



Turinys

IV *Pranešimai*

EUROPOS SĄJUNGOS INSTITUCIJŲ, ĮSTAIGŲ IR ORGANŲ PRANEŠIMAI

Europos Komisija

2021/C 112/01	2021 m. kovo 29 d. Euro kursas	1
---------------	--------------------------------------	---

V *Nuomonės*

KITI AKTAI

Europos Komisija

2021/C 112/02	Vyno sektoriaus produkto specifikacijos pakeitimo paraiškos, nurodytos Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (ES) Nr. 1308/2013 105 straipsnyje, paskelbimas	2
2021/C 112/03	Paraiškos įregistruoti pavadinimą paskelbimas pagal Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (ES) Nr. 1151/2012 dėl žemės ūkio ir maisto produktų kokybės sistemų 50 straipsnio 2 dalies a punktą	12

IV

(Pranešimai)

EUROPOS SAJUNGOS INSTITUCIJŲ, ĮSTAIGŲ IR ORGANŲ PRANEŠIMAI

EUROPOS KOMISIJA

Euro kursas ⁽¹⁾**2021 m. kovo 29 d.**

(2021/C 112/01)

1 euro =

Valiuta	Valiutos kursas	Valiuta	Valiutos kursas		
USD	JAV doleris	1,1784	CAD	Kanados doleris	1,4833
JPY	Japonijos jena	129,19	HKD	Honkongo doleris	9,1618
DKK	Danijos krona	7,4360	NZD	Naujosios Zelandijos doleris	1,6805
GBP	Svaras sterlingas	0,85120	SGD	Singapūro doleris	1,5860
SEK	Švedijos krona	10,2205	KRW	Pietų Korėjos vonas	1 334,49
CHF	Šveicarijos frankas	1,1075	ZAR	Pietų Afrikos randas	17,6924
ISK	Islandijos krona	151,00	CNY	Kinijos ženminbi juanis	7,7334
NOK	Norvegijos krona	10,0738	HRK	Kroatijos kuna	7,5723
BGN	Bulgarijos levas	1,9558	IDR	Indonezijos rupija	17 021,99
CZK	Čekijos krona	26,079	MYR	Malaizijos ringitas	4,8803
HUF	Vengrijos forintas	362,32	PHP	Filipinų pesas	57,112
PLN	Lenkijos zlotas	4,6457	RUB	Rusijos rublis	89,4425
RON	Rumunijos lėja	4,9025	THB	Tailando batas	36,731
TRY	Turkijos lira	9,6209	BRL	Brazilijos realas	6,7964
AUD	Australijos doleris	1,5398	MXN	Meksikos pesas	24,4513
			INR	Indijos rupija	85,5038

⁽¹⁾ Šaltinis: valiutų perskaičiavimo kursai paskelbti ECB.

V

(Nuomonės)

KITI AKTAI

EUROPOS KOMISIJA

Vyno sektoriaus produkto specifikacijos pakeitimo paraiškos, nurodytos Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (ES) Nr. 1308/2013 105 straipsnyje, paskelbimas

(2021/C 112/02)

Šiuo paskelbimu suteikiama teisė pareikšti prieštaravimą paraiškai pagal Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (ES) Nr. 1308/2013 ⁽¹⁾ 98 straipsnį per du mėnesius nuo paskelbimo dienos.

PRODUKTO SPECIFIKACIJOS PAKEITIMO PARAIŠKA

„Coteaux du Pont du Gard“**PGI-FR-A1131-AM01****Paraiškos data: 2016 m. rugpjūčio 29 d.****1. Pakeitimui taikomos taisyklės**

Reglamento (ES) Nr. 1308/2013 105 straipsnis (Reikšmingas pakeitimas)

2. Pakeitimo aprašymas ir priežastys**2.1. Vyno gamybos metodai. Rožinių ir raudonųjų vynu gamybos kiekio pakeitimas**

Raudonųjų vynu didžiausias gamybos kiekis nuo 80 hl/ha padidinamas iki 90 hl/ha, taip pat nuo 90 hl/ha iki 100 hl/ha padidinamas rožinių vynu gamybos kiekis.

