikacije proizvoda in vključuje spremembo oddelka 9 enotnega dokumenta Dodatni pogoji.

5. *Specifikacija tehnik za proizvodnjo penečih vin*

Za proizvodnjo penečih vin se uporabljajo tehnike, ki so za to kategorijo dovoljene po veljavni zakonodaji. Zato je bilo jasno navedeno, da se peneča vina proizvajajo z vrenjem v avtoklavih (metoda martinotti ali charmat) ali v steklenici (klasična metoda).

Ta sprememba se nanaša na člen 5 specifikacije proizvoda in ne vključuje sprememb enotnega dokumenta.

6. *Obdobje staranja za rdeče vino z izrazom „riserva“ in belo vino z izrazom „riserva“*

Trenutno je najkrajše obdobje staranja za rdeče vino z izrazom „riserva“ (kategorija vino) 24 mesecev od trgatve. S spremembo je bilo določeno, da mora biti vino v tem obdobju starano najmanj devet mesecev v lesenih posodah s prostornino najmanj 499 litrov.

Poleg tega je bilo za novo vrsto belega vina z izrazom „riserva“ (kategorija vino) določeno najkrajše obdobje staranja 12 mesecev od trgatve (vključno z najmanj štirimi meseci donegovanja v steklenici).

Ta sprememba se nanaša na člen 5 specifikacije proizvoda in ne vključuje sprememb enotnega dokumenta.

7. *Datum dajanja na trg*

Določbe o datumih za dajanje vinskih proizvodov z ZOP „Roma“ na trg so bile črtane.

Ta sprememba se nanaša na člen 5 specifikacije proizvoda in vključuje spremembo oddelka 9 enotnega dokumenta Dodatni pogoji.

8. *Lastnosti vina ob porabi*

Lastnosti ob porabi so bile določene za nove vrste vina belo vino z izrazom „riserva“, belo vino „classico“ z izrazom „riserva“ (kategorija vino) in peneče vino rosé (kategorija peneče vino).

Vrednosti najmanjšega ekstrakta brez sladkorja so bile povečane za naslednje vrste vin: belo (tudi „classico“), bellone (tudi „classico“), malvasia puntinata (tudi „classico“), rdeče (tudi „classico“) in rdeče z izrazom „riserva“ (tudi „classico“).

Spremenjene so bile lastnosti okusa (izraz „suh do polsuh“ je nadomestil izraz „suh“) za naslednje vrste vina: belo (tudi „classico“), bellone (tudi „classico“), malvasia puntinata (tudi „classico“), rdeče (tudi „classico“), rdeče z izrazom „riserva“ (tudi „classico“) in rosé (tudi „classico“).

Spremenjene so bile lastnosti okusa za peneče vino (izraz „popolnoma suh“ je nadomestil izraz „zelo suh“).

Dodana je bila omemba morebitnega pridiha lesa pri vinih in motnosti pri penečih vinih.

Ta sprememba se nanaša na člen 6 specifikacije proizvoda in vključuje spremembo oddelka 4 enotnega dokumenta Opis vin.

9. *Označevanje in predstavitev*

Izraz „Romanella“ se lahko uporablja pri označevanju in predstavitvi penečega vina.

Poleg tega je prepovedana uporaba izrazov „suho“, „polsladko“ in „polsuho“ za naslednje vrste vina: belo (tudi „classico“), belo z izrazom „riserva“ (tudi „classico“), malvasia puntinata (tudi „classico“), bellone (tudi „classico“), rdeče (tudi „classico“), rdeče z izrazom „riserva“ (tudi „classico“) in rosé.

Ta sprememba se nanaša na člen 7 specifikacije proizvoda in ne vključuje sprememb enotnega dokumenta.

10. *Pakiranje*

Določene so bile prostornine steklenic za proizvode vinske trte, ki jih zajema ZOP „Roma“.

Ta sprememba se nanaša na člen 8 specifikacije proizvoda in ne vključuje sprememb enotnega dokumenta.

11. *Pooblaščeni organ in njegovi kontaktni podatki*

Spremenjeni so bili besedilo o pooblaščenem organu, odgovornem za preverjanje skladnosti s specifikacijo proizvoda, in njegovi kontaktni podatki.

