

Službeni list

Europske unije

C 112



Hrvatsko izdanje

Informacije i objave

Godište 64.

30. ožujka 2021.

Sadržaj

IV. Obavijesti

OBAVIJESTI INSTITUCIJA, TIJELA, UREDA I AGENCIJA EUROPSKE UNIJE

Europska komisija

2021/C 112/01 Tečajna lista eura — 29. ožujka 2021. 1

V. Objave

DRUGI

Europska komisija

2021/C 112/02 Objava zahtjeva za izmjenu specifikacije proizvoda za naziv u sektoru vina iz članka 105. Uredbe (EU) br. 1308/2013 Europskog parlamenta i Vijeća 2

2021/C 112/03 Objava zahtjeva za registraciju naziva u skladu s člankom 50. stavkom 2. točkom (a) Uredbe (EU) br. 1151/2012 Europskog parlamenta i Vijeća o sustavima kvalitete za poljoprivredne i prehrambene proizvode 12

HR

IV.

(Obavijesti)

OBAVIJESTI INSTITUCIJA, TIJELA, UREDA I AGENCIJA EUROPSKE UNIJE

EUROPSKA KOMISIJA

Tečajna lista eura ⁽¹⁾

29. ožujka 2021.

(2021/C 112/01)

1 euro =

Valuta	Tečaj	Valuta	Tečaj		
USD	američki dolar	1,1784	CAD	kanadski dolar	1,4833
JPY	japanski jen	129,19	HKD	hongkonški dolar	9,1618
DKK	danska kruna	7,4360	NZD	novozelandski dolar	1,6805
GBP	funta sterlinga	0,85120	SGD	singapurski dolar	1,5860
SEK	švedska kruna	10,2205	KRW	južnokorejski von	1 334,49
CHF	švicarski franak	1,1075	ZAR	južnoafrički rand	17,6924
ISK	islandska kruna	151,00	CNY	kineski renminbi-juan	7,7334
NOK	norveška kruna	10,0738	HRK	hrvatska kuna	7,5723
BGN	bugarski lev	1,9558	IDR	indonezijska rupija	17 021,99
CZK	češka kruna	26,079	MYR	malezijski ringit	4,8803
HUF	mađarska forinta	362,32	PHP	filipinski pezo	57,112
PLN	poljski zlot	4,6457	RUB	ruski rubalj	89,4425
RON	rumunjski novi leu	4,9025	THB	tajlandski baht	36,731
TRY	turska lira	9,6209	BRL	brazilski real	6,7964
AUD	australski dolar	1,5398	MXN	meksički pezo	24,4513
			INR	indijska rupija	85,5038

⁽¹⁾ Izvor: referentna tečajna lista koju objavljuje ESB.

V.

(Objave)

DRUGI

EUROPSKA KOMISIJA

Objava zahtjeva za izmjenu specifikacije proizvoda za naziv u sektoru vina iz članka 105. Uredbe (EU) br. 1308/2013 Europskog parlamenta i Vijeća

(2021/C 112/02)

Ova je objava temelj za podnošenje prigovora na zahtjev u skladu s člankom 98. Uredbe (EU) br. 1308/2013 Europskog parlamenta i Vijeća ⁽¹⁾ u roku od dva mjeseca od datuma ove objave.

ZAHTJEV ZA IZMJENU SPECIFIKACIJE PROIZVODA

„Coteaux du Pont du Gard”**PGI-FR-A1131-AM01****Datum zahtjeva: 29. kolovoza 2016.****1. Pravila koja se primjenjuju na izmjenju**

Članak 105. Uredbe br. 1308/2013 – Izmjena koja nije manja

2. Opis i razlozi za izmjenju**2.1. Enološki postupci – izmjena prinosa ružičastih i crnih vina**

Najveći prinos od proizvodnje crnih vina povećan je s 80 hl/ha na 90 hl/ha, a za ružičasta vina s 90 hl/ha na 100 hl/ha.

Kad je riječ o povećanju prinosa ružičastih vina, ovim zahtjevom nastoji se dopustiti određeni stupanj prilagodljivosti proizvodnje potrebama tržišta u korist ružičastih vina i osigurati njezin kontinuitet.

Uz tržište ružičastih vina, koje bilježi značajan porast, analizirana je potražnja potrošača za lakim crnim vinima, manje alkoholne jakosti. Blagim povećanjem prinosa na česticama vinove loze koje ispunjavaju kriterije za proizvodnju crnih vina omogućit će se proizvodnja vina od voća s manjim udjelom alkohola.