Kalbant apie rožinių vynu gamybos kiekio padidinimą, juo siekiama leisti gamintojams užsitikrinti galimybę reaguojant į rinkos poreikius gaminti daugiau rožinių vynu ir garantuoti šių vynu gamybos stabilumą.

Analizė parodė ne tik labai išaugusią rožinių vynu rinką, bet ir tai, kad klientai ieško lengvų, mažiau alkoholio turinčių raudonųjų vynu. Šiek tiek padidinus raudonųjų vynu gamybos kriterijus atitinkančių vynuogių auginimo sklypų gamybos kiekį, vynu bus galima gaminti iš mažiau alkoholio sukaupusių vynuogių.

Toks nedidelis gamybos kiekio pakeitimas saugomos kilmės vietos nuorodos „Coteaux du Pont du Gard“ raudonųjų ir rožinių vynu savitumui įtakos nedaro.

Keičiama specifikacijos I skyriaus 6 dalis „Gamybos kiekis“ ir atitinkamai bendrojo dokumento skirsnis „Vyno gamybos metodai. Didžiausias gamybos kiekis“.

(¹) O L L 347, 2013 12 20, p. 671.

2.2. Rūšinių putojančių vynų gamyba

Specifikacija keičiama išbraukiant visas su rūšinių putojančių vynų gamyba susijusias nuostatas. Šis pakeitimas susijęs su 2015 m. kovo 2 d. Valstybės Tarybos sprendimu, panaikinančiu 2011 m. spalio 28 d. sprendimo dėl „Coteaux du Pont du Gard“ dalį, kuria patvirtinamos specifikacijos nuostatos dėl „rūšinių raudonųjų, rožinių ir baltųjų putojančių vynų“.

Nacionalinei rūšinių putojančių vynų gamintojų federacijai ėmusių veiksmų, Valstybės Taryba panaikino įvairių su SGN, tarp jų ir SGN „Coteaux Pont du Gard“, susijusių sprendimų nuostatas dėl „putojančių vynų“, nes anksčiau tokie vynai nebuvo gaminami. Kaip Valstybės Taryba pažymėjo savo sprendime, nenustatyta, kad atitinkamoje vietovėje anksčiau būtų buvę gaminami putojantys vynai.

Keičiama specifikacijos I skyriaus 3.1 dalis „Produkto rūšis“, 3.3 dalis „Vynų juslinių savybių aprašymas“, 7.2 dalis „Produktų ypatumai ir ryšys su geografine vietove“, taip pat šie bendrojo dokumento skirsniai: „Vynuogių produktų kategorija“, „Vyno (-ų) aprašymas“ ir „Ryšys su geografine vietove“.

2.3. Produktų aprašymas

Specifikacijos I skyriaus 3-3 dalyje papildomas vynų aprašymas prie kiekvienos spalvos vynų ir kiekvienos produkto kategorijos įterpiant produktų juslinių savybių apibūdinimą. Įvairių spalvų pernokusių vynuogių vynų aprašymas sutampa su neputojančių vynų aprašymu, bet priduriamas vynų iš pernokusių vynuogių ypatumas – jiems būdingas sunokusių vaisių aromatas.

Šie pakeitimai įterpiami ir į bendrojo dokumento skirsnį „Vyno (-ų) aprašymas“.

2.4. Gamybos vietovės redakcinis pakeitimas

Keičiama specifikacijos I skyriaus 4.1 dalis, įterpiant formalią pataisą:

Pirmoje pastraipoje žodžiai „vynuogių derliaus ėmimo“ pakeičiami žodžiais „vynuogių auginimo“, nes pastarieji labiau tinka geografinei vynuogių auginimo vietovei nusakyti, palyginti su vyndarystės ir vynų gaminimo vietove.