Ta sprememba se nanaša na člen 10 specifikacije proizvoda in ne vključuje sprememb enotnega dokumenta.

ENOTNI DOKUMENT

1. **Ime**

Roma

2. **Vrsta geografske označbe**

ZOP – zaščitena označba porekla

3. **Kategorije proizvodov vinske trte**

1. Vino

4. Peneče vino

3.1 *Oznaka kombinirane nomenklature*

— 22 – PIJAČE, ALKOHOLNE TEKOČINE IN KIS

2204 – Vino iz svežega grozdja, vključno ojačena vina; grozdni mošt, razen tistega iz tarifne številke 2009

4. **Opis vin**

1. *Belo vino „Roma“ (tudi „classico“)*

KRATEK OPIS

Sveže, uravnoteženo vino.

Barva: slamnato rumena, včasih z zelenkastimi odsevi.

Vonj: nežen, eteričen.

Okus: suh do polsuh, mineralen, skladen, včasih s cvetličnimi in sadnimi notami.

Najmanjši volumenski delež skupnega alkohola: 12,00 %.

Najmanjši ekstrakt brez sladkorja: 19,00 g/l.

Vina, ki se hranijo v lesenih sodih, imajo lahko rahel vonj in/ali okus po lesu.

Vsi analitski parametri, ki niso navedeni v spodnji preglednici, so skladni z omejitvami iz nacionalne in EU zakonodaje.

Splošne analitske lastnosti

— Največji delež skupnega alkohola (v vol. %): —

— Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %): —

— Najnižja vsebnost skupnih kislin: 4,5 grama na liter, izraženega kot vinska kislina

— Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter): —

— Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter): —

2. *Belo polsladko vino „Roma“ (tudi „classico“)*

KRATEK OPIS

Barva: slamnato rumena, včasih z zelenkastimi odsevi.

Vonj: saden, nežen, prefinjen.

Okus: polsladek, mineralen, skladen.

Najmanjši volumenski delež skupnega alkohola: 12,50 %.

Najmanjši ekstrakt brez sladkorja: 20,00 g/l.

Vina, ki se hranijo v lesenih sodih, imajo lahko rahel vonj in/ali okus po lesu.

Vsi analitski parametri, ki niso navedeni v spodnji preglednici, so skladni z omejitvami iz nacionalne in EU zakonodaje.

Splošne analitske lastnosti

— Največji delež skupnega alkohola (v vol. %): —

— Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %): —

— Najnižja vsebnost skupnih kislin: 4,5 grama na liter, izraženega kot vinska kislina

— Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter): —

— Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter): —

3. *Belo vino „Roma“ z izrazom „riserva“ (tudi „classico“)*

KRATEK OPIS

Barva: različno intenzivna slamnato rumena.

Vonj: nežen, eteričen.

Okus: suh do polsuh, skladen.

Najmanjši volumenski delež skupnega alkohola: 12,50 %.

Najmanjši ekstrakt brez sladkorja: 19,00 g/l.

Vina, ki se hranijo v lesenih sodih, imajo lahko rahel vonj in/ali okus po lesu.

Vsi analitski parametri, ki niso navedeni v spodnji preglednici, so skladni z omejitvami iz nacionalne in EU zakonodaje.

Splošne analitske lastnosti

— Največji delež skupnega alkohola (v vol. %): —

— Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %): —

— Najnižja vsebnost skupnih kislin: 4,5 grama na liter, izraženega kot vinska kislina

— Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter): —

— Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter): —

4. *„Roma“ bellone (tudi „classico“)*

KRATEK OPIS

Sveže, uravnoteženo vino.

Barva: slamnato rumena, včasih z zelenkastimi odsevi.

Vonj: sortno značilen, prefinjen, prijeten, s cvetličnimi in sadnimi notami.

Okus: suh do polsuh, uravnotežen, mineralen, prijeten.

Najmanjši volumenski delež skupnega alkohola: 12,00 %.

Najmanjši ekstrakt brez sladkorja: 19,00 g/l.

Vina, ki se hranijo v lesenih sodih, imajo lahko rahel vonj in/ali okus po lesu.

