

vedimenti di trattenimento convalidati o prorogati ai sensi dell'articolo 14 del testo unico delle disposizioni concernenti la disciplina dell'immigrazione e norme sulla condizione dello straniero, di cui al decreto legislativo 25 luglio 1998, n. 286»;

b) al comma 4 è aggiunto, in fine, il seguente periodo: «Il trasferimento effettuato dalle strutture di cui all'articolo 14, comma 1, del citato testo unico di cui al decreto legislativo n. 286 del 1998 alla struttura di cui alla lettera B) dell'allegato 1 al Protocollo non fa venire meno il titolo del trattenimento adottato ai sensi del medesimo articolo 14, né produce effetti sulla procedura amministrativa cui lo straniero è sottoposto.».

2. All'articolo 14 del testo unico delle disposizioni concernenti la disciplina dell'immigrazione e norme sulla condizione dello straniero, di cui al decreto legislativo 25 luglio 1998, n. 286, sono apportate le seguenti modificazioni:

a) al comma 1, secondo periodo, dopo le parole «articolo 35 della legge 30 luglio 2002, n. 189» sono inserite le seguenti: «, che può disporre anche il trasferimento dello straniero in altro centro»;

b) al comma 5, dopo il primo periodo sono inseriti i seguenti: «È fatta salva la facoltà di disporre, in ogni momento, il trasferimento dello straniero in altro centro, ai sensi del comma 1, secondo periodo. Il citato trasferimento non fa venire meno il titolo del trattenimento adottato e non è richiesta una nuova convalida.».

Art. 2.

Clausola di invarianza finanziaria

1. Dall'attuazione del presente decreto non devono derivare nuovi o maggiori oneri a carico della finanza pubblica. Le amministrazioni competenti provvedono agli adempimenti ivi previsti con le risorse umane, strumentali e finanziarie disponibili a legislazione vigente.

Art. 3.

Entrata in vigore

1. Il presente decreto entra in vigore il giorno successivo a quello della sua pubblicazione nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana e sarà presentato alle Camere per la conversione in legge.

Il presente decreto, munito del sigillo dello Stato, sarà inserito nella Raccolta ufficiale degli atti normativi della Repubblica italiana. È fatto obbligo a chiunque spetti di osservarlo e di farlo osservare.

Dato a Roma, addì 28 marzo 2025

MATTARELLA

MELONI, *Presidente del Consiglio dei ministri*

TAJANI, *Ministro degli affari esteri e della cooperazione internazionale*

PIANTEDOSI, *Ministro dell'interno*

NORDIO, *Ministro della giustizia*

CROSETTO, *Ministro della difesa*

SALVINI, *Ministro delle infrastrutture e dei trasporti*

GIORGETTI, *Ministro dell'economia e delle finanze*

Visto, il Guardasigilli: NORDIO

25G00050

DECRETI, DELIBERE E ORDINANZE MINISTERIALI

MINISTERO DELL'AGRICOLTURA, DELLA SOVRANITÀ ALIMENTARE E DELLE FORESTE

DECRETO 13 marzo 2025.

Approvazione di una modifica ordinaria al disciplinare di produzione della denominazione di origine controllata dei vini «Roma».

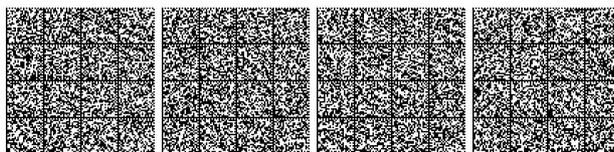
IL DIRIGENTE DELLA PQA I
DELLA DIREZIONE GENERALE PER LA PROMOZIONE
DELLA QUALITÀ AGROALIMENTARE

Visto il regolamento (UE) 2024/1143 del Parlamento europeo e del Consiglio, dell'11 aprile 2024, relativo alle indicazioni geografiche dei vini, delle bevande spiritose e dei prodotti agricoli, nonché alle specialità tradi-

zionali garantite e alle indicazioni facoltative di qualità per i prodotti agricoli, che modifica i regolamenti (UE) n. 1308/2013, (UE) 2019/787 e (UE) 2019/1753 e che abroga il regolamento (UE) n. 1151/2012;

Visto il regolamento (UE) n. 1308/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 17 dicembre 2013, recante organizzazione comune dei mercati dei prodotti agricoli e che abroga i regolamenti (CEE) n. 922/1972, (CEE) n. 234/1979, (CE) n. 1037/2001 e (CE) n. 1234/2007 del Consiglio, così come da ultimo modificato dal regolamento (UE) 2024/1143;

Visto il regolamento delegato (UE) 2025/27 della Commissione, del 30 ottobre 2024, che integra il regolamento (UE) 2024/1143 del Parlamento europeo e del Consiglio con norme relative alla registrazione e alla protezione delle indicazioni geografiche, delle specialità tradizionali garantite e delle indicazioni facoltative di qualità e che abroga il regolamento delegato (UE) n. 664/2014;



Visto il regolamento delegato (UE) 2019/33 della Commissione, del 17 ottobre 2018, che integra il regolamento (UE) n. 1308/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda le domande di protezione delle denominazioni di origine, delle indicazioni geografiche e delle menzioni tradizionali nel settore vitivinicolo, la procedura di opposizione, le restrizioni dell'uso, le modifiche del disciplinare di produzione, la cancellazione della protezione nonché l'etichettatura e la presentazione, così come da ultimo modificato dal regolamento delegato (UE) 2025/28 della Commissione, del 30 ottobre 2024;

Visto il regolamento di esecuzione (UE) 2025/26 della Commissione, del 30 ottobre 2024, che reca modalità di applicazione del regolamento (UE) 2024/1143 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda le registrazioni, le modifiche, le cancellazioni, l'applicazione della protezione, l'etichettatura e la comunicazione delle indicazioni geografiche e delle specialità tradizionali garantite, che modifica il regolamento di esecuzione (UE) 2019/34 per quanto riguarda le indicazioni geografiche nel settore vitivinicolo e che abroga i regolamenti di esecuzione (UE) n. 668/2014 e (UE) 2021/1236;

Visto il regolamento di esecuzione (UE) 2019/34 della Commissione, del 17 ottobre 2018, recante modalità di applicazione del regolamento (UE) n. 1308/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda le domande di protezione delle denominazioni di origine, delle indicazioni geografiche e delle menzioni tradizionali nel settore vitivinicolo, la procedura di opposizione, le modifiche del disciplinare di produzione, il registro dei nomi protetti, la cancellazione della protezione nonché l'uso dei simboli, e del regolamento (UE) n. 1306/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda un idoneo sistema di controlli, così come da ultimo modificato dal regolamento di esecuzione (UE) 2025/26;

Visto il regolamento delegato (UE) 2019/934 della Commissione, del 12 marzo 2019, che integra il regolamento (UE) n. 1308/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda le zone viticole in cui il titolo alcolometrico può essere aumentato, le pratiche enologiche autorizzate e le restrizioni applicabili in materia di produzione e conservazione dei prodotti vitivinicoli, la percentuale minima di alcole per i sottoprodotti e la loro eliminazione, nonché la pubblicazione delle schede dell'OIV, e successive modificazioni ed integrazioni;

Visto il regolamento di esecuzione (UE) 2019/935 della Commissione, del 16 aprile 2019, recante modalità di applicazione del regolamento (UE) n. 1308/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda i metodi di analisi per determinare le caratteristiche fisiche, chimiche e organolettiche dei prodotti vitivinicoli e la notifica delle decisioni degli Stati membri relative all'aumento del titolo alcolometrico volumico naturale, e successive modificazioni ed integrazioni;

Vista la legge 23 agosto 1988, n. 400, concernente disciplina dell'attività di Governo e ordinamento della Presidenza del Consiglio dei ministri, e successive modificazioni ed integrazioni;

Vista la legge 7 agosto 1990, n. 241, recante nuove norme in materia di procedimento amministrativo e di diritto di accesso ai documenti amministrativi, e successive modificazioni ed integrazioni;

Visto il decreto legislativo 30 luglio 1999, n. 300, avente ad oggetto riforma dell'organizzazione del Governo, a norma dell'art. 11 della legge 15 marzo 1997, n. 59, e successive modificazioni ed integrazioni;

Visto il decreto legislativo 30 marzo 2001, n. 165, recante norme generali sull'ordinamento del lavoro alle dipendenze delle amministrazioni pubbliche, e successive modificazioni ed integrazioni;

Visto il decreto legislativo 7 marzo 2005, n. 82, avente ad oggetto codice dell'amministrazione digitale, e successive modificazioni ed integrazioni;

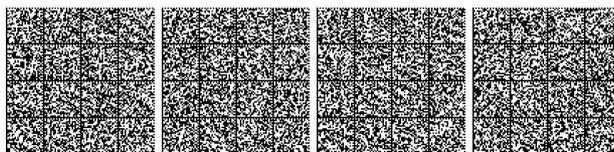
Visto il decreto del Ministro delle politiche agricole alimentari e forestali 13 agosto 2012, pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana - Serie generale - n. 200 del 28 agosto 2012, recante disposizioni nazionali applicative del regolamento (CE) n. 1234/2007 del Consiglio, del regolamento applicativo (CE) n. 607/2009 della Commissione e del decreto legislativo n. 61/2010, per quanto concerne le DOP, le IGP, le menzioni tradizionali, l'etichettatura e la presentazione di determinati prodotti del settore vitivinicolo, e successive modificazioni ed integrazioni;

Visto il decreto legislativo 14 marzo 2013, n. 33, avente ad oggetto riordino della disciplina riguardante il diritto di accesso civico e gli obblighi di pubblicità, trasparenza e diffusione di informazioni da parte delle pubbliche amministrazioni, così come modificato dal correttivo previsto dal decreto legislativo 25 maggio 2016, n. 97, e successive modificazioni ed integrazioni;

Vista la legge 12 dicembre 2016, n. 238, concernente disciplina organica della coltivazione della vite e della produzione e del commercio del vino, e successive modificazioni ed integrazioni;

Visto il decreto del Ministro delle politiche agricole alimentari e forestali 6 dicembre 2021, pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana - Serie generale - n. 83 dell'8 aprile 2022, avente ad oggetto disposizioni nazionali applicative dei regolamenti (UE) n. 1308/2013, n. 33/2019 e n. 34/2019 e della legge n. 238/2016, concernenti la procedura per la presentazione e l'esame delle domande di protezione delle DOP, delle IGP, delle menzioni tradizionali dei prodotti vitivinicoli, delle domande di modifica dei disciplinari di produzione e delle menzioni tradizionali e per la cancellazione della protezione;

Visto il decreto del Ministro delle politiche agricole alimentari e forestali 25 febbraio 2022, pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana - Serie generale - n. 192 del 18 agosto 2022, concernente disposizioni applicative della legge 12 dicembre 2016, n. 238: schedario viticolo, idoneità tecnico-produttiva dei vigneti e rivendicazione annuale delle produzioni, nell'ambito delle misure del SIAN recate dall'art. 43, comma 1, del decreto-legge 16 luglio 2020, n. 76, convertito, con modificazioni, dalla legge 11 settembre 2020, n. 120, e successive modificazioni ed integrazioni;



Visto il decreto-legge 11 novembre 2022, n. 173, convertito, con modificazioni, dalla legge 16 dicembre 2022, n. 204, recante disposizioni urgenti in materia di riordino delle attribuzioni dei Ministeri ed, in particolare, l'art. 3, comma 3, del predetto decreto, ai sensi del quale le denominazioni «Ministro dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste» e «Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste» sostituiscono, a ogni effetto e ovunque presenti, le denominazioni «Ministro delle politiche agricole alimentari e forestali» e «Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali»;

Visto il decreto del Presidente del Consiglio dei ministri 16 ottobre 2023, n. 178, che adotta il regolamento recante la riorganizzazione del Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste a norma dell'art. 1, comma 2, del decreto-legge 22 aprile 2023, n. 44, convertito, con modificazioni, dalla legge 21 giugno 2023, n. 74;

Visto il decreto del Ministro dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste 31 gennaio 2024, registrato dalla Corte dei conti il 23 febbraio 2024 al n. 288, recante individuazione degli uffici dirigenziali non generali del Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste, ai sensi del decreto del Presidente del Consiglio dei ministri 16 ottobre 2023, n. 178;

Vista la direttiva del Ministro dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste prot. n. 38839 del 29 gennaio 2025, registrata alla Corte dei conti al n. 193 in data 16 febbraio 2025, recante gli indirizzi generali sull'attività amministrativa e sulla gestione per il 2025;

Vista la direttiva del Capo del Dipartimento della sovranità alimentare e dell'ippica prot. n. 99324 del 4 marzo 2025, registrata dall'Ufficio centrale di bilancio al n. 195 in data 4 marzo 2025, per l'attuazione degli obiettivi definiti dalla «Direttiva recante gli indirizzi generali sull'attività amministrativa e sulla gestione per l'anno 2025», rientranti nella competenza del Dipartimento della sovranità alimentare e dell'ippica, ai sensi del decreto del Presidente del Consiglio dei ministri n. 178/2023;

Visto il decreto del Presidente della Repubblica 21 dicembre 2023, registrato dal Ministero dell'economia e delle finanze in data 10 gennaio 2024 con n. 10 e presso la Corte dei conti in data 16 gennaio 2024, reg. 68, concernente il conferimento, a decorrere dalla data del decreto e per il periodo di tre anni, dell'incarico di Capo del Dipartimento della sovranità alimentare e dell'ippica del Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste, ai sensi dell'art. 19, commi 3 e 6, del decreto legislativo n. 165 del 2001, al dott. Marco Lupo, dirigente di prima fascia appartenente ai ruoli del medesimo Ministero, estraneo all'amministrazione, fermo restando il disposto dell'art. 19, comma 8, del citato decreto legislativo;

Visto il decreto di incarico di funzione dirigenziale di livello generale conferito, ai sensi dell'art. 19, comma 4, del decreto legislativo n. 165/2001, alla dott.ssa Eleonora Iacovoni, del 7 febbraio 2024 del Presidente del Consiglio dei ministri, registrato dall'Ufficio centrale di bilancio al n. 116 in data 23 febbraio 2024, e dalla Corte dei conti al n. 337 in data 7 marzo 2024;

Visto il decreto del direttore della Direzione generale per la promozione della qualità agroalimentare del 30 aprile 2024, n. 193350, registrato alla Corte dei conti al n. 999 in data 4 giugno 2024, con il quale è stato conferito al dott. Pietro Gasparri l'incarico di direttore dell'Ufficio PQA I della Direzione generale della qualità certificata e tutela indicazioni geografiche prodotti agricoli, agroalimentari e vitivinicoli e affari generali della Direzione;

Visto il decreto del Capo Dipartimento delle politiche competitive del mondo rurale e della qualità 2 agosto 2011, pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana - Serie generale - n. 194 del 22 agosto 2011, concernente riconoscimento della denominazione di origine controllata dei vini «Roma» ed approvazione del relativo disciplinare di produzione;

Visto il regolamento di esecuzione (UE) 2019/1876 della Commissione, del 4 novembre 2019, con il quale è stato da ultimo modificato il disciplinare di produzione della denominazione di origine controllata dei vini «Roma»;

Esaminata la documentata domanda presentata in data 28 giugno 2022 dal Consorzio Roma DOC, con sede in largo Donatori di Sangue snc - 00040 Frascati (RM), intesa ad ottenere l'approvazione di una modifica del disciplinare di produzione della denominazione di origine controllata dei vini «Roma»;

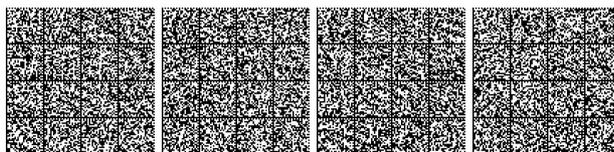
Considerato che il Consorzio Roma DOC è riconosciuto ai sensi dell'art. 41, comma 1, della legge 12 dicembre 2016, n. 238, ed è incaricato di svolgere le funzioni previste dall'art. 41, commi 1 e 4, della predetta legge per la denominazione di origine controllata dei vini «Roma», in virtù del decreto del dirigente della PQAI IV della Direzione generale per la promozione della qualità agroalimentare e dell'ippica 21 gennaio 2020, pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana - Serie generale - n. 38 del 15 febbraio 2020, confermato dal successivo decreto del dirigente della PQAI IV della Direzione generale per la promozione della qualità agroalimentare e dell'ippica 18 aprile 2023, pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana - Serie generale - n. 100 del 29 aprile 2023;

Ritenuto che la modifica del disciplinare di produzione, di cui è richiesta l'approvazione con la sopra citata domanda, è considerata una modifica ordinaria di cui all'art. 24, paragrafo 4, del regolamento (UE) 2024/1143, in quanto non rientra tra i casi previsti dal paragrafo 3 del medesimo articolo, e comporta una modifica del documento unico;

Considerato che, in ottemperanza al disposto dell'art. 4 del regolamento delegato (UE) 2025/27, la sopra citata domanda di approvazione di una modifica ordinaria è stata esaminata nell'ambito della procedura nazionale prevista dall'art. 13 del decreto ministeriale 6 dicembre 2021 e, in particolare:

è stato acquisito il parere favorevole della Regione Lazio;

è stato acquisito il parere favorevole del Comitato nazionale vini DOP e IGP, espresso nella riunione del



9 agosto 2024, nell'ambito della quale il citato comitato ha formulato la proposta di modifica aggiornata del disciplinare di produzione della DOC dei vini «Roma»;

la suddetta proposta di modifica del disciplinare è stata pubblicata nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana - Serie generale - n. 266 del 13 novembre 2024, a fini di opposizione a livello nazionale ai sensi dell'art. 4, paragrafo 2, primo periodo, del regolamento delegato (UE) 2025/27 e dell'art. 13, comma 6, del decreto ministeriale 6 dicembre 2021, sopra citati;

entro il termine di trenta giorni dalla data di pubblicazione della suddetta proposta di modifica non sono pervenute opposizioni;

Considerato che, con la sopra citata domanda di approvazione della modifica del disciplinare del 28 giugno 2022, il Consorzio Roma DOC ha inteso consentire l'utilizzo della menzione «riserva» anche per le giacenze di vino DOC Roma «bianco» che, alla data di entrata in vigore del presente disciplinare di produzione, risultino in possesso dei requisiti previsti per i vini DOC Roma «bianco riserva»;

Considerato che, con comunicazione del 7 marzo 2025, il Consorzio Roma DOC ha chiarito che la sopra indicata possibilità di utilizzare la menzione «riserva» debba riferirsi anche alle giacenze di vino DOC Roma «Classico bianco» che, alla data di entrata in vigore del presente disciplinare di produzione, risultino in possesso dei requisiti previsti per i vini DOC Roma «Classico bianco riserva»;

Considerato che, in data 7 marzo 2025, il Consorzio Roma DOC ha richiesto di differire al 1° gennaio 2026 l'entrata in vigore della disposizione di cui all'art. 4, comma 6, della suddetta proposta di modifica del disciplinare ai sensi della quale «I sesti di impianto, per i nuovi vigneti impiantati a partire dalla data pubblicazione del presente disciplinare di produzione, devono garantire un numero minimo di 4.000 ceppi per ettaro sul sesto d'impianto in coltura specializzata», motivando la predetta richiesta con la necessità di evitare problematiche ai viticoltori che attualmente stanno impiantando nuovi vigneti;

Ritenuto per quanto sopra esposto, di dover consentire l'utilizzo della menzione «riserva» anche per le giacenze di vino DOC Roma «bianco» e «Classico bianco» purché le relative partite, alla data di entrata in vigore del presente decreto, siano in possesso dei requisiti previsti nell'allegato disciplinare, rispettivamente, per i vini DOC Roma «bianco riserva» e «Classico bianco riserva» e ne sia verificata la rispondenza da parte del competente organismo di controllo;

Ritenuto altresì, di dover accogliere la motivata richiesta del Consorzio Roma DOC di differire al 1° gennaio 2026 l'entrata in vigore della disposizione di cui all'art. 4, comma 6, del disciplinare allegato al presente decreto con riferimento al numero minimo di 4.000 ceppi per ettaro sul sesto d'impianto in coltura specializzata per i nuovi vigneti impiantati;

Ritenuto che, a seguito dell'esito positivo della suddetta procedura nazionale, risultano soddisfatti i requisiti del regolamento (UE) 2024/1143 e delle disposizioni adottate in virtù dello stesso;

Ritenuto pertanto, di dover approvare la modifica ordinaria del disciplinare di produzione della denominazione di origine controllata dei vini «Roma», che comporta una modifica del documento unico, richiesta con la sopra citata domanda, conformemente all'art. 4, paragrafo 4, del regolamento delegato (UE) 2025/27 e all'art. 13, comma 7, del decreto ministeriale 6 dicembre 2021, sopra citati;

Ritenuto di dover aggiornare l'elenco dei codici previsto dall'art. 7, comma 3, del decreto ministeriale 25 febbraio 2022, sopra richiamato, in relazione alla modifica del disciplinare di produzione della denominazione di origine controllata dei vini «Roma» approvata con il presente decreto;

Ritenuto altresì, di dover procedere, ai sensi dell'art. 4, paragrafo 5, del regolamento delegato (UE) 2025/27 e dell'art. 13, comma 7, del decreto ministeriale 6 dicembre 2021, alla pubblicazione del presente decreto di approvazione, contenente il disciplinare di produzione consolidato modificato ed il relativo documento unico consolidato modificato, nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana e sul sito internet del Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste, nonché di dover procedere, entro un mese dalla data di pubblicazione del presente decreto di approvazione nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana, alla comunicazione dell'approvazione della modifica ordinaria in questione alla Commissione europea, tramite il sistema digitale di cui all'art. 14, paragrafo 1, del regolamento (UE) 2024/1143, in conformità a quanto disposto dall'art. 5 del regolamento delegato (UE) 2025/27, dall'art. 12 del regolamento di esecuzione (UE) 2025/26 e dall'art. 13, comma 8, del decreto ministeriale 6 dicembre 2021, sopra citati;

Decreta:

Art. 1.

Approvazione modifica ordinaria

1. La modifica ordinaria del disciplinare di produzione della denominazione di origine controllata dei vini «Roma», di cui alla proposta pubblicata nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana - Serie generale - n. 266 del 13 novembre 2024, è approvata.

2. Il disciplinare di produzione della denominazione di origine controllata dei vini «Roma», consolidato con la modifica ordinaria di cui al comma 1 del presente articolo, ed il relativo documento unico consolidato modificato figurano, rispettivamente, negli allegati A e B al presente decreto.

Art. 2.

Entrata in vigore ed applicazione nel territorio nazionale

1. Il presente decreto entra in vigore il giorno della sua pubblicazione nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana.

2. In conformità all'art. 4, paragrafo 5, secondo periodo, del regolamento delegato (UE) 2025/27, la modifica ordinaria di cui all'art. 1, comma 1, del presente decreto



si applica nel territorio nazionale dalla data di entrata in vigore del presente decreto, fatto salvo quanto previsto dai commi 3 e 4 del presente articolo.

3. È consentito l'utilizzo della menzione «riserva» anche per le produzioni di vini già certificati o atti a divenire DOC Roma «bianco» e «Classico bianco» derivanti dalle campagne vitivinicole 2024/2025 e precedenti, a condizione che le relative partite, alla data di applicazione della modifica ordinaria nel territorio nazionale di cui al comma 2 del presente articolo, siano in possesso dei requisiti previsti nel disciplinare allegato al presente decreto, rispettivamente, per i vini DOC Roma «bianco riserva» e «Classico bianco riserva», ivi incluso il rispetto del periodo minimo di invecchiamento di cui all'art. 5, comma 9, del predetto disciplinare, e che ne sia verificata la rispondenza da parte del competente organismo di controllo.

4. È autorizzato lo smaltimento delle giacenze di vini già certificati o atti a divenire DOC Roma, derivanti dalle campagne vitivinicole 2024/2025 e precedenti, a condizione che le relative partite siano in possesso dei requisiti stabiliti, per le pertinenti tipologie, dal disciplinare di produzione della denominazione di origine controllata dei vini «Roma» precedentemente vigente, così come da ultimo modificato dal regolamento di esecuzione (UE) 2019/1876 della Commissione, del 4 novembre 2019, e che ne sia verificata la rispondenza da parte del competente organismo di controllo.

Art. 3.

Comunicazione alla Commissione europea ed applicazione nel territorio dell'Unione

1. Ai sensi dell'art. 5 del regolamento delegato (UE) 2025/27, dell'art. 12 del regolamento di esecuzione (UE) 2025/26 e dell'art. 13, comma 8, del decreto ministeriale 6 dicembre 2021, richiamati nelle premesse, entro un mese dalla data di pubblicazione del presente decreto nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana, l'approvazione della modifica ordinaria di cui all'art. 1 del presente decreto è comunicata alla Commissione europea tramite il sistema digitale di cui all'art. 14, paragrafo 1, del regolamento (UE) 2024/1143.

2. In conformità all'art. 5, paragrafo 9, del regolamento delegato (UE) 2025/27, la modifica ordinaria di cui all'art. 1, comma 1, del presente decreto si applica nel territorio dell'Unione a decorrere dalla data in cui la comunicazione di approvazione della modifica ordinaria di cui al comma 1 del presente articolo ed il documento unico consolidato modificato sono pubblicati dalla Commissione europea nella *Gazzetta Ufficiale* dell'Unione europea, Serie C, ai sensi dell'art. 5, paragrafo 4, del regolamento delegato (UE) 2025/27.

Art. 4.

Aggiornamento codici SIAN

1. L'elenco dei codici previsto dall'art. 7, comma 3, del decreto ministeriale 25 febbraio 2022, richiamato nelle premesse, è aggiornato in relazione alla modifica del disciplinare di cui al comma 1 del presente articolo.

Art. 5.

Pubblicazione

1. Il disciplinare di produzione della denominazione di origine controllata dei vini «Roma» consolidato con la modifica ordinaria di cui al comma 1 del presente articolo è pubblicato nella sezione «Qualità» – «Vini DOP e IGP» del sito internet del Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste (<https://www.politicheagricole.it>).

Il presente decreto è pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana e sul sito internet del Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste.

Roma, 13 marzo 2025

Il dirigente: GASPARRI

ALLEGATO A

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DELLA DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA DEI VINI «ROMA»

Art. 1.

Denominazione e vini

La denominazione di origine controllata «Roma» è riservata ai vini che rispondono alle condizioni ed ai requisiti prescritti dal presente disciplinare di produzione come di seguito indicati:

a) categoria vino, per le seguenti tipologie:

- «bianco», anche nella versione amabile;
- «bianco» riserva;
- «rosso», anche nella versione amabile;
- «rosso riserva»;
- «rosato»;
- «Malvasia puntinata»;
- «Bellone»;

b) categoria vino spumante, per le seguenti tipologie:

- «spumante»;
- «spumante rosato».

La specificazione «classico» è consentita per i vini della zona di origine più antica indicata nell'ultimo comma dell'art. 3, ad esclusione della tipologia «spumante».

Art. 2.

Base ampelografica dei vigneti

La denominazione di origine controllata «Roma» è riservata ai vini ottenuti da uve provenienti da vigneti composti, in ambito aziendale, dalla seguente composizione ampelografica:

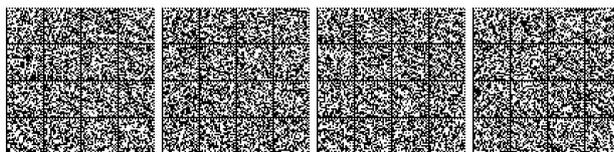
a) Bianco e spumante:

- Malvasia del Lazio non meno del 50%;
- Bellone, Bombino, Greco b., Trebbiano giallo, Trebbiano verde da soli o congiuntamente per almeno il 35%.

Possono concorrere altri vitigni a bacca bianca idonei alla coltivazione per la Regione Lazio sino a un massimo del 15%.

b) Rosso, rosato e spumante rosato:

- Montepulciano non meno del 50%;
- Cesanese comune, Cesanese di Affile, Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Syrah da soli o congiuntamente per almeno il 35%.



Possono concorrere altri vitigni a bacca rossa idonei alla coltivazione per la Regione Lazio sino a un massimo del 15%.

La denominazione di origine «Roma» con la specificazione di uno dei seguenti vitigni:

Malvasia puntinata;
Bellone;

è riservata ai vini bianchi ottenuti da uve provenienti da vigneti costituiti, in ambito aziendale, per almeno l'85% dai corrispondenti vitigni. Possono concorrere altri vitigni a bacca bianca idonei alla coltivazione per la Regione Lazio sino a un massimo del 15%.

Art. 3.

Zona di produzione delle uve

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 Cesario, San Polo dei Cavalieri, San Vito Romano, Santa Marinella, Sant'Angelo Romano, Tolfa, 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 stesso 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 all'art. 1 con la menzione «classico», comprende esclusivamente la parte del territorio del Comune di Roma di cui sopra.

Art. 4.

Norme per la viticoltura, rese e caratteristiche qualitative delle uve

Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini di cui all'art. 1 devono essere quelle tradizionali della zona e comunque atte a conferire alle uve e ai vini derivanti le specifiche caratteristiche di qualità.

La produzione massima di uva per ettaro di vigneto in coltura specializzata, nell'ambito aziendale, non deve essere superiore, anche per le tipologie con la specificazione del vitigno, ai limiti sottoindicati:

Bianco, Bellone, Malvasia puntinata, spumante:	tonnellate 12
Rosso, rosato e spumante rosato:	tonnellate 10

A tale limite, anche in annate eccezionalmente favorevoli, la produzione dovrà essere riportata ai limiti di cui sopra, purché quella globale del vigneto non superi del 20% il limite medesimo.

Le uve destinate alla produzione dei vini a denominazione «Roma», seguita o meno dal riferimento al vitigno, devono assicurare al vino un titolo alcolometrico volumico naturale minimo di:

11% per i vini bianchi;
11,5% per i vini rossi e rosati;

9,5% per i vini spumante e spumante rosato.

I sestri d'impianto, le forme di allevamento e i sistemi di potatura devono essere quelli generalmente usati e atti a conferire alle uve e ai vini caratteristiche di qualità.

I sestri di impianto, per i nuovi vigneti impiantati a partire dal 1° gennaio 2026, devono garantire un numero minimo di 4.000 ceppi per ettaro sul sesto d'impianto in coltura specializzata.

È vietata ogni pratica di forzatura; è tuttavia ammessa l'irrigazione di soccorso.

Art. 5.

Norme per la vinificazione e imbottigliamento in zona delimitata e invecchiamento

Le operazioni di vinificazione, spumantizzazione e imbottigliamento dei vini a denominazione di cui all'art. 1, devono essere effettuate all'interno del territorio di cui all'art. 3, compresi i territori dei Comuni di Aprilia e Cisterna di Latina, in Provincia di Latina.

Conformemente alla normativa vigente, l'imbottigliamento deve aver luogo nella predetta zona geografica delimitata per salvaguardare la qualità e assicurare l'efficacia dei controlli. Tuttavia, in conformità alla normativa vigente, a salvaguardia dei diritti precostituiti dei soggetti che tradizionalmente hanno effettuato l'imbottigliamento al di fuori dell'area di produzione delimitata, sono previste autorizzazioni individuali.

Nella vinificazione sono ammesse soltanto le pratiche atte a conferire ai vini le proprie peculiari caratteristiche.

La resa massima dell'uva in vino finito, pronto per il consumo, non deve essere superiore al 70% per tutti i tipi di vino.

Qualora la resa uva/vino superi i limiti di cui sopra, ma non oltre il 75%, l'eccedenza non ha diritto ad alcuna denominazione; oltre il 75% di resa, decade il diritto alla denominazione di origine controllata per tutto il prodotto.

Le tecniche di spumantizzazione per l'elaborazione delle tipologie «spumante» e «spumante rosato» sono quelle consentite per la categoria dei vini spumanti dalla legislazione vigente. In particolare, l'elaborazione dei vini spumanti è effettuata mediante fermentazione in autoclave («metodo Martinotti o Charmat») oppure in bottiglia («metodo classico»).

La tipologia «Roma» rosso riserva deve essere sottoposto ad un periodo di invecchiamento non inferiore a ventiquattro mesi dalla vendemmia (decorrenza anno vendemmia 1° novembre), di cui almeno nove mesi in recipienti di legno di capacità non inferiore ai 499 litri.

La tipologia «Roma» bianco riserva deve essere sottoposta ad un periodo di invecchiamento non inferiore a dodici mesi dalla vendemmia (decorrenza anno vendemmia 1° novembre) di cui almeno quattro mesi di affinamento in bottiglia.

Art. 6.

Caratteristiche dei vini al consumo

I vini a denominazione di origine controllata «Roma» di cui all'art. 1 devono rispondere, all'atto dell'immissione al consumo, alle seguenti caratteristiche:

Bianco – Classico bianco:

colore: giallo paglierino talvolta con riflessi verdognoli;
odore: delicato, etereo;

sapore: da secco ad abboccato, sapido, armonico talvolta con note floreali e fruttate;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 19,0 g/l.

Bianco amabile – Classico bianco amabile:

colore: giallo paglierino talvolta con riflessi verdognoli;
odore: fruttato, delicato, fine;

sapore: amabile, sapido, armonico;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;



estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l.

Bianco riserva – Classico bianco riserva:
colore: giallo paglierino più o meno intenso;
odore: delicato, etereo;
sapore: da secco ad abboccato, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 19,0 g/l.

Bellone – Classico Bellone:
colore: giallo paglierino con talvolta riflessi verdognoli;
odore: caratteristico della varietà, fine, gradevole con note floreali e fruttate;
sapore: da secco ad abboccato, equilibrato, sapido, gradevole;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 19,0 g/l.

Malvasia puntinata – Classico Malvasia puntinata:
colore: giallo paglierino più o meno intenso;
odore: caratteristico della varietà, gradevole, fine, con note floreali e fruttate;
sapore: da secco ad abboccato, equilibrato, morbido;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 19,0 g/l.

Rosso – Classico rosso:
colore: rosso rubino con riflessi violacei anche tendenti al granato con l'invecchiamento;
odore: caratteristico, intenso;
sapore: da secco ad abboccato, armonico, buona struttura e persistenza;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 27,0 g/l.

Rosso amabile – Classico rosso amabile:
colore: rosso rubino con riflessi violacei;
odore: armonico, fruttato e intenso;
sapore: amabile, persistente, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 13,00% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 24,00 g/l.

Rosso riserva – Classico rosso riserva:
colore: rosso rubino con riflessi violacei anche tendenti al granato con l'invecchiamento;
odore: intenso e caratteristico di sentori fruttati e/o speziati;
sapore: da secco ad abboccato, armonico, buona struttura e persistenza;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 13,00% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 27,0 g/l.

Rosato – Classico rosato:
colore: rosato più o meno intenso;
odore: delicato, fine, con note floreali e fruttate;
sapore: da secco ad abboccato, fresco, fruttato, sapido;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l.

Spumante:
spuma: fine e evanescente;
colore: giallo paglierino tenue;
odore: caratteristico, delicato, fine, con sentore di lievito;
sapore: fresco ed equilibrato, da dosaggio zero a *extradry*;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
acidità totale minima: 5,0 g/l;

estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l.

Spumante rosato:
spuma: fine e evanescente;
colore: rosato più o meno intenso;
odore: delicato, fine;
sapore: da dosaggio zero a *extradry*;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
acidità totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l.

In relazione alla conservazione in recipienti di legno, all'odore e/o sapore si può rilevare live sentore di legno.

In relazione alla fermentazione o rifermentazione in bottiglia, per i vini spumanti, si possono riscontrare alla vista delle velature.

Art. 7.

Etichettatura e presentazione

Alla denominazione di origine controllata «Roma» è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione diversa da quelle previste dal presente disciplinare di produzione, ivi compresi gli aggettivi *extra*, ad eccezione della tipologia spumante, fine, scelto, selezionato, superiore e similari.

È tuttavia consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi, ragioni sociali e marchi privati purché non abbiano significato laudativo e non siano tali da trarre in inganno il consumatore.

Nella designazione e presentazione del vino per tutte le tipologie previste dal presente disciplinare, deve figurare l'annata di produzione delle uve esclusa la tipologia spumante.

Per la tipologia «spumante» è ammessa la menzione «Romanella spumante».

È fatto divieto dell'utilizzo delle diciture «secco», «amabile» e «abboccato» sulle tipologie:

«bianco» e «Classico bianco»;
«bianco» riserva e «Classico bianco» riserva;
«rosso» e «Classico rosso»;
«rosso» riserva e «Classico rosso» riserva;
«rosato» e «Classico rosato»;
«Malvasia puntinata» e «Classico Malvasia puntinata»;
«Bellone» e «Classico Bellone».

Art. 8.

Confezionamento e presentazione

I vini di cui all'art. 1 devono essere immessi al consumo soltanto in bottiglie di vetro di volume nominale fino a 12 litri con formati di ml 187, ml 250, ml 375, ml 750, ml 1.500, ml 3.000, ml 4.500, ml 6.000 e ml 12.000.

I sistemi di chiusura delle bottiglie sono quelli ammessi dalla legislazione vigente, con l'esclusione del tappo corona.

Per i vini spumanti sono previsti i sistemi di chiusura consentiti dalla normativa vigente.

Art. 9.

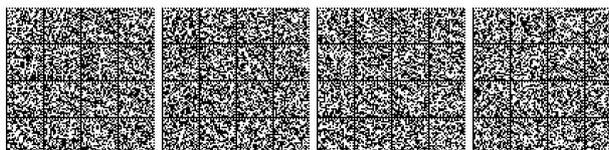
Legame con l'ambiente geografico

A) Informazioni sulla zona geografica.

1. Fattori naturali rilevanti per il legame.

La zona geografica delimitata ricade nella parte centrale della Regione Lazio, si estende su una superficie di circa 330.000 ettari e comprende i territori litoranei, la Sabina romana, i Colli Albani, i Colli Prenestini e parte della Campagna romana, in Provincia di Roma.

I terreni dell'area, risalenti al Quaternario, sono riconducibili a due principali unità geologiche: le formazioni sedimentarie e le formazioni vulcaniche. Nella prima, presente nelle aree pianeggianti della valle del Tevere e dell'Aniene, si hanno i sedimenti marini del Pliocene e



Pleistocene inferiore costituiti da un substrato di sedimenti alluvionali e marini, quali travertini, sabbie, ghiaie, limi a volte coperti da depositi alluvionali recenti: procedendo verso il litorale si trovano depositi formati in ambiente fluvio-palustre costituiti da alternanze di livelli sabbiosi, sabbioso-argillosi e da formazioni di natura travertinosa, che progressivamente sono sostituiti 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»).

Nella seconda, le manifestazioni vulcaniche del complesso Sabatino e del Vulcano laziale della fine del Pliocene, caratterizzate da fenomeni esplosivi, hanno generato terreni formati da vari tipi di tufo a cui si sono sovrapposti cenere e lapilli depositati in strati di notevole spessore e cementati in misura diversa. Si possono distinguere: pozzolane (localmente dette «terrinelle»), cioè cenere vulcaniche del tutto prive di cementazione: si riscontrano nelle zone più lontane dalle bocche di eruzione e danno luogo a terreni sabbiosi, profondi, permeabili all'acqua e senza ristagni né superficiali né profondi; tufo litoidi, più o meno duri, derivati dalla cementazione delle cenere e dei lapilli, con diverse denominazioni locali (cappellacci, cappellacci teneri, occhio di pesce, occhio di pernice, ecc.), coprono la parte maggiore del territorio considerato. Sono di scarsa o nulla permeabilità all'acqua e alle radici ed è necessario pertanto procedere a scassi profondi per permettere agli agenti atmosferici di attivare la pedogenesi e mettere a disposizione delle colture, in particolare della vite, uno strato sufficiente di terreno agrario per lo sviluppo radicale e la nutrizione idrica e minerale; rocce laviche, dure, poco attaccabili dai mezzi meccanici e dagli agenti atmosferici. Coprono una minima parte del territorio in zone vicine ai crateri di eruzione. In generale danno origine a terreni di scarso spessore dove s'insedia il pascolo o il bosco; alluvioni recenti formatesi nelle zone pianeggianti per deposito alluvionale proveniente dalle pendici sovrastanti. I terreni derivati sono profondi, tendenzialmente argillosi, spesso umidi. Sono anche presenti calcari bianchi e avana con componente organogena e detritica (resti di bivalvi e alghe calcaree), marne contenenti una sensibile quantità di argilla, prevalentemente nella parte superiore del terreno, e formazioni Argilloso-Arenacee, composte da un'alternanza di argille e arenarie che sono preponderanti verso l'alto della formazione, dove si passa da una giacitura stratificata a una massiva.

L'altitudine dei terreni coltivati a vite è compresa tra i 0 e i 600 m s.l.m., con pendenza variabile: l'esposizione generale è orientata verso ovest, sudovest e sud.

Il clima dell'area è di tipo temperato-mediterraneo ed è caratterizzato da precipitazioni medie annue comprese tra i 810 ed i 1233 mm, più copiose nelle zone più acclivi, con aridità estiva nei mesi luglio, agosto (pioggia 73-147 mm), più pronunciata e presente anche nel mese di giugno, e sporadicamente anche a maggio, alle quote più basse. La temperatura media è compresa tra i 12,8 ed i 15,6°C: freddo prolungato da novembre ad aprile, più intenso nelle zone acclivi, con temperatura media inferiore ai 10°C per tre-quattro mesi l'anno e temperatura media minima del mese più freddo dell'anno che oscilla tra 2,3 e 4,0°C.

La combinazione tra natura del terreno e fattori climatici fanno della zona delimitata come DOC Roma un territorio altamente vocato alla produzione di vini di pregio.

2. Fattori umani rilevanti per il legame.

Di fondamentale rilievo sono i fattori umani legati al territorio di produzione, che per consolidata tradizione hanno contribuito ad ottenere il vino «Roma».

I Romani fin dall'epoca dei re appresero dagli Etruschi le tecniche vitivinicole: nel II° secolo a.C. la vitivinicoltura raggiunse livelli molto elevati ed il vino era consumato anche in locali pubblici di vendita (*thermopolia*). Molto rilevante era l'esportazione, tanto che il porto di Ostia divenne un vero emporio vinario. Con la crisi dell'Impero Romano (III-IV secolo d.C.) causata dalle lotte interne, dalle invasioni dei barbari, dal disordine politico e amministrativo e dall'insicurezza pubblica, iniziò anche il declino della viticoltura: molti agricoltori, inoltre, estirparono i vigneti per non subire le forti tasse cui erano assoggettati, tanto che nel IV secolo l'imperatore Teodosio, per frenare questo fenomeno, decise la pena di morte per chi - *sacrillega falce* - tagliava le viti. Verso la fine dell'Impero Romano di Occidente, la superficie viticola aveva subito una sensibile riduzione, mantenendosi in prevalenza nelle aree vicine alla città di Roma. Dopo la caduta dell'Impero Romano di Occidente, tra il V e il X secolo, un importante contributo alla conservazione ed al miglioramento del patrimonio vitivinicolo venne dato dai vescovi, dai monaci, dagli ordini religiosi e dalla nobiltà laica. Con la fine della barbarie, la viticoltura si diffuse nuovamente e si razionalizzò fino

a diventare la coltura principale, grazie anche alla grande richiesta di vino di Roma, sede della corte papale e teatro di un forte aumento della popolazione.

Nei territori soggetti allo Stato Pontificio la viticoltura fu una delle coltivazioni primarie ed i Papi le dedicarono particolare attenzione per il gran conto in cui tenevano il vino, sia come elemento liturgico, sia come parte essenziale della loro mensa, sia infine, ma certo non da ultimo, per il suo valore commerciale. Tanto importante è il vino nella mentalità dell'epoca, che negli statuti della città di Roma si trova scritto che un forestiero non poteva usufruire del diritto di cittadinanza, se non possedeva una casa dentro Roma ed anche una vigna nel raggio di tre miglia dalla città.

Al 1692 risale la fondazione di un'Accademia dei Vignaioli e la stesura di una pianta dell'agro romano voluta da Papa Alessandro VII, dalla quale risulta che l'estensione delle vigne che circondavano Roma era di circa 4839 rubbi (8945 ettari).

I Papi protegono con appositi editti la vite, si registra un prosperare di osterie e locande dettato dalla presenza del Papa e dall'affluenza di pellegrini. L'importanza del commercio del vino è dimostrata anche dall'esistenza di ben sette corporazioni. I membri della corporazione o Università dei Tavernieri, che risaliva al 1481, si dividevano in Tavernieri, che fornivano anche alloggio e Bettolieri, cioè mercanti al minuto soltanto di vino romanesco e dell'agro romano. A Pio IX si deve l'aver fatto nascere, nel 1854, l'Università dei mercanti di vino, riunendo così in un unico organismo le troppe associazioni esistenti. Stemma di questo *Collegium Vinariorum Urbis* era un sole che dava luce ad una vite con la scritta «*vinea nostra floruit*», stemma che si conserva ancora oggi nel cortile della Chiesa di Santa Maria in Trivio.

Nel corso dei secoli la viticoltura ha mantenuto il ruolo di coltura principe del territorio, fino all'attualità, come testimoniano le numerose sagre e feste che annualmente vengono celebrate nei paesi ricadenti nell'areale di produzione e tra cui spiccano la Sagra dell'uva di Marino (la prima edizione risale al 1925) e la Festa dell'uva e dei vini di Velletri (1930).

L'incidenza dei fattori umani, nel corso della storia, è in particolare riferita alla puntuale definizione dei seguenti aspetti tecnico produttivi, che costituiscono parte integrante del vigente disciplinare di produzione:

base ampelografica dei vigneti: i vitigni idonei alla produzione del vino in questione, sono quelli tradizionalmente coltivati nell'area geografica considerata: la Malvasia del Lazio, il Bellone, il Bombino bianco ed il Trebbiano giallo e verde per i vini bianchi, il Montepulciano, il Cesanese di Affile, il Cesanese Comune, il Sangiovese per i vini rossi;

le forme di allevamento, i sestri d'impianto e i sistemi di potatura che, anche per i nuovi impianti, sono quelli tradizionali e tali da perseguire la migliore e razionale disposizione sulla superficie delle viti, sia per agevolare l'esecuzione delle operazioni colturali, sia per consentire la razionale gestione della chioma, permettendo di ottenere una adeguata superficie fogliare ben esposta e di contenere le rese di produzione di vino entro i limiti fissati dal disciplinare (84 hl/ha per le tipologie bianche e 70 hl/ha per le tipologie rosse e rosate);

le pratiche relative all'elaborazione dei vini, che sono quelle tradizionalmente consolidate in zona per la vinificazione in rosso dei vini tranquilli, adeguatamente differenziate per la tipologia di base e le tipologie riserva e superiore, riferite quest'ultime a vini rossi maggiormente strutturati, la cui elaborazione comporta determinati periodi di invecchiamento ed affinamento in bottiglia obbligatori.

B) Informazioni sulla qualità o sulle caratteristiche del prodotto essenzialmente o esclusivamente attribuibili all'ambiente geografico.

La DOC «Roma» è riferita a undici tipologie di vino bianco («bianco», «Classico bianco», «bianco riserva», «Classico bianco riserva», «bianco amabile», «Classico bianco amabile», «Bellone», «Classico Bellone», «Malvasia puntinata», «Classico Malvasia puntinata», «spumante»), a tre tipologie di vino rosato («rosato», «Classico rosato», «spumante rosato») e a sei tipologie di vino rosso («rosso», «Classico rosso», «rosso amabile», «Classico rosso amabile», «rosso Riserva», «Classico rosso Riserva») che dal punto di vista analitico ed organolettico presentano caratteristiche molto evidenti e peculiari, descritte all'art. 6 del disciplinare, che ne permettono una chiara individuazione e tipizzazione legata all'ambiente geografico.



Nello specifico le singole tipologie di vino si caratterizzano:

«Roma» bianco – Classico bianco: vino fresco ed equilibrato, con colore giallo paglierino talvolta con riflessi verdognoli, odore delicato etereo con note floreali e fruttate, sapore da secco ad abboccato, sapido e armonico;

«Roma» bianco amabile – Classico bianco amabile: vino dal colore giallo paglierino con riflessi verdognoli, odore delicato fine, con note floreali e frutta esotica, sapore armonico, sapido;

«Roma» bianco riserva – Classico bianco riserva: vino di colore giallo paglierino più o meno intenso, odore delicato etereo con sapore da secco ad abboccato e armonico;

«Roma» Bellone – Classico Bellone: vino fresco ed equilibrato, con colore giallo paglierino talvolta con riflessi verdognoli, odore caratteristico della varietà, gradevole con note floreali e fruttate, sapore da secco ad abboccato, equilibrato, sapido, gradevole;

«Roma» Malvasia puntinata – Classico Malvasia puntinata: vino fresco ed equilibrato, con colore giallo paglierino più o meno intenso, odore caratteristico della varietà, gradevole con note floreali e fruttate, sapore da secco ad abboccato, equilibrato, morbido;

«Roma» rosso – Classico rosso: 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 con sentori fruttati, sapore da secco ad abboccato, armonico con buona struttura e persistenza;

«Roma» rosso amabile – Classico rosso amabile: vino dal colore rosso rubino con riflessi violacei, odore armonico, fruttato intenso, con note speziate, sapore persistente;

«Roma» rosso Riserva – Classico rosso Riserva: 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 con sentori fruttati che sfumano a favore di quelli speziati o fenolici associabili al legno, sapore da secco ad abboccato, armonico con buona struttura e persistenza;

«Roma» rosato – Classico rosato: leggero di corpo, fresco, vivace, con colore rosato più o meno intenso, odore delicato, fine, sapore da secco ad abboccato, fresco, fruttato, sapido;

«Roma» spumante: vino fresco ed equilibrato, con colore giallo paglierino tenue con *perlage* fine ed evanescente, odore caratteristico delicato fine sentore di lievito, sapore vivace e armonico, da dosaggio zero a *extradry*;

«Roma» spumante rosato: leggero di corpo, fresco, vivace, con colore rosato più o meno intenso con *perlage* fine ed evanescente, odore delicato e fine, sapore armonico, vivace da dosaggio zero a *extradry*.

Al sapore tutti i vini presentano un'acidità normale, un amaro poco percepibile, poca astringenza e buona struttura, che contribuiscono al loro equilibrio gustativo.

C) Descrizione dell'interazione causale fra gli elementi di cui alla lettera A) e quelli di cui alla lettera B).

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». Da tale area sono peraltro esclusi i terreni ubicati a quote troppo basse non adatti ad una viticoltura di qualità.

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 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 circolatoriale, 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 (1065 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, alle quote più basse, 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».

Per la categoria vino «Roma» il legame con l'ambiente è dato dalla in particolare la combinazione tra le caratteristiche del terreno ed i fattori climatici, che determinano per i vini bianchi, la produzione di significative quantità di precursori aromatici che consentono di esaltare le caratteristiche organolettiche e i sentori tipici dei diversi vitigni e per i vini rossi un'ottimale maturazione fenolica, che unita ad un ottimale rapporto tra zuccheri e acidi permette di ottenere vini caratterizzati da elevata struttura, un grande equilibrio fra le diverse componenti.

Per la categoria vino spumante «Roma» il legame con l'ambiente è dato dalla combinazione tra le caratteristiche del terreno ed i fattori climatici, che determinano per i vini spumanti una naturale acidità (dotazione acidica (acido malico e citrico), con acidità reali comprese tra 3.10 e 3.30), una buona mineralità indotta dal terreno, una ricchezza di profumi e una bassa percentuale di polifenoli che garantiscono spumanti freschi, strutturati e longevi.

Il suolo, il clima ed i fattori umani, determinano elementi analitici e organolettici specifici per le categorie di prodotti vitivinicoli «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 500ppm) 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.

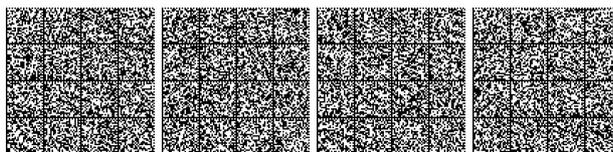
Nei vini rossi, la componente argillosa (compresa tra il 15 ed il 30%) presente nei terreni alluvionali di origine vulcanica e dotati di elevate quantità di potassio, associate alle basse rese per ettaro delle uve (massimo 10 ton/ha), unita alle escursioni termiche tra notte e giorno (+/-13) e all'ottima 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 gradazioni alcoliche sempre superiori ai 12° con acidità titolabile mai inferiore a 4,5 g/l, dando luogo a vini caratterizzati da buon aroma, elevato equilibrio, struttura, corpo.

La millenaria storia vitivinicola riferita alla terra del «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 «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», le cui peculiari caratteristiche sono descritte all'art. 6 del disciplinare.

Nella storia di Roma, dalle origini alla caduta dell'Impero, il vino ha sempre svolto un ruolo di primo piano e per giunta polivalente: accanto alla sua indispensabile funzione nell'alimentazione quotidiana, ha avuto un posto di rilievo anche nel campo della medicina ed in ambito religioso, raggiungendo il culmine della sacralità con il Cristianesimo.

Agli inizi dell'età imperiale la coltivazione della vite si estese ulteriormente (anche in terreni fertili per ottenere più elevate produzioni) allo scopo di produrre il vino necessario per soddisfare l'esportazione e l'aumento del consumo interno.



I Romani destinavano a vigneto le terre più idonee e perciò preferivano il suolo vulcanico dei Colli Laziali, di Caere, della Sabina. Columella ci ha lasciato nell'Arte dell'agricoltura un'interessante descrizione delle ville rustiche romane, dove la coltivazione principale era quella della vite. Oltre alla parte così detta urbana, dimora del padrone dotata di ogni genere di *confort*, c'era la parte detta *fructuaria*, dove si lavoravano e si conservavano, oltre al grano, soprattutto vino e olio d'oliva.

Gabelle, proibizioni, bandi ed editti proliferarono intorno al vino, come dimostrano i registi e i numerosi libri della gabella del vino conservati nell'Archivio di Stato di Roma a partire dal 1422. In tal modo il potere papale disciplinava la produzione nei vigneti di Roma e dei territori circostanti. Proprio sotto il pontificato di Paolo III il mercato romano fu invaso dai vini dei Castelli, della Sabina, dei Colli predestini, sia perché il vino romanesco non era sufficiente per il consumo della città, sia perché papi e cardinali amavano avere sulle mense vini diversi e di qualità. La diversificazione tra vino romanesco (quello prodotto entro sette miglia dal Campidoglio) e vino dei Castelli è attestato fino al XIX secolo.

Nel 1539, Sante Lancerio, bottigliere di Paolo III Farnese, nella sua opera *Della natura dei vini e dei viaggi di Paolo III* descritti da Sante Lancerio suo bottigliere, ci ha lasciato numerose informazioni sui vini romaneschi, per la gran parte robusti e adatti all'invecchiamento. I migliori, a suo dire, erano quelli che si producevano dalle vigne sul Gianicolo, fuori dalla Porta di San Pancrazio, in Vaticano e a Monte Mario, conosciuto come il vino di maggior pregio.

Per quanto concerne il vino romano, il periodo più nero coincide con il trasferimento del Papato ad Avignone agli inizi del XIV secolo. Durante il pontificato dei Papi Avignonesi, infatti, i vini italiani in genere furono temporaneamente messi in disparte a favore di quelli francesi. Intorno alla prima metà del XVI secolo, toccò a Paolo III della famiglia Farnese (1534-1549) rendere nuovamente giustizia al vino nostrano, che finalmente tornò a troneggiare sulle mense papali. Sui sette colli sorsero splendide ville attorniate da giardini, boschi e soprattutto vigne, dove nobili, cardinali e gli stessi papi trascorrevano le loro vacanze.

Nel 1596 il Bacci in *Sulla storia dei vini, dei vini d'Italia e dei con-viti degli antichi* in sette libri, ci conferma che la Roma cinquecentesca è una città ammantata di vigneti e si sofferma ad elencare le vigne più importanti: quelle di San Pancrazio, di Porta Pinciana e di Monte Mario, che producono i vini romaneschi migliori, moscatelli e trebbiani, e poi quelle sull'Aventino, il Celio, il Quirinale e l'Esquilino, anch'esse di discreta qualità. Per quanto concerne i vini dell'*hinterland* romano, si parla dei vini di Ariccia e di Albano, per il quale l'autore esprime particolare lode, di Marino, di Colonna, del Tuscolo, di Castel Gandolfo e di Velletri, nell'area dei Castelli Romani.

Anche lo scrittore francese Michel de Montaigne, fermatosi a Roma tra il 1580 e il 1581, narra nel *Giornale di viaggio in Italia* le sue giornate romane impegnate a visitare antichità e vigne, indicando tra le più degne di nota quella d'Este a Monte Cavallo (l'odierno Quirinale), la Farnese sul Palatino e quella di Villa Madama. La Roma papale si ammantava di verde riempiendosi di ville e di vigne. Nella *Pianta di Roma* di Leonardo Bufalini, redatta nella prima metà del XVI secolo, si contano 43 vigne. Anche il gesuita Eschinardi nella *Descrizione di Roma e dell'agro romano* (1750), oltre a citare numerose vigne all'interno delle mura, riporta a conferma dell'estensione della coltivazione «... vigne, le quali per l'ordinario si stendono fuori Roma tra le due e tre miglia».

Nei primi decenni del diciannovesimo secolo i vigneti sono presenti in tutta Roma in grande numero, tanto che sia il *Venuti nella Accurata e succinta descrizione topografica delle antichità di Roma* (1824) che il *Nibby in Roma* nell'anno 1838, riportano ben 120 toponimi di vigna, tutti entro le mura o nelle immediate vicinanze. E a testimonianza di questa «epoca d'oro» rimane la toponomastica di molte vie romane: *Vigna Clara*, *Vigna Stelluti*, *Vigna Pia*, *Via delle Vigne Nuove*, *Via di Vigna Fabbri*, *Vigna Murata*, *Via di Vigna Putti*. Famose erano le vigne di alcuni pontefici come quella di Clemente VII, a Monte Mario. Rinomata anche la Villa di Sisto V sull'Esquilino, costruita anche questa nel bel mezzo di una vigna, posta nel luogo più elevato di Roma e quella di Leone XIII (1878-1903). La più nota però era la Villa di Giulio III (1550-1555), che si trovava in una zona di Roma conosciuta un tempo come *Vigna Vecchia*, nei pressi di Villa Borghese. Si dice che il pontefice amasse talmente dedicarsi alla sua vigna da trascurare persino il concistorio. Villa Borghese nacque nel 1580 intorno ad una vigna, alla quale se ne aggiunsero altre fino al 1833. Tra le numerose stampe che Bartolomeo Pinelli ha dedicato alle vedute romane, ce ne sono alcune che testimoniano che ancora fino al XIX secolo si vendemmiava a Villa Borghese come sull'Aventino. Tra le testimonianze tecniche risalenti alla fine dell'Ottocento e relative alla coltivazione della vite nel ter-

ritorio romano, preziosissima è la monografia dell'onorevole Camillo Mancini, pubblicata nel 1888 ed intitolata *Il Lazio viticolo e vinicolo*. Vi si apprende che la viticoltura avveniva ancora essenzialmente secondo i precetti del latino Columella e che, specie dentro Roma, si coltivavano comunemente in mezzo ai filari finocchi e carciofi con il deprecabile risultato, a giudizio dell'autore, di conferire al vino il classico sapore amarognolo proprio del carciofo. Sempre il Mancini ci informa che i vitigni più comuni a quei tempi erano il trebbiano verde e bianco, il bello e il buonvino per quanto concerne i vini bianchi, il cesanese, il buonvino rosso, la lacrima e l'aleatico per i rossi. In *Agricoltura e questioni economiche*: che la riguardano, (1860) Vol. 2, Frédéric Passy riporta «La coltura della vigna è nondimeno una di quelle che più aggradiscono gli abitanti, è la sola che si permetta il romano, e Roma è tutta circondata di vigne e vigneti. Si va alla vigna come fra noi si andava ai campi per diporto, ed ogni villa suburbana porta scritto sul sommo della sua entrata *Vigna di ...*, e il nome del proprietario. Si usano insieme negli Stati Romani due metodi di coltura affatto diversa: l'una, generalmente in uso nei dintorni di Roma e nelle paludi Pontine, consiste a sostenere il tralcio per mezzo di canne che si fanno espressamente crescere in grandissimo numero ...».

Con la crescita urbana di Roma iniziata subito dopo il 1870, l'estensione delle vigne si ridusse e le produzioni si allontanarono dalle zone di consumo. L'espansione della città continuò prevalentemente lungo gli assi della Flaminia, Salaria, Nomentana, Tiburtina e dell'Appia. L'urbanizzazione comportò la concentrazione delle produzioni nelle zone maggiormente vocate: Castelli Romani, Cerveteri, Sabina. Anche se la vite si «allontana» dalla città di Roma, resta un elemento di aggregazione e richiamo nella cultura popolare.

Il vino è ancora oggi una voce importante dell'economia del territorio romano e, come ai tempi di Virgilio, Bacco continua a prediligere i colli, cosicché soprattutto l'*hinterland* romano appare inequivocabilmente vocato all'antica coltura.

Art. 10.

Riferimenti alla struttura di controllo

Rina Agrifood S.p.a.
viale Cesare Pavese n. 305 - 00144 Roma
Telefono +39 06 54228675 - Fax +39 06 54228692
www.rina.org/it/agrifood
agrifood@rina.org

Rina Agrifood S.p.a. è l'organismo di controllo autorizzato dal Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste, ai sensi dell'art. 64 della legge n. 238/2016, che effettua la verifica annuale del rispetto delle disposizioni del presente disciplinare, in conformità alla vigente normativa dell'UE, mediante una metodologia dei controlli combinata (sistemica ed a campione) nell'arco dell'intera filiera produttiva (viticoltura, elaborazione, confezionamento).

In particolare, tale verifica è espletata nel rispetto di un predeterminato piano dei controlli, approvato dal Ministero, conforme al modello approvato con il decreto ministeriale n. 7552 del 2 agosto 2018, pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana - Serie generale - n. 253 del 30 ottobre 2018 e successive modificazioni ed integrazioni.

ALLEGATO B

DOCUMENTO UNICO

Denominazione/denominazioni
Roma
Tipo di indicazione geografica
DOP - Denominazione di origine protetta
Categorie di prodotti vitivinicoli
1. Vino
4. Vino spumante
Codice della nomenclatura combinata
22 - Bevande, liquidi alcolici ed aceti
2204 - Vini di uve fresche, compresi i vini arricchiti d'alcole; mosti di uva, diversi da quelli della voce 2009



Descrizione dei vini

1. Vino Roma bianco (anche Classico)

Breve descrizione testuale

Vino fresco ed equilibrato.

Colore: giallo paglierino, talvolta con riflessi verdognoli.

Odore: delicato, etereo.

Sapore: da secco ad abboccato, sapido, armonico, talvolta con note floreali e fruttate.

Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol.

Estratto non riduttore minimo: 19,00 g/l.

In relazione alla conservazione in recipienti di legno, all'odore e/o sapore si può rilevare lieve sentore di legno.

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

Caratteristiche analitiche generali

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol): —

Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol): —

Acidità totale minima: 4,5 in grammi per litro espresso in acido tartarico

Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro): —

Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro): —

2. Vino Roma bianco amabile (anche Classico)

Breve descrizione testuale

Colore: giallo paglierino, talvolta con riflessi verdognoli.

Odore: fruttato, delicato, fine.

Sapore: amabile, sapido, armonico.

Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50% vol.

Estratto non riduttore minimo: 20,00 g/l.

In relazione alla conservazione in recipienti di legno, all'odore e/o sapore si può rilevare lieve sentore di legno.

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

Caratteristiche analitiche generali

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol): —

Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol): —

Acidità totale minima: 4,5 in grammi per litro espresso in acido tartarico

Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro): —

Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro): —

3. Vino Roma bianco riserva (anche Classico)

Breve descrizione testuale

Colore: giallo paglierino più o meno intenso.

Odore: delicato, etereo.

Sapore: da secco ad abboccato, armonico.

Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50% vol.

Estratto non riduttore minimo: 19,00 g/l.

In relazione alla conservazione in recipienti di legno, all'odore e/o sapore si può rilevare lieve sentore di legno.

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

Caratteristiche analitiche generali

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol): —

Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol): —

Acidità totale minima: 4,5 in grammi per litro espresso in acido tartarico

Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro): —

Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro): —

4. Vino Roma Bellone (anche Classico)

Breve descrizione testuale

Vino fresco ed equilibrato.

Colore: giallo paglierino, talvolta con riflessi verdognoli.

Odore: caratteristico della varietà, fine, gradevole, con note floreali e fruttate.

Sapore: da secco ad abboccato, equilibrato, sapido, gradevole.

Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol.

Estratto non riduttore minimo: 19,00 g/l.

In relazione alla conservazione in recipienti di legno, all'odore e/o sapore si può rilevare lieve sentore di legno.

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

Caratteristiche analitiche generali

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol): —

Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol): —

Acidità totale minima: 4,5 in grammi per litro espresso in acido tartarico

Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro): —

Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro): —

5. Vino Roma Malvasia puntinata (anche Classico)

Breve descrizione testuale

Vino fresco ed equilibrato.

Colore: giallo paglierino più o meno intenso.

Odore: caratteristico della varietà, gradevole, fine, con note floreali e fruttate.

Sapore: da secco ad abboccato, equilibrato, morbido.

Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol.

Estratto non riduttore minimo: 19,00 g/l.

In relazione alla conservazione in recipienti di legno, all'odore e/o sapore si può rilevare lieve sentore di legno.

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

Caratteristiche analitiche generali

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol): —

Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol): —

Acidità totale minima: 4,5 in grammi per litro espresso in acido tartarico

Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro): —

Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro): —

6. Vino Roma rosso (anche Classico)

Breve descrizione testuale

Buona struttura e presenza di buone dotazioni polifenoliche e tanniche polimerizzate, che conferiscono al vino un giusto corpo e assenza di ruvidezza.

Colore: rosso rubino, con riflessi violacei anche tendenti al granato con l'invecchiamento.

Odore: caratteristico, intenso.

Sapore: da secco ad abboccato, armonico, buona struttura e persistenza.

Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50% vol.

Estratto non riduttore minimo: 27,00 g/l.

In relazione alla conservazione in recipienti di legno, all'odore e/o sapore si può rilevare lieve sentore di legno.

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

Caratteristiche analitiche generali

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol): —

Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol): —

Acidità totale minima: 4,5 in grammi per litro espresso in acido tartarico

Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro): —

Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro): —

7. Vino Roma rosso amabile (anche Classico)



Breve descrizione testuale

Colore: rosso rubino, con riflessi violacei.

Odore: armonico, fruttato e intenso.

Sapore: amabile, persistente, armonico.

Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 13,00% vol.

Estratto non riduttore minimo: 24,00 g/l.

In relazione alla conservazione in recipienti di legno, all'odore e/o sapore si può rilevare lieve sentore di legno.

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

Caratteristiche analitiche generali

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol): —

Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol): —

Acidità totale minima: 4,5 in grammi per litro espresso in acido tartarico

Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro): —

Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro): —

8. Vino Roma rosso riserva (anche Classico)

Breve descrizione testuale

Buona struttura e presenza di buone dotazioni polifenoliche e taniche polimerizzate, che conferiscono al vino un giusto corpo, assenza di ruvidezza e buona longevità.

Colore: rosso rubino, con riflessi violacei anche tendenti al granato con l'invecchiamento.

Odore: intenso e caratteristico di sentori fruttati e/o speziati.

Sapore: da secco ad abboccato, armonico, buona struttura e persistenza.

Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 13,00% vol.

Estratto non riduttore minimo: 27,00 g/l.

In relazione alla conservazione in recipienti di legno, all'odore e/o sapore si può rilevare lieve sentore di legno.

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

Caratteristiche analitiche generali

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol): —

Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol): —

Acidità totale minima: 4,5 in grammi per litro espresso in acido tartarico

Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro): —

Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro): —

9. Vino Roma rosato (anche Classico)

Breve descrizione testuale

Vino leggero di corpo, fresco, vivace.

Colore: rosato più o meno intenso.

Odore: delicato, fine, con note floreali e fruttate.

Sapore: da secco ad abboccato, fresco, fruttato, sapido.

Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol.

Estratto non riduttore minimo: 18,00 g/l.

In relazione alla conservazione in recipienti di legno, all'odore e/o sapore si può rilevare lieve sentore di legno.

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

Caratteristiche analitiche generali

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol): —

Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol): —

Acidità totale minima: 4,5 in grammi per litro espresso in acido tartarico

Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro): —

Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro): —

10. Vino Roma spumante

Breve descrizione testuale

Spuma: fine ed evanescente.

Colore: giallo paglierino tenue.

Odore: caratteristico, delicato, fine, con sentore di lievito.

Sapore: fresco ed equilibrato, da dosaggio zero ad *extradry*.

Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol.

Estratto non riduttore minimo: 15,00 g/l.

In relazione alla fermentazione o rifermentazione in bottiglia si possono riscontrare alla vista delle velature.

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

Caratteristiche analitiche generali

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol): —

Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol): —

Acidità totale minima: 5 in grammi per litro espresso in acido tartarico

Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro): —

Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro): —

11. Vino Roma spumante rosato

Breve descrizione testuale

Spuma: fine ed evanescente.

Colore: rosato più o meno intenso.

Odore: delicato, fine.

Sapore: da dosaggio zero ad *extradry*.

Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol.

Estratto non riduttore minimo: 15,00 g/l.

In relazione alla fermentazione o rifermentazione in bottiglia si possono riscontrare alla vista delle velature.

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

Caratteristiche analitiche generali

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol): —

Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol): —

Acidità totale minima: 5 in grammi per litro espresso in acido tartarico

Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro): —

Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro): —

Pratiche di vinificazione

Pratiche enologiche specifiche

—

Rese massime:

1. Vino Roma bianco (anche Classico e Riserva), Vino Roma bianco amabile (anche Classico)

12000 chilogrammi di uve per ettaro

2. Vino Roma Bellone (anche Classico), Vino Roma Malvasia puntinata (anche Classico)

12000 chilogrammi di uve per ettaro

3. Vino Roma spumante

12000 chilogrammi di uve per ettaro

4. Vino Roma rosso (anche Classico e Riserva), Vino Roma rosso amabile (anche Classico)

10000 chilogrammi di uve per ettaro

5. Vino Roma rosato (anche Classico)

10000 chilogrammi di uve per ettaro

6. Vino Roma spumante rosato

10000 chilogrammi di uve per ettaro

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, Ci-



vitavecchia, Colonna, Fiano Romano, Fonte Nuova, Formello, Frascati, Galliano 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, Nola, 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; 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.

Varietà di uve da vino

- 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. - Sangiovetto
- Syrah N. - Shiraz
- Trebbiano giallo B. - Rossetto
- Trebbiano giallo B. - Trebbiano
- Verdicchio Bianco B. - Trebbiano verde

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 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 «terrinelle»), 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 (1065 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, alle quote più basse, 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 500ppm) 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 dotati di elevate quantità di potassio, associate alle basse rese per ettaro delle uve (massimo 10 ton/ha), unita alle escursioni termiche tra notte e giorno (+/-13) e all'ottima insolazione che generalmente è presente nel mese di ottobre (le famose ottobrate 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».

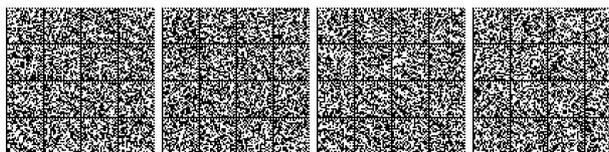
DOC «Roma» categoria Vino Spumante

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 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 «terrinelle»), 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 (1065 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, alle quote più basse, 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 spumanti «Roma».

Ulteriori condizioni essenziali (confezionamento, etichettatura, altri requisiti)

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:

sono autorizzate le operazioni di vinificazione, spumantizzazione ed imbottigliamento, ai sensi della vigente normativa, nei territori dei Comuni di Aprilia e di Cisterna di Latina, in Provincia di Latina, che costituiscono unità amministrative limitrofe 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 (art. 8 del reg. 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.

Link al disciplinare del prodotto

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

25A01786

MINISTERO DELL'INTERNO

DECRETO 27 dicembre 2024.

Modalità di presentazione delle richieste da parte dei comuni interessati, nonché criteri di ripartizione delle risorse stanziati per la realizzazione di impianti di videosorveglianza.

IL MINISTRO DELL'INTERNO

DI CONCERTO CON

IL MINISTRO DELL'ECONOMIA
E DELLE FINANZE

Visto il decreto-legge 20 febbraio 2017, n. 14, recante «Disposizioni urgenti in materia di sicurezza delle città» convertito, con modificazioni, dalla legge 18 aprile 2017, n. 48;

Visto l'art. 5, comma 2-ter, del citato decreto-legge n. 14 del 2017, che autorizza la spesa di 7 milioni di euro per l'anno 2017 e di 15 milioni di euro per ciascuno degli anni 2018 e 2019, per sostenere gli oneri sopportati dai comuni per l'installazione dei sistemi di videosorveglianza, previsti nell'ambito dei patti per la sicurezza urbana sottoscritti tra i prefetti e i sindaci, ai sensi del medesimo art. 5, comma 2, lettera a);

Visto l'art. 35-quinquies, comma 1, del decreto-legge 4 ottobre 2018, n. 113, convertito, con modificazioni, dalla legge 1° dicembre 2018, n. 132, che ha rideterminato l'autorizzazione di spesa di cui al citato art. 5, comma 2-ter del decreto-legge n. 14 del 2017, prevedendo un incremento di 10 milioni di euro per l'anno 2019, di 17 milioni di euro per l'anno 2020, di 27 milioni di euro per l'anno 2021 e di 36 milioni di euro per l'anno 2022;

Visto l'art. 11-bis, comma 17, del decreto-legge 14 dicembre 2018, n. 135, convertito, con modificazioni, dalla legge 11 febbraio 2019, n. 12, che per l'anno 2019 ha incrementato di ulteriori 20 milioni di euro l'autorizzazione di spesa di cui al predetto art. 5, comma 2-ter;

Visto l'art. 1, comma 676, della legge 29 dicembre 2022, n. 197, che per ciascuno degli anni 2023, 2024 e 2025 ha incrementato di ulteriori 15 milioni di euro l'autorizzazione di spesa di cui al predetto art. 5, comma 2-ter;

Visto l'art. 3-ter del decreto-legge 15 settembre 2023, n. 123, convertito, con modificazioni, dalla legge 13 novembre 2023, n. 159 che, modificando l'art. 1, comma 676, della legge 29 dicembre 2022, n. 197, innalza a 19 milioni di euro per ciascuno degli anni 2023, 2024 e 2025, l'autorizzazione di spesa di cui al predetto art. 5, comma 2-ter attingendo ai fondi - pari a 4 milioni di euro per ciascuno degli anni 2023, 2024 e 2025 - stanziati dal comma 776 della legge 29 dicembre 2022, n. 197;

Visto il decreto del Ministro dell'interno n. 50894 del 3 luglio 2024 con il quale le risorse del capitolo 7416 sono state incrementate di euro 5,5 milioni a seguito del riparto delle somme allocate sul capitolo n. 3000, piano gestionale n. 3, dello stato di previsione del Ministero dell'interno relative alla quota, spettante al Ministero dell'interno, del Fondo di cui all'art. 61, comma 23, del decreto-legge

