

## ALTRI ATTI

## COMMISSIONE EUROPEA

**Pubblicazione di una domanda di modifica del disciplinare di una denominazione del settore vitivinicolo a norma dell'articolo 105 del regolamento (UE) n. 1308/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio**

(2019/C 233/07)

La presente pubblicazione conferisce il diritto di opporsi alla domanda a norma dell'articolo 98 del regolamento (UE) n. 1308/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio <sup>(1)</sup> entro due mesi dalla data della pubblicazione.

«ROMA»

PDO-IT-A0759-AM02

Data della domanda: 7.6.2016

DOMANDA DI MODIFICA DEL DISCIPLINARE DI PRODUZIONE

**1. Norme applicabili alla modifica**

Articolo 105 del regolamento (UE) n. 1308/2013 – modifica non minore

**2. Descrizione e motivi della modifica****2.1. Inserimento della versione «amabile» per il vino bianco e rosso (anche classico)**

Motivi: la situazione attuale non prevede tipologie di vino con tenori di zucchero residuo più elevati rispetto al secco. I vini dolci o amabili sono apprezzati in molti paesi esteri: ad esempio, in Polonia la tipologia amabile rappresenta il 34 % del vino venduto, mentre nel mercato nordamericano (grazie anche alle nuove generazioni di consumatori), la vendita di queste tipologie di vino con residuo di zucchero (sweet) ha avuto nell'ultimo biennio un incremento del 22 % circa. Pertanto i produttori della DOC Roma, nel rispetto anche della loro tradizione vinicola, allo scopo di rispondere a queste nuove fasce di mercato, hanno ritenuto necessario ampliare la gamma dei vini introducendo anche la tipologia amabile.

Questa modifica riguarda l'articolo 1 e l'articolo 6 del disciplinare di produzione e le sezioni 1.3 «Descrizione del vino o dei vini» e 1.4 «Pratiche di vinificazione» del documento unico.

**2.2. Inserimento del vincolo delle operazioni di imbottigliamento nella zona di produzione, ai sensi dell'articolo 8 del regolamento (CE) n. 607/2009 della Commissione**

Ivi compreso il territorio del limitrofo comune di Aprilia in provincia di Latina, nel quale è autorizzata la vinificazione ai sensi dell'articolo 6, paragrafo 4, del medesimo regolamento.

Motivi: l'imbottigliamento nella zona di produzione, conformemente all'articolo 8 del regolamento (CE) n. 607/2009, si reputa fondamentale per preservare l'intera filiera produttiva ai fini della valorizzazione del territorio e della tracciabilità di prodotto.

Questa modifica riguarda l'articolo 5 del disciplinare di produzione e la sezione 1.8 «Ulteriori condizioni» del documento unico.

**2.3. Articolo 5 del disciplinare di produzione — Inserimento della possibilità dell'immissione in commercio per il vino rosso non prima del 31 marzo dell'anno successivo alla vendemmia.**

Si propone di anticipare la data di immissione al consumo della tipologia «Roma rosso» dal 15 giugno al 31 marzo successivo alla vendemmia. L'anticipo è determinato dal fatto che, con le moderne tecniche di vinificazione, anche i vini rossi presentano caratteristiche organolettiche ottimali già a fine inverno. I vini, già dal 31 marzo successivo alla vendemmia, presentano parametri chimici e organolettici rispondenti a quelli previsti.

<sup>(1)</sup> GUL 347 del 20.12.2013, pag. 671.

In precedenza si prevedeva che l'immissione in commercio per il vino rosso avvenisse non prima del 15 giugno dell'anno successivo alla vendemmia; questa data deve essere modificata con quella del 31 marzo.

Questa modifica riguarda l'articolo 5 del disciplinare di produzione e la sezione 1.8 «Ulteriori condizioni» del documento unico.

## DOCUMENTO UNICO

1. **Nome da registrare**

Roma

2. **Tipo di indicazione geografica**

DOP — Denominazione di origine protetta

3. **Categorie di prodotti vitivinicoli**

1. Vino

4. Vino spumante

4. **Descrizione del vino o dei vini**

*Vino Roma Bianco (anche classico)*

Vino fresco ed equilibrato, con colore giallo paglierino talvolta con riflessi verdognoli, odore delicato etereo, sapore asciutto, sapido, armonico, talvolta con note floreali e fruttate.

Estratto non riduttore minimo (g/l): 18

Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12 % vol.

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.

## Caratteristiche analitiche generali

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	
Acidità totale minima	4,5 in grammi per litro espressa in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	

*Vino Roma Bianco amabile (anche classico)*

Il vino presenta un colore giallo paglierino talvolta con riflessi verdognoli; odore fruttato, delicato, fine ed un sapore amabile, sapido armonico.

Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,5 % vol

Estratto non riduttore minimo (g/l): 20 g/l

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.

## Caratteristiche analitiche generali

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	

## Caratteristiche analitiche generali

Acidità totale minima	4,5 in grammi per litro espressa in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	

*Vino Roma Bellone (anche classico)*

Vino fresco ed equilibrato, con colore giallo paglierino talvolta con riflessi verdognoli, odore caratteristico, fine gradevole, con note floreali e fruttate, sapore secco, equilibrato, sapido, gradevole.

Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12 % vol

Estratto non riduttore minimo (g/l): 18

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.

## Caratteristiche analitiche generali

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	
Acidità totale minima	4,5 in grammi per litro espressa in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	

*Vino Roma Malvasia puntinata (anche classico)*

Vino fresco ed equilibrato, con colore giallo paglierino carico, odore caratteristico della varietà, gradevole, fine, con note floreali e fruttate.

Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12 % vol

Estratto non riduttore minimo (g/l): 18

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.

## Caratteristiche analitiche generali

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	

## Caratteristiche analitiche generali

Acidità totale minima	4,5 in grammi per litro espressa in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	

*Vino Roma Rosso (anche classico)*

Buona struttura e presenza di buone dotazioni polifenoliche e tanniche polimerizzate, che conferiscono al vino un giusto corpo e assenza di ruvidezza. Il vino presenta un colore rosso rubino con riflessi violacei anche tendenti al granato con l'invecchiamento, odore intenso e caratteristico, sapore secco, armonico con buona struttura e persistenza.

Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,5 % vol

Estratto non riduttore minimo (g/l): 22

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.

## Caratteristiche analitiche generali

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	
Acidità totale minima	4,5 in grammi per litro espressa in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	

*Vino Roma Rosso amabile (anche classico)*

Il vino presenta un colore rosso rubino con riflessi violacei; un odore: armonico, fruttato e intenso; sapore: amabile, persistente, armonico.

Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 13 % vol

Estratto non riduttore minimo (g/l): 24

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.

## Caratteristiche analitiche generali

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	

## Caratteristiche analitiche generali

Acidità totale minima	4,5 in grammi per litro espressa in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	

*Vino Roma Rosso riserva (anche classico)*

Buona struttura e presenza di buone dotazioni polifenoliche e tanniche polimerizzate, che conferiscono al vino un giusto corpo, assenza di ruvidezza e buona longevità. Il vino presenta un colore rosso rubino con riflessi violacei anche tendenti al granato con l'invecchiamento, odore intenso e caratteristico di sentori fruttati e/o speziati, sapore secco, armonico con buona struttura e persistenza.

Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 13 % vol

Estratto non riduttore minimo (g/l): 22

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.

## Caratteristiche analitiche generali

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	
Acidità totale minima	4,5 in grammi per litro espressa in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	

*Vino Roma Rosato (anche classico)*

Vino leggero di corpo, fresco, vivace, con colore rosato più o meno intenso, odore delicato, fine, con note floreali e fruttate, sapore secco, fresco, fruttato, sapido.

Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,5 % vol

Estratto non riduttore minimo (g/l): 18

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.

## Caratteristiche analitiche generali

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	

Caratteristiche analitiche generali	
Acidità totale minima	4,5 in grammi per litro espressa in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	

*Vino Roma Romanella Spumante*

Vino spumante fresco ed equilibrato, con colore giallo paglierino tenue con perlage fine ed evanescente, odore caratteristico, delicato, fine, con sentore di lievito; sapore fresco ed equilibrato, da brut a extra dry.

Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11 % vol

Estratto non riduttore minimo (g/l): 15

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	
Acidità totale minima	5 in grammi per litro espressa in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	

5. **Pratiche di vinificazione**

a. *Pratiche enologiche specifiche*

Assenti

b. *Rese massime*

Vino Roma bianco (anche classico), Vino Roma bianco amabile (anche classico)

12 000 chilogrammi di uve per ettaro

Vino Roma Bellone (anche classico), Vino Roma Malvasia puntinata (anche classico)

12 000 chilogrammi di uve per ettaro

Vino Roma bianco romanella spumante

12 000 chilogrammi di uve per ettaro

Vino Roma rosso (anche classico e riserva), Vino Roma rosso amabile (anche classico)

10 000 chilogrammi di uve per ettaro

Vino Roma rosato (anche classico)

10 000 chilogrammi di uve per ettaro

#### 6. **Zona geografica delimitata**

La zona di produzione delle uve per l'ottenimento dei vini designati con la denominazione «Roma», comprende l'intero territorio dei seguenti comuni ricadenti in provincia di Roma:

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

e parte dei seguenti comuni:

- Artena per la sola isola amministrativa compresa tra il confine di Lariano, Velletri e la provincia di Roma/Latina;
- Fiumicino ad esclusione dell'isola Sacra;
- Roma ad esclusione dell'area interna al GRA e di quella compresa tra il tratto del GRA che in prossimità dell'incrocio con la via del Mare interseca il fiume Tevere e prosegue lungo il tracciato dello steso fino alla diramazione del «canale di porto» raggiungendo la costa tirrenica. Da questo punto si segue la costa in direzione sud raggiungendo il confine amministrativo del comune di Pomezia; si segue tale confine fino ad incrociare la via Laurentina; da questo incrocio si prosegue in direzione nord fino ad incrociare il GRA.

La zona di produzione delle uve per l'ottenimento dei vini designati con la menzione «classico», comprende esclusivamente la parte del territorio del comune di Roma di cui sopra.

#### 7. **Varietà principale/i di uve da vino**

Malvasia del Lazio B. — Malvasia puntinata

Bellone B. — Cacchione

Bombino bianco B. — Bonbino

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 N.

Cesanese comune N. — Cesanese

Cesanese d'Affile N. — Cesanese

Sangiovese N. — Sangiovese

Cabernet sauvignon N. — Cabernet

Cabernet franc N. — Cabernet

Syrah N. — Shiraz

Malvasia del Lazio B. — Malvasia

## 8. **Descrizione del legame/dei legami**

DOC «Roma» categoria VINO

L'orografia pianeggiante e collinare dell'areale di produzione, che comprende i territori litoranei, la Sabina romana, i Colli Albani, i Colli Prenestini e parte della Campagna romana, e l'esposizione ad ovest, sud-ovest, sud concorrono a determinare un ambiente arioso, luminoso e con un suolo naturalmente sgrondante dalle acque reflue, particolarmente vocato per la coltivazione dei vigneti del vino «Roma».

Anche la tessitura e la struttura chimico-fisica dei terreni interagiscono in maniera determinante con la coltura della vite, contribuendo all'ottenimento delle peculiari caratteristiche fisico chimiche ed organolettiche del vino «Roma».

In particolare, i terreni di origine sedimentaria e vulcanica, sono costituiti di sedimenti alluvionali e marini, quali travertini, sabbie, ghiaie, limi a volte coperti da depositi alluvionali recenti, da depositi formati in ambiente fluvio-palustre costituiti da alternanze di livelli sabbiosi, sabbioso-argillosi, da argille di ambiente batiale e circalitorale, sabbie e calcareniti di ambiente infralitorale, sabbie di ambiente costiero con vulcaniti albane intercalate e sabbie di ambiente eolico e fluviale («Duna antica»).

Sono presenti anche pozzolane (localmente dette «terranelle»), cioè ceneri vulcaniche del tutto prive di cementazione che danno luogo a terreni sabbiosi, profondi, permeabili all'acqua e senza ristagni né superficiali né profondi; si hanno anche limi e sabbie gialle mescolate a ciottolini calcarei e silicei sparsi o concentrati e argille azzurre e grigie di ambiente lacustre e terreni riconducibili alle terre rosse con tessitura argillo-limosa che presentano, in genere, limitato spessore ed un sottosuolo coerente. Trattasi di terreni con caratteristiche tali da renderli idonei ad una vitivinicoltura di qualità.

Anche il clima dell'areale di produzione, caratterizzato da precipitazioni abbondanti (1 065 mm), con scarse piogge estive (105 mm) ed aridità nei mesi di luglio e agosto, più pronunciata e presente anche nel mese di giugno, e sporadicamente anche a maggio, da una buona temperatura media annuale (14,2 °C), unita ad una temperatura relativamente elevata e ottima insolazione nei mesi di settembre ed ottobre, caratterizzato nella fase finale, da una elevata escursione termica tra notte e giorno, consente alle uve di maturare lentamente e completamente, contribuendo in maniera significativa alle particolari caratteristiche organolettiche del vino «Roma».

In particolare, nei vini bianchi, la combinazione tra il terreno di origine vulcanica caratterizzato da una reazione generalmente subacida (pH 5,5/6) ed elevata presenza di sali minerali (potassio generalmente superiore alle 500 ppm) ed i fattori climatici che presentano, segnatamente nelle zone più acclivi, una forte escursione termica tra notte e giorno (+- 10 °C), favorisce l'accumulo nei grappoli principalmente di acido malico che determina la produzione di terpeni responsabili degli aromi varietali con l'ottenimento di un vino fresco ed equilibrato. Nei vini rossi, la componente argillosa (compresa tra il 15 ed il 30 %) presente nei terreni alluvionali di origine vulcanica e dotata di elevate quantità di potassio, associate alle basse rese per ettaro delle uve (massimo 10 t/ha), unita alle escursioni termiche tra notte e giorno (+- 13) e all'ottima insolazione che generalmente è presente nel mese di ottobre (le famose ottobre romane), consentono alle uve di maturare lentamente e completamente: l'ottimale rapporto tra zuccheri ed acidi, unitamente alla maturazione fenolica, permette di ottenere vini caratterizzati da buon aroma, elevato equilibrio, struttura, corpo.

La millenaria storia vitivinicola riferita alla terra del vino «Roma», dall'epoca romana al medioevo, fino ai giorni nostri, attestata da numerosi documenti, è la generale e fondamentale prova della stretta connessione ed interazione esistente tra i fattori umani e la qualità e le peculiari caratteristiche del vino «Roma».

Ovvero è la testimonianza di come l'intervento dell'uomo nel particolare territorio abbia, nel corso dei secoli, tramandato le tradizionali tecniche di coltivazione della vite ed enologiche, le quali nell'epoca moderna e contemporanea sono state migliorate ed affinate, grazie all'indiscusso progresso scientifico e tecnologico, fino ad ottenere i rinomati vini «Roma».



DOC «Roma» categoria VINO SPUMANTE

L'orografia pianeggiante e collinare dell'areale di produzione, che comprende i territori litoranei, la Sabina romana, i Colli Albani, i Colli Prenestini e parte della Campagna romana, e l'esposizione ad ovest, sud-ovest, sud concorrono a determinare un ambiente arioso, luminoso e con un suolo naturalmente sgrondante dalle acque reflue, particolarmente vocato per la coltivazione dei vigneti del vino «Roma».

Anche la tessitura e la struttura chimico-fisica dei terreni interagiscono in maniera determinante con la coltura della vite, contribuendo all'ottenimento delle peculiari caratteristiche fisico chimiche ed organolettiche del vino «Roma».

In particolare, i terreni di origine sedimentaria e vulcanica, sono costituiti di sedimenti alluvionali e marini, quali travertini, sabbie, ghiaie, limi a volte coperti da depositi alluvionali recenti, da depositi formati in ambiente fluvio-palustre costituiti da alternanze di livelli sabbiosi, sabbioso-argillosi, da argille di ambiente batiale e circolatorale, sabbie e calcareniti di ambiente infralitorale, sabbie di ambiente costiero con vulcaniti albane intercalate e sabbie di ambiente eolico e fluviale («Duna antica»). Sono presenti anche pozzolane (localmente dette «terranelle»), cioè ceneri vulcaniche del tutto prive di cementazione che danno luogo a terreni sabbiosi, profondi, permeabili all'acqua e senza ristagni né superficiali né profondi; si hanno anche limi e sabbie gialle mescolate a ciottolini calcarei e silicei sparsi o concentrati e argille azzurre e grigie di ambiente lacustre e terreni riconducibili alle terre rosse con tessitura argillo-limosa che presentano, in genere, limitato spessore ed un sottosuolo coerente. Trattasi di terreni con caratteristiche tali da renderli idonei ad una vitivinicoltura di qualità.

Anche il clima dell'areale di produzione, caratterizzato da precipitazioni abbondanti (1 065 mm), con scarse piogge estive (105 mm) ed aridità nei mesi di luglio e agosto, più pronunciata e presente anche nel mese di giugno, e sporadicamente anche a maggio, da una buona temperatura media annuale (14,2 °C), unita ad una temperatura relativamente elevata e ottima insolazione nei mesi di settembre ed ottobre, caratterizzato nella fase finale, da una elevata escursione termica tra notte e giorno, consente alle uve di maturare lentamente e completamente, contribuendo in maniera significativa alle particolari caratteristiche organolettiche del vino spumante «Roma».

In particolare, la combinazione tra le caratteristiche del terreno ed i fattori climatici, determinano per i vini spumanti una naturale acidità, una buona mineralità indotta dal terreno, una ricchezza di profumi e una bassa percentuale di polifenoli che garantiscono spumanti freschi, strutturati e longevi.

La millenaria storia vitivinicola riferita alla terra del vino «Roma», dall'epoca romana al medioevo, fino ai giorni nostri, attestata da numerosi documenti, è la generale e fondamentale prova della stretta connessione ed interazione esistente tra i fattori umani e la qualità e le peculiari caratteristiche del vino spumante «Roma».

Ovvero è la testimonianza di come l'intervento dell'uomo nel particolare territorio abbia, nel corso dei secoli, tramandato le tradizionali tecniche di coltivazione della vite ed enologiche, le quali nell'epoca moderna e contemporanea sono state migliorate ed affinate, grazie all'indiscusso progresso scientifico e tecnologico, fino ad ottenere i rinomati vini «Roma».

## 9. Ulteriori condizioni essenziali

DOC «Roma» — deroga alla vinificazione in prossimità della zona delimitata

*Quadro di riferimento giuridico:*

Nella legislazione unionale

*Tipo di condizione supplementare:*

Deroga alla produzione nella zona geografica delimitata

*Descrizione della condizione:*

È autorizzata la vinificazione, spumantizzazione e imbottigliamento, ai sensi dell'articolo 6, paragrafo 4, lettera b), del regolamento (CE) n. 607/2009, nel territorio del comune di Aprilia in provincia di Latina, che costituisce un'unità amministrativa limitrofa alla zona di produzione delle uve.

DOC «Roma» — imbottigliamento nella zona geografica delimitata

*Quadro di riferimento giuridico:*

Nella legislazione unionale

*Tipo di condizione supplementare:*

Imbottigliamento nella zona geografica delimitata

*Descrizione della condizione:*

Le disposizioni sull'imbottigliamento in zona delimitata sono stabilite, coerentemente alla norma unionale (articolo 8 del regolamento (CE) n. 607/2009). Conformemente a detta normativa, l'imbottigliamento deve aver luogo nella zona geografica delimitata per salvaguardare la qualità, la reputazione del vino «Roma», garantirne l'origine e assicurare l'efficacia dei relativi controlli. Infatti, le qualità e le caratteristiche particolari del vino «Roma», connesse alla zona geografica d'origine, nonché la reputazione della denominazione, sono meglio assicurate con l'imbottigliamento in zona, in quanto l'applicazione e il rispetto di tutte le regole tecniche riguardanti il trasporto e l'imbottigliamento sono affidate alle aziende della zona, che posseggono le cognizioni e il know-how necessari e l'interesse al mantenimento della reputazione acquisita. Inoltre, tale obbligo garantisce agli operatori vitivinicoli un efficiente sistema dei controlli nella fase dell'imbottigliamento da parte dei competenti organismi, evitando tutti i possibili rischi che il trasporto fuori zona potrebbe comportare. Pertanto tale previsione è a vantaggio degli stessi operatori consapevoli e responsabili della salvaguardia del livello qualitativo e della reputazione della denominazione.

DOC «Roma» Rosso (anche classico) — termine per l'immissione in commercio

*Quadro di riferimento giuridico:*

Nella legislazione nazionale

*Tipo di condizione supplementare:*

Disposizioni supplementari in materia di etichettatura

*Descrizione della condizione:*

L'immissione in commercio per il vino rosso non prima del 31 marzo dell'anno successivo alla vendemmia è determinato dal fatto che con le moderne tecniche di vinificazione i vini rossi presentano caratteristiche organolettiche ottimali già a fine inverno. I vini, già dal 31 marzo successivo alla vendemmia, presentano parametri chimici e organolettici rispondenti a quelli previsti.

**Link al disciplinare di produzione**

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

---