Vsi analitski parametri, ki niso navedeni v spodnji preglednici, so skladni z omejitvami iz nacionalne in EU zakonodaje.

Splošne analitske lastnosti

— Največji delež skupnega alkohola (v vol. %): —

— Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %): —

— Najnižja vsebnost skupnih kislin: 4,5 grama na liter, izraženega kot vinska kislina

— Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter): —

— Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter): —

5. *„Roma“ malvasia puntinata (tudi „classico“)*

KRATEK OPIS

Sveže, uravnoteženo vino.

Barva: različno intenzivna slamnato rumena.

Vonj: sortno značilen, prijeten, prefinjen, s cvetličnimi in sadnimi notami.

Okus: suh do polsuh, uravnotežen, mehak.

Najmanjši volumenski delež skupnega alkohola: 12,00 %.

Najmanjši ekstrakt brez sladkorja: 19,00 g/l.

Vina, ki se hranijo v lesenih sodih, imajo lahko rahel vonj in/ali okus po lesu.

Vsi analitski parametri, ki niso navedeni v spodnji preglednici, so skladni z omejitvami iz nacionalne in EU zakonodaje.

Splošne analitske lastnosti

— Največji delež skupnega alkohola (v vol. %): —

— Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %): —

— Najnižja vsebnost skupnih kislin: 4,5 grama na liter, izraženega kot vinska kislina

— Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter): —

— Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter): —

6. *Rdeče vino „Roma“ (tudi „classico“)*

KRATEK OPIS

Dobro strukturirano vino z ustreznimi ravnmi polifenolov in polimeriziranih taninov, ki mu dajejo ustrezno telesnost brez rezkosti.

Barva: rubinasto rdeča z vijoličastimi odsevi, ki s staranjem prehajajo v granatno rdečo.

Vonj: značilen, izrazit.

Okus: suh do polsuh, skladen, dobro strukturiran in obstojen.

Najmanjši volumenski delež skupnega alkohola: 12,50 %.

Najmanjši ekstrakt brez sladkorja: 27,00 g/l.

Vina, ki se hranijo v lesenih sodih, imajo lahko rahel vonj in/ali okus po lesu.

Vsi analitski parametri, ki niso navedeni v spodnji preglednici, so skladni z omejitvami iz nacionalne in EU zakonodaje.

Splošne analitske lastnosti

— Največji delež skupnega alkohola (v vol. %): —

— Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %): —

— Najnižja vsebnost skupnih kislin: 4,5 grama na liter, izraženega kot vinska kislina

— Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter): —

— Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter): —

7. *Rdeče polsladko vino „Roma“ (tudi „classico“)*

KRATEK OPIS

Barva: rubinasto rdeča z vijoličastimi odsevi.

Vonj: skladen, saden in izrazit.

Okus: polsladek, obstojen, skladen.

Najmanjši volumenski delež skupnega alkohola: 13,00 %.

Najmanjši ekstrakt brez sladkorja: 24,00 g/l.

Vina, ki se hranijo v lesenih sodih, imajo lahko rahel vonj in/ali okus po lesu.

Vsi analitski parametri, ki niso navedeni v spodnji preglednici, so skladni z omejitvami iz nacionalne in EU zakonodaje.

Splošne analitske lastnosti

— Največji delež skupnega alkohola (v vol. %): —

— Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %): —

— Najnižja vsebnost skupnih kislin: 4,5 grama na liter, izraženega kot vinska kislina

— Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter): —

— Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter): —

8. *Rdeče vino „Roma“ z izrazom „riserva“ (tudi „classico“)*

KRATEK OPIS

Dobro strukturirano z ustreznimi ravnmi polifenolov in polimeriziranih taninov, ki dajejo vinu ustrezno telesnost brez rezkosti ter daljšo trajnost.

Barva: rubinasto rdeča z vijoličastimi odsevi, ki s staranjem prehajajo v granatno rdečo.

Vonj: izrazit in značilen s sadnimi in/ali začimbnimi notami.

Okus: suh do polsuh, skladen, dobro strukturiran in obstojen.

Najmanjši volumenski delež skupnega alkohola: 13,00 %.

Najmanjši ekstrakt brez sladkorja: 27,00 g/l.

