

Den Europæiske Unions Tidende

C 112



Dansk udgave

Meddelelser og oplysninger

64. årgang

30. marts 2021

Indhold

IV Oplysninger

OPLYSNINGER FRA DEN EUROPÆISKE UNIONS INSTITUTIONER, ORGANER, KONTORER OG AGENTURER

Europa-Kommissionen

2021/C 112/01	Euroens vekselkurs — 29. marts 2021	1
---------------	---	---

V Øvrige meddelelser

ANDET

Europa-Kommissionen

2021/C 112/02	Offentliggørelse af en ansøgning om ændring af produktspecifikationen for en betegnelse i vinsektoren i henhold til artikel 105 i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1308/2013	2
2021/C 112/03	Offentliggørelse af en ansøgning om registrering af en betegnelse i henhold til artikel 50, stk. 2, litra a), i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1151/2012 om kvalitetsordninger for landbrugsprodukter og fødevarer	12

DA

IV

(Oplysninger)

OPLYSNINGER FRA DEN EUROPÆISKE UNIONS INSTITUTIONER, ORGANER,
KONTORER OG AGENTURER

EUROPA-KOMMISSIONEN

Euroens vekselkurs ⁽¹⁾

29. marts 2021

(2021/C 112/01)

1 euro =

Valuta			Kurs		
USD	amerikanske dollar	1,1784	CAD	canadiske dollar	1,4833
JPY	japanske yen	129,19	HKD	hongkongske dollar	9,1618
DKK	danske kroner	7,4360	NZD	newzealandske dollar	1,6805
GBP	pund sterling	0,85120	SGD	singaporeanske dollar	1,5860
SEK	svenske kroner	10,2205	KRW	sydkoreanske won	1 334,49
CHF	schweiziske franc	1,1075	ZAR	sydafrikanske rand	17,6924
ISK	islandske kroner	151,00	CNY	kinesiske renminbi yuan	7,7334
NOK	norske kroner	10,0738	HRK	kroatiske kuna	7,5723
BGN	bulgarske lev	1,9558	IDR	indonesiske rupiah	17 021,99
CZK	tjekkiske koruna	26,079	MYR	malaysiske ringgit	4,8803
HUF	ungarske forint	362,32	PHP	filippinske pesos	57,112
PLN	polske zloty	4,6457	RUB	russiske rubler	89,4425
RON	rumænske leu	4,9025	THB	thailandske bath	36,731
TRY	tyrkiske lira	9,6209	BRL	brasilianske real	6,7964
AUD	australske dollar	1,5398	MXN	mexicanske pesos	24,4513
			INR	indiske rupee	85,5038

⁽¹⁾ Kilde: Referencekurs offentliggjort af Den Europæiske Centralbank.

V

(Øvrige meddelelser)

ANDET

EUROPA-KOMMISSIONEN

Offentliggørelse af en ansøgning om ændring af produktspecifikationen for en betegnelse i vinsektoren i henhold til artikel 105 i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1308/2013

(2021/C 112/02)

Denne offentliggørelse giver ret til at gøre indsigelse mod ansøgningen, jf. artikel 98 i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1308/2013 ⁽¹⁾, senest to måneder efter datoen for offentliggørelsen.

ANSØGNING OM ÆNDRING AF PRODUKTSPECIFIKATION

»Coteaux du Pont du Gard«

PGI-FR-A1131-AM01

Ansøgningsdato: 29. august 2016

1. Regler, der finder anvendelse på ændringen

Artikel 105 i forordning (EU) nr. 1308/2013 — Væsentlig ændring

2. Beskrivelse af og begrundelse for ændringen**2.1. Vinfremstillingsmetoder — Ændring af udbyttet for rosé- og rødvine**

Maksimumsudbyttet for produktion af rødvine er blevet forhøjet fra 80 hektoliter pr. hektar til 90 hektoliter pr. hektar. For rosévine er det blevet forhøjet fra 90 til 100 hektoliter pr. hektar.

Der blev anmodet om en forhøjelse af udbyttet for rosévine, for at produktionen kunne opfylde markedets behov, og for at sikre kontinuiteten.

Der har været en betydelig vækst i markedet for rosévine. Endvidere blev der taget hensyn til kundernes efterspørgsel efter lette rødvine med et lavere alkoholindhold. Ved at øge udbyttet en smule fra vinmarker, der opfylder produktionskriterierne for rødvine, vil det være muligt at fremstille vine med et lavere alkoholindhold af denne frugt.

Dette lidt højere udbytte påvirker ikke de typiske egenskaber ved de rødvine og rosévine, der fremstilles under betegnelsen »Coteaux du Pont du Gard«.

Denne ændring af punkt 6, »Udbytte«, i kapitel I i produktspecifikationen berører afsnittet »Vinfremstillingsmetoder — Maksimumsudbytter« i enhedsdokumentet.

(¹) EUT L 347 af 20.12.2013, s. 671.

2.2. Fremstilling af mousserende kvalitetsvin

Produktspecifikationen er blevet ændret for at fjerne alle bestemmelser vedrørende fremstilling af mousserende kvalitetsvin. Dette følger af den afgørelse, som Conseil d'Etat traf den 2. marts 2015 om annulation af bekendtgørelsen af 28. oktober 2011 om den beskyttede geografiske betegnelse (BGB) »Coteaux du Pont du Gard« og godkendelse af bestemmelserne i produktspecifikationen for »mousserende kvalitetsrødvin, -rosévin og -hvidvin«.

Efter anmodning fra den nationale sammenslutning af producenter af mousserende vin annullerede Conseil d'Etat bestemmelserne om »mousserende vin« i bekendtgørelserne vedrørende forskellige beskyttede geografiske betegnelser, herunder »Coteaux Pont du Gard« BGB, på grund af manglende præcedens. Conseil d'Etat fastslog i sin bekendtgørelse, at der ikke var skabt præcedens på området for fremstilling af mousserende vin.

Denne ændring vedrører kapitel I i produktspecifikationen, punkt 3.1 »Produkttype«, punkt 3.3 »Organoleptisk beskrivelse af vinene« og punkt 7.2 »Produktspecifitet i afsnittet om tilknytning til den geografiske oprindelse«. Det berører også afsnittene i enhedsdokumentet med følgende overskrifter: »Kategorier af vinavlsprodukter«, »Beskrivelse af vinen/vinene« og »Tilknytning til det geografiske område«.

2.3. Produktbeskrivelse

I kapitel I, punkt 3.3, i produktspecifikationen er beskrivelsen af vinene blevet udvidet med henblik på at give en særlig organoleptisk beskrivelse for hver farve af vin fordelt på produktkategori. Beskrivelsen af de forskellige farver af vine, der fremstilles af overmodne druer, afspejler beskrivelsen af ikkemousserende vine med tilføjelse af kendetegnene ved de karakteristiske aromaer af moden frugt.

Disse tilføjelser er medtaget i afsnittet »Beskrivelse af vinen/vinene« i enhedsdokumentet.

2.4. Ændring af ordlyden — Produktionsområde

Kapitel I, punkt 4.1, i produktspecifikationen er blevet ændret for at medtage en ændring af ordlyden.

I første afsnit er udtrykket »druehøst« blevet ændret til »drueproduktion«. Dette udtryk er mere præcist, når det drejer sig om at afgrænse det geografiske område for drueproduktionen snarere end det område, hvor vinene fremstilles.

I enhedsdokumentet er denne ændring foretaget i afsnittet »Det afgrænsede geografiske område«.

2.5. Område i umiddelbar nærhed

I punkt 4.2 i produktspecifikationen er området i umiddelbar nærhed ikke blevet ændret, men angives nu i form af en fortegnelse over kommuner i stedet for fortegnelserne over distrikter, som er mindre klart afgrænsede i administrativ henseende.

Fortegnelsen over kommuner er blevet udarbejdet i overensstemmelse med den officielle geografiske kode 2019, som er den nationale reference.

Denne ændring af præsentationen af området i umiddelbar nærhed, som nu angives i form af en fortegnelse over kommuner, er blevet flyttet til afsnittet »Yderligere betingelser« i enhedsdokumentet.

2.6. Druesorter

I kapitel I, punkt 5, i produktspecifikationen føjes følgende ni druesorter til druesorterne til fremstilling af vine med betegnelsen »Coteaux du Pont du Gard« BGB:

»Artaban N, Cabernet blanc B, Cabernet Cortis N, Floreal B, Muscaris B, Soreli B, Souvignier gris B, Vidoc N og Voltis B«.

Disse sorter er kendt for at være modstandsdygtige over for tørke og svampesygdomme. De ligner de sorter, der anvendes til fremstilling af BGB-vine, men muliggør mindre brug af plantebeskyttelsesmidler. De påvirker ikke BGB-vinens egenskaber.

Disse sorter er blevet føjet til listen i afsnittet »Primære druesorter« i det nuværende enhedsdokument.

2.7. Kontrolorgan

Teksten til kapitel III er blevet ajourført for så vidt angår det attesterende organ, der handler på vegne af den kompetente kontrolmyndighed INAO.

Disse rettelser af ordlyden berører ikke enhedsdokumentet.

2.8. Tilknytning til det geografiske område

I afsnittet »Tilknytning til det geografiske område« er der tilføjet en forklaring i enhedsdokumentet om forbindelsen mellem vine med betegnelsen »Coteaux du Pont du Gard« BGB og den historiske lokalitet Pont du Gard, som deres omdømme hviler på.

Det sidste punkt vedrørende tilknytning til oprindelsesområdet i produktspecifikationen er derfor blevet fjernet fra afsnittet »Tilknytning til det geografiske område« i dette enhedsdokument, da det ikke bidrager med relevante oplysninger. (Det sidste punkt var som følger: »Vinplanten har sammen med olivendyrkning og tyrefægtning en central plads i Gards kulturelle hjerte. Vindyrkningen har en tydelig indflydelse på arealforvaltningen af dette område præget af hvide kalksten, hvis kratområder med stenege er så karakteristiske for denne region«).

ENHEDSDOKUMENT

1. Betegnelse

Coteaux du Pont du Gard

2. Type geografisk betegnelse

BGB — Beskyttet geografisk betegnelse

3. Kategorier af vinavlsprodukter

1. Vin

16. Vin af overmodne druer

4. Beskrivelse af vinen/vinene

Ikkemousserende rød-, rosé- og hvidvine

Minimums- og maksimumsniveauerne for totalt alkoholindhold udtrykt i volumen, totalt syreindhold og totalt indhold af svovldioxid er dem, der er fastsat i EU-lovgivningen.

Rødvinene fremstilles primært af sorterne Grenache, Syrah, Merlot og Cabernet Sauvignon. Generelt har de en ret dybrød farve med stærke og lyse violette toner. Disse vine har en kraftig bouquet med primære noter af meget modne røde og sorte bær. Det første indtryk i munden er vinens lethed. Mundfornemmelsen er tæt, men velafrundet, og med tendens til at give belægning. Tanninerne er elegante og runde, uden at smagen er tør.

Rosévinene fremstilles primært af Cinsault, Grenache og Syrah. Disse vine har en dyb lyserød farve. Deres bouquet indeholder veldefinerede aromaer af røde bær og kan være grapefrugtagtige. I munden er disse vine fyldige med en behagelig struktur og en ypperlig vedvarende aroma.

Hvidvinene er bløde og elegante, fyldige og frugtagtige. Deres farve befinder sig i den strågule farveskala, af og til med grønne nuancer. Disse vine har en ren og meget intens aroma med primære noter af bær med hvidt frugtkød og nødder. I munden er de runde og fyldige med en behagelig livlighed og friskhed, hvor der kan registreres frugtagtige nuancer.

Generelle analytiske kendetegn

Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.)	
Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.)	9
Minimalt totalt syreindhold	i milliækvivalenter pr. liter
Maksimalt indhold af flygtig syre (i milliækvivalenter pr. liter)	
Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i milligram pr. liter)	

Rødvin, rosévin og hvidvin af overmodne druer

Ud over den detaljerede beskrivelse af ikkemousserende vine er vine af overmodne druer kendetegnet ved modne frugtaromaer.

For vine af overmodne druer er maksimums- og minimumsniveauerne for virkeligt alkoholindhold udtrykt i volumen, totalt alkoholindhold udtrykt i volumen, naturligt alkoholindhold udtrykt i volumen og totalt indhold af svovldioxid dem, der er fastsat i EU-lovgivningen.

Generelle analytiske kendetegn	
Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.)	
Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.)	
Minimalt totalt syreindhold	i milliækvivalenter pr. liter
Maksimalt indhold af flygtig syre (i milliækvivalenter pr. liter)	
Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i milligram pr. liter)	

5. Vinfremstillingsmetoder

a) Væsentlige ønologiske fremgangsmåder

Særlig ønologisk fremgangsmåde

Alle vinfremstillingsmetoder skal opfylde de krav, der er fastsat på EU-plan og i lov om landdistrikter og havfiskeri.

b) Maksimal udbytte

Rød- og hvidvine med betegnelsen »Coteaux du Pont du Gard« BGB

90 hektoliter pr. hektar

Rosévine med betegnelsen »Coteaux du Pont du Gard« BGB

100 hektoliter pr. hektar

6. Afgrænset geografisk område

Druehøsten og forarbejdningen af vine med betegnelsen »Coteaux du Pont du Gard« BGB skal finde sted i departementet Gard i et område, der omfatter følgende kommuner:

Aigues-Vives, Aimargues, Aramon, Argilliers, Aubais, Aubord, Aujargues, Bagnols sur Cèze, Beaucaire, Beauvoisin, Bellegarde, Belvezet, Bernis, Bezouce, Boissières, Bouillargues, Cabrières, Caissargues, Calvisson, Carsan, Castillon du Gard, Caveirac, Chusclan, Clarensac, Codognan, Codolet, Collias, Comps, Congénies, Connaux, Cornillon, Domazan, Estézargues, Flaux, Fournès, Fourques, Gallargues-le-Montueux, Garons, Générac, Jonquières Saint-Vincent, Junas, La Roque-sur-Cèze, Langlade, Laudun, Le Cailar, Lédénon, Les Angles, Lirac, Manduel, Marguerittes, Meynes, Milhaud, Montaren-et-Saint-Médiers, Montfaucon, Montfrin, Mus, Nages-et-Solorgues, Nîmes, Orsan, Parignargues, Pont-Saint-Esprit, Poulx, Pouzilhac, Pujaut, Redessan, Remoulins, Rochefort-du-Gard, Rodilhan, Roquemaure, Sabran, Saint-Alexandre, Saint-André-d'Olérargues, Saint-Bonnet-du-Gard, Saint-Côme-et-Maruéjols, Saint-Dionizy, Saint Etienne-des-Sorts, Saint-Geniès-de-Comolas, Saint-Gervais, Saint-Gervasy, Saint-Gilles, Saint-Hilaire-d'Ozilhan, Saint-Julien-de-Peyrolas, Saint-Laurent-d'Aigouze, Saint-Laurent-les-Arbres, Saint-Laurent-de-Carnols, Saint-Marcel-de-Careiret, Saint-Maximin, Saint-Michel-d'Euzet, Saint-Nazaire, Saint-Paul-les-Fonts, Saint-Paulet-de-Caisson, Saint-Quentin-la-Poterie, Saint-Siffret, Saint-Victor-La-Coste, Salazac, Sanilhac-et-Sagries, Sauveterre, Saze, Sernhac, Sommières, Tavel, Théziers, Tresques, Uchaud, Uzès, Vallabrègues, Valliguières, Vauvert, Vénéjan, Vergèze, Vers-Pont-du-Gard, Vestric-et-Candiac (partie située au Sud-Est du Vistre) og Villeneuve-lès-Avignon.

7. Primære druesorter

Alicante Henri Bouschet N

Alphonse Lavallée N

Altesse B

Alvarinho — Albariño

Aramon N

Aramon blanc B

Aramon gris G

Aranel B

Arinarnoa N

Artaban N

Arvine B — Petite Arvine

Aubun N — Murescola

Bourboulenc B — Doucillon blanc

Brun argenté N — Vaccarèse

Cabernet blanc B

Cabernet cortis N

Cabernet franc N

Cabernet-Sauvignon N

Caladoc N

Cardinal Rg

Carignan N

Carignan blanc B

Carmenère N

Chardonnay B

Chasan B

Chasselas B

Chenanson N

Chenin B

Cinsaut N — Cinsault

Clairette B

Clairette rose Rs

Colombard B

Cot N — Malbec

Couderc noir N

Counoise N

Danlas B

Egiodola N

Floreal B

Gamay N

Gamay de Chaudenay N

Gewurztraminer Rs

Grenache N

Grenache blanc B
Grenache gris G
Gros Manseng B
Lival N
Lledoner pelut N
Macabeu B — Macabeo
Marsanne B
Marselan N
Maréchal Foch N
Mauzac B
Merlot N
Mondeuse N
Mondeuse blanche B
Morrastel N — Minustellu, Graciano
Mourvèdre N — Monastrell
Muscaris B
Muscat d'Alexandrie B — Muscat, Moscato
Muscat de Hambourg N — Muscat, Moscato
Muscat à petits grains blancs B — Muscat, Moscato
Muscat à petits grains roses Rs — Muscat, Moscato
Muscat à petits grains rouges Rg — Muscat, Moscato
Nielluccio N — Nielluciu
Négrette N
Petit Manseng B
Petit Verdot N
Pinot gris G
Pinot noir N
Piquepoul blanc B
Piquepoul gris G
Piquepoul noir N
Portan N
Riesling B
Rivairenc N — Aspiran noir
Rivairenc blanc B — Aspiran blanc
Roussanne B
Sauvignon B — Sauvignon blanc
Sauvignon gris G — Fié gris
Sciaccarello N
Semillon B
Servant B
Soreli B
Souvignier gris Rs
Sylvaner B

Syrah N — Shiraz

Tannat N

Tempranillo N

Terret blanc B

Terret gris G

Terret noir N

Ugni blanc B

Verdelho B

Vermantino B — Rolle

Vidoc N

Villard blanc B

Villard noir N

Viognier B

Voltis B

8. Tilknytning til det geografiske område

Den historiske lokalitet »Pont du Gard«, der er en central del af det geografiske område i departementet Gard, har givet navn til den beskyttede geografiske betegnelse »Coteaux du Pont du Gard« og givet vinene deres omdømme.

Dette vindyrkningsområde i Languedoc dækker i store træk et omfattende område med kalkstensbakker og plateauer, som er meget karakteristiske for denne region i Gard. Vindyrkningsområdet dækker også sandede, stenede og alluviale sletter mod øst og syd langs grænsen til Camargue.

På grund af afstanden til havet og bjergene er klimaet et rent middelhavsklima med meget varme og tørre somre. Den nordlige vind, Mistralen, er ofte stærk og veksler med kraftige havbriser, der nogle gange fører den kraftige efterårsregn, der er kendt som Cevenner-regnen, med sig. Denne har med tiden formet landskabet, hvilket har fået menneskene til at tæmme vandmængderne.

Den årlige nedbør er på mellem 600 og 750 mm. Der er dog betydelige udsving på grund af regnbygernes stormfulde karakter.

De første store bestræbelser på at forvalte dette landskab begyndte i romertiden. Fremtrædende projekter omfattede Pont du Gard-akvædukten, der står på UNESCO's verdensarvsliste. Akvædukten transporterede med sine 50 km rørledninger vand til Nîmes. Det var også i denne periode, at det første større vindyrkningsareal blev tilplantet.

Efter flere forsøg med blandet held fik vindyrkningsarealet sin nuværende form i løbet af det nittende århundrede.

Det blev anerkendt til dyrkning af »vin de pays« ved dekret af 16. november 1981. I 2010 besluttede vinavlerne at udvide området med fem tilstødende områder med »vin de pays«-status for at styrke samhørigheden, øge dyrkningsarealet for »Coteaux du Pont du Gard« BGB og drage fordel af den knowhow, som alle vinavlere i regionen er i besiddelse af.

Udvalget af druesorter har udviklet sig betydeligt. Det omfatter middelhavssorter, der er meget velegnede til den tørre jordbund og, til dybere jordbund, også andre sorter som Cabernet Sauvignon og Merlot til rødvine og Chardonnay og Sauvignon blanc til hvidvine.

De fremragende modningsforhold, tilpasningen af druesorterne og investeringerne i ønologiske fremgangsmåder giver vine med en udpræget middelhavskarakter.

Rødvinene har generelt en ret dyb farve. De er kraftige og robuste med frugtagtige aromaer. Tanninernes struktur varierer afhængigt af den anvendte vinfremstillingsteknologi.

Rosévinene og hvidvinene er bløde og elegante, store og frugtagtige og fremstilles normalt til at blive drukket unge.

Vine af overmodne druer er kendetegnet ved modne frugtaromaer.

»Coteaux du Pont du Gard« BGB nyder på grund af sin geografiske placering godt af et meget varmt klima, der gør det muligt at fremstille vine med en udpræget middelhavskarakter. Vinavlerne har i mere end 30 år tilpasset druesorterne som reaktion på efterspørgslen fra nye forbrugere. Flere og flere forbrugere er således ved at opdage regionen, dens historiske steder og dens vine og bidrager til det omdømme, som »Coteaux du Pont du Gard« BGB-vinene nyder godt af.

9. Vigtige yderligere betingelser

Mærkning

Retsgrundlag:

Den nationale lovgivning

Type yderligere betingelse:

Supplerende bestemmelser vedrørende mærkning

Beskrivelse af betingelsen:

Betegnelsen »Coteaux du Pont du Gard« BGB kan suppleres med navnet på en eller flere druesorter.

Betegnelsen »Coteaux du Pont du Gard« BGB kan suppleres med benævnelsen »primeur« eller »nouveau«. Benævnelserne »primeur« og »nouveau« er forbeholdt ikkemousserende vine.

Den Europæiske Unions BGB-logo skal anføres på etiketten, hvis benævnelserne »Indication géographique protégée« (beskyttet geografisk betegnelse) erstattes af den traditionelle benævnelse »Vin de Pays«.

Område i umiddelbar nærhed

Retsgrundlag:

Den nationale lovgivning

Type yderligere betingelse:

Undtagelse vedrørende produktion i det afgrænsede geografiske område

Beskrivelse af betingelsen:

Området i umiddelbar nærhed, hvor fremstilling og forarbejdning af vine med betegnelsen »Coteaux du Pont du Gard« BGB undtagelsesvist kan finde sted, består af følgende kommuner i henhold til den officielle geografiske kode 2019:

I departementet Gard: Aigaliers, Aigremont, Aiguèze, Aigues-Mortes, Alès, Allègre-les-Fumades, Alzon, Anduze, Arpaillargues-et-Aureillac, Arphy, Arre, Arrigas, Aspères, Aubussargues, Aujac, Aulas, Aumessas, Avèze, Bagard, Barjac, Baron, Bessèges, Bez-et-Esparon, Blandas, Blauzac, Boisset-et-Gaujac, Bonnevaux, Bordezac, Boucoiran-et-Nozières, Bouquet, Bourdic, Bréau-Mars, Bragassargues, Branoux-les-Taillades, Brignon, Brouzet-lès-Alès, Brouzet-lès-Quissac, Campestre-et-Luc, Canaules-et-Argentières, Cannes-et-Clairan, Cardet, Carnas, Cassagnoles, Castelnau-Valence, Causse-Bégon, Cavillargues, Cendras, Chambon, Chamborigaud, Collorgues, Cognac, Combas, Concoules, Conqueyrac, Corbès, Corconne, Courry, Crespian, Cros, Cruviers-Lascours, Deaux, Dions, Domessargues, Dourbies, Durfort-et-Saint-Martin-de-Sossenac, Euzet, Foissac, Fons, Fons-sur-Lussan, Fontanès, Fontarèches, Fressac, Générargues, Génolhac, Gagnières, Gailhan, Gajan, Garrigues-Sainte-Eulalie, Gaujac, Goudargues, Issirac, Lédignan, Lézan, La Bastide-d'Engras, La Bruguière, La Cadière-et-Cambo, La Calmette, La Capelle-et-Masmolène, La Grand-Combe, La Rouvière, La Vernarède, Lamelouze, Lanuéjols, Lasalle, Laval-Pradel, Laval-Saint-Roman, Le Garn, Le Grau-du-Roi, Le Martinet, Le Pin, Le Vigan, Lecques, Les Mages, Les Plans, Les Plantiers, Les Salles-du-Gardon, L'Estréchure, Liouc, Logrian-Florian, Lussan, Méjannes-lès-Alès, Méjannes-le-Clap, Malons-et-Elze, Mandagout, Martignargues, Maruéjols-lès-Gardon, Massanes, Massillargues-Attuech, Mauressargues, Meyrannes, Mialet, Molières-Cavaillac, Molières-sur-Cèze, Monoblet, Mons, Montagnac, Montclus, Montdardier, Monteils, Montignargues, Montmirat, Montpezat, Moulézan, Moussac, Navacelles, Ners, Orthoux-Sérignac-Quilhan, Peyremale, Peyrolles, Pommiers, Pompignan, Pontails-et-Brésis, Portes, Potelières, Pougnaudresse, Puechredon, Quissac, Revens, Ribaute-les-Tavernes, Rivières, Robiac-Rochessadoules, Rochegude, Rogues, Roquedur, Rousson, Sénéchas, Saint-Etienne-de-l'Olm, Saint-Ambroix, Saint-André-de-Majencoules, Saint-André-de-Roquepertuis, Saint-André-de-Valborgne, Saint-Bénézet,

Saint-Bauzély, Saint-Bonnet-de-Salendrinque, Saint-Brès, Saint-Bresson, Saint-Césaire-de-Gauzignan, Saint-Chartes, Saint-Christol-de-Rodières, Saint-Christol-lès-Alès, Saint-Clément, Saint-Dézéry, Saint-Denis, Sainte-Anastasie, Sainte-Cécile-d'Andorge, Sainte-Croix-de-Caderle, Saint-Félix-de-Pallières, Saint-Florent-sur-Auzonnet, Saint-Geniès-de-Malgoirès, Saint-Hilaire-de-Brethmas, Saint-Hippolyte-de-Caton, Saint-Hippolyte-de-Montaigu, Saint-Hippolyte-du-Fort, Saint-Jean-de-Ceyrargues, Saint-Jean-de-Crieulon, Saint-Jean-de-Maruéjols-et-Avéjan, Saint-Jean-de-Serres, Saint-Jean-de-Valérisclé, Saint-Jean-du-Gard, Saint-Jean-du-Pin, Saint-Julien-de-Cassagnas, Saint-Julien-de-la-Nef, Saint-Julien-les-Rosiers, Saint-Just-et-Vacquières, Saint-Laurent-la-Vernède, Saint-Laurent-le-Minier, Saint-Mamert-du-Gard, Saint-Martial, Saint-Martin-de-Valgagues, Saint-Maurice-de-Cazeville, Saint-Nazaire-des-Gardies, Saint-Paul-la-Coste, Saint-Pons-la-Calm, Saint-Privat-de-Champclos, Saint-Privat-des-Vieux, Saint-Roman-de-Codières, Saint-Sébastien-d'Aigrefeuille, Saint-Sauveur-Camprieu, Saint-Théodorit, Saint-Victor-de-Malcap, Saint-Victor-des-Oules, Salindres, Salinelles, Sardan, Saumane, Sauve, Sauzet, Savignargues, Servas, Serviers-et-Labaume, Seynes, Soudorgues, Soustelle, Souvignargues, Sumène, Tharoux, Thoiras, Tornac, Trèves, Vézénobres, Vabres, Val-d'Aigoual, Vallérargues, Vallabrix, Verfeuil, Vic-le-Fesq, Villevieille og Vissec.

I departementet Hérault: Assas, Baillargues, Balaruc-les-Bains, Balaruc-le-Vieux, Beaulieu, Boisseron, Bouzigues, Buzignargues, Campagne, Candillargues, Castelnau-le-Lez, Castries, Cazeville, Clapiers, Claret, Combaillaux, Cournonsec, Cournonterral, Entre-Vignes, Fabrègues, Ferrières-les-Verreries, Fontanès, Frontignan, Galargues, Garrigues, Gigean, Grabels, Guzargues, Jacou, Juvignac, La Grande-Motte, Lansargues, Lattes, Lauret, Lavérune, Le Crès, Le Triadou, Les Matelles, Loupian, Lunel, Lunel-Viel, Mèze, Marsillargues, Mauguio, Mireval, Montaud, Montbazin, Montferrier-sur-Lez, Montpellier, Mudaison, Murles, Murviel-lès-Montpellier, Pérols, Palavas-les-Flots, Pignan, Poussan, Prades-le-Lez, Restinclières, Sète, Saint-Aunès, Saint-Bauzille-de-Montmel, Saint-Brès, Saint-Clément-de-Rivière, Saint-Drézéry, Sainte-Croix-de-Quintillargues, Saint-Gély-du-Fesc, Saint-Geniès-des-Mourgues, Saint-Georges-d'Orques, Saint-Hilaire-de-Beauvoir, Saint-Jean-de-Cornies, Saint-Jean-de-Cuculles, Saint-Jean-de-Védas, Saint-Just, Saint-Mathieu-de-Trévières, Saint-Nazaire-de-Pézan, Saint-Sériès, Saint-Vincent-de-Barbeyrargues, Saturargues, Saussan, Saussines, Sauteyrargues, Sussargues, Teyran, Vacquières, Vailhauquès, Valergues, Valflaunès, Vendargues, Vic-la-Gardiole, Villeneuve-lès-Maguelone, Villetelle og Villeveyrac.

I departementet Bouches-du-Rhône: Alleins, Arles, Aureille, Barbetane, Boulbon, Cabannes, Châteaurenard, Eygalières, Eyguières, Eyragues, Fontvieille, Graveson, Lamanon, Les Baux-de-Provence, Maillane, Mallemort, Mas-Blanc-des-Alpilles, Maussane-les-Alpilles, Mollèges, Mouries, Noves, Orgon, Paradou, Plan-d'Orgon, Port-Saint-Louis-du-Rhône, Rognonas, Sénas, Saint-Etienne-du-Grès, Saint-Andiol, Saintes-Maries-de-la-Mer, Saint-Martin-de-Crau, Saint-Pierre-de-Mézoargues, Saint-Rémy-de-Provence, Tarascon, Vernègues og Verquières.

I departementet Ardèche: Ailhon, Aizac, Ajoux, Alba-la-Romaine, Albon-d'Ardèche, Alissas, Astet, Aubenas, Aubignas, Baix, Balazuc, Banne, Barnas, Beauchastel, Beaulieu, Beaumont, Beauvène, Berrias-et-Casteljau, Berzème, Bessas, Bidon, Borne, Bourg-Saint-Andéol, Burzet, Cellier-du-Luc, Chambonas, Chandolas, Charmes-sur-Rhône, Chassiers, Chaulzon, Chazeaux, Chirols, Chomérac, Coucouron, Coux, Creysseilles, Cros-de-Géorand, Cruas, Darbres, Dompnac, Dunière-sur-Eyrieux, Fabras, Faugères, Flaviac, Fons, Freyssenet, Genestelle, Gilhac-et-Bruzac, Gluiras, Gourdon, Gras, Gravières, Grospierres, Issamoulenc, Issanlas, Issarlès, Jaujac, Joannas, Joyeuse, Juvinas, La Souche, La Voulte-sur-Rhône, Labégude, Labastide-de-Virac, Labastide-sur-Bésorgues, Labeaume, Lablachère, Laboule, Lachamp-Raphaël, Lachapelle-Graillouse, Lachapelle-sous-Aubenas, Lagorce, Lalevade-d'Ardèche, Lanarce, Lanas, Largentière, Larnas, Laurac-en-Vivarais, Laveyrune, Lavillatte, Lavedieu, Laviolle, Le Béage, Le Lac-d'Issarlès, Le Plagnal, Le Pouzin, Le Roux, Le Teil, Lentillères, Les Assions, Les Ollières-sur-Eyrieux, Les Salelles, Les Vans, Lespéron, Loubaresse, Lussas, Lyas, Mézilhac, Malarce-sur-la-Thines, Malbosc, Marcols-les-Eaux, Mayres, Mazan-l'Abbaye, Mercuer, Meyras, Meyssie, Mirabel, Montpezat-sous-Bauzon, Montréal, Montselgues, Orgnac-l'Aven, Péreyres, Payzac, Planzolles, Pont-de-Labeaume, Pourchères, Prades, Pradons, Pranles, Privas, Prunet, Ribes, Rochecolombe, Rochemaure, Rocher, Rochessauve, Rocles, Rompon, Rosières, Ruoms, Sablières, Sagnes-et-Goudoulet, Saint-Etienne-de-Boulogne, Saint-Etienne-de-Fontbellon, Saint-Etienne-de-Lugdarès, Saint-Etienne-de-Serre, Saint-Alban-Auriolles, Saint-Alban-en-Montagne, Saint-Andéol-de-Berg, Saint-Andéol-de-Vals, Saint-André-de-Cruzières, Saint-André-Lachamp, Saint-Bauzile, Saint-Cierge-la-Serre, Saint-Cirgues-de-Prades, Saint-Cirgues-en-Montagne, Saint-Didier-sous-Aubenas, Sainte-Eulalie, Sainte-Marguerite-Lafigère, Saint-Fortunat-sur-Eyrieux, Saint-Genest-de-Beauzon, Saint-Georges-les-Bains, Saint-Germain, Saint-Gineis-en-Coiron, Saint-Jean-le-Centenier, Saint-Joseph-des-Bancs, Saint-Julien-du-Gua, Saint-Julien-du-Serre, Saint-Julien-en-Saint-Alban, Saint-Just-d'Ardèche,

Saint-Lager-Bressac, Saint-Laurent-du-Pape, Saint-Laurent-les-Bains-Laval-d'Aurelle, Saint-Laurent-sous-Coiron, Saint-Mélany, Saint-Marcel-d'Ardèche, Saint-Martin-d'Ardèche, Saint-Martin-sur-Lavezon, Saint-Maurice-d'Ardèche, Saint-Maurice-d'Ibie, Saint-Michel-de-Boulogne, Saint-Michel-de-Chabrillanoux, Saint-Montan, Saint-Paul-le-Jeune, Saint-Pierre-de-Colombier, Saint-Pierre-la-Roche, Saint-Pierre-Saint-Jean, Saint-Pierreville, Saint-Pons, Saint-Priest, Saint-Privat, Saint-Remèze, Saint-Sauveur-de-Cruzières, Saint-Sauveur-de-Montagut, Saint-Sernin, Saint-Symphorien-sous-Chomérac, Saint-Thomé, Saint-Vincent-de-Barrès, Saint-Vincent-de-Durfort, Salavas, Sampzon, Sanilhac, Scautres, Tauriers, Thueyts, Ucel, Ussat-et-Rieutord, Uzer, Vagnas, Valgorge, Vallées-d'Antraigues-Asperjoc, Vallon-Pont-d'Arc, Vals-les-Bains, Valvignères, Vernon, Vesseaux, Veyras, Villeneuve-de-Berg, Vinezac, Viviers og Vogüé.

I departementet Vaucluse: Avignon, Bédarrides, Bollène, Cabrières-d'Avignon, Caderousse, Camaret-sur-Aigues, Châteauneuf-de-Gadagne, Châteauneuf-du-Pape, Courthézon, Fontaine-de-Vaucluse, Grillon, Jonquerettes, Jonquières, Lagarde-Paréol, Lagnes, Lamotte-du-Rhône, Lapalud, Le Pontet, Le Thor, L'Isle-sur-la-Sorgue, Mondragon, Morières-lès-Avignon, Mornas, Orange, Piolenc, Richerenches, Sérignan-du-Comtat, Sainte-Cécile-les-Vignes, Saint-Saturnin-lès-Avignon, Saumane-de-Vaucluse, Sorgues, Travaillan, Uchaux, Valréas, Vedène, Violès og Visan.

Link til produktspecifikationen

https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-e0a7cfa6-3bed-45e8-a60a-8f7add7d9a59

Offentliggørelse af en ansøgning om registrering af en betegnelse i henhold til artikel 50, stk. 2, litra a), i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1151/2012 om kvalitetsordninger for landbrugsprodukter og fødevarer

(2021/C 112/03)

Denne offentliggørelse giver ret til at gøre indsigelse mod ansøgningen, jf. artikel 51 i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1151/2012 ⁽¹⁾, senest tre måneder efter datoen for offentliggørelsen.

ENHEDSDOKUMENT

»Olio di Roma«

EU-nr.: PGI-IT-2453 — 5.4.2019

BOB () BGB (X)

1. Betegnelse

»Olio di Roma«

2. Medlemsstat eller Tredjeland

Italien

3. Beskrivelse af landbrugsproduktet eller fødevaren

3.1. Produkttype

Kategori 1.5. — Fedtstoffer

3.2. Beskrivelse af produktet med betegnelsen i punkt 1

Ved certificeringen skal den beskyttede geografiske betegnelse »Olio di Roma« ekstra jomfruolivenolie opfylde nedenstående parametre:

Farve: fra grøn til gyldengul, alt afhængigt af oliens alder.

Organoleptiske egenskaber

Beskrivelse	Median
Frugtagtig karakter	2-6
Bitterhed	2-5
Skarphed	2-5
Noter af tomat og/eller artiskok og/eller urter og/eller mandler	1-4,5

Kemisk-fysiske egenskaber

— Syreindhold (udtrykt som oliesyre): $\leq 0,4$ %

— Peroxidal ≤ 12 mEq O₂/kg

— Oliesyre ≥ 70 %

— Tocopheroler ≥ 150 mg/kg

⁽¹⁾ EUT L 343 af 14.12.2012, s. 1.

- Biofenoler i alt ≥ 220 mg/kg
- $K_{232} \leq 2,20$
- $K_{270} \leq 0,200$

Alle parametre, som ikke specifikt er nævnt, skal være i overensstemmelse med EU-lovgivningen om ekstra jomfruolivenolie.

3.3. *Foder (kun for animalske produkter) og råvarer (kun for forarbejdede produkter)*

De sorter, der kan anvendes alene eller i kombination til at producere den beskyttede geografiske betegnelse »Olio di Roma«, er Itrana, Carboncella, Moraiolo, Caninese, Salviana, Rosciola, Marina, Sirole, Maurino Pendolino, Frantoio og Leccino, som skal udgøre mindst 80 %. En andel på højst 20 % af andre sorter er tilladt, når blot de er medtaget i det nationale register over frugtsorter tilladt til salg, der blev oprettet ved lovdekret nr. 124 af 25. juni 2010.

3.4. *Specifikke etaper af produktionen, som skal finde sted i det afgrænsede geografiske område*

Alle etaper af produktionsprocessen, dvs. dyrkning, høst og presning, skal finde sted i det afgrænsede geografiske område.

3.5. *Særlige regler for udskæring, rivning eller emballering osv. af det produkt, som betegnelsen henviser til*

Efter presningen skal olien opbevares i beholdere af rustfrit stål eller et andet materiale, der er egnet til opbevaring af olie. Disse beholdere skal være fuldstændigt rene og uden spor af rengøringsmiddel. De skal opbevares på et sted med optimale opbevaringsbetingelser for ekstra jomfruolivenolie, så man undgår uønskede ændringer i produktets kemiske og organoleptiske egenskaber.

Inden emballeringen kan olien være naturligt dekanteret, filtreret eller underkastet enhver anden naturlig proces for at fjerne restprodukter fra forarbejdningen (dvs. oliefod eller grøntsagsvand). Ved opbevaring i beholdere er det muligt at bruge inaktive gasser.

Olie med den beskyttede geografiske betegnelse »Olio di Roma« skal markedsføres i beholdere, der er tilladt i henhold til gældende lovgivning, og som har en kapacitet på højst 5 liter. Beholderne skal forsegles og mærkes.

3.6. *Særlige regler for mærkning af det produkt, som betegnelsen henviser til*

Mærkningen skal indeholde angivelsen »olio extravergine di oliva «Olio di Roma« IGP« [»ekstra jomfruolivenolie «Olio di Roma« BGB«] skrevet med tydelige bogstaver, således at den kan skelnes fra alle de øvrige oplysninger på etiketten.

Brugen af navne, bedriftsnavne, firmanavne, navne på sammenslutninger og private varemærker er tilladt, hvis de ikke er anprisende og ikke er af en sådan art, at de vildleder kunderne. Det er tilladt at angive ordet »monovarietale« (»enkeltsort«) efterfulgt af den anvendte sort, der er medtaget i punkt 3.3. Produktionsåret for de oliven, som olien er lavet af, skal fremgå af etiketten.

4. **Kort angivelse af det geografiske områdes afgrænsning**

Produktionsområdet for den beskyttede geografiske betegnelse »Olio di Roma« består af følgende kommuner:

Provinsen Viterbo i sin helhed

Provinsen Rieti: Collevocchio, Stimigliano, Forano, Selci, Cantalupo in Sabina, Poggio Catino, Fara in Sabina, Castelnuovo di Farfa, Toffia, Salisano, Poggio Nativo, Frasso Sabino, Scandriglia, Orvinio, Mompeo, Casaprotta, Poggio San Lorenzo, Monteleone Sabino, Poggio Moiano, Colle di Tora, Montenero Sabino, Montebueno, Tarano, Torri in Sabina, Vacone, Configni, Cottanello, Montasola, Casperia, Roccantica, Torricella in Sabina, Montopoli di Sabina, Magliano Sabina, Poggio Mirteto, Rocca Sinibalda Longone Sabino, Monte San Giovanni in Sabina, Varco Sabino, Belmonte in Sabina, Rieti, Cantalice, Borgo Velino, Antrodoto, Castel Sant'Angelo, Cittaducale, Contigliano, Ascrea, Colli sul Vellino, Vacone, Morro Reatino, Paganico Sabino, Pescorocchiano, Poggio Bustone, Pozzaglia Sabina og Rivodutri

Provinsen Rom i sin helhed undtagen kommunerne Anzio, Arcinazzo Romano, Allumiere, Camerata Nuova, Colferro, Jenne, Tolfra, Riofreddo, Santa Marinella, Valmontone, Vallepietra, Vallinfreda og Vivaro Romano

Provinsen Frosinone i sin helhed undtagen kommunerne Acquafondata, Filettino, Trevi nel Lazio og Viticuso

Provinsen Latina i sin helhed undtagen kommunerne Latina, Pontinia, Sabaudia og San Felice Circeo.

5. Tilknytning til det geografiske område

Ansøgningen om anerkendelse bygger på kvalitetsegenskaberne for »Olio di Roma«.

Det geografiske område, der henvises til i punkt 4, er beliggende midt på den italienske halvø ud til Det Tyrrenske Havs kyst. Det strækker sig fra Appenninerne til Det Tyrrenske Hav, og landskabet består for det meste af bakker (54 % af regionens samlede areal), som er typiske for olivendyrkningsområdet.

Dette er karakteristisk for landskabet i hele området, hvor man finder oliventræer, der er flere hundrede år gamle, og en lang række olivenøkotyper, som er typiske for det geografiske område.

Der dyrkes oliven i hele det afgrænsede geografiske område, hvor ca. 63 000 hektar er beplantet og ligger i en højde fra 0 til ca. 800 m over havets overflade, og de tegner sig for næsten 50 % af det samlede areal, der anvendes til træafgrøder.

Klimaet i det afgrænsede område er et middelhavsklima med milde, våde vintre og efterår og varme, tørre somre. Gennemsnitstemperaturerne varierer fra 3 °C i januar til 30 °C i juli.

Nedbøren varierer fra 600-700 mm om året ved kysten til 1 000 mm om året på bakkerne og i Antiappenninerne. De mest regnfulde årstider er efteråret og foråret, og nedbøren er ringest om sommeren.

De tyrrenske vinde, der påvirker bakke- og slettelandskabet, har en afgørende indflydelse på de miljømæssige og klimatiske forhold i det område, hvor »Olio di Roma« produceres.

BGB-området har de rette betingelser for olivendyrkning af følgende årsager:

- jord med mellemhøj densitet, der er rig på organisk materiale og har en neutral eller subalkalisk pH-værdi
- minimumstemperaturer, som ikke ligger under 5 minusgrader fra december til februar
- maksimumstemperaturer, som ikke ligger over 34 °C i juli og august
- gennemsnitlig årlig nedbør på mindst 600 mm
- nedbør, som sjældent kommer over 30 mm om sommeren, med tørke i juli og august
- efterårsnedbør, som sjældent ligger under 120 mm i september og oktober.

De særlige kendetegn ved »Olio di Roma« kan tilskrives disse meget specifikke geografiske, orografiske, jordbundsmæssige og klimatiske forhold, som har vist sig at være særdeles velegnede til olivendyrkning.

Disse specifikke klimavariationer, der kan observeres under olieakkumulerings- og modningsfaserne i det geografiske område, hvor oliverne typisk dyrkes, er den vigtigste miljømæssige faktor for produktets kvalitetsparametre, såsom dets indhold af phenol og flygtige forbindelser. Det forholder sig nemlig som følger:

- Den vand- og varmessress (i august og september), der opstår under olivenoliens akkumuleringsfase, udløser syntesen af de polyphenoler, der dannes i oliverne. Polyphenolerne dannes som følge af intens stress, f.eks. vand- og/eller varmessress, og træet anvender dem til at modvirke produktionen af frie radikaler.
- Samtidig fremmer efterårsnedbøren (i oktober og november) syntesen af flygtige forbindelser.

Dette særlige forløb med vandstress som følge af varmen/tørken under olieakkumuleringsfasen efterfulgt af efterårsregn og køligere, vådere vejrforhold, efterhånden som oliverne modner, medfører først og fremmest dannelsen af polyphenoler (bitterhed og skarphed) efterfulgt af dannelsen af flygtige forbindelser (noter af tomat og/eller artiskok og/eller urter og/eller mandler).

De samlede polyphenol-/biophenolværdier (≥ 220 mg/kg) giver »Olio di Roma« sin bitterhed og skarphed (som i begge tilfælde ligger mellem 2 og 5) og giver produktet sin unikke identitet.

De flygtige forbindelser tilfører til gengæld en række plantenoter, der giver den beskyttede geografiske betegnelse »Olio di Roma« sin identitet, nemlig noter af tomat og/eller artiskok og/eller urter og/eller mandler (1-4,5).

De olivensorter, der dyrkes i området, og som er nævnt i punkt 3.3, er repræsentative for ældgamle sorter, der i det væsentlige er naturligt hjemmehørende, og som dyrkes i hele området eller udelukkende i mere begrænsede og specialiserede områder. Dette bidrager ligeledes til produktionen af en olie med særlige kemiske og sensoriske egenskaber, nemlig en frugtagtig, bitter og skarp smag, hvilket udgør den typiske karakteristiske tilknytning til det geografiske referenceområde.

Den bitre og skarpe smag er en nyttig markør ved vurderingen af oliens »friskhed«, idet sådanne molekyler er tilbøjelige til at oxidere med tiden. Dermed mister de deres karakteristiske smag og de sundhedsmæssige egenskaber, de giver produktet. Det er nu obligatorisk at angive olivenernes høstår på etiketten for at understrege produktets »friskhed«.

De særlige menneskelige faktorer, der har indflydelse på det specifikke produkt, er bl.a. dyrkningsteknikker såsom valg af høsttidspunkt og håndtering af kunstvanding. Høstsæsonen i produktionsområdet varer normalt fra slutningen af september til den 31. december hvert år. Kunstvanding er ikke udbredt. Når der kunstvandes, sker det på grund af vandmangel og for at bevare de plantenoter, der er kendetegnende for denne olie.

En anden menneskelig faktor, der har indflydelse på kendetegnene ved »Olio di Roma«, er presningsteknikken. For at beskytte og bevare produktets særlige kendetegn er det ikke tilladt at anvende automatiske presningssystemer.

Det er vigtigt at bemærke, at samspillet mellem disse dyrkningsmæssige og klimatiske karakteristika kombineret med de dyrkede olivens genotyper giver en unik fænotype.

De anvendte olivenpresningsteknikker er også med til at gøre »Olio di Roma« unik. De over 450 olivenpresser i det afgrænsede geografiske område er teknologisk veludstyret og bemandet med personale, der har adgang til relevant teknisk videreuddannelse for at sikre olie af den bedste kvalitet og med det bedst mulige udtryk for de unikke egenskaber, der er beskrevet i punkt 3.2.

Det er de miljømæssige og klimatiske forhold i området, der giver produktet sine kendetegn, f.eks. dets gyldengule farve med grønne toner af varierende intensitet, dets brede, elegante bouquet med noter af artiskok, nyslået græs, cikorie og tomat af varierende intensitet og strejf af mynte, basilikum og rosmarin. Den er kompleks og delikat i munden og har velafbalancerede noter af artiskok, tidsel og tomat af varierende intensitet samt en slutnote af sød mandel. Den har en veldefineret bitterhed og skarphed.

I produktionsområdet er der klare beviser for, at planten blev anvendt til fødevareproduktion fra det 6. og 7. århundrede f.Kr. og fremefter.

Romerne perfektionerede de teknikker, der anvendes til produktion og presning af olien, og de udbredte deres olivendyrkningseksptise i de områder, de erobrede. Et besøg i Testaccioområdet viser tydeligt, hvor vigtig handelen med olie var i Rom. Her lå flodhavnen til den gamle handelsplads, og de amforer, der blev læst af her, blev smadret, når de var tømte, og smidt her i så store mængder, at de dannede et kunstigt bjerg kendt som »monte dei cocci« (potteskårsbjerget).

I 1813 udgjorde det areal, der var dækket af olivenplantager i Lazio, ca. 27 000 hektar, og olieproduktionen nåede op på 3 mio. kg. I 1938 oversteg det areal, der blev anvendt til specialiseret olivendyrkning i Lazio, 80 000 hektar. Dette tal steg til 84 000 i 1952-1956 og til 87 770 hektar i 1966-1970.

Produktets omdømme i Italien og på verdensplan er blevet styrket som følge af de talrige nationale og internationale anerkendelser, der har modtaget, dets konstante tilstedeværelse og prisvindende resultater i forskellige oliekonkurrencer samt salget af olie fra det i punkt 4 nævnte område som souvenir til turister, der besøger hovedstaden.

Henvisning til offentliggørelsen af varespecifikationen

(Artikel 6, stk. 1, andet afsnit, i denne forordning)

Varespecifikationens fulde tekst er tilgængelig på webstedet: <http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335>

eller

ved at gå direkte til hjemmesiden for ministeriet for landbrug, fødevarer og skovbrug (www.politicheagricole.it), klikke på »Qualità« (øverst til højre på skærmen), dernæst på »Prodotti DOP IGP STG« (til venstre på skærmen) og til sidst på »Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE«.

ISSN 1977-0871 (elektronisk udgave)
ISSN 1725-2393 (papirudgave)



Den Europæiske Unions
Publikationskontor
L-2985 Luxembourg
LUXEMBOURG

DA