

INNE AKTY

KOMISJA EUROPEJSKA

Publikacja wniosku o zmianę w specyfikacji nazwy produktu sektora wina, o której to zmianie mowa w art. 105 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1308/2013

(2019/C 233/07)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku zgodnie z art. 98 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1308/2013 ⁽¹⁾ w terminie sześciu miesięcy od daty niniejszej publikacji.

„ROMA”**PDO-IT-A0759-AM02****Data złożenia wniosku: 7.6.2016 r.**

WNIOSEK O ZMIANĘ W SPECYFIKACJI PRODUKTU

1. Przepisy mające zastosowanie do zmiany

Art. 105 rozporządzenia (UE) nr 1308/2013 – zmiana inna niż nieznaczną

2. Opis i powody wprowadzenia zmiany**2.1. Włączenie odmiany „amabile” w odniesieniu do wina białego i czerwonego (także „classico”)**

Uzasadnienie: obecny przepis nie obejmuje odmian wina o wyższej zawartości cukru resztkowego niż odmiana „secco”. Wina „dolci” i „amabili” są cenione w wielu krajach poza Włochami. Na przykład w Polsce odmiana „amabile” stanowi 34 % sprzedawanego wina. Na rynku Ameryki Północnej, dzięki nowym pokoleniom konsumentów, sprzedaż tych odmian wina z cukrem resztkowym, tj. słodkich, wzrosła w ostatnich dwóch latach o około 22 %. W odpowiedzi na pojawienie się tych nowych segmentów rynku, a także w trosce o poszanowanie ich tradycji winiarskiej, producenci win ChNP Roma uważają, że konieczne jest rozszerzenie zakresu tych win przez dodanie odmiany „amabile”.

Zmiana ta dotyczy art. 1 i art. 6 specyfikacji produktu oraz następujących sekcji jednolitego dokumentu: pkt 1.3 Opis win i 1.4 Praktyki winiarskie.

2.2. Włączenie przepisu łączącego butelkowanie z obszarem produkcji zgodnie z art. 8 rozporządzenia Komisji (WE) nr 607/2009

Objęmuje to sąsiednią gminę Aprilia w prowincji Latina, w której zezwala się na produkcję wina zgodnie z art. 6 ust. 4 tego rozporządzenia.

Uzasadnienie: zgodnie z art. 8 rozporządzenia Komisji (WE) nr 607/2009 prowadzenie operacji butelkowania w obszarze produkcji uważane jest za istotne dla ochrony całego procesu produkcji i służy promowaniu obszaru i identyfikowalności produktu.

Niniejsza zmiana dotyczy art. 5 specyfikacji produktu i sekcji 1.8 Dalsze warunki w jednolitym dokumencie.

2.3. Art. 5 specyfikacji produktu: włączenie dnia 31 marca roku następującego po zbiorze plonów jako najwcześniejszego możliwego terminu wprowadzenia wina czerwonego do obrotu.

Proponuje się zmianę daty, począwszy od której odmiana „Roma rosso” jest udostępniana do konsumpcji, z dnia 15 czerwca na dzień 31 marca roku następującego po zbiorze winogron. Powodem zmiany daty na wcześniejszą jest to, że w związku z nowoczesnymi technikami produkcji wina nawet wina czerwone uzyskują z końcem zimy optymalne organoleptyczne cechy charakterystyczne. Do dnia 31 marca roku następującego po zbiorze winogron wina uzyskują cechy zgodne z opisami chemicznymi i organoleptycznymi.

⁽¹⁾ Dz.U. L 347 z 20.12.2013, s. 671.

Poprzednio termin wprowadzenia wina czerwonego do obrotu był ustalony na nie wcześniej niż dnia 15 czerwca roku następującego po zbiorach. Datę tę należy zmienić na dzień 31 marca.

Niniejsza zmiana dotyczy art. 5 specyfikacji produktu i sekcji 1.8 Dalsze warunki w jednolitym dokumencie.

JEDNOLITY DOKUMENT

1. **Nazwa, która ma być zarejestrowana**

Roma

2. **Rodzaj oznaczenia geograficznego**

ChNP – chroniona nazwa pochodzenia

3. **Kategorie produktów sektora wina**

1. Wino

4. Wino musujące

4. **Opis win**

Roma Bianco (także „Classico”)

Świeże i wyważone wino, barwa słomkowa, czasami z bladzielonym odcieniem; delikatny, eteryczny aromat; smak wytrawny, wyrazisty, harmonijny, czasami z nutami kwiatowymi i owocowymi.

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 18.

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 12 % obj.

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

Ogólne analityczne cechy charakterystyczne

Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna kwasowość ogólna	4,5 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

Roma bianco amabile (także „Classico”)

Wino ma barwę słomkową, czasami o bladzielonym odcieniu; owocowy, delikatny aromat; eleganckie, o smaku półsłodkim, wyraziste, harmonijne.

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 12,5 % obj.

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 20 g/l

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

Ogólne analityczne cechy charakterystyczne

Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	

Ogólne analityczne cechy charakterystyczne

Minimalna kwasowość ogólna	4,5 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

Roma Bellone (także „Classico”)

Świeże i wyważone wino, barwa słomkowa, czasami z bladezielonym odcieniem; charakterystyczny delikatny, przyjemny aromat z nutami kwiatowymi i owocowymi; wytrawne, wyważone, wyraziste, przyjemny smak.

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 12 % obj.

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 18.

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

Ogólne analityczne cechy charakterystyczne

Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna kwasowość ogólna	4,5 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

Roma Malvasia puntinata (także „Classico”)

Świeże i wyważone wino, barwa intensywnie słomkowa; aromat charakterystyczny dla tej odmiany, przyjemny, delikatny z nutami kwiatowymi i owocowymi.

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 12 % obj.

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 18.

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

Ogólne analityczne cechy charakterystyczne

Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	

Ogólne analityczne cechy charakterystyczne

Minimalna kwasowość ogólna	4,5 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

Roma Rosso (także „Classico”)

Bardzo wyraźna struktura; dobre poziomy polifenoli i polimeryzowanych tanin zapewniają winu odpowiedni smak i bukiet bez chropowatości. Wino ma kolor rubinowy z fioletowym odcieniem, który w miarę dojrzewania nabiera barwy owocu granatu. Aromat jest intensywny i charakterystyczny, smak wytrawny, harmonijny, o bardzo wyraźnej strukturze i długo się utrzymujący.

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 12,5 % obj.

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 22.

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

Ogólne analityczne cechy charakterystyczne

Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna kwasowość ogólna	4,5 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

Roma Rosso amabile (także „Classico”)

Wino ma kolor rubinowy z purpurowym odcieniem; aromat: harmonijny, owocowy i intensywny; smak: półsłodki, długo się utrzymujący, harmonijny.

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 13 %.

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 24.

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

Ogólne analityczne cechy charakterystyczne

Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	

Ogólne analityczne cechy charakterystyczne

Minimalna kwasowość ogólna	4,5 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

Roma Rosso riserva (także „Classico”)

Bardzo wyraźna struktura; dobre poziomy polifenoli i polimeryzowanych tanin zapewniają winu odpowiedni smak i bukiet, bez chropowatości, oraz dobrą żywotność. Wino ma kolor rubinowy z fioletowym odcieniem, który w miarę dojrzewania nabiera barwy owocu granatu. Aromat jest intensywny i charakterystyczny z nutami owoców lub przypraw; smak wytrawny, harmonijny, o bardzo wyraźnej strukturze i długo się utrzymujący.

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 13 % obj.

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 22.

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

Ogólne analityczne cechy charakterystyczne

Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna kwasowość ogólna	4,5 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

Roma Rosato (także „Classico”)

Wino o lekkim smaku i bukicie, świeże, dynamiczne, o dość intensywnie różowej barwie; delikatny aromat, subtelne, z nutami kwiatowymi i owocowymi; smak wytrawny, świeży, wyrazisty.

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 11,5 % obj.

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 18.

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

Ogólne analityczne cechy charakterystyczne

Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	

Ogólne analityczne cechy charakterystyczne	
Minimalna kwasowość ogólna	4,5 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

Roma Romanella Spumante

Świeże i wyważone wino musujące o białosłomkowej barwie z drobnymi, ulotnymi bąbelkami; charakterystyczny aromat, delikatny, subtelny, z nutami drożdżowymi; smak świeży i wyważony, między wytrawnym a w pełni wytrawnym.

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 11 % obj.

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 15.

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

Ogólne analityczne cechy charakterystyczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna kwasowość ogólna	5 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

5. **Praktyki winiarskie**

a. *Podstawowe praktyki enologiczne*

Brak.

b. *Maksymalne zbiory*

Roma bianco (także „Classico”), Roma bianco amabile (także „Classico”)

12 000 kg winogron na hektar

Roma Bellone (także „Classico”), Roma Malvasia puntinata (także „Classico”)

12 000 kg winogron na hektar

Roma bianco romanella spumante

12 000 kg winogron na hektar

Roma rosso („Classico” i „Riserva”), Roma rosso amabile (także „Classico”)

10 000 kg winogron na hektar

Roma rosato (także „Classico”)

10 000 kg winogron na hektar

6. Wyznaczony obszar geograficzny

Obszar produkcji winogron do produkcji win kwalifikujących się do objęcia nazwą „Roma” obejmuje całe terytorium następujących gmin w prowincji Rzym:

— Affile, Albano Laziale, Allumiere, Anguillara Sabazia, Anzio, Arcinazzo Romano, Ardea, Ariccia, Bracciano, Campagnano di Roma, Canale Monterano, Capena, Castel Gandolfo, Castelnovo di Porto, Cave, Cerveteri, Ciampino, Civitavecchia, Colonna, Fiano Romano, Fonte Nuova, Formello, Frascati, Galliciano 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, Zagarolo;

oraz część terytorium następujących gmin:

— Artena w obrębie wspólnego obszaru administracyjnego utworzonego przez granice Lariano, Velletri i prowincji Rzym/Latina;

— Fiumicino z wyjątkiem obszaru Sacra;

— Rzym, z wyjątkiem obszaru obramowanego autostradą GRA oraz obszaru między odcinkiem autostrady GRA, który przecina się z rzeką Tyber w pobliżu skrzyżowania z via del Mare i przebiega wzdłuż biegu rzeki aż do odnogi kanału Porto połączonej z Morzem Tyrreńskim. Od tego punktu wytyczona linia graniczna ciągnie się dalej na południe wzdłuż wybrzeża do granicy administracyjnej gminy Pomezia; następnie biegnie wzdłuż tej granicy aż do miejsca, w którym przecina się ona z via Laurentina; od miejsca przecięcia dalej biegnie na północ aż do GRA.

Obszar produkcji winogron przeznaczonych do produkcji win określanymi jako „Classico” obejmuje wyłącznie wyżej wymienioną część terytorium gminy Rzym.

7. Główne odmiany winorośli do produkcji wina

Malvasia del Lazio (B) – Malvasia puntinata

Bellone (B) – Cacchione

Bombino bianco (B) – Bombino

Bombino bianco (B) – Bonvino

Bombino bianco (B) – Ottenese

Greco (B) – Asprinio bianco (B)

Trebbiano giallo (B) – Rossetto

Trebbiano giallo (B) – Trebbiano

Verdicchio Bianco (B) – Trebbiano verde

Montepulciano (Cz)

Gmina Cesanese (Cz) – Cesanese

Cesanese d’Affile (Cz) – Cesanese

Sangiovese (Cz) – Sangiovese

Cabernet sauvignon (Cz) – Cabernet

Cabernet franc (Cz) – Cabernet

Syrah (Cz) – Shiraz

Malvasia del Lazio (B) – Malvasia

8. Opis związku(-ów)

ChNP „Roma”, kategoria WINO

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

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

Gleby pochodzenia osadowego i wulkanicznego składają się w szczególności z osadów aluwialnych i osadów morskich, które obejmują trawertyn, piasek, żwir i pył zwykły. Pokrywają je niekiedy niedawne aluwia lub osady powstałe w środowisku rzeczonym lub bagiennym, składające się naprzemiennie z warstw wymienionych poniżej: piasek, ił piaszczysty, glina powstała w środowisku batialnym i circalitoral, piasek i wapień ze środowiska infralitoral, a także piaski z wybrzeża z domieszką skał i piasków wulkanicznych ze środowiska wietrznego i rzeczego („Duna antica”).

Znajdują się tutaj również pucolany, znane lokalnie jako „terranelle”, tj. popiół wulkaniczny, który nie przeszedł procesu utwardzenia. Tworzą one piaszczyste, głębokie gleby, które przepuszczają wodę, ale nie utrzymują wody stojącej ani na powierzchni, ani na głębszych poziomach. Występują tu ponadto pył zwykły i żółte piaski wymieszane w większym lub mniejszym stopniu z otoczkami wapiennymi i krzemowymi, a także niebieskie i szare gliny ze środowisk nad jeziorami i grunty kojarzone z czerwonoziemami o gliniasto-piaszczystej konsystencji, które są zasadniczo dość drobnoziarniste ze spoistym podglebiem. Właściwości tych gleb czynią je idealnymi dla uprawy winorośli wysokiej jakości.

Klimat na obszarze produkcji charakteryzuje się obfitymi opadami (1 065 mm). W lecie opady są lekkie (105 mm), w lipcu i sierpniu gleba wysycha. W czerwcu pada co pewien czas, w maju regularnie występują niewielkie opady. Średnia roczna temperatura jest korzystna (14,2 °C), dochodzi do tego stosunkowo wysoka temperatura i optymalne nasłonecznienie we wrześniu i październiku. Na ostatnim etapie klimat charakteryzuje się znaczną różnicą między temperaturą dzienną a nocną. Dzięki temu winogrona mogą dojrzewać powoli i w pełni, co sprzyja uzyskaniu szczególnych organoleptycznych cech charakterystycznych wina „Roma”.

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

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

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

ChNP „Roma”, kategoria WINO MUSUJĄCE

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

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

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

Klimat na obszarze produkcji charakteryzuje się obfitymi opadami (1 065 mm). W lecie opady są lekkie (105 mm), w lipcu i sierpniu gleba wysycha. Nawet w czerwcu występują pewne opady deszczu; pada też regularnie w maju, choć w mniejszych ilościach. Średnia roczna temperatura jest korzystna (14,2 °C), dochodzi do tego stosunkowo wysoka temperatura i optymalne nasłonecznienie we wrześniu i październiku. Na ostatnim etapie klimat charakteryzuje się znaczną różnicą między temperaturą dzienną a nocną. Dzięki temu winogrona mogą dojrzewać powoli i w pełni, co sprzyja uzyskaniu szczególnych organoleptycznych cech charakterystycznych wina musującego „Roma”.

Połączenie tych cech gruntów i czynników klimatycznych nadaje winom musującym w szczególności naturalną kwasowość, dobry posmak mineralny, który wywodzi się z tych gruntów, bogaty bukiet zapachów i podstawowy odsetek polifenoli, co gwarantuje świeże i długotrwałe wina musujące o wyraźnej strukturze.

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

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

9. Dodatkowe wymogi zasadnicze

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

Ramy prawne:

Prawodawstwo UE

Rodzaj wymogów dodatkowych:

odstępstwo dotyczące produkcji na określonym obszarze geograficznym

Opis wymogu:

Zgodnie z art. 6 ust. 4 lit. b) rozporządzenia Komisji (WE) nr 607/2009 produkcja wina, przetwarzanie na wino musujące i butelkowanie jest dozwolone w gminie Aprilia w prowincji Latina, jednostce administracyjnej sąsiadującej z obszarem produkcji winogron.

ChNP „Roma” – butelkowanie w wyznaczonym obszarze geograficznym

Ramy prawne:

Prawodawstwo UE

Rodzaj wymogów dodatkowych:

Butelkowanie w wyznaczonym obszarze geograficznym

Opis wymogu:

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

ChNP „Roma” Rosso (także Classico) – warunki wprowadzania do obrotu

Ramy prawne:

określone w prawodawstwie krajowym

Rodzaj wymogów dodatkowych:

przepisy dodatkowe dotyczące etykietowania

Opis wymogu:

Wniosek dotyczący wprowadzania do obrotu wina czerwonego od dnia 31 marca roku następującego po zbiorach wynika z faktu, że dzięki nowoczesnym technikom produkcji wina czerwone uzyskują optymalne organoleptyczne cechy charakterystyczne z końcem zimy. Do dnia 31 marca roku następującego po zbiorze winogron wina uzyskują cechy zgodne z opisami chemicznymi i organoleptycznymi.

Link do specyfikacji produktu

<https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/11923>