Vina, ki se hranijo v lesenih sodih, imajo lahko rahel vonj in/ali okus po lesu.

Vsi analitski parametri, ki niso navedeni v spodnji preglednici, so skladni z omejitvami iz nacionalne in EU zakonodaje.

Splošne analitske lastnosti

— Največji delež skupnega alkohola (v vol. %): —

— Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %): —

— Najnižja vsebnost skupnih kislin: 4,5 grama na liter, izraženega kot vinska kislina

— Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter): —

— Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter): —

9. *Vino rosé „Roma“ (tudi „classico“)*

KRATEK OPIS

Vino je lahko, sveže, živahno.

Barva: različno intenzivna rožnata.

Vonj: nežen, prefinjen, s cvetličnimi in sadnimi notami.

Okus: suh do polsuh, svež, saden, mineralen.

Najmanjši volumenski delež skupnega alkohola: 11,50 %.

Najmanjši ekstrakt brez sladkorja: 18,00 g/l.

Vina, ki se hranijo v lesenih sodih, imajo lahko rahel vonj in/ali okus po lesu.

Vsi analitski parametri, ki niso navedeni v spodnji preglednici, so skladni z omejitvami iz nacionalne in EU zakonodaje.

Splošne analitske lastnosti

— Največji delež skupnega alkohola (v vol. %): —

— Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %): —

— Najnižja vsebnost skupnih kislin: 4,5 grama na liter, izraženega kot vinska kislina

— Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter): —

— Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter): —

10. *Peneče vino „Roma“*

KRATEK OPIS

Pena: drobna in neobstojna.

Barva: svetlo slamnato rumena.

Vonj: značilen, nežen, prefinjen, s pridihom kvasa.

Okus: svež in uravnotežen, popolnoma suh do suh.

Najmanjši volumenski delež skupnega alkohola: 11,00 %.

Najmanjši ekstrakt brez sladkorja: 15,00 g/l.

Vino je lahko med vrenjem ali sekundarnim vrenjem v steklenici videti motno.

Vsi analitski parametri, ki niso navedeni v spodnji preglednici, so skladni z omejitvami iz nacionalne in EU zakonodaje.

Splošne analitske lastnosti

— Največji delež skupnega alkohola (v vol. %): —

— Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %): —

— Najnižja vsebnost skupnih kislin: 5 gramov na liter, izraženih kot vinska kislina

— Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter): —

— Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter): —

11. *Peneče vino rosé „Roma“*

KRATEK OPIS

Pena: drobna in neobstojna.

Barva: različno intenzivna rožnata.

Vonj: nežen, prefinjen.

Okus: popolnoma suh do suh.

Najmanjši volumenski delež skupnega alkohola: 11,00 %.

Najmanjši ekstrakt brez sladkorja: 15,00 g/l.

Vino je lahko med vrenjem ali sekundarnim vrenjem v steklenici videti motno.

Vsi analitski parametri, ki niso navedeni v spodnji preglednici, so skladni z omejitvami iz nacionalne in EU zakonodaje.

Splošne analitske lastnosti

— Največji delež skupnega alkohola (v vol. %): —

— Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %): —

— Najnižja vsebnost skupnih kislin: 5 gramov na liter, izraženih kot vinska kislina

— Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter): —

— Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter): —

5. **Enološki postopki**

5.1 *Posebni enološki postopki*

—

5.2 *Največji donosi*

1. Belo vino „Roma“ (tudi „classico“), belo polsladko vino „Roma“ (tudi „classico“)

12 000 kilogramov grozdja na hektar

2. „Roma“ bellone (tudi „classico“), „Roma“ malvasia puntinata (tudi „classico“)