To blago povećanje prinosa ne utječe na posebnosti crnih i ružičastih vina koja se proizvode pod nazivom „Coteaux du Pont du Gard”.

Ta izmjena poglavlja I. specifikacije proizvoda, u točki 6. naslovljenoj „Prinos” utječe na točku „Enološki postupci – Najveći prinosi” jedinstvenog dokumenta.

(¹) SL L 347, 20.12.2013., str. 671.

2.2. *Proizvodnja kvalitetnih pjenušavih vina*

Specifikacija proizvoda izmijenjena je kako bi se uklonile sve odredbe koje se odnose na proizvodnju kvalitetnih pjenušavih vina. To proizlazi iz odluke Državnog vijeća (fr. Conseil d'État) od 2. ožujka 2015. kojom se poništava odluka od 28. listopada 2011. o ZOZP-u „Coteaux du Pont du Gard” u dijelu u kojoj se njome potvrđuju odredbe specifikacije koje se odnose na „crvena, ružičasta i bijela kvalitetna pjenušava vina”.

Nakon što je Fédération Nationale des Producteurs et Elaborateurs de Crémants poduzeo odgovarajuće korake, Državno vijeće poništilo je odredbe o „pjenušavim vinima” iz odluka koje se odnose na različite ZOZP-ove, uključujući ZOZP „Coteaux du Pont du Gard”, zbog nepostojanja prethodne proizvodnje. Državno vijeće u svojoj je odluci smatralo da na predmetnom području nije bila uspostavljena prethodna proizvodnja pjenušavih vina.

Ta se izmjena odnosi na točku 3.1. „Vrsta proizvoda”, točku 3.3. „Organoleptički opis vina” i točku 7.2. „Posebnost proizvoda” koja se odnosi na povezanost sa zemljopisnim podrijetlom poglavlja I. specifikacije proizvoda i utječe na jedinstveni dokument u sljedećim točkama: „Kategorije proizvoda od vinove loze”, „Opis vina” i „Povezanost sa zemljopisnim područjem”.

2.3. *Opis proizvoda*

U poglavlju I. točki 3.3. specifikacije dopunjen je opis vina kako bi se za svaku boju vina i kategoriju proizvoda naveo organoleptički opis proizvoda. Za vina od prezreloga grožđa nakon opisa vina različitih boja slijedi opis mirnih vina, uz navođenje posebnosti da se ta vina odlikuju aromama zrelog voća.

Ti su dodaci uključeni u točku „Opis vina” jedinstvenog dokumenta.

2.4. *Formalna izmjena/područje proizvodnje*

Specifikacija je ispravljena u poglavlju I. točki 4.1. u svrhu uključivanja sljedećeg formalnog ispravka:

U prvom stavku izraz „berba grožđa” zamijenjen je riječima „proizvodnja grožđa”; navedeni je izraz prikladniji za definiranje zemljopisnog područja proizvodnje grožđa u odnosu na područje proizvodnje i razvoja vina.

Ta je izmjena uključena u jedinstveni dokument u točki „Razgraničeno zemljopisno područje”.

2.5. *Područje u neposrednoj blizini*

Popis okruga, čije su administrativne granice neodređene, zamijenjen je popisom općina, pri čemu je definicija područja u neposrednoj blizini iz točke 4.2. specifikacije proizvoda ostala neizmijenjena.

Popis općina sastavljen je na temelju službenog zemljopisnog šifrnika iz 2019., koji je referentan na nacionalnoj razini.

Ta definicija područja u neposrednoj blizini na temelju popisa općina unesena je u točku „Dodatni uvjeti” jedinstvenog dokumenta.

2.6. *Sorte vinove loze*

U poglavlju I. točki 5. specifikacije definirane sorte vinove loze za proizvodnju vina sa ZOZP-om „Coteaux du Pont du Gard” dopunjene su sa sljedećih devet sorti:

„Artaban N, Cabernet blanc B, Cabernet cortis N, Floreal B, Muscaris B, Soreli B, Sauvignier gris B, Vidoc N i Voltis B.”

Za te se sorte smatra da su otporne na sušu i kriptogamne bolesti. Potrebna im je manja količina sredstava za zaštitu bilja, a odgovaraju sortama koje se upotrebljavaju za proizvodnju ZOZP-a. Ne mijenjaju svojstva vina sa zaštićenom oznakom zemljopisnog podrijetla.

Te su sorte dodane na popis sorti u točki „Glavne sorte vinove loze” jedinstvenog dokumenta.

2.7. *Kontrolno tijelo*

Ažuriran je tekst poglavlja 3. o certifikacijskom tijelu koje djeluje u ime INAO-a, nadležnog kontrolnog tijela.

Navedeni formalni ispravci ne utječu na jedinstveni dokument.

2.8. *Povezanost sa zemljopisnim područjem*

Točka „Povezanost sa zemljopisnim područjem” jedinstvenog dokumenta dopunjena je kako bi se istaknulo da se uzročna povezanost vina sa ZOZP-om „Coteaux du Pont du Gard” temelji na prepoznatljivosti povijesnog lokaliteta *Pont du Gard*, zbog kojeg su vina sa ZOZP-om stekla ugled.

Stoga je posljednji odlomak dijela o povezanosti s podrijetlom specifikacije proizvoda izbrisan u poglavlju koje se odnosi na povezanost sa zemljopisnim područjem ovog jedinstvenog dokumenta jer u njemu nisu navedene relevantne informacije o povezanosti. (Posljednji odlomak glasi: „Stoga je vinogradarstvo, uz maslinarstvo i uzgoj bikova glavna poljoprivredna djelatnost departmana Gard. Ono pruža aktivan doprinos prostornom planiranju tog područja povezanog s krajolikom bijelog vapnenca, karakterističnog za šikare hrasta crnike te regije”).

JEDINSTVENI DOKUMENT

1. **Naziv**

Coteaux du Pont du Gard

2. **Vrsta oznake zemljopisnog podrijetla**

ZOZP – zaštićena oznaka zemljopisnog podrijetla

3. **Kategorija proizvoda od vinove loze**

1. Vino

16. Vino od prezreloga grožđa

4. **Opis vina**

Mirna crna, ružičasta i bijela vina.

Ukupna volumna alkoholna jakost (najmanja i najveća), ukupna kiselost, ukupni sadržaj hlapljivih kiselina i ukupni sadržaj sumporova dioksida propisani su zakonodavstvom Unije.

Crna vina, koja se uglavnom proizvode od sorti grenache, syrah, merlot i cabernet sauvignon većinom su prilično intenzivne crvene boje s tamnoljubičastim odsjajem i sjajem. Aromom tih vina dominiraju primarne note vrlo zrelog crnog i crvenog bobičastog voća. Ta su vina pri kušanju na nepcu blaga, struktura im je gusta, ali vrlo zaokružena, slatka, tanini su rafinirani, okrugli i uopće ne izazivaju trpki osjet na okusnim pupoljcima.

Ružičasta vina uglavnom se proizvode od sorti cinsault, grenache i syrah. Ta su vina tamnoružičaste boje. Odlikuju se aromama crvenog bobičastog voća koje su vrlo izražene i mogu biti vinozne. Prema okusu pripadaju punim vinima, vrlo kvalitetne strukture i aromatske postojanosti.

Bijela su vina profinjena, elegantna, puna i voćna. Slamnatožute su boje, s ponekim zelenim odsjajem. Ta vina imaju izražen i vrlo intenzivan miris kojim dominiraju primarne note bijelog voća i sušenog voća. Okus im je zaokružen i pun; odlikuju se krepekošću i svježinom, a prisutne su i voćne note.

Opća analitička svojstva

Najveća ukupna alkoholna jakost (u % volumnog udjela)	
Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % volumnog udjela)	9
Najmanja ukupna kiselost	u miliekvivalentima po litri
Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri)	
Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri)	

Crna, ružičasta i bijela vina od prezreloga grožđa

Uz detaljan opis u okviru mirnih vina, navodi se da se vina od prezreloga grožđa odlikuju aromama zrelog voća.

Kad je riječ o vinima od prezreloga grožđa, (najmanja i najveća) stvarna alkoholna jakost, ukupna alkoholna jakost, prirodna alkoholna jakost i ukupni sadržaj sumporova dioksida propisani su zakonodavstvom Unije.

Opća analitička svojstva	
Najveća ukupna alkoholna jakost (u % volumnog udjela)	
Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % volumnog udjela)	
Najmanja ukupna kiselost	u miliekvivalentima po litri
Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri)	
Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri)	

5. Enološki postupci

(a) Osnovni enološki postupci

Poseban enološki postupak

U pogledu enoloških postupaka u proizvodnji vina potrebno je poštovati obveze koje su određene na razini Zajednice te u Zakoniku o poljoprivredi i morskom ribarstvu.