Atitinkamai pakeičiamas bendrojo dokumento skirsnis „Nustatyta geografinė vietovė“.

2.5. Arčiausiai esanti vietovė

Specifikacijos 4.2 dalyje nepakeista arčiausiai esanti vietovė vietoje apygardų, kurių administracinės ribos yra ne tokios tikslios, sąrašo nusakoma pateikiamu komunų sąrašu.

Komunų sąrašas sudarytas remiantis 2019 m. Oficialiuoju geografinių kodų registru – nacionaliniu sąrašu.

Šis arčiausiai esančios vietovės komunų sąrašas įterpiamas ir į bendrojo dokumento skirsnį „Papildomos sąlygos“.

2.6. Vynuogių veislės

Specifikacijos I skyriaus 5 dalyje nurodytos SGN „Coteaux du Pont du Gard“ žymimiems vynams gaminti naudojamos vynuogių veislės papildomos 9 vynuogių veislėmis:

‘Artaban N’, ‘Cabernet blanc B’, ‘Cabernet cortis N’, ‘Floreale B’, ‘Muscaris B’, ‘Soreli B’, ‘Souvignier gris B’, ‘Vidoc N’ ir ‘Voltis B’.

Šios vynuogių veislės atsparios sausroms ir grybinėms ligoms. Dėl šių savybių galima naudoti mažiau augalų apsaugos produktų, o veislės vis tiek atitinka veisles, naudojamas SGN žymimiems vynams gaminti. Dėl jų SGN žymimų vynų savybės nekinta.

Šios veislės taip pat įtraukiamos į bendrojo dokumento skirsnyje „Pagrindinės vyninių vynuogių veislės“ esanti vynuogių veislių sąrašą.

2.7. Kontrolės įstaiga

Atnaujinama 3 skyriaus, kuriame pateikiama informacija apie INAO vardu veikiančią sertifikavimo įstaigą – už kontrolę atsakingą kompetentingą įstaigą – redakcija.

Šie redakcinio pobūdžio specifikacijos pakeitimai neturi įtakos bendrajam dokumentui.

2.8. *Ryšys su geografinė vietovė*

Papildomas bendrojo dokumento skirsnis „Ryšys su geografinė vietovė“ patikslinant, kad SGN „Coteaux du Pont du Gard“ žymimų vynu ir vietovės priežastinis ryšys grindžiamas istorinio Pon diu Garo objekto, sukūrusio gerą SGN vynu vardą, žinomumu.

Išbraukiama paskutinė specifikaicijoje pateikiamo ryšio su kilmės vietovė aprašymo dalis, pateikta ir bendrojo dokumento skirsnyje „Ryšys su geografinė vietovė“, nes joje nepateikiama daugiau naudingos informacijos apie ryšį. (Paskutinės dalies tekstas: „Tad vynuogių, kaip ir alyvuogių ir galvijų, auginimas yra esminė Garo kultūros dalis. Ji aktyviai prisideda prie šio negausiai krūmais ir akmeniniais ažuolais apaugusio balto kalkakmenio kraštovaizdžio teritorijos planavimo.“)

BENDRASIS DOKUMENTAS

1. **Pavadinimas (-ai)**

Coteaux du Pont du Gard

2. **Geografinės nuorodos tipas**

SGN – saugoma geografinė nuoroda

3. **Vynuogių produktų kategorijos**

1. Vynas

16. Vynas iš pernokusių vynuogių

4. **Vyno (-ų) aprašymas**

Neputojantys raudonieji, rožiniai, baltieji vynai

Vynų visuminės alkoholio koncentracijos tūrio procentais, bendrojo rūgštingumo, lakiojo rūgštingumo ir bendro sieros dioksido kiekio vertės (mažiausios arba didžiausios) atitinka nustatytąsias Sąjungos teisės aktuose.