12 000 kilogramov grozdja na hektar

3. Peneče vino „Roma“

12 000 kilogramov grozdja na hektar

4. Rdeče vino „Roma“ („classico“ in „riserva“), rdeče polsladko vino „Roma“ (tudi „classico“)

10 000 kilogramov grozdja na hektar

5. Vino rosé „Roma“ (tudi „classico“)

10 000 kilogramov grozdja na hektar

6. Peneče vino rosé „Roma“

10 000 kilogramov grozdja na hektar

6. **Razmejeno geografsko območje**

Območje pridelave grozdja za vina, ki so upravičena do označbe „Roma“, zajema celotno ozemlje naslednjih občin v pokrajini Rim: 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 in Zagarolo ter del naslednjih občin: Artena, tj. enotno upravno območje, ki meji na Lariano, Velletri in pokrajino Rim/Latina, Fiumicino, razen območja Sacre, Rim, razen območja znotraj avtocestnega obroča GRA in območja med odsekom obroča GRA, ki prečka reko Tibero v bližini križišča s cesto via del Mare in se nadaljuje ob reki do rečnega rokava, tj. kanala Porto, kjer se poveže z obalo Tirenskega morja. Razmejitev se od te točke nadaljuje proti jugu ob obali do upravne meje z občino Pomezia, sledi tej meji do križišča s cesto via Laurentina, od koder se nadaljuje proti severu, kjer prečka avtocestni obroč GRA. Območje pridelave grozdja za vina z izrazom „classico“ obsega izključno navedene dele ozemlja občine Rim.

7. **Sorte vinske trte**

Bellone (W) – cacchione

Bombino bianco (W) – bonbino

Bombino bianco (W) – bonvino

Bombino bianco (W) – ottenese

Cabernet franc (R) – cabernet

Cabernet sauvignon (R) – cabernet

Cesanese comune (R) – cesanese

Cesanese d'affile (R) – cesanese

Greco (W) – asprinio bianco (W)

Malvasia del lazio (W) – malvasia

Malvasia del lazio (W) – malvasia puntinata

Montepulciano (R)

Sangiovese (R) – sangioveto

Syrah (R) – shiraz

Trebbiano giallo (W) – rossetto

Trebbiano giallo (W) – trebbiano

Verdicchio bianco (W) – trebbiano verde

8. **Opis povezave**

8.1 *Kontrolirana označba porekla „Roma“, kategorija VINO*

Območje proizvodnje je ravninski in gričevnati svet, ki obsega obalna območja Sabina Romana, Colli Albani, Colli Prenestini in del Campagne Romana. Zahodna, jugozahodna in južna lega skupaj s to pokrajino ustvarjajo zračno in svetlo okolje. Odpadna voda naravno odteka iz tal, kar je zlasti primerno za obdelovanje vinogradov za pridelavo vina „Roma“.

Na vinogradništvo pa odločilno vplivata tudi kemična in fizikalna tekstura in struktura tal, saj prispevata k nastanku značilnih fizikalnih, kemičnih in organoleptičnih lastnosti vina „Roma“.

Tla sedimentnega in predorninskega izvora sestavljajo zlasti aluvialni in morski sedimenti, ki vsebujejo travertin, pesek, prod in melj. Včasih so prekrita z novejšimi aluvialnimi naplavinami ali naplavinami, nastalimi v rečnem ali močvirskem okolju, v katerem se izmenjujejo plasti peska, peščene gline, gline, nastale v batialnem in cirkalitoralnem okolju, peska in apnenca iz infralitoralnega okolja, peska iz obalnega okolja, pomešanega s predorninami, ter peska iz vetrovnega rečnega okolja (iz t. i. stare sipine, *duna antica*). Prisoten je tudi pucolan, lokalno znan kot *terrinelle*, tj. ognjeniški pepel, ki se ni strdil. S tem nastajajo globoka, peščena tla, ki prepuščajo vodo in ne zadržujejo stoječe vode niti na površini niti v globljih plasteh. Prisotna sta tudi melj in rumeni pesek, ki sta v večjih ali manjših koncentracijah pomešana z apnenčastimi in kremenovimi prodniki, ter modra in siva glina iz jezerskega okolja in tal z rdečo prstjo glinasto-ilovnate teksture, ki je na splošno dokaj fina s stalnim podtaljem. Prst je zaradi svojih lastnosti idealna za kakovostno vinogradništvo.