(b) Najveći prinosi

Crna i bijela vina obuhvaćena ZOZP-om „Coteaux du Pont du Gard”

90 hektolitara po hektaru

Ružičasta vina obuhvaćena ZOZP-om „Coteaux du Pont du Gard”

100 hektolitara po hektaru

6. Razgraničeno zemljopisno područje

Berba grožđa, proizvodnja i razvoj vina sa zaštićenom oznakom zemljopisnog podrijetla „Coteaux du Pont du Gard” odvijaju se u sljedećim općinama departmana Gard:

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 (dio koji se nalazi jugoistočno od rijeke Vistre) i Villeneuve-lès-Avignon.

7. Glavne sorte vinove loze

Alicante Henri Bouschet N
Alphonse Lavallée N
Altesse B
Alvarinho - Albariño
Aramon N
Aramon blanc B
Aramon gris G
Arel 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
Floreale 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

Vermentino B - Rolle

Vidoc N

Villard blanc B

Villard noir N

Viognier B

Voltis B

8. Opis povezanosti

ZOZP „Coteaux du Pont du Gard” nazvan je po povijesnom lokalitetu „Pont du Gard”, koji se nalazi u središtu zemljopisnog područja departmana Gard i zahvaljujući kojemu su i vina stekla ugled.

Vinogorje Languedoc prostrano je područje vapnenačkih brežuljaka i visoravni, vrlo karakterističnih za departman Gard te pješćanih i šljunčanih ravnica što se na istok i jug protežu do granice s močvarnim područjem Camargue.

Zbog udaljenosti od mora i planina, klima je sredozemna u užem smislu s vrlo vrućim i suhim ljetima; sjeverni vjetar zvan mistral često je snažan i izmjenjuje se s razdobljima puhanja morskih vjetrova koji ponekad uzrokuju obilne jesenske kiše (pojava olujnih kiša u gorju Cévennes), koje su postupno oblikovale krajolik i zbog kojih su stanovnici morali ukrotiti vodene tokove.

Godišnja količina padalina iznosi od 600 do 750 mm, a varijacije su velike zbog njihova olujnog podrijetla.

U rimsko su doba na tom području podignute prve velike građevine, uključujući, akvedukt *Pont du Gard*, spomenik svjetske baštine UNESCO-a, koji je s 50 km kanala doveo vodu u Nîmes, pa je u to doba i zasađen prvi veći vinograd.

Vinogradi su se mijenjali kroz povijest, a sadašnji su oblik dobili u 19. stoljeću.

Odlukom od 16. studenoga 1981., to vino nosi oznaku regionalnog vina (*vins de pays*), a vinogradari su 2010. odlučili obuhvatiti i područja pet regionalnih vina iz susjednih krajeva da bi stvorili ujednačenije područje, dali poticaj ZOZP-u „Coteaux du Pont du Gard” te iskoristili znanje i iskustvo svih vinogradara iz te regije.

Znatno su se razvile sredozemne sorte vinove loze koje su vrlo dobro prilagođene najsušim tlima i druge sorte kao što su cabernet sauvignon i merlot za crna vina, odnosno chardonnay i sauvignon za bijela vina, na dubljim tlima.

Vrlo dobri uvjeti dozrijevanja, prilagodba sorti grožđa i enološka ulaganja omogućuju dobivanje vina istaknutog mediteranskog karaktera.

Crna vina obično su prilično intenzivne boje, jaka i topla s voćnim aromama i taninskim strukturama koje se razlikuju ovisno o korištenoj tehnologiji proizvodnje vina.

Ružičasta i bijela vina profinjena su, elegantna, puna i voćna. Predviđena su za konzumaciju dok su mlada.

Vina od prezreloga grožđa odlikuju se aromama zrelog voća.

Zbog svojeg zemljopisnog položaja, vina obuhvaćena ZOZP-om „Coteaux du Pont du Gard” uživaju pogodnosti izrazito tople klime, koja omogućuje proizvodnju vina istaknutog mediteranskog karaktera. Prilagodba sorti vinove loze koju vinogradari provode već više od 30 godina omogućila je da se udovolji potražnji novih potrošača koji osim toga u sve većem broju posjećuju regiju, njezine povijesne lokalitete i vina te pridonose prepoznatljivosti zaštićene oznake zemljopisnog podrijetla „Coteaux du Pont du Gard”.

9. Osnovni dodatni uvjeti

Označivanje

Pravni okvir:

Nacionalno zakonodavstvo

Vrsta dodatnog uvjeta:

Dodatne odredbe koje se odnose na označivanje

Opis uvjeta:

Zaštićena oznaka zemljopisnog podrijetla „Coteaux du Pont du Gard” može se dopuniti nazivom jedne ili više sorti grožđa.

Zaštićena oznaka zemljopisnog podrijetla „Coteaux du Pont du Gard” može se dopuniti izrazima „primeur” ili „nouveau”. Izrazi „primeur” ili „nouveau” rezervirani su za mirna vina.

Ako se izraz „Indication géographique protégée” („zaštićena oznaka zemljopisnog podrijetla”) zamjenjuje tradicionalnim izrazom „Vin de pays” („regionalno vino”), na etiketi se nalazi logotip ZOZP-a Europske unije.

Područje u neposrednoj blizini

Pravni okvir:

Nacionalno zakonodavstvo

Vrsta dodatnog uvjeta:

Odstupanje u pogledu proizvodnje na razgraničenom zemljopisnom području

Opis uvjeta:

Područje u neposrednoj blizini, za koje je utvrđeno odstupanje u pogledu proizvodnje i razvoja vina zaštićene oznake zemljopisnog podrijetla „Coteaux du Pont du Gard” sastoji se od sljedećih općina, na temelju službenog zemljopisnog šifrnika iz 2019.:

U departmanu 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 Graudu-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, Maussargues, 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, Pontetils-et-Brésis, Portes, Potelières, Pognadoresse, Puechredon, Quissac, Revens, Ribaute-les-Tavernes, Rivières, Robiac-Rochessadoule, 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-Chaptes,

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-Valgalgues, Saint-Maurice-de-Cazevieille, 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, Vissec.

U departmanu Hérault: Assas, Baillargues, Balaruc-les-Bains, Balaruc-le-Vieux, Beaulieu, Boisseron, Bouzigues, Buzignargues, Campagne, Candillargues, Castelnaud-le-Lez, Castries, Cazevieille, Clapiers, Claret, Combailaux, 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, Villeveyrac.

U departmanu Bouches-du-Rhône: Alleins, Arles, Aureille, Barbentane, Boulbon, Cabannes, Châteaurenard, Eygalières, Eyguières, Eyragues, Fontvieille, Graveson, Lamanon, Les Baux-de-Provence, Maillane, Mallemort, Mas-Blanc-des-Alpilles, Maussane-les-Alpilles, Mollégès, Mourières, 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, Verquières.

U departmanu 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, Chauzon, 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-Grailhouse, Lachapelle-sous-Aubenas, Lagorce, Lalevade-d'Ardèche, Lanarce, Lanas, Largentière, Larnas, Laurac-en-Vivarais, Laveyrune, Lavillatte, Lavilledieu, 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, Meysse, 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, Usclades-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, Vogüé.

U departmanu 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, Visan.

Poveznica na specifikaciju proizvoda

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

Objava zahtjeva za registraciju naziva u skladu s člankom 50. stavkom 2. točkom (a) Uredbe (EU) br. 1151/2012 Europskog parlamenta i Vijeća o sustavima kvalitete za poljoprivredne i prehrambene proizvode

(2021/C 112/03)

Ova je objava temelj za podnošenje prigovora na zahtjev u skladu s člankom 51. Uredbe (EU) br. 1151/2012 Europskog parlamenta i Vijeća ⁽¹⁾ u roku od tri mjeseca od datuma ove objave.

JEDINSTVENI DOKUMENT

„Olio di Roma”

EU br.: PGI-IT-2453 – 5.4.2019.

ZOI () ZOZP (X)

1. Naziv

„Olio di Roma”

2. Država članica ili treća zemlja

Italija

3. Opis poljoprivrednog ili prehrambenog proizvoda

3.1. Vrsta proizvoda

Razred 1.5. – Ulja i masnoće

3.2. Opis proizvoda na koji se odnosi naziv iz točke 1.

Ekstra djevičansko maslinovo ulje sa zaštićenom oznakom zemljopisnog podrijetla „Olio di Roma” pri certifikaciji mora biti u skladu s posebnim parametrima navedenima u nastavku:

Boja: od zelene do zlatnožute boje, s kromatskim odstupanjima tijekom vremena.

Organoleptička svojstva

Svojstvo	Medijan
Voćnost	2–6
Gorčina	2–5
Oštrina	2–5
Aroma rajčice i/ili artičoke i/ili bilja i/ili badema	1–4,5

Fizikalno-kemijska svojstva

— kiselost (izražena kao oleinska kiselina): ≤ 0,4 %

— peroksidni broj ≤ 12 mEq O₂/kg

— oleinska kiselina ≥ 70 %

— tokoferoli ≥ 150 mg/kg

⁽¹⁾ SL L 343, 14.12.2012., str. 1.