Daugiausia iš ‘Grenache’, ‘Syrahz’, ‘Merlot’ ir ‘Cabernet sauvignon’ veislių vynuogių gaminami raudonieji vynai paprastai būna gan intensyvos žvilgios ir skaisčios raudonos spalvos, su violetiniais atspalviais. Šių vynu aromatas stiprus, pasižymintis pirminėmis labai sunokusių juodų vaisių ir uogų natomis. Pirmas šių vynu skonio išpūdis subtilus, vėliau pajuntamas labai aptakus tirštumas, vyno taninai subtilūs, aptakūs ir visiškai nedžiovina skonio receptorių.

Rožiniai vynai daugiausia gaminami iš ‘Cinsault’, ‘Grenache’ ir ‘Syrah’ veislių vynuogių. Jiems būdinga intensyvi rožinė spalva. Šie vynai pasižymi labai ryškiais raudonų vaisių ir uogų aromatais, taip pat juose gali būti juntamas vyno aromatas. Vynu skonis sodrus, puikios struktūros, ilgai išliekančio aromato.

Baltieji vynai subtilūs, elegantiški, sodrūs ir vaisiški. Jie būna šiaudų geltonumo spalvos, kartais su žalsvais atspalviais. Šių vynu aromatas aiškus, jame juntamos labai intensyvos pirminės vaisių baltu minkštumu ir džiovintų vaisių natos. Skonis aptakus ir sodrus, maloniai rūgštus ir gaivus, su vaisinėmis natomis.

Bendrosios analitinės savybės

Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %)	
Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %)	9
Mažiausias bendrasis rūgštingumas	miliekivalentais viename litre
Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekivalentais viename litre)	
Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre)	

Raudonieji, rožiniai ir baltieji vynai iš pernokusių vynuogių

Greta išsamiai aprašytų neputojančių vynų savybių vynams iš pernokusių vynuogių būdingas sunokusių vaisių aromatas.

Vynų iš pernokusių vynuogių faktinės alkoholio koncentracijos tūrio procentais, visuminės alkoholio koncentracijos tūrio procentais, natūralios alkoholio koncentracijos tūrio procentais ir bendro sieros dioksido kiekio vertės (mažiausios arba didžiausios) atitinka nustatytąsias Sąjungos teisės aktuose.

Bendrosios analitinės savybės	
Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %)	
Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %)	
Mažiausias bendrasis rūgštingumas	miliekivalentais viename litre
Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekivalentais viename litre)	
Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre)	

5. Vyno gamybos metodai

a. Pagrindiniai vynininkystės metodai

Specifinis vynininkystės metodas

Vynai turi būti gaminami laikantis visoje Sąjungoje taikytinų ir Kaimo ir jūrų žuvininkystės kodekse nustatytų vynininkystės praktikos reikalavimų.

b. Didžiausias gamybos kiekis

SGN „Coteaux du Pont du Gard“ raudonieji ir baltieji vynai

90 hektolitrių iš hektaro

SGN „Coteaux du Pont du Gard“ rožiniai vynai

100 hektolitrių iš hektaro

6. Nustatyta geografinė vietovė

Saugoma geografinė nuoroda „Coteaux du Pont du Gard“ žymimiems vynams gaminti skirtos vynuogės auginamos, vynininkystė užsiimama ir vynai gaminami šių Garo departamento komunų teritorijoje:

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-Sagriès, Sauveterre, Saze, Sernhac, Sommières, Tavel, Théziers, Tresques, Uchaud, Uzès, Vallabrègues, Valliguières, Vauvert, Vénéjan, Vergèze, Vers-Pont-du-Gard, Vestric-et-Candiac (Vistro pietryčiuose esanti dalis), Villeneuve-lès-Avignon.

7. Pagrindinės vyninių vynuogių veislės

‘Alicante Henri Bouschet N’

‘Alphonse Lavallée N’

‘Altesse B’

‘Alvarinho’ – ‘Albariño’

‘Aramon N’

‘Aramon blanc B’

‘Aramon gris G’

‘Arel B’

‘Arinarno 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 N’

‘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'
'Folle 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 blancs B' – 'Muscat', 'Moscato'
'Muscat à petits grains roses Rs' – 'Muscat', 'Moscato'
'Muscat à petits grains rouges Rs' – '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. Ryšys (-iai) su geografine vietove

SGN „Coteaux du Pont du Gard“ pavadinimas kilo iš pačiame Garo departamente plytinčios geografinės vietovės viduryje stūksančio ir šiuos vynus išgarsinusio istorinio Pon diu Garo objekto vardo.

Šis Langedoko vynuogynas daugiausia driekiasi plačioje, šiam Garo departamento regionui labai būdingų kalvų ir kalkakmenio plokštikalnių vietovėje, taip pat, rytuose ir pietuose, ties riba su Kamargu – smėlingo, akmeningo ir šašišinio dirvožemio pakrančių lygumose.

Nuo jūros ir kalnų nutolusiai vietovei būdingas tipiškas Viduržemio jūros regiono klimatas su labai karštomis ir sausomis vasaromis. Joje pučiantį dažnai labai stiprų šiaurės vėją mistralį kartkartėmis keičia rudenį stiprias (vadinamąsias Sevenų) liūtis atgenantys jūriniai vėjai. Ilgainiui šios liūtys suformavo kraštovaizdį ir išmokė žmones sutramdyti vandenį.

Per metus iškrenta 600–750 mm kritulių, tačiau kartais dėl smarkių liūčių šis kiekis būna gerokai didesnis.

Pirmieji šios vietovės teritorijos planavimo darbai buvo vykdomi dar romėnų laikais, kai pastatytas į UNESCO pasaulio paveldo sąrašą įtrauktas Pon diu Garo akvedukas – 50 kilometrų kanalas, kuriuo vanduo atitekėdavo į Nimą, ir būtent tuo metu užveistas pirmasis stambus vynuogynas.

Po įvairių peripetijų XIX a. vynuogynas įgijo dabartinę savo formą.

1981 m. lapkričio 16 d. dekretu vynuogyno vynai buvo pripažinti krašto vynais, o 2010 m. vyndariai nusprendė sujungti vietovę su 5 kaimyninėmis krašto vynų vietovėmis ir taip padidinti SGN „Coteaux du Pont du Gard“ vietovės nuoseklumą, dinamiškumą ir pasinaudoti visų regiono vyndarių žiniomis ir patirtimi.

Gerokai ištobulėjusios vynuogių veislės apima ir sausesniame dirvožemyje puikiai prisitaikiusias augti Viduržemio jūros regiono veisles, ir kitokias veisles – raudonesiems vynams gaminti skirtas ‘Cabernet sauvignon’ ir ‘Merlot’, baltiesiems vynams skirtas ‘Chardonnay’ ir ‘Sauvignon’, augančias gilesniame dirvožemyje.

Itin geros sąlygos vynuogėms nokti, vietovei pritaikytos vyninių vynuogių veislės ir investicijos į vyno gamybą leidžia pagaminti tikrus Viduržemio jūros regiono vynus.

Raudonieji vynai paprastai būna gan intensyvios spalvos, galingi ir šilti, pasižymintys vaisiniais aromatais ir nuo naudojamo vyno gamybos būdo priklausančia taninų struktūra.

Rožiniai ir baltieji vynai būna subtilūs ir elegantiški, sodrūs ir vaisiški, dažniausiai skirti gerti jauni.

Vynams iš pernokusių vynuogių būdingas sunokusių vaisių aromatas.

Dėl geografinės padėties SGN „Coteaux du Pont du Gard“ vietovės klimatas labai šiltas, todėl joje galima pagaminti tikrus Viduržemio jūros regiono vynu. Daugiau nei tris dešimtmečius vyndarių atrenkamos tinkamiausios vynuogių veislės leidžia tenkinti naujų vartotojų, kurių vis daugiau ir daugiau atvyksta susipažinti su regionu, jo istoriniais objektais ir vynais ir kurie padeda garsinti SGN „Coteaux du Pont du Gard“, poreikius.

9. Kitos esminės sąlygos

Ženklinimas

Teisinis pagrindas:

Nacionalinės teisės aktai

Papildomų sąlygų rūšis:

Papildomos nuostatos dėl ženklavimo

Sąlygos aprašymas:

Kartu su saugomos geografinės nuorodos „Coteaux du Pont du Gard“ pavadinimu galima nurodyti vienos ar kelių vynuogių veislių pavadinimus.

Kartu su saugomos geografinės nuorodos „Coteaux du Pont du Gard“ pavadinimu gali būti pateikiamos nuorodos „primeur“ arba „nouveau“. Nuorodos „primeur“ arba „nouveau“ skirtos tik neputojantiems vynams.

Kai įrašas „Saugoma geografinė nuoroda“ pakeičiamas tradiciniu terminu „krašto vynu“, etiketėje pateikiamas Europos Sąjungos SGN logotipas.

Arčiausiai esanti vietovė

Teisinis pagrindas:

Nacionalinės teisės aktai

Papildomų sąlygų rūšis:

Su gamyba nustatytoje geografinėje vietovėje susijusi nukrypti leidžianti nuostata

Sąlygos aprašymas:

Pritaikius nukrypti leidžiančią nuostatą nustatytą arčiausiai esančių vynu, kurie gali būti žymimi nuoroda „Coteaux du Pont du Gard“, vyndarystės ir gaminimo vietovę sudaro šios komunos, kaip jos apibrėžtos 2019 m. Oficialiajame geografinių kodų registre:

Garo departamentas: 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, 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, Pougnaoresses, 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-Criulon, 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;

Hero departamentas: Assas, Baillargues, Balaruc-les-Bains, Balaruc-le-Vieux, Beaulieu, Boisseron, Bouzigues, Buzignargues, Campagne, Candillargues, Castelnau-le-Lez, Castries, Cazevieille, 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, Villeveyrac;

Ronos deltos departamentas: 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;

Ardešo departamentas: 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, Chazouan, 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, Gros pierres, 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-Chabrilanoux, 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, Sceautres, 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;

Vokliūzo departamentas: 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.

Nuoroda į produkto specifikaciją

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

Paraiškos įregistruoti pavadinimą paskelbimas pagal Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (ES) Nr. 1151/2012 dėl žemės ūkio ir maisto produktų kokybės sistemų 50 straipsnio 2 dalies a punktą

(2021/C 112/03)

Šiuo paskelbimu suteikiama teisė per tris mėnesius nuo šio paskelbimo dienos pareikšti prieštaravimą paraiškai pagal Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (ES) Nr. 1151/2012 ⁽¹⁾ 51 straipsnį.

BENDRASIS DOKUMENTAS

„Olio di Roma“

ES Nr. PGI-IT-2453 – 2019 4 5

SKVN () SGN (X)

1. Pavadinimas (-ai)

„Olio di Roma“

2. Valstybė narė arba Trečioji Šalis

Italija

3. Žemės ūkio produkto arba maisto produkto aprašymas

3.1. Produkto rūšis

1.5 klasė. Aliejus ir riebalai

3.2. Produkto, kurio pavadinimas nurodytas 1 punkte, aprašymas

Sertifikavimo metu saugoma geografinė nuoroda „Olio di Roma“ žymimas ypač grynas alyvuogių aliejus turi atitikti toliau nurodytus konkrečius parametrus.

Spalva – nuo žalios iki aukso geltonumo spalvos; ilgainiui spalvinė gama kinta.

Juslinės savybės

Požymis	Mediana
Vaisių aromatas	2–6
Kartumas	2–5
Aštrumas	2–5
Pomidorų ir (arba) artišokų ir (arba) žolės ir (arba) migdolų aromatas	1–4,5

Fizinės ir cheminės savybės

- Rūgščių kiekis, išreikštas oleino rūgštimi – $\leq 0,4$ %
- Peroksidų skaičius – ≤ 12 mekv O₂/kg
- Oleino rūgšties kiekis – ≥ 70 %
- Tokoferolių kiekis – ≥ 150 mg/kg

⁽¹⁾ O L L 343, 2012 12 14, p. 1.

- Iš viso biofenolių – ≥ 220 mg/kg
- K232 – $\leq 2,2$
- K270 – $\leq 0,2$

Neišvardyti parametrai visais atvejais atitinka galiojančių Sąjungos teisės aktų nuostatas dėl ypač gryno alyvuogių aliejaus.

3.3. Pašarai (taikoma tik gyvūniniams produktams) ir žaliavos (taikoma tik perdirbtiems produktams)

SGN „Olio di Roma“ žymimam alyvuogių aliejui gaminti naudojamos ir ne mažiau kaip 80 proc. jo sudėties sudaro toliau išvardytų alyvmedžių veislių alyvuogės: 'Itrana', 'Carboncella', 'Moraiolo', 'Caninese', 'Salviana', 'Rosciola', 'Marina', 'Sirole', 'Maurino Pendolino', 'Frantoio' ir 'Leccino'. Leidžiama naudoti iki 20 proc. kitų veislių alyvuogių, tačiau jos turi būti įtrauktos į Italijos vaismedžių veislių registrą ir jomis turi būti leidžiama prekiauti pagal 2010 m. birželio 25 d. įstatyminių dekretą Nr. 124.

3.4. Specialūs gamybos veiksmai, atliktini nustatytoje geografinėje vietovėje

Visi gamybos etapai – auginimas, derliaus nuėmimas ir aliejaus spaudimas – turi vykti nustatytoje geografinėje vietovėje.

3.5. Specialios produkto registruotu pavadinimu pjaustymo, trynimo, pakavimo ir kt. taisyklės

Išspaustas aliejus turi būti laikomas induose, pagamintuose iš nerūdijančio plieno ar kitos aliejui laikyti tinkamos medžiagos, jie turi būti visiškai švarūs, be ploviklių likučių, saugomi patalpose, geriausiai pritaikytose ypač grynam alyvuogių aliejui laikyti, kad būtų išvengta nepageidaujamų produkto cheminių ir juslinių savybių pakitimų.

Prieš pakuojant aliejus turi būti natūraliai dekantuojamas ir filtruojamas, taip pat turi būti atliekami visi kiti fiziniai procesai po apdoravimo likusioms liekanoms (nuosėdoms, vandeniui) pašalinti. Laikant taroje leidžiama naudoti inertines dujas.

SGN „Olio di Roma“ žymimas aliejus turi būti parduodamas pagal galiojančius teisės aktus leidžiamuose induose, kurie turi būti užplombuojami ir paženklinti etiketėmis ir kurių talpa neviršija 5 litrų.

3.6. Specialios produkto registruotu pavadinimu ženklavimo taisyklės

Etiketėje turi būti įrašas „olio extravergine di oliva “Olio di Roma” IGP“, įrašytas gerai įskaitomais ir neišdildomais rašmenimis, kad jį būtų galima atskirti tarp visų etiketėje pateiktų nuorodų.

Leidžiama naudoti nuorodas į įmonių pavadinimus, vardus ir pavardes, privačius prekių ženklus ar grupes, jeigu šios nuorodos nėra pagiriamojo pobūdžio ir negali suklaidinti vartotojo. Leidžiama naudoti nuorodą „monovarietale“ (iš vienos alyvuogių veislės) ir po jos įrašyti vieną iš 3.3 punkte išvardytų veislių pavadinimų. Etiketėje privaloma nurodyti alyvuogių, iš kurių išspaustas aliejus, derliaus metus.

4. Glaustas geografinės vietovės apibūdinimas

Saugoma geografinė nuoroda „Olio di Roma“ žymimo alyvuogių aliejaus gamybos vietovė apima toliau išvardytas komunas:

visą Viterbo provinciją;

Riečio provincijoje: 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, Antrodoto, Castel Sant'Angelo, Cittaducale, Contigliano, Ascrea, Colli sul Vellino, Vacone, Morro Reatino, Paganico Sabino, Pescorocchiano, Poggio Bustone, Pozzaglia Sabina, Rivodutri;

visą Romos provinciją, išskyrus šias komunas: Anzio, Arcinazzo Romano, Allumiere, Camerata Nuova, Colferro, Jenne, Tolfa, Riofreddo, Santa Marinella, Valmontone, Vallepietra, Vallinfreda, Vivaro Romano;

visą Frozinonės provinciją, išskyrus šias komunas: Acquafondata, Filetino, Trevi nel Lazio, Viticuso;

visą Latinos provinciją, išskyrus šias komunas: Latina, Pontinia, Sabaudia, San Felice Circeo.

5. Ryšys su geografine vietoje

Pripažinimo paraiška grindžiama alyvuogių aliejaus „Olio di Roma“ kokybinėmis savybėmis.

4 punkte nurodyta vietovė yra Apeninų pusiasalio centre, arčiau Tirėnų jūros pakrantės vidurinės dalies; ji tęsiasi nuo Apeninų link Tirėnų jūros, o jos reljefe dominuoja kalvų juostos (užimančios 54 proc. viso regiono paviršiaus ploto), būdingos alyvmedžiams auginti tinkamai aplinkai.

Visos vietovės gamtovaizdyje matyti įvairiausių geografinei aplinkai būdingų ekotipų šimtamečiai alyvmedžiai.

Alyvmedžiai auginami visoje nustatytos geografinės vietovės teritorijoje, užimančioje daugiau kaip 63 000 hektarų, kuri tęsiasi nuo jūros lygio iki 800 metrų aukščio žymos ir sudaro apie 50 proc. viso miškininkystei skiriamo ploto.

Aptariamoms geografinėms vietovėms klimatui būdingos švelnios ir drėgnos žiemos bei rudenys ir karštos ir sausos vasaros. Vidutinė temperatūra kinta nuo 3 °C sausio mėn. iki 30 °C liepos mėn.

Kritulių kiekis kinta nuo 600–700 mm per metus pajūryje iki 1 000 mm per metus kalvų juostose ir Apeninų kalnų priegiose. Drėgniausi metų laikotarpiai yra ruduo ir pavasaris, o vasarą kritulių būna mažiausiai.

Alyvuogių aliejaus „Olio di Roma“ gamybos vietovės aplinkos ir klimato sąlygas lemia virš Tirėnų jūros kylantys vėjai, darantys įtaką lygumų ir kalvų juostai.

Alyvmedžiams auginti vietovėje, kuriai taikoma SGN, tinkamos sąlygos yra tokios:

- dirvožemis, kuriame gausu dumblo ir organinių medžiagų, pusiau šarminis ar neutralus;
- gruodžio–vasario mėn. temperatūra nenukrenta žemiau nei -5 °C;
- liepos ir rugpjūčio mėn. temperatūra neviršija 34 °C;
- vidutinis kritulių kiekis viršija 600 mm per metus;
- vasarą kritulių kiekis retai viršija 30 mm, o liepos ir rugpjūčio mėn. būna sausringi;
- rugsėjo ir spalio mėn. kritulių kiekis retai būna mažesnis kaip 120 mm.

Aliejui „Olio di Roma“ būdingas savybes lemia šios išskirtinės geografinės, orografinės, dirvožemio ir klimato sąlygos, dėl kurių aptariama teritorija ypač tinka alyvmedžiams auginti.

Ypatingos klimato sąlygos, vyraujančios tipinėje geografinėje alyvmedžių augimo vietovėje tuo metu, kai vaisiai bręsta ir juose kaupiasi aliