Europeiska unionens
officiella tidning

SV
C-serien

C/2025/3452

26.6.2025

Offentliggörande av ett meddelande om en godkänd standardändring av produktspecifikationen för en geografisk beteckning enligt artikel 5.4 i kommissionens delegerade förordning (EU) 2025/27 ([1])

(C/2025/3452)

MEDDELANDE OM GODKÄNNANDE AV EN STANDARDÄNDRING

(Artikel 24 i förordning (EU) 2024/1143)

”Roma”

PDO-IT-A0759-AM03 – 8.4.2025

1. **Produktens namn**

”Roma”

2. **Typ av geografisk beteckning**

☒ Skyddad ursprungsbeteckning (SUB)

☐ Skyddad geografisk beteckning (SGB)

☐ Geografisk beteckning (GB)

3. **Sektor**

☐ Jordbruksprodukter

☒ Vin

☐ Spritdrycker

4. **Land till vilket det geografiska området hör**

Italien

5. **Myndighet i medlemsstaten som meddelar standardändringen**

Ministeriet för jordbruk, livsmedelssuveränitet och skogsbruk

6. **Klassificering som standardändring**

Det bekräftas att godkännandet av och meddelandet om denna standardändring uppfyller villkoren för godkännande av en standardändring enligt förordning (EU) 2024/1143 och de bestämmelser som antagits i enlighet med den förordningen. Vidare uppfyller ändringen definitionen av standardändring i artikel 24.4 i förordning (EU) 2024/1143, eftersom den inte rör något av de fall som anges i artikel 24.3 i samma förordning.

7. **Beskrivning av den eller de standardändringar som godkänts**

1. *Tillägg av och namnbyte på vissa typer av vin och mousserande vin*

Tre nya typer av vinprodukter har lagts till i de kategorier som för närvarande omfattas av den skyddade ursprungsbeteckningen ”Roma”:

— ”Bianco riserva” och ”Classico bianco riserva” (kategorin vin).

— ”Spumante rosato” (kategorin mousserande vin).

”Romanella spumante” (kategorin mousserande vin) har också döpts om till ”spumante”.

([1]) Kommissionens delegerade förordning (EU) 2025/27 av den 30 oktober 2024 om komplettering av Europaparlamentets och rådets förordning (EU) 2024/1143 med regler om registrering och skydd av geografiska beteckningar, garanterade traditionella specialiteter och frivilliga kvalitetsbegrepp samt om upphävande av delegerad förordning (EU) nr 664/2014 (EUT L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Denna ändring rör artiklarna 1, 2, 4, 5, 6, 7 och 9 i produktspecifikationen och medför en ändring i avsnitt 4 i det sammanfattande dokumentet: ”Beskrivning av vinet eller vinerna”.

2. *Kombination av druvsorter på vinodlingarna*

En beskrivning av kombinationen av druvsorter på vinodlingarna har lagts till, med hänvisning till den nya typen ”spumante rosato” (kategorin mousserande vin).

När det gäller typerna ”Malvasia puntinata” och ”Bellone” (kategorin vin), vilka framställs av en enda druvsort, anges det för tydlighetens skull dessutom att den lägsta gränsen på 85 % av druvsorterna malvasia puntinata eller bellone gäller sammansättningen på ett jordbruksföretags hela vinodlingsområde (dvs. inte sammansättningen på varje enskilt skifte som ingår i en odling).

Denna ändring rör artikel 2 i produktspecifikationen men medför inga ändringar i det sammanfattande dokumentet.

3. *Högsta avkastning per hektar, lägsta naturliga alkoholhalt i volymprocent och vinodlingarnas planteringstäthet*

Den högsta avkastningen i druvor per hektar och druvornas lägsta naturliga alkoholhalt i volymprocent har lagts till för den nya typen ”spumante rosato” (kategorin mousserande vin).

För samtliga vinprodukter med den skyddade ursprungsbeteckningen ”Roma” har dessutom den nuvarande lägsta planteringstätheten för vinodlingarna höjts från 3 000 till 4 000 plantor per hektar beroende på planteringsavstånd, med vinstockar som enda gröda.

Denna ändring rör artikel 4 i produktspecifikationen och medför en ändring i avsnitt 5.2 i det sammanfattande dokumentet (”Vinframställningsmetoder – högsta avkastning”).

4. *Undantag som gäller produktionen i det avgränsade geografiska området*

Enligt artikel 5.1 i delegerad förordning (EU) 2019/33 är vinframställning, omvandling till mousserande vin och tappning för närvarande tillåtna i kommunen Aprilia i provinsen Latina. Genom ändringen av produktspecifikationen blir dessa processer (vinframställning, omvandling till mousserande vin och tappning) också tillåtna i kommunen Cisterna di Latina i provinsen Latina, som – i enlighet med de nationella bestämmelserna – utgör en administrativ enhet som gränsar till det avgränsade geografiska området.

Denna ändring rör artikel 5 i produktspecifikationen och medför en ändring i avsnitt 9 i det sammanfattande dokumentet (”Ytterligare villkor”).

5. *Förtydligande av metoderna för framställning av mousserande vin*

De metoder som används för att framställa mousserande vin är de som är tillåtna för denna kategori enligt gällande lagstiftning. Det tydliggörs därför att mousserande vin framställs genom jäsning i autoklaver (den s.k. Martinotti- eller Charmat-metoden) eller på flaska (”den klassiska metoden”).

Denna ändring rör artikel 5 i produktspecifikationen men medför inga ändringar i det sammanfattande dokumentet.

6. *Lagringsperiod för viner av typen ”rosso riserva” och ”bianco riserva”*

För närvarande är lagringsperioden för ”rosso riserva” (kategorin vin) 24 månader från skördetillfället. Genom ändringen förtydligas att vinet under den perioden ska lagras i minst nio månader på träfat med en volym på minst 499 liter.

Dessutom har en lagringsperiod på minst tolv månader från skördetillfället (inklusive minst fyra månaders lagring på flaska) angetts för den nya typen ”bianco riserva” (kategorin vin).

Denna ändring rör artikel 5 i produktspecifikationen men medför inga ändringar i det sammanfattande dokumentet.

7. *Datum för utsläppande på marknaden*

Bestämmelserna om de datum då vinprodukter med den skyddade ursprungsbeteckningen ”Roma” får göras tillgängliga på marknaden har strukits.

Denna ändring rör artikel 5 i produktspecifikationen och medför en ändring i avsnitt 9 i det sammanfattande dokumentet (”Ytterligare villkor”).

8. *Vinernas egenskaper vid konsumtion*

Egenskaperna vid konsumtion anges för de nya typerna ”bianco riserva”, ”Classico bianco riserva” (kategorin vin) och ”spumante rosato” (kategorin mousserande vin).

Värdena för lägsta halt av sockerfritt extrakt har höjts för följande vintyper: bianco (även Classico), Bellone (även Classico), Malvasia puntinata (även Classico), rosso (även Classico) och rosso riserva (även Classico).

Smakegenskaperna har ändrats (orden ”torr till halvtorr” har ersatt ”torr”) för följande vintyper: bianco (även Classico), Bellone (även Classico), Malvasia puntinata (även Classico), rosso (även Classico), rosso riserva (även Classico) och rosato (även Classico).

Smakegenskaperna har ändrats för ”spumante” (orden ”zero dosage” har ersatt ”brut”).

Hänvisningar till eventuella inslag av ek har lagts till för viner, och till grumlighet för mousserande viner.

Ändringen rör artikel 6 i produktspecifikationen och medför en ändring i avsnitt 4 i det sammanfattande dokumentet (”Beskrivning av vinet eller vinerna”).

9. *Märkning och presentation*

Uttrycket ”Romanella” får användas vid märkning och presentation av ”spumante”.

Dessutom är det förbjudet att använda orden ”torr”, ”halvsöt” och ”halvtorr” för följande vintyper: bianco (även Classico), bianco riserva (även Classico), Malvasia puntinata (även Classico), Bellone (även Classico), rosso (även Classico), rosso riserva (även Classico) och rosato.

Denna ändring rör artikel 7 i produktspecifikationen men medför inga ändringar i det sammanfattande dokumentet.

10. *Förpackning*

Volymerna för de glasflaskor som används för vinprodukter med den skyddade ursprungsbeteckningen ”Roma” har angetts.

Denna ändring rör artikel 8 i produktspecifikationen men medför inga ändringar i det sammanfattande dokumentet.

11. *Hänvisningar och kontaktuppgifter till organet med delegerade uppgifter*

Hänvisningarna och kontaktuppgifterna till det organ med delegerade uppgifter som ansvarar för att kontrollera överensstämmelsen med produktspecifikationen har ändrats.

Denna ändring rör artikel 10 i produktspecifikationen men medför inga ändringar i det sammanfattande dokumentet.

SAMMANFATTANDE DOKUMENT

1. **Namn**

Roma

2. **Typ av geografisk beteckning**

SUB – skyddad ursprungsbeteckning

3. **Kategorier av vinprodukter**

1. Vin

4. Mousserande vin

3.1 *KN-nummer*

— 22 – DRYCKER, SPRIT OCH ÄTTIKA

2204 – Vin av färska druvor, inbegripet vin som tillsatts alkohol; druvmust, annan än sådan enligt nr 2009

4. **Beskrivning av vinet eller vinerna**

1. *Roma bianco (även Classico)*

KORT BESKRIVNING

Friskt och balanserat vin.

Färg: halmgul, ibland med grönaktiga inslag.

Doft: delikat, eterisk.

Smak: torr till halvtorr, smakrik, harmonisk, ibland med blommiga och fruktiga toner.

Lägsta totala alkoholhalt i volymprocent: 12,00

Lägsta halt av sockerfritt extrakt: 19,00 g/l

Viner som lagras på träfat kan ha en lätt doft och/eller smak av ek.

Analytiska parametrar som inte anges i tabellen nedan är förenliga med de gränser som fastställts i nationell lagstiftning och EU-lagstiftning.

Allmänna analytiska egenskaper

— Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent): —

— Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent): —

— Lägsta totala syrahalt: 4,5 gram per liter uttryckt som vinsyra

— Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter): —

— Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter): —

2. *Roma Bianco amabile (även Classico)*

KORT BESKRIVNING

Färg: halmgul, ibland med grönaktiga inslag.

Doft: fruktig, delikat, fin.

Smak: halvsöt, smakrik, harmonisk.

Lägsta totala alkoholhalt i volymprocent: 12,50

Lägsta halt av sockerfritt extrakt: 20,00 g/l

Viner som lagras på träfat kan ha en lätt doft och/eller smak av ek.

Analytiska parametrar som inte anges i tabellen nedan är förenliga med de gränser som fastställts i nationell lagstiftning och EU-lagstiftning.

Allmänna analytiska egenskaper

— Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent): —

— Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent): —

— Lägsta totala syrahalt: 4,5 gram per liter uttryckt som vinsyra

— Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter): —

— Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter): —

3. *Roma bianco riserva (även Classico)*

KORT BESKRIVNING

Färg: halmgul av varierande intensitet.

Doft: delikat, eterisk.

Smak: torr till halvtorr, harmonisk.

Lägsta totala alkoholhalt i volymprocent: 12,50

Lägsta halt av sockerfritt extrakt: 19,00 g/l

Viner som lagras på träfat kan ha en lätt doft och/eller smak av ek.

Analytiska parametrar som inte anges i tabellen nedan är förenliga med de gränser som fastställts i nationell lagstiftning och EU-lagstiftning.

Allmänna analytiska egenskaper

— Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent): —

— Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent): —

— Lägsta totala syrahalt: 4,5 gram per liter uttryckt som vinsyra

— Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter): —

— Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter): —

4. *Roma Bellone (även Classico)*

KORT BESKRIVNING

Friskt och balanserat vin.