- ukupni biofenoli ≥ 220 mg/kg
- $K232 \leq 2,2$
- $K270 \leq 0,2$

Parametri koji nisu izričito navedeni u svakom su slučaju u skladu s važećim zakonodavstvom Unije za ekstra djevičanska maslinova ulja.

3.3. *Hrana za životinje (samo za proizvode životinjskog podrijetla) i sirovine (samo za prerađene proizvode)*

Sorte koje pojedinačno ili zajednički čine najmanje 80 % sastava proizvoda obuhvaćenog ZOZP-om „Olio di Roma”: Itrana, Carboncella, Moraiolo, Caninese, Salviana, Rosciola, Marina, Sirole, Maurino Pendolino, Frantoio i Leccino. Upotreba drugih sorti dopuštena je do 20 %, uz uvjet da su upisane u nacionalni registar sorti sadnica koje se smiju stavljati na tržište, utvrđen zakonodavnom uredbom br. 124 od 25. lipnja 2010.

3.4. *Posebni proizvodni postupci koji se moraju provesti na određenom zemljopisnom području*

Sve faze proizvodnog procesa (uzgoj, berba i ekstrakcija ulja) moraju se odvijati na definiranom zemljopisnom području.

3.5. *Posebna pravila za rezanje, ribanje, pakiranje itd. proizvoda na koji se odnosi registrirani naziv*

Ulje se nakon ekstrakcije mora čuvati u posudama od nehrđajućeg čelika ili drugog materijala prikladnog za čuvanje ulja, koje su potpuno čiste, nemaju tragova deterdženata te su pohranjene u prostorijama koje osiguravaju optimalno čuvanje ekstra djevičanskog maslinovog ulja, kako bi se izbjegle neželjene promjene kemijskih i organoleptičkih svojstava proizvoda.

Ulje prije pakiranja mora proći postupak prirodnog dekantiranja, filtracije ili neki drugi fizički postupak kojim se uklanjaju mogući ostatci nakon prerade (talog, biljna voda). Kod skladištenja u spremnicima dopušteno je upotrebljavati inertne plinove.

ZOZP „Olio di Roma” mora se stavljati na tržište u spremnicima zapremnine do pet litara koji su odobreni važećim zakonodavstvom, zapečaćeni i označeni etiketom.

3.6. *Posebna pravila za označivanje proizvoda na koji se odnosi registrirani naziv*

Na etiketi mora biti naveden izraz „olio extravergine di oliva „Olio di Roma” IGP” čitljivim i neizbrisivim slovima kako bi se mogao razlikovati od ostalih oznaka navedenih na etiketi.

Upotreba oznaka koje se odnose na poduzeća, imena, tvrtke, privatne robne marke ili grupe dopuštena je uz uvjet da one nemaju pohvalni ton i da ne dovode potrošača u zabludu. Dopuštena je upotreba oznake „jednosortno” nakon čega slijedi naziv korištenog kultivara s popisa navedenog u točki 3.3. Na etiketi mora biti naznačena godina proizvodnje maslina od kojih je ulje proizvedeno.

4. **Sažeta definicija zemljopisnog područja**

Područje proizvodnje zaštićene oznake zemljopisnog podrijetla „Olio di Roma” obuhvaća općine navedene u nastavku:

cijelu pokrajinu Viterbe;

pokrajinu Rieti: Collecchio, 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, Montebuono, Tarano, Torri in Sabina, Vacone, Configni, Cottanello, Montasola, Casperia, Rocantica, 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, Antrodoco, Castel Sant'Angelo, Cittaducale, Contigliano, Ascrea, Colli sul Vellino, Vacone, Morro Reatino, Paganico Sabino, Pescorocchiano, Poggio Bustone, Pozzaglia Sabina i Rivodutri;

cijelu pokrajinu Rima, osim sljedećih općina: Anzio, Arcinazzo Romano, Allumiere, Camerata Nuova, Colleferro, Jenne, Tolfa, Riofreddo, Santa Marinella, Valmontone, Vallepietra, Vallinfreda i Vivaro Romano;

cijelu pokrajinu Frosinone, osim općina Acquafondata, Filettino, Trevi nel Lazio i Viticuso;

cijelu pokrajinu Latina, osim općina Latina, Pontinia, Sabaudia i San Felice Circeo.

5. Povezanost sa zemljopisnim područjem

Zahtjev za priznavanje temelji se na kvalitativnim svojstvima ulja „Olio di Roma”.

Područje iz točke 4. nalazi se u središtu poluotoka, u središnjem dijelu obale Tirenskog mora; proteže se od Apenina do Tirenskog mora, s pretežno brdovitim pojasevima (54 % ukupne površine regije), svojstvenih okolišu pogodnom za uzgoj maslina.

Takva formacija prisutna je u cijelom krajoliku tog područja sa stogodišnjim stablima maslina i mnoštvom ekotipova stabala maslina karakterističnih za zemljopisnu sredinu.

Masline se uzgajaju na cijelom definiranom zemljopisnom području, na površini većoj od 63 000 hektara, koja se pruža od razine mora do 800 metara nadmorske visine i čini gotovo 50 % ukupne površine predviđene za arborikulturu.

Klima tog zemljopisnog područja je sredozemna, s blagim i vlažnim zimama i jesenima te vrućim i suhim ljetima. Prosječna temperatura kreće se od 3 °C u siječnju do 30 °C u srpnju.

Padaline variraju od 600 do 700 mm godišnje u priobalnom pojasu, do 1 000 mm godišnje duž brdovitih pojaseva i u Predapeninima. Najvlažnija su razdoblja jesen i proljeće, a znatno najmanje padalina ima ljeti.

Okolišni i klimatski uvjeti na području proizvodnje ulja „Olio di Roma” uvelike su obilježeni vjetrovima koji pušu s Tirenskog mora i utječu na nizinski i brežuljkasti pojas.

Uvjeti uzgoja maslina na tom području sa zaštićenom oznakom zemljopisnog podrijetla posljedica su:

- neutralnog ili blago alkalnog ilovastog tla bogatog organskim tvarima,
- najnižih temperatura koje se od prosinca do veljače ne spuštaju niže od pet stupnjeva ispod ništice,
- najviših temperatura koje u srpnju i kolovozu ne prelaze 34 °C,
- prosječne količine padalina veće od 600 mm godišnje,
- padalina koje ljeti rijetko prelaze 30 mm, sa sušnim razdobljem u srpnju i kolovozu,
- jesenskih padalina kojih je rijetko manje od 120 mm u razdoblju od rujna do listopada.

Razlikovna obilježja proizvoda „Olio di Roma” proizlaze iz tih vrlo specifičnih geografskih, orografskih i pedoklimatskih uvjeta zbog kojih je područje iznimno pogodno za uzgoj maslina.

Posebni klimatski uvjeti na tipičnom zemljopisnom području uzgoja tijekom faza nakupljanja ulja i dozrijevanja plodova ključni su čimbenici okoliša za određivanje indeksa kvalitete proizvoda, osobito sadržaja polifenola i hlapivih spojeva. Naime,

- toplinsko naprezanje i nestašica vode (kolovoz–rujan), koji se javljaju tijekom faze nakupljanja ulja u maslinama uzrokuju sintezu polifenola koji se nakupljaju unutar plodova. Polifenoli nastaju kao posljedica epizoda intenzivnog naprezanja, posebno u pogledu vode i topline, te ih sama stabla upotrebljavaju za suzbijanje proizvodnje slobodnih radikala.
- jesenske padaline (od listopada do studenoga), s druge strane, pogoduju sintezi hlapivih spojeva.

Taj poseban slijed nestašice vode, prouzročene toplom i suhom klimom tijekom nakupljanja ulja, i jesenskih padalina, s nižim temperaturama i više vlage tijekom dozrijevanja plodova, uzrokuje najprije nakupljanje polifenola (gorka i oštra nota), a zatim nakupljanje hlapivih spojeva (nota rajčice i/ili artičoke i/ili bilja i/ili badema).

Upravo taj skup polifenola/biofenola (≥ 220 mg/kg) daje ulju „Olio di Roma” gorčinu (2–5) i oštrinu (2–5), po čemu je proizvod nedvojbeno prepoznatljiv.

S druge strane, hlapivi spojevi daju niz biljnih aroma tipičnih za ZOZP „Olio di Roma”, odnosno arome rajčice i/ili artičoke i/ili bilja i/ili badema (1–4,5).

Sorte maslina prisutne na tom području, navedene u točki 3.3., stari su kultivari, većinom autohtoni, prošireni po cijelom području ili ograničeni na manja i specijaliziranija područja, koji također pridonose proizvodnji tog ulja s posebnim kemijskim i osjetilnim svojstvima: voćnim, gorkim i oštrim, karakterističnima za povezanost s referentnim zemljopisnim područjem.

Gorak i oštar okus koristan je element za utvrđivanje „svježine” ulja: te molekule s vremenom obično oksidiraju, čime se gube njihov karakterističan okus i ljekovita svojstva proizvoda. U tom pogledu, kako bi se prenijela zamisao o „svježini” proizvoda, na etiketi se mora navesti godina berbe maslina.

Tipični ljudski čimbenici koji utječu na posebnost proizvoda uključuju tehnike uzgoja: razdoblje berbe i upravljanje navodnjavanjem. Razdoblje berbe tehnika je uzgoja koja se obično primjenjuje na području proizvodnje od kraja rujna do 31. prosinca. Dodatno je navodnjavanje rijetko, uglavnom radi očuvanja tipičnih biljnih aroma.

Još jedan ljudski čimbenik koji utječe na svojstva ulja „Olio di Roma” tehnika je ekstrakcije koja isključuje upotrebu sustava preša kako bi se očuvala i održala posebna svojstva proizvoda.

Treba naglasiti da međudjelovanjem tih uzgojnih i klimatskih obilježja, zajedno s genotipovima uzgojenih stabala maslina, nastaje jedinstvena fenotipska ekspresija.

Tehnike ekstrakcije također pridonose tipičnom obilježju ulja „Olio di Roma”. Na definiranom zemljopisnom području nalazi se više od 450 uljara koji imaju kvalitetnu tehnološku opremu i čijim je zaposlenicima dostupno odgovarajuće tehničko osposobljavanje koje im omogućuje kontinuirano osuvremenjivanje znanja, čime se jamči najkvalitetnije ulje i optimiziraju tipična svojstva opisana u točki 3.2.

Naposljetku, okolišni i klimatski uvjeti regije utječu na obilježja proizvoda zlatnožute boje s nijansama zelene većeg ili manjeg intenziteta; arome su mu pune i elegantne s više ili manje intenzivnim notama artičoke, svježe pokošene trave, cikorijske i rajčice, s primjesama metvice, bosiljka i ružmarina. Pri kušanju ima složene i profinjene arome, s više ili manje intenzivnim i uravnoteženim nijansama artičoke, kardona i rajčice te završnom nijansom slatkih badema. Gorčina i oštrina vrlo su izražene.

Na području proizvodnje pronađeni su jasni tragovi upotrebe maslina u prehrambene svrhe već od VII. i VI. stoljeća pr. Kr.

Rimljani su usavršili tehnike proizvodnje i ekstrakcije ulja širenjem uzgoja maslina u sva osvojena područja. Da bi se razumjela važnost trgovine uljem u Rimu, dovoljno je otići u četvrt Testaccio, nekadašnju riječnu luku Emporium, kamo su dolazili brodovi nakrcani amforama, koje su se nakon praznjenja razbijale i gomilale u tolikoj količini da su formirale brežuljak poznat kao „monte dei cocci” (gora terakote).

Područje na kojem se uzgajaju masline u Laciju doseglo je 1813. površinu od 27 000 hektara, s proizvodnjom ulja od 3 000 tona. Površina koja se upotrebljava za specijalizirani uzgoj maslina u Laciju povećala se sa 80 000 hektara 1938. na 84 000 hektara od 1952. do 1956. te na 87 770 hektara od 1966. do 1970.

Brojna nacionalna i međunarodna priznanja, stalna prisutnost i nagrade primljene na raznim natjecanjima maslinovog ulja te prodaja maslinovog ulja s područja navedenog u točki 4. kao suvenira turistima na mnogim prodajnim mjestima u glavnom gradu osnažili su ugled proizvoda na nacionalnoj i međunarodnoj razini.

Upućivanje na objavu specifikacije

(članak 6. stavak 1. drugi podstavak ove Uredbe)

Pročišćeni tekst specifikacije dostupan je na sljedećoj internetskoj stranici: <http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335>

ili

izravno na početnoj stranici talijanskog Ministarstva za poljoprivrednu, prehrambenu i šumarsku politiku (www.politicheagricole.it), klikom na „Qualità” [„Kvaliteta”] (u gornjem desnom kutu zaslona), zatim na „Prodotti DOP IGP STG” [„Proizvodi ZOI ZOZP ZTS”] (na lijevoj strani zaslona) te naposljetku na „Disciplinari di Produzione all’esame dell’UE” [„Specifikacije podnesene na razmatranje Europskoj uniji”].

ISSN 1977-1088 (elektroničko izdanje)

ISSN 1977-060X (tiskano izdanje)



Ured za publikacije
Evropske unije
L-2985 Luxembourg
LUKSEMBURG

HR