Za podnebje na območju pridelave je značilno veliko dežja (1 065 mm), vendar je poleti dežja malo (105 mm), v juliju in avgustu pa ga sploh ni, kar je še bolj poudarjeno tudi v juniju in občasno maju na manjših nadmorskih višinah. Za območje je značilna ugodna povprečna letna temperatura (14,2 °C) z razmeroma visoko temperaturo ter optimalno osončenostjo v septembru in oktobru. V zadnji fazi rastnega cikla je za podnebje značilna precejšnja razlika med nočno in dnevno temperaturo. Grozdje zato zori počasi in v celoti, kar bistveno prispeva k posebnim organoleptičnim lastnostim vina „Roma“.

Tla so predorninskega izvora, na splošno nekoliko kisla (pH 5,5/6) z visokimi ravnmi mineralnih soli: kalij na splošno presega 500 ppm. Podnebne razmere, zlasti na strmejših območjih, vključujejo močna nihanja med nočno in dnevno temperaturo (približno 10 °C). Preplet pokrajine in podnebja spodbuja kopičenje zlasti jabolčne kisline v grozdih. To je ključnega pomena za nastanek terpenov, ki so pomembni za arome, značilne za to sorto grozdja. S tem se – zlasti pri belih vinih – pridelajo sveža, uravnotežena vina. Aluvialna tla predorninskega izvora vsebujejo od 15 % do 30 % gline ter visoke ravni kalija, ki je povezan z manjšim pridelkom na hektar, tj. največ 10 ton na hektar. Za oktober so značilna nihanja med nočno in dnevno temperaturo do 13 °C z optimalno osončenostjo (znano kot *ottobrate romane*). Pri rdečih vinih vsi ti dejavniki skupaj omogočajo grozdju, da zori počasi in v celoti. Odlično razmerje sladkorjev in kislin v povezavi s fenolnim zorenjem daje vina, za katera so značilni dobra aroma, uravnoteženost, struktura in polno telo.

Dolga zgodovina vinogradništva na zemljiščih, kjer se proizvaja vino „Roma“, sega v rimsko obdobje in se nadaljuje skozi srednji vek vse do danes, o čemer pričajo številni dokumenti. To je splošen in osnoven dokaz tesne povezave in vzajemnega delovanja človeških dejavnikov ter kakovosti in posebnih lastnosti vina „Roma“.

Vse to torej kaže, kako so prebivalci s tega območja skozi stoletja prenašali tradicionalno gojenje trte in enološke tehnike, ki so se v sodobnem času zaradi nedvomnega znanstvenega in tehnološkega napredka izboljšale in dopolnile, s čimer so nastala znamenita vina „Roma“.

8.2 *Kontrolirana označba porekla „Roma“, kategorija PENEČE VINO*

Območje proizvodnje je ravninski in gričevnati svet, ki obsega obalna območja Sabina Romana, Colli Albani, Colli Prenestini in del Campagne Romana. Zahodna, jugozahodna in južna lega skupaj s to pokrajino ustvarjajo zračno in svetlo okolje. Odpadna voda naravno odteka iz tal, kar je zlasti primerno za obdelovanje vinogradov za pridelavo vina „Roma“.

Na vinogradništvo pa odločilno vplivata tudi kemična in fizikalna tekstura in struktura tal, saj prispevata k nastanku značilnih fizikalnih, kemičnih in organoleptičnih lastnosti vina „Roma“.

Tla sedimentnega in predorninskega izvora sestavljajo zlasti aluvialni in morski sedimenti, ki vsebujejo travertin, pesek, prod in melj. Včasih so prekrita z novejšimi aluvialnimi naplavinami ali naplavinami, nastalimi v rečnem ali močvirskem okolju, v katerem se izmenjujejo plasti peska, peščene gline, gline, nastale v batialnem in cirkalitoralnem okolju, peska in apnenca iz infralitoralnega okolja, peska iz obalnega okolja, pomešanega s predorninami, ter peska iz vetrovnega rečnega okolja (iz t. i. stare sipine, *duna antica*). Prisoten je tudi pucolan, lokalno znan kot *terrinelle*, tj. ognjeniški pepel, ki se ni strdil. S tem nastajajo globoka, peščena tla, ki prepuščajo vodo in ne zadržujejo stoječe vode niti na površini niti v globljih plasteh. Prisotna sta tudi melj in rumeni pesek, ki sta v večjih ali manjših koncentracijah pomešana z apnenčastimi in kremenovimi prodniki, ter modra in siva glina iz jezerskega okolja in tal z rdečo prstjo glinasto-ilovnate teksture, ki je na splošno dokaj fina s stalnim podtaljem. Prst je zaradi svojih lastnosti idealna za kakovostno vinogradništvo.

Za podnebje na območju pridelave je značilno veliko dežja (1 065 mm), vendar je poleti dežja malo (105 mm), v juliju in avgustu pa ga sploh ni, kar je še bolj poudarjeno tudi v juniju in občasno maju na manjših nadmorskih višinah. Za območje je značilna ugodna povprečna letna temperatura (14,2 °C) z razmeroma visoko temperaturo ter optimalno osončenostjo v septembru in oktobru. V zadnji fazi rastnega cikla je za podnebje značilna precejšnja razlika med nočno in dnevno temperaturo. Grozdje zato zori počasi in v celoti, kar bistveno prispeva k posebnim organoleptičnim lastnostim vina „Roma“.

Zlasti lastnosti tal in podnebni dejavniki skupaj dajejo penečim vinom naravne kisline, dober mineralni okus, ki izvira iz tal, bogat vonj in manjši odstotek polifenolov, ki prinašajo svežino, strukturiranost in obstojnost.

Dolga zgodovina vinogradništva na zemljiščih, kjer se proizvaja vino „Roma“, sega v rimsko obdobje in se nadaljuje skozi srednji vek vse do danes, o čemer pričajo številni dokumenti. To je splošen in osnoven dokaz tesne povezave in vzajemnega delovanja človeških dejavnikov ter kakovosti in posebnih lastnosti penečega vina „Roma“.

Vse to torej kaže, kako so prebivalci s tega območja skozi stoletja prenašali tradicionalno gojenje trte in enološke tehnike, ki so se v sodobnem času zaradi nedvomnega znanstvenega in tehnološkega napredka izboljšale in dopolnile, s čimer so nastala znamenita vina „Roma“.

9. **Bistveni dodatni pogoji (pakiranje, označevanje, ostale zahteve)**

ZOP „Roma“ – odstopanje od pridelave vina v bližini razmejenega območja

Pravni okvir:

zakonodaja EU

Vrsta dodatnega pogoja:

odstopanje od proizvodnje na razmejenem geografskem območju

Opis pogoja:

Po veljavni zakonodaji so vinifikacija, predelava v peneče vino in postopki stekleničenja dovoljeni v občinah Aprilia in Cisterna di Latina (v pokrajini Latina), tj. upravnih enotah, ki mejita na območje pridelave grozdja.

ZOP „Roma“ – stekleničenje na razmejenem geografskem območju

Pravni okvir:

zakonodaja EU

Vrsta dodatnega pogoja:

stekleničenje na razmejenem geografskem območju

Opis pogoja:

Določbe o stekleničenju na razmejenem območju so bile določene v skladu s pravom EU (člen 8 Uredbe (ES) št. 607/2009). Po navedeni uredbi je treba stekleničenje izvajati na razmejenem geografskem območju, da se zaščitita kakovost in sloves vina „Roma“ ter jamčita njegovo poreklo in učinkovitost ustreznih pregledov. Posebne lastnosti in kakovost vina „Roma“, ki so povezane z geografskim območjem porekla in slovesom označbe, se lahko bolje zaščitijo, če se vino stekleniči na proizvodnem območju, saj sta uporaba vseh tehničnih pravil za prevoz in polnjenje vina ter zagotavljanje skladnosti z njimi zaupana vinarskim gospodarstvom na tem območju, ki imajo potrebno znanje in izkušnje ter interes za ohranjanje prisluženega slovesa. Z zahtevo se poleg tega proizvajalcem vina omogoči učinkovit sistem preverjanja stekleničenja vina, ki ga izvajajo pristojni organi, saj se s tem izognejo morebitnim tveganjem pri prevozu proizvoda z območja stekleničenja vina. Ta določba torej koristi proizvajalcem vina, ki se zavedajo kakovosti in slovesa označbe ter so odgovorni za njuno zaščito.

Povezava na specifikacijo proizvoda

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