Färg: halmgul, ibland med grönaktiga inslag.

Doft: karakteristisk för druvsorten, fin, behaglig, med blommiga och fruktiga toner.

Smak: torr till halvtorr, balanserad, smakrik, behaglig.

Lägsta totala alkoholhalt i volymprocent: 12,00

Lägsta halt av sockerfritt extrakt: 19,00 g/l

Viner som lagras på träfat kan ha en lätt doft och/eller smak av ek.

Analytiska parametrar som inte anges i tabellen nedan är förenliga med de gränser som fastställts i nationell lagstiftning och EU-lagstiftning.

Allmänna analytiska egenskaper

— Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent): —

— Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent): —

— Lägsta totala syrahalt: 4,5 gram per liter uttryckt som vinsyra

— Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter): —

— Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter): —

5. *Roma Malvasia puntinata (även Classico)*

KORT BESKRIVNING

Friskt och balanserat vin.

Färg: halmgul av varierande intensitet.

Doft: karakteristisk för druvsorten, behaglig, fin, med blommiga och fruktiga toner.

Smak: torr till halvtorr, balanserad, mjuk.

Lägsta totala alkoholhalt i volymprocent: 12,00

Lägsta halt av sockerfritt extrakt: 19,00 g/l

Viner som lagras på träfat kan ha en lätt doft och/eller smak av ek.

Analytiska parametrar som inte anges i tabellen nedan är förenliga med de gränser som fastställts i nationell lagstiftning och EU-lagstiftning.

Allmänna analytiska egenskaper

— Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent): —

— Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent): —

— Lägsta totala syrahalt: 4,5 gram per liter uttryckt som vinsyra

— Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter): —

— Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter): —

6. *Roma rosso (även Classico)*

KORT BESKRIVNING

Välbalanserat med bra nivåer av polyfenoler och polymeriserade tanniner som ger vinet rätt fyllighet utan strävhet.

Färg: rubinröd, med violetta skiftningar som djupnar till granatrött vid lagring.

Doft: särpräglad, intensiv.

Smak: torr till halvtorr, harmonisk, välstrukturerad och varaktig.

Lägsta totala alkoholhalt i volymprocent: 12,50

Lägsta halt av sockerfritt extrakt: 27,00 g/l

Viner som lagras på träfat kan ha en lätt doft och/eller smak av ek.

Analytiska parametrar som inte anges i tabellen nedan är förenliga med de gränser som fastställts i nationell lagstiftning och EU-lagstiftning.

Allmänna analytiska egenskaper

— Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent): —

— Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent): —

— Lägsta totala syrahalt: 4,5 gram per liter uttryckt som vinsyra

— Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter): —

— Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter): —

7. *Roma rosso amabile (även Classico)*

KORT BESKRIVNING

Färg: rubinröd, med violetta skiftningar.

Doft: harmonisk, fruktig och intensiv.

Smak: halvsöt, varaktig, harmonisk.

Lägsta totala alkoholhalt i volymprocent: 13,00

Lägsta halt av sockerfritt extrakt: 24,00 g/l

Viner som lagras på träfat kan ha en lätt doft och/eller smak av ek.

Analytiska parametrar som inte anges i tabellen nedan är förenliga med de gränser som fastställts i nationell lagstiftning och EU-lagstiftning.

Allmänna analytiska egenskaper

— Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent): —

— Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent): —

— Lägsta totala syrahalt: 4,5 gram per liter uttryckt som vinsyra

— Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter): —

— Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter): —

8. *Roma rosso riserva (även Classico)*

KORT BESKRIVNING

Välbalanserat med bra nivåer av polyfenoler och polymeriserade tanniner som ger vinet rätt fyllighet utan strävhet och en god beständighet.

Färg: rubinröd, med violetta skiftningar som djupnar till granatrött vid lagring.

Doft: intensiv och karakteristisk, med inslag av frukt och/eller kryddor.

Smak: torr till halvtorr, harmonisk, välstrukturerad och varaktig.

Lägsta totala alkoholhalt i volymprocent: 13,00

Lägsta halt av sockerfritt extrakt: 27,00 g/l

Viner som lagras på träfat kan ha en lätt doft och/eller smak av ek.

Analytiska parametrar som inte anges i tabellen nedan är förenliga med de gränser som fastställts i nationell lagstiftning och EU-lagstiftning.

Allmänna analytiska egenskaper

— Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent): —

— Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent): —

— Lägsta totala syrahalt: 4,5 gram per liter uttryckt som vinsyra

— Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter): —

— Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter): —

9. *Roma rosato (även Classico)*

KORT BESKRIVNING

Lätt vin, friskt och livligt.

Färg: rosa av varierande intensitet.

Doft: delikat, fin, med blommiga och fruktiga toner.

Smak: torr till halvtorr, frisk, fruktig, smakrik.

Lägsta totala alkoholhalt i volymprocent: 11,50

Lägsta halt av sockerfritt extrakt: 18,00 g/l

Viner som lagras på träfat kan ha en lätt doft och/eller smak av ek.

Analytiska parametrar som inte anges i tabellen nedan är förenliga med de gränser som fastställts i nationell lagstiftning och EU-lagstiftning.

Allmänna analytiska egenskaper

— Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent): —

— Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent): —

— Lägsta totala syrahalt: 4,5 gram per liter uttryckt som vinsyra

— Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter): —

— Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter): —

10. *Roma spumante*

KORT BESKRIVNING

Bubblor: fina och flyktiga.

Färg: blekt halmgul.

Doft: karakteristisk, delikat, fin, med inslag av jäst.

Smak: frisk och balanserad, från zero dosage till extra dry.

Lägsta totala alkoholhalt i volymprocent: 11,00

Lägsta halt av sockerfritt extrakt: 15,00 g/l

Vinet kan se grumligt ut under jäsningen eller under den andra jäsningen på flaska.

Analytiska parametrar som inte anges i tabellen nedan är förenliga med de gränser som fastställts i nationell lagstiftning och EU-lagstiftning.

Allmänna analytiska egenskaper

— Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent): —

— Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent): —

— Lägsta totala syrahalt: 5 gram per liter uttryckt som vinsyra

— Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter): —

— Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter): —

11. *Roma spumante rosato*

KORT BESKRIVNING

Bubblor: fina och flyktiga.

Färg: rosa av varierande intensitet.

Doft: delikat, fin.

Smak: zero dosage till extra dry.

Lägsta totala alkoholhalt i volymprocent: 11,00

Lägsta halt av sockerfritt extrakt: 15,00 g/l

Vinet kan se grumligt ut under jäsningen eller under den andra jäsningen på flaska.

Analytiska parametrar som inte anges i tabellen nedan är förenliga med de gränser som fastställts i nationell lagstiftning och EU-lagstiftning.

Allmänna analytiska egenskaper

— Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent): —

— Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent): —

— Lägsta totala syrahalt: 5 gram per liter uttryckt som vinsyra

— Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter): —

— Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter): —

5. **Vinframställningsmetoder**

5.1 *Särskilda oenologiska metoder*

—

5.2 *Högsta avkastning*

1. Roma bianco (även Classico och Riserva), Roma bianco amabile (även Classico)

12 000 kg druvor per hektar

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

12 000 kg druvor per hektar

3. Roma spumante

12 000 kg druvor per hektar

4. Roma rosso (Classico och Riserva), Roma rosso amabile (även Classico)

10 000 kg druvor per hektar

5. Roma rosato (även Classico)

10 000 kg druvor per hektar

6. Roma spumante rosato

10 000 kg druvor per hektar

6. **Avgränsat geografiskt område**

Produktionsområdet för de druvor som används vid framställning av viner med beteckningen ”Roma” omfattar hela territoriet i följande kommuner i provinsen Rom: – 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 och Zagarolo. Området omfattar även delar av följande kommuner: – Artena, i det gemensamma administrativa område som omges av gränserna för Lariano, Velletri och provinsen Rom/Latina. – Fiumicino, bortsett från området Sacra. – Rom, bortsett från området innanför motorvägen GRA och det område som avgränsas av en linje mellan det avsnitt av GRA som sammanfaller med floden Tibern nära korsningen med via del Mare och fortsätter längs flodens sträckning ända till förgreningen av Porto-kanalen som rinner ut i Tyrrenska havet. Från denna punkt fortsätter avgränsningslinjen söderut längs kusten till den administrativa gränsen för kommunen Pomezia, och följer ovannämnda gräns tills den korsar via Laurentina. Från denna korsning fortsätter avgränsningslinjen norrut tills den möter motorvägen GRA. Produktionsområdet för de druvor som används vid framställning av viner av stilen ”Classico” omfattar uteslutande den ovannämnda delen av kommunen Roms territorium.

7. **Druvsorter**

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. **Beskrivning av samband**

8.1 *DOC ”Roma”-viner i kategorin VIN*

Produktionsområdet utgörs av ett landskap med slätter och kullar som omfattar de kustnära områdena Sabina Romana, Colli Albani, Colli Prenestini och delar av Campagna Romana. Området vetter mot väst, sydväst och syd, och skapar i kombination med de tidigare nämnda geografiska faktorerna en luftig och ljus miljö. Överskottsvatten dräneras på ett naturligt sätt från jordmånen, som är särskilt väl lämpad för odling av druvor som används vid framställning av viner med beteckningen ”Roma”.

Jordens kemiska och fysiska textur och struktur har dessutom en avgörande inverkan på vinodlingen, vilket bidrar till uppkomsten av de karakteristiska fysiska, kemiska och organoleptiska egenskaperna hos vinerna med beteckningen ”Roma”.

Jordmånen är av sedimentärt och vulkaniskt ursprung och består av alluviala och marina sediment som omfattar travertin, sand, grus och silt. I vissa områden är jordmånen täckt av sentida alluviala avlagringar eller avlagringar som bildats i flod- eller våtmarksmiljöer och som är uppbyggda av omväxlande lager av sand, sandig lera, lera som bildats i en batyal och cirkalittoral miljö, sand och kalksten från en infralittoral miljö, sand från en kustnära miljö med inblandning av vulkaniska stenar samt sand från en vindpåverkad flodmiljö (”Duna antica”). I jordmånen finns även puzzolanaska med den lokala benämningen ”terrinelle”, dvs. vulkanisk aska som inte har genomgått någon härdningsprocess. Dessa avlagringar skapar djupa, sandiga jordar som är genomsläppliga men som inte håller kvar stillastående vatten, varken på ytan eller i djupare lager. Dessutom finns det olika typer av silt och gul sand blandad med små stenar av kalk och kisel i större eller mindre koncentrationer, såväl som blå och grå lera från sjömiljöer och mark som karakteriseras av röda jordar med lerig och siltig textur, vilka vanligen är ganska fina med en enhetlig undre jordmån. Jordmånen har egenskaper som gör att den är idealisk för odling av vindruvor av hög kvalitet.

Klimatet i produktionsområdet kännetecknas av riklig nederbörd i form av regn (1 065 mm), men under sommaren är nederbörden låg (105 mm) och under juli och augusti regnar det inte alls. På lägre höjd förekommer torrperioder i maj och mer frekvent i juni. Området har en bra årlig genomsnittstemperatur (14,2 °C) med en relativt hög temperatur och ett optimalt solsken i september och oktober. Under tillväxtperiodens avslutande skede kännetecknas klimatet av en betydande temperaturskillnad mellan natt och dag. Detta gör att druvorna kan mogna långsamt och fullständigt, vilket bidrar avsevärt till de särskilda organoleptiska egenskaperna hos vinerna med beteckningen ”Roma”.

Jorden är av vulkaniskt ursprung och kännetecknas i allmänhet av en svag surhet (pH 5,5/6) och höga nivåer av mineralsalter. Kaliumhalten ligger i allmänhet över 500 ppm. Klimatförhållandena, särskilt i de brantare områdena, kännetecknas av stora variationer i temperatur mellan natt och dag (cirka 10 °C). Kombinationen av terräng och klimat bidrar till uppkomsten av främst äppelsyra i druvklasarna. Detta är av avgörande betydelse för de terpener som bidrar till druvsortens karakteristiska aromer. Detta gäller särskilt de vita vinerna, som får en frisk, balanserad karaktär. Den alluviala jordmånen med vulkaniskt ursprung har en lerhalt på 15–30 %, vilket tillsammans med höga nivåer av kalium bidrar till en låg avkastning på högst 10 ton druvor per hektar. Temperaturen varierar med cirka 13 °C mellan natt och dag, och solskenet är vanligen optimalt i oktober (vilket brukar kallas ”ottobrate romane”). När det gäller de röda vinerna samverkar alla dessa faktorer så att druvorna kan mogna långsamt och fullständigt. Den utmärkta balansen mellan socker och syra i kombination med den fenoliska mognaden ger viner som kännetecknas av en god arom, balans, struktur och fyllighet.

Vinodlingen i de områden där viner med beteckningen ”Roma” framställs har en lång historia som sträcker sig ända från romersk tid, genom hela medeltiden och fram till i dag, vilket framgår av oräkneliga dokument. Detta är det allmänna, grundläggande beviset för det nära sambandet mellan de mänskliga faktorerna och den höga kvaliteten och de särskilda egenskaperna hos viner med beteckningen ”Roma”.

Med andra ord vittnar historien om hur människorna i området genom århundradena har fört vidare traditionella vinodlingstekniker och oenologiska metoder, vilka har förbättrats och förfinats i modern tid tack vare de vetenskapliga och tekniska framsteg som gjorts för att skapa de berömda ”Roma”-vinerna.

8.2 *DOC ”Roma”-viner i kategorin MOUSSERANDE VIN*

Produktionsområdet utgörs av ett landskap med slätter och kullar som omfattar de kustnära områdena Sabina Romana, Colli Albani, Colli Prenestini och delar av Campagna Romana. Området vetter mot väst, sydväst och syd, och skapar i kombination med de tidigare nämnda geografiska faktorerna en luftig och ljus miljö. Överskottsvatten dräneras på ett naturligt sätt från jordmånen, som är särskilt väl lämpad för odling av druvor som används vid framställning av viner med beteckningen ”Roma”.

Jordens kemiska och fysiska textur och struktur har dessutom en avgörande inverkan på vinodlingen, vilket bidrar till uppkomsten av de karakteristiska fysiska, kemiska och organoleptiska egenskaperna hos vinerna med beteckningen ”Roma”.

Jordmånen är av sedimentärt och vulkaniskt ursprung och består av alluviala och marina sediment som omfattar travertin, sand, grus och silt. I vissa områden är jordmånen täckt av sentida alluviala avlagringar eller avlagringar som bildats i flod- eller våtmarksmiljöer och som är uppbyggda av omväxlande lager av sand, sandig lera, lera som bildats i en batyal och cirkalittoral miljö, sand och kalksten från en infralittoral miljö, sand från en kustnära miljö med inblandning av vulkaniska stenar samt sand från en vindpåverkad flodmiljö (”Duna antica”). I jordmånen finns även puzzolanaska med den lokala benämningen ”terrinelle”, dvs. vulkanisk aska som inte har genomgått någon härdningsprocess. Dessa avlagringar skapar djupa, sandiga jordar som är genomsläppliga men som inte håller kvar stillastående vatten, varken på ytan eller i djupare lager. Dessutom finns det olika typer av silt och gul sand blandad med små stenar av kalk och kisel i större eller mindre koncentrationer, såväl som blå och grå lera från sjömiljöer och mark som karakteriseras av röda jordar med lerig och siltig textur, vilka vanligen är ganska fina med en enhetlig undre jordmån. Jordmånen har egenskaper som gör att den är idealisk för odling av vindruvor av hög kvalitet.

Klimatet i produktionsområdet kännetecknas av riklig nederbörd i form av regn (1 065 mm), men under sommaren är nederbörden låg (105 mm) och under juli och augusti regnar det inte alls. På lägre höjd förekommer torrperioder i maj och mer frekvent i juni. Området har en bra årlig genomsnittstemperatur (14,2 °C) med en relativt hög temperatur och ett optimalt solsken i september och oktober. Under tillväxtperiodens avslutande skede kännetecknas klimatet av en betydande temperaturskillnad mellan natt och dag. Detta gör att druvorna kan mogna långsamt och fullständigt, vilket bidrar avsevärt till de särskilda organoleptiska egenskaperna hos vinerna med beteckningen ”Roma”.

Det är framför allt kombinationen av markegenskaperna och klimatfaktorerna som ger de mousserande vinerna en naturlig syra, en tydlig mineralsmak som härrör från jorden, en aromatisk rikedom och en grundläggande andel av polyfenoler som ger friska, strukturerade mousserande viner med lång livslängd.

Vinodlingen i de områden där viner med beteckningen ”Roma” framställs har en lång historia som sträcker sig ända från romersk tid, genom hela medeltiden och fram till i dag, vilket framgår av oräkneliga dokument. Detta är det allmänna, grundläggande beviset för det nära sambandet mellan de mänskliga faktorerna och de mousserande ”Roma”-vinernas höga kvalitet och särskilda egenskaper.

Med andra ord vittnar historien om hur människorna i området genom århundradena har fört vidare traditionella vinodlingstekniker och oenologiska metoder, vilka har förbättrats och förfinats i modern tid tack vare de vetenskapliga och tekniska framsteg som gjorts för att skapa de berömda ”Roma”-vinerna.

9. **Väsentliga ytterligare villkor (förpackning, märkning, andra krav)**

DOC ”Roma” – undantag från vinframställning i nära anslutning till det avgränsade området

Rättslig ram:

EU-lagstiftning

Typ av ytterligare villkor:

Undantag som gäller produktionen i det avgränsade geografiska området

Beskrivning av villkoret:

Enligt gällande lagstiftning är vinframställning, omvandling till mousserande vin och tappning tillåtna i kommunerna Aprilia och Cisterna di Latina (i provinsen Latina), vilka utgör administrativa enheter som gränsar till produktionsområdet för druvorna.

DOC ”Roma” – tappning i det avgränsade geografiska området

Rättslig ram:

EU-lagstiftning

Typ av ytterligare villkor:

Tappning i det avgränsade geografiska området

Beskrivning av villkoret:

Bestämmelserna om tappning inom det avgränsade området har fastställts i linje med EU-lagstiftningen (artikel 8 i förordning (EG) nr 607/2009). I enlighet med nämnda lagstiftning måste tappning äga rum i det avgränsade geografiska området för att skydda kvaliteten och anseendet hos ”Roma”-vinerna, för att garantera deras ursprung och för att säkerställa de relevanta kontrollernas effektivitet. De särskilda egenskaperna och kvaliteten hos viner med beteckningen ”Roma” (som är kopplade till det geografiska ursprungsområdet och beteckningens anseende) kan skyddas på ett bättre sätt om vinet tappas i produktionsområdet, eftersom tillämpningen och efterlevnaden av alla tekniska bestämmelser om transport och tappning anförtros företag i området som har nödvändig kunskap och kännedom, såväl som ett intresse av att bevara det anseende som har uppnåtts. Dessutom gör kravet att vinproducenterna omfattas av ett effektivt system för tappningskontroller av de behöriga organen, så att man kan undvika alla eventuella risker med att transportera produkten utanför tappningsområdet. Denna bestämmelse gynnar därför vinproducenterna själva, som är måna om och ansvariga för att skydda beteckningens kvalitet och anseende.

Länk till produktspecifikationen

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