

Gazzetta ufficiale C 112

dell'Unione europea



Edizione
in lingua italiana

Comunicazioni e informazioni

64° anno

30 marzo 2021

Sommario

IV *Informazioni*

INFORMAZIONI PROVENIENTI DALLE ISTITUZIONI, DAGLI ORGANI E DAGLI ORGANISMI DELL'UNIONE EUROPEA

Commissione europea

2021/C 112/01	Tassi di cambio dell'euro — 29 marzo 2021	1
---------------	---	---

V *Avvisi*

ALTRI ATTI

Commissione europea

2021/C 112/02	Pubblicazione di una domanda di modifica del disciplinare di produzione di un nome nel settore vitivinicolo di cui all'articolo 105 del regolamento (UE) n. 1308/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio	2
2021/C 112/03	Pubblicazione di una domanda di registrazione di un nome ai sensi dell'articolo 50, paragrafo 2, lettera a), del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari	12

IT

IV

(Informazioni)

INFORMAZIONI PROVENIENTI DALLE ISTITUZIONI, DAGLI ORGANI E
DAGLI ORGANISMI DELL'UNIONE EUROPEA

COMMISSIONE EUROPEA

Tassi di cambio dell'euro ⁽¹⁾

29 marzo 2021

(2021/C 112/01)

1 euro =

Moneta	Tasso di cambio	Moneta	Tasso di cambio		
USD	dollari USA	1,1784	CAD	dollari canadesi	1,4833
JPY	yen giapponesi	129,19	HKD	dollari di Hong Kong	9,1618
DKK	corone danesi	7,4360	NZD	dollari neozelandesi	1,6805
GBP	sterline inglesi	0,85120	SGD	dollari di Singapore	1,5860
SEK	corone svedesi	10,2205	KRW	won sudcoreani	1 334,49
CHF	franchi svizzeri	1,1075	ZAR	rand sudafricani	17,6924
ISK	corone islandesi	151,00	CNY	renminbi Yuan cinese	7,7334
NOK	corone norvegesi	10,0738	HRK	kuna croata	7,5723
BGN	lev bulgari	1,9558	IDR	rupia indonesiana	17 021,99
CZK	corone ceche	26,079	MYR	ringgit malese	4,8803
HUF	fiorini ungheresi	362,32	PHP	peso filippino	57,112
PLN	zloty polacchi	4,6457	RUB	rublo russo	89,4425
RON	leu rumeni	4,9025	THB	baht thailandese	36,731
TRY	lire turche	9,6209	BRL	real brasiliano	6,7964
AUD	dollari australiani	1,5398	MXN	peso messicano	24,4513
			INR	rupia indiana	85,5038

⁽¹⁾ Fonte: tassi di cambio di riferimento pubblicati dalla Banca centrale europea.

V

(Avvisi)

ALTRI ATTI

COMMISSIONE EUROPEA

Pubblicazione di una domanda di modifica del disciplinare di produzione di un nome nel settore vitivinicolo di cui all'articolo 105 del regolamento (UE) n. 1308/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio

(2021/C 112/02)

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

DOMANDA DI MODIFICA DEL DISCIPLINARE DI PRODUZIONE

«Coteaux du Pont du Gard»

PGI-FR-A1131-AM01

Data della domanda: 29 agosto 2016

1. Norme applicabili alla modifica

Articolo 105 del regolamento (UE) n. 1308/2013 - Modifica non minore

2. Descrizione e motivi della modifica**2.1. Pratiche di vinificazione — Modifica della resa dei vini rosati e rossi**

La resa massima di produzione dei vini rossi sale da 80 hl/ha a 90 hl/ha e quella dei vini rosati sale da 90 hl/ha a 100 hl/ha.

Per quanto riguarda l'aumento della resa dei vini rosati, l'obiettivo della presente domanda è di consentire una certa reattività della produzione alle esigenze del mercato a favore dei vini rosati e di garantirne la continuità.

Oltre al mercato dei rosati che vive una crescita molto importante, si è analizzata la ricerca da parte dei consumatori di vini rossi leggeri e meno alcolici. Un lieve aumento delle rese delle parcelle di vigne che soddisfano i criteri di produzione dei vini rossi permetterà di produrre vini giovani fruttati a minore concentrazione alcolica.

Questo lieve aumento della resa non incide sulle caratteristiche tipiche dei vini rossi e rosati prodotti con la denominazione «Coteaux du Pont du Gard».

La modifica del punto 6 «Resa» - Capitolo I del disciplinare - interessa il documento unico al punto «Pratiche di vinificazione - Rese massime».

⁽¹⁾ GUL 347 del 20.12.2013, pag. 671.

2.2. Produzione di vini spumanti di qualità

Il disciplinare di produzione è stato modificato per eliminare tutte le disposizioni relative alla produzione di vini spumanti di qualità. La modifica deriva dalla decisione del Consiglio di Stato del 2 marzo 2015 che annulla il decreto del 28 ottobre 2011 relativo all'IGP «Coteaux du Pont du Gard» nella parte in cui omologa le disposizioni del disciplinare relative ai «vini spumanti di qualità rossi, rosati e bianchi».

A seguito degli interventi dalla Fédération nationale des Producteurs et Elaborateurs de Crémants, il Consiglio di Stato ha annullato le disposizioni sui «vini spumanti» dei decreti relativi a diverse IGP, tra cui l'IGP «Coteaux Pont du Gard», per difetto di anteriorità. Nella sua decisione il Consiglio di Stato ha ritenuto che l'anteriorità della produzione di vini spumanti non fosse stabilita nella zona in questione.

Tale modifica riguarda il capitolo I del disciplinare ai punti 3.1 «Tipo di prodotti», 3.3 «Descrizione organolettica dei vini», 7.2 «Specificità dei prodotti nel legame con l'origine geografica» e interessa il documento unico ai seguenti punti: «Categorie di prodotti vitivinicoli», «Descrizione del vino o dei vini», «Legame con la zona geografica».

2.3. Descrizione dei prodotti

Al capitolo I, punto 3.3, del disciplinare, la descrizione dei vini è integrata per specificare la descrizione organolettica dei prodotti per ciascun colore del vino e per categoria di prodotti. Per i vini di uve stramature la descrizione dei diversi colori segue la descrizione dei vini fermi, con l'ulteriore particolarità che tali vini sono caratterizzati da aromi di frutta matura.

Tali integrazioni sono inserite nella sezione «Descrizione del vino o dei vini» del documento unico.

2.4. Modifica redazionali: zona di produzione

Il disciplinare è stato rettificato al capitolo I, punto 4.1, per tenere conto di correzioni redazionali.

Al primo paragrafo l'espressione «raccolta delle uve» è sostituita da «produzione delle uve»: tale espressione è più precisa nel definire la zona geografica di produzione delle uve rispetto alla zona di vinificazione e di elaborazione dei vini.

Questa modifica è stata riportata anche nel documento unico al punto «zona geografica delimitata».

2.5. Zona di prossimità immediata

Al punto 4.2 del disciplinare, la zona di prossimità immediata è trascritta, senza modifiche, come elenco di comuni, in sostituzione degli elenchi delle circoscrizioni la cui suddivisione amministrativa è meno precisa.

L'elenco dei comuni è stabilito secondo il codice geografico ufficiale del 2019, che è il riferimento nazionale.

Questa trascrizione della zona di prossimità immediata come elenco di comuni è stata riportata al punto «Condizioni supplementari» del documento unico.

2.6. Tipo di vitigni

Nel capitolo I, punto 5, del disciplinare il tipo di vitigni definito per la produzione dei vini dell'IGP «Coteaux du Pont du Gard» è integrato con l'aggiunta delle 9 varietà seguenti:

«Artaban N, Cabernet blanc B, Cabernet cortis N, Floreal B, Muscaris B, Soreli B, Sauvignier gris B, Vidoc N e Voltis B».

Sono varietà dette resistenti alla siccità e alle malattie crittogamiche e, oltre a corrispondere a quelle utilizzate per la produzione dell'IGP, consentono un minore utilizzo di prodotti fitosanitari senza alterare le caratteristiche dei vini dell'IGP.

Queste varietà sono state aggiunte all'elenco delle varietà riportate al punto «Varietà principale/i di uve da vino» del presente documento unico.

2.7. Organismo di controllo

È stata aggiornata la formulazione del capitolo 3 relativo all'organismo di certificazione che opera per conto dell'INAO, l'autorità di controllo competente.

Queste modifiche redazionali non incidono sul documento unico.

2.8. Legame con la zona geografica

Il punto «Legame con la zona geografica» del documento unico è stato integrato per precisare che il legame di causalità dei vini dell'IGP «Coteaux du Pont du Gard» si basa sulla notorietà del sito storico del Pont du Gard da cui deriva la reputazione dei vini dell'IGP.

Dalla sezione relativa al legame con la zona geografica del presente documento unico è stato pertanto soppresso l'ultimo paragrafo riguardante il legame con l'origine, in quanto non aggiunge alcuna informazione pertinente in merito al legame. (L'ultimo paragrafo è il seguente: «La viticoltura, accanto all'olivicoltura e all'allevamento taurino, è quindi un elemento centrale della cultura del Gard. Essa è parte attiva del piano di sviluppo di questo territorio legato ai bianchi paesaggi calcarei caratteristici delle garighe di lecci di questa regione»).

DOCUMENTO UNICO

1. Nome (nomi)

Coteaux du Pont du Gard

2. Tipo di indicazione geografica

IGP — Indicazione geografica protetta

3. Categorie di prodotti vitivinicoli

1. Vino

16. Vino di uve stramature

4. Descrizione del vino o dei vini

Vini fermi rossi, rosati e bianchi

I valori (minimo o massimo) del titolo alcolometrico volumico totale, nonché i tenori di acidità totale, acidità volatile e anidride solforosa totale sono quelli stabiliti dalla normativa dell'Unione.

I vini rossi, elaborati principalmente a partire dalle varietà Grenache, Sirah, Merlot e Cabernet Sauvignon, sono generalmente di colore rosso abbastanza sostenuto vivace e brillante con riflessi violacei. Questi vini si presentano al naso con note primarie intense di frutti rossi e neri molto maturi. Al palato questi vini hanno un ingresso delicato, al centro si rivelano densi ma con grande rotondità; assai ingentiliti, i tannini sono fini, rotondi e per nulla astringenti.

I vini rosati sono ottenuti principalmente dai vitigni Cinsault, Grenache e Sirah, e presentano un colore rosa sostenuto. Al naso, esalano aromi di frutti rossi, molto decisi, e possono presentare un lato vinoso. Al palato, sono vini ampi con una bella materia e grandissima persistenza aromatica.

I vini bianchi sono fini ed eleganti, ampi e fruttati. Presentano un colore giallo paglierino, talvolta con riflessi verdi. Al naso questi vini sono decisi e molto intensi su note primarie di frutta a polpa bianca e frutta secca. Al palato, sono rotondi e generosi, esprimono grande vivacità e freschezza e si ritrovano le note fruttate.

Caratteristiche analitiche generali

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	9
Acidità totale minima	in milliequivalenti per litro
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	

Vini di uve stramature rossi, rosati e bianchi

Oltre alle caratteristiche presenti nella descrizione dettagliata dei vini fermi, i vini di uve stramature sono caratterizzati da aromi di frutta matura.

Per i vini di uve stramature, i valori (minimo o massimo) del titolo alcolometrico volumico effettivo, del titolo alcolometrico volumico totale e del titolo alcolometrico volumico naturale, nonché il tenore di anidride solforosa totale sono quelli stabiliti dalla normativa dell'Unione.

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

5. Pratiche di vinificazione

a. *Pratiche enologiche essenziali*

Pratica enologica specifica

I vini devono rispettare gli obblighi relativi alle pratiche enologiche stabiliti a livello dell'Unione e dal Code rural et de la pêche maritime (codice rurale e della pesca marittima).

b. *Rese massime*

IGP «Coteaux du Pont du Gard» vini rossi e bianchi

90 ettoltri per ettaro

IGP «Coteaux du Pont du Gard» vini rosati

100 ettoltri per ettaro

6. Zona geografica delimitata

La raccolta delle uve, la vinificazione e l'elaborazione dei vini che si fregiano dell'indicazione geografica protetta «Coteaux du Pont du Gard» si effettuano nel dipartimento del Gard sul territorio dei seguenti comuni:

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, Lédenon, 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, Thézières, Tresques, Uchaud, Uzès, Vallabrègues, Valliguières, Vauvert, Vénéjan, Vergèze, Vers-Pont-du-Gard, Vestric-et-Candiac (parte situata a sud-est del Vistre), Villeneuve-lès-Avignon.

7. Varietà principale/i di uve da vino

Alicante Henri Bouschet N

Alphonse Lavallée N

Altesse B

Alvarinho - Albariño

Aramon N

Aramon blanc B

Aramon gris G

Arauel 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
Rivarenc N - Aspiran noir
Rivarenc 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. Descrizione del legame o dei legami

L'IGP «Coteaux du Pont du Gard» deve il proprio nome e la reputazione dei suoi vini al «Pont du Gard», un sito storico che si trova nel cuore della zona geografica, nel dipartimento del Gard.

Questo vigneto della Linguadoca è essenzialmente situato in un'ampia zona di colline e altopiani calcarei, molto caratteristici di questa regione del Gard, e sulle pianure costiere di sabbia, ciottoli e depositi alluvionali a est e a sud, al confine con la Camargue.

Data la lontananza del mare e delle montagne, il clima è rigorosamente mediterraneo con estati molto calde e secche; il «mistral» (vento di maestrale) che soffia da nord è spesso violento e si alterna a episodi di venti marini, i quali in autunno talvolta causano fortissime precipitazioni (episodio «cévenol»), che nel tempo hanno plasmato il paesaggio e hanno indotto gli uomini ad asservire l'acqua.

Le precipitazioni annuali sono comprese tra 600 e 750 mm, con variazioni tuttavia significative dovute alle precipitazioni a carattere temporalesco.

Le prime grandi opere di gestione del territorio iniziano in epoca romana, in particolare con la costruzione dell'acquedotto del Pont du Gard, un monumento iscritto nella lista del patrimonio mondiale dell'UNESCO, che grazie a 50 chilometri di condutture ha permesso di portare l'acqua a Nîmes. Proprio in questo periodo viene impiantato il primo importante vigneto.

Dopo varie vicissitudini, il vigneto assumerà nel XIX secolo la sua forma attuale.

Con decreto del 16 novembre 1981 è riconosciuto come «Vin de Pays» e nel 2010 i viticoltori decidono di estendere la zona a 5 «Vin de Pays» limitrofi, al fine di aumentare la coerenza e la dinamica del territorio dell'IGP «Coteaux du pont du Gard» e di beneficiare delle competenze di tutti i viticoltori della regione.

I tipi di vitigni, che si sono notevolmente evoluti, si distinguono tra vitigni mediterranei molto adatti ai terreni più aridi e altri, come il Cabernet-Sauvignon e il Merlot per i vini rossi e il Chardonnay e il Sauvignon per i vini bianchi, adatti ai terreni più profondi.

Le ottime condizioni di maturazione, l'adattamento dei vitigni e l'investimento enologico consentono di ottenere vini dal carattere indiscutibilmente mediterraneo.

I vini rossi, dal colore generalmente abbastanza sostenuto, sono forti e caldi, con aromi fruttati e strutture tanniche che variano in funzione delle tecnologie di vinificazione utilizzate.

I vini rosati e bianchi sono fini ed eleganti, ampi e fruttati, generalmente vinificati per essere consumati giovani.

I vini di uve stramature sono caratterizzati da aromi di frutta matura.

Data la sua posizione geografica, l'IGP «Coteaux du pont du Gard» gode di un clima molto caldo che consente di elaborare vini dal carattere indiscutibilmente mediterraneo. L'adattamento dei vitigni ottenuto dai viticoltori da oltre 30 anni ha permesso di soddisfare la domanda dei nuovi consumatori che, in numero crescente, visitano la regione scoprendone i siti storici e i vini e contribuiscono alla notorietà dell'indicazione geografica protetta «Coteaux du pont du Gard».

9. Ulteriori condizioni essenziali

Etichettatura

Quadro normativo:

Legislazione nazionale

Tipo di condizione ulteriore:

Disposizioni supplementari in materia di etichettatura

Descrizione della condizione:

L'indicazione geografica protetta «Coteaux du Pont du Gard» può essere completata con il nome di uno o più vitigni.

L'indicazione geografica protetta «Coteaux du Pont du Gard» può essere completata con le menzioni «primeur» o «nouveau». Le menzioni «primeur» o «nouveau» sono riservate ai vini fermi.

Il logo IGP dell'Unione europea appare sull'etichetta quando la menzione «Indication géographique protégée» (indicazione geografica protetta) è sostituita dalla menzione tradizionale «Vin de pays».

Zona di prossimità immediata

Quadro normativo:

Legislazione nazionale

Tipo di condizione ulteriore:

Deroga relativa alla produzione nella zona geografica delimitata

Descrizione della condizione:

La zona di prossimità immediata definita in deroga per la vinificazione e l'elaborazione dei vini che si fregiano dell'indicazione geografica protetta «Coteaux du Pont du Gard» è costituita dal territorio dei seguenti comuni, sulla base del codice ufficiale geografico dell'anno 2019:

Nel dipartimento del 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, Pontails-et-Brésis, Portes, Potelières, Pougnaoresses, 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.

Nel dipartimento dell'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.

Nel dipartimento 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, Mouriès, 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.

Nel dipartimento dell'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 Voult-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, Lys, 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, Sceautes, 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.

Nel dipartimento del 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.

Link al disciplinare del prodotto

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

Pubblicazione di una domanda di registrazione di un nome ai sensi dell'articolo 50, paragrafo 2, lettera a), del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari

(2021/C 112/03)

La presente pubblicazione conferisce il diritto di opporsi alla domanda di registrazione ai sensi dell'articolo 51 del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio ⁽¹⁾ entro tre mesi dalla data della presente pubblicazione.

DOCUMENTO UNICO

«Olio di Roma»

N. UE: PGI-IT-2453 – 5.4.2019

DOP () IGP (X)

1. Nome

«Olio di Roma»

2. Stato membro o Paese Terzo

Italia

3. Descrizione del prodotto agricolo o alimentare

3.1. Tipo di prodotto

Classe 1.5. — Oli e grassi

3.2. Descrizione del prodotto cui si applica il nome di cui al punto 1

All'atto della certificazione l'olio extra vergine di oliva ad Indicazione Geografica Protetta «Olio di Roma» deve rispondere ai parametri specifici come di seguito indicati.

Colore: dal verde al giallo oro con variazione cromatica nel tempo.

Caratteristiche organolettiche

Descrittore	Mediana
Fruttato	2 - 6
Amaro	2 - 5
Piccante	2 - 5
Pomodoro e/o carciofo e/o erbaceo e/o mandorla	1 - 4,5

Caratteristiche chimico-fisiche

— Acidità (espressa in acido oleico): ≤ 0,4 %

— Numero di perossidi ≤ 12 mEq O₂/kg

— Acido oleico ≥ 70 %

— Tocoferoli ≥ 150 mg/kg

⁽¹⁾ GUL 343 del 14.12.2012, pag. 1.

- Biofenoli totali ≥ 220 mg/kg
- K232 $\leq 2,20$
- K270 $\leq 0,200$

I parametri non espressamente citati sono in ogni caso conformi alla vigente normativa UE per gli oli extravergine di oliva.

3.3. *Mangimi (solo per i prodotti di origine animale) e materie prime (solo per i prodotti trasformati)*

Le varietà che concorrono all'IGP «Olio di Roma» da sole o congiuntamente sono Itrana, Carboncella, Moraiolo, Caninese, Salviana, Rosciola, Marina, Sirole, Maurino Pendolino, Frantoio e Leccino per un minimo dell'80 %. Sono ammesse altre varietà, di cui al registro nazionale delle varietà di piante da frutto ammesse alla commercializzazione, istituito dal D.Lgs 25 giugno 2010 n. 124, fino ad un massimo del 20 %.

3.4. *Fasi specifiche della produzione che devono aver luogo nella zona geografica delimitata*

Tutte le fasi del processo di produzione – coltivazione, raccolta e oleificazione – devono avvenire nella zona geografica delimitata.

3.5. *Norme specifiche in materia di affettatura, grattugiatura, confezionamento ecc. del prodotto cui si riferisce il nome registrato*

Dopo l'estrazione, l'olio deve essere conservato in recipienti di acciaio inox o di altro materiale idoneo alla conservazione dell'olio, perfettamente puliti e senza tracce di detersivi, ubicati in locali per la conservazione ottimale dell'olio extravergine di oliva, al fine di evitare variazioni indesiderate delle caratteristiche chimiche ed organolettiche del prodotto.

Prima del confezionamento l'olio deve essere sottoposto a decantazione naturale, filtrazione o altro mezzo di tipo fisico idoneo ad allontanare eventuali residui di lavorazione (morchie, acque di vegetazione). Per ciò che riguarda lo stoccaggio nei contenitori, è possibile utilizzare gas inerti.

L'«Olio di Roma» IGP deve essere commercializzato in recipienti consentiti dalla normativa vigente e con capacità non superiore a 5 litri, sigillati e provvisti di etichetta.

3.6. *Norme specifiche in materia di etichettatura del prodotto cui si riferisce il nome registrato*

L'etichetta deve riportare la dicitura «olio extravergine di oliva "Olio di Roma" IGP» che deve figurare con caratteri chiari ed indelebili, in modo da poter essere distinta dal complesso delle indicazioni che compaiono su di essa.

È consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento ad aziende, nomi, ragioni sociali o marchi privati e consorzi purché non abbiano significato laudativo e non siano tali da trarre in inganno il consumatore. È consentito l'utilizzo della dicitura «monovarietale» seguita dal nome della cultivar utilizzata tra quelle elencate al punto 3.3. È obbligatorio indicare in etichetta l'annata di produzione delle olive da cui l'olio è ottenuto.

4. **Delimitazione concisa della zona geografica**

La zona di produzione dell'Indicazione Geografica Protetta «Olio di Roma» comprende i seguenti comuni:

intera provincia di Viterbo;

provincia di 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, 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, Pescocochiano, Poggio Bustone, Pozzaglia Sabina e Rivodutri;

intera provincia di Roma, tranne i comuni seguenti: Anzio, Arcinazzo Romano, Allumiere, Camerata Nuova, Colferro, Jenne, Tolfa, Riofreddo, Santa Marinella, Valmontone, Vallepietra, Vallinfreda e Vivaro Romano;

intera provincia di Frosinone, tranne i comuni di Acquafondata, Filettino, Trevi nel Lazio e Viticuso;

intera provincia di Latina, tranne i comuni di Latina, Pontinia, Sabaudia e San Felice Circeo.

5. Legame con la zona geografica

La domanda di riconoscimento si basa sulle caratteristiche di qualità dell'«Olio di Roma».

L'areale di cui al punto 4, al centro della nostra penisola, è collocato nel medio versante tirrenico; si estende dagli Appennini fino al mar Tirreno con una prevalenza di fascia collinare (54 % della superficie totale regionale) tipica proprio dell'habitat dell'olivo.

Tale situazione caratterizza l'intero paesaggio dell'areale, con la presenza di olivi secolari e una ricchezza di ecotipi di olivo identitari dell'ambito geografico.

La coltura dell'olivo è diffusa su tutto il territorio della zona geografica delimitata per una superficie investita di oltre 63 000 ettari che si estendono dal livello del mare fino agli 800 metri di altitudine, rappresentando quasi il 50 % dell'intera superficie destinata complessivamente alle colture arboree.

Il clima dell'areale in questione è di tipo mediterraneo, con inverni e autunni miti e umidi e con estati calde e asciutte. La media delle temperature varia dai 3 °C di gennaio ai 30 °C di luglio.

Le piogge vanno da 600÷700 mm annui sulla fascia costiera ai 1 000 mm annui lungo le fasce collinari e nell'anti Appennino. I periodi più piovosi sono l'autunno e la primavera, con un marcato minimo estivo.

Le condizioni ambientali-climatiche dell'areale di produzione dell'«Olio di Roma» sono caratterizzate in modo determinante dai venti di provenienza tirrenica che influenzano la fascia di territorio pianeggiante e collinare.

Le condizioni di coltivazione dell'olivo nell'areale IGP sono dovute a:

- terreno di medio-impasto, con ricchezza di sostanza organica e reazione neutra o subalcalina;
- temperature minime che non scendono oltre i 5 gradi sotto lo zero nel periodo dicembre-febbraio;
- temperature massime che non superano i 34 °C nel periodo luglio-agosto;
- piovosità media annua superiore ai 600 mm;
- piovosità estiva raramente superiore ai 30 mm, con aridità nel periodo di luglio-agosto;
- piovosità autunnale raramente inferiore ai 120 mm nel periodo settembre-ottobre.

Le caratteristiche distintive dell'«Olio di Roma» sono dovute a queste particolarissime condizioni geografiche, orografiche e pedoclimatiche, che rendono eccezionale la vocazionalità agronomica dell'olivo.

Questo particolare andamento climatico, che si verifica nell'areale geografico tipico di coltivazione, durante le fasi di inolizione e maturazione dei frutti rappresenta il fattore ambientale essenziale nella determinazione degli indici di qualità del prodotto, quali il contenuto fenolico e quello volatile. Infatti:

- gli stress termici e idrici (agosto-settembre) che si verificano durante la fase di inolizione delle olive inducono la sintesi di polifenoli che si accumulano all'interno delle drupe. I polifenoli si formano a seguito di stress intensi quali stress idrico e/o termico e vengono utilizzati dall'albero stesso per contrastare la produzione di radicali liberi;
- le piogge autunnali (ottobre-novembre), invece, favoriscono la sintesi dei composti volatili.

Questa particolare successione temporale di stress idrico dovuto al caldo/asciutto durante l'inolizione e di piogge autunnali, con condizioni più fresche e umide durante la maturazione dei frutti, determina prima l'accumulo di polifenoli (amaro e piccante) e successivamente l'accumulo di composti volatili (pomodoro e/o carciofo e/o erbaceo e/o mandorla).

È proprio l'insieme dei valori di polifenoli/biofenoli (≥ 220 mg/kg) che conferisce all'«Olio di Roma» quei valori di amaro (2 - 5) e piccante (2 - 5) e che identifica in modo univoco il prodotto.

I composti volatili conferiscono, invece, un range di sentori vegetali identitari dell'IOP «Olio di Roma», quali: pomodoro e/o carciofo e/o erbaceo e/o mandorla (1 - 4,5).

Le varietà di olive presenti nell'areale, di cui all'art. 3.3, sono rappresentate da cultivar antiche, per lo più autoctone, diffuse sull'intero territorio o confinate in ambiti più ristretti e specializzati, che favoriscono, anche loro, l'ottenimento di quell'olio con caratteristiche chimiche e sensoriali specifiche: fruttato, amaro e piccante che rappresentano la caratteristica tipica di legame con la zona geografica di riferimento.

Il gusto di amaro e piccante è un elemento utile ad identificarne la «freschezza»: tali molecole nel tempo tendono ad ossidarsi perdendo il loro gusto caratteristico e le proprietà salutistiche che conferiscono al prodotto. A tale proposito, per veicolare questo concetto di «freschezza» del prodotto è reso obbligatorio riportare in etichetta l'anno di raccolta delle olive.

Tra i fattori umani caratteristici che influiscono sul prodotto specifico ci sono le tecniche di coltivazione: l'epoca di raccolta e la gestione irrigua. L'epoca di raccolta è una tecnica colturale che viene eseguita nella zona di produzione ordinariamente da fine settembre fino al 31 dicembre di ciascun anno. La gestione irrigua, scarsamente utilizzata, ove praticata è gestita di norma in deficit in modo da preservare i sentori vegetali tipici.

Altro fattore umano che influenza le caratteristiche dell'«Olio di Roma» è la tecnica di estrazione che esclude l'impiego di opifici con sistema di estrazione a presse, così da andare a tutelare e conservare le specificità del prodotto.

È importante evidenziare che è l'interazione di queste caratteristiche colturali e climatiche, combinata con i genotipi di olivo coltivati, a determinare una espressione fenotipica unica.

Anche le tecniche estrattive contribuiscono alla tipicità dell'«Olio di Roma». Infatti sul territorio della zona geografica delimitata si contano più di 450 frantoi con un buon livello di dotazione tecnologica degli impianti e provvisti di personale che ha accesso ad una adeguata formazione tecnica per continuo aggiornamento, utile a garantire la migliore qualità dell'olio estratto e l'esaltazione delle caratteristiche di tipicità descritte al punto 3.2.

In definitiva, le condizioni ambientali-climatiche dell'areale caratterizzano il prodotto che si presenta di colore giallo dorato con sfumature verdi più o meno intense; al naso si apre ampio ed elegante con sentori più o meno intensi di carciofo, erba fresca falciata, cicoria e pomodoro con ricordi di menta basilico e rosmarino. Al gusto si apre complesso e fine con toni più o meno intensi ed equilibrati di carciofo, cardo e pomodoro, e mandorla dolce in chiusura. Ben espressi amaro e piccante.

Nell'areale di produzione, sin dal VII-VI a.C. si trovano tracce evidenti dell'utilizzo della pianta a scopi alimentari.

I Romani perfezionarono le tecniche di produzione ed estrazione dell'olio, diffondendo la coltura dell'olivo in tutti i territori conquistati. Per capire l'importanza del traffico dell'olio a Roma basta andare al quartiere Testaccio, antico porto fluviale Emporium, dove giungevano i carichi di anfore che, una volta svuotate, venivano rotte e depositate, in tale quantità da formare una collina detta «monte dei cocci».

La superficie ad olivo nel Lazio raggiunse, nel 1813, 27 000 ettari con una produzione in olio di 3 milioni di chilogrammi. La superficie destinata alla coltura specializzata dell'olivo nel Lazio è passata da 80 000 ettari nel 1938 a 84 000 ettari nel 1952-56 e a 87 770 ettari nel 1966-70.

I numerosi riconoscimenti nazionali ed internazionali, la presenza costante e i premi ricevuti ai vari Concorsi oleari, come pure la vendita come gadget ai turisti della capitale, presso numerosi punti vendita, dell'olio proveniente dal territorio di cui al punto 4 ne hanno fatto crescere l'apprezzamento nazionale ed internazionale.

Riferimento alla pubblicazione del disciplinare

(articolo 6, paragrafo 1, secondo comma, del presente regolamento)

Il testo consolidato del disciplinare di produzione è consultabile sul sito internet: <http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335>,

oppure:

accedendo direttamente alla home page del sito del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali (www.politicheagricole.it), cliccando su «Qualità» (in alto a destra dello schermo), poi su Prodotti DOP IGP STG (di lato, sulla sinistra dello schermo) ed infine su «Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE».

ISSN 1977-0944 (edizione elettronica)
ISSN 1725-2466 (edizione cartacea)



■ Ufficio delle pubblicazioni
dell'Unione europea
L-2985 Lussemburgo
LUSSEMBURGO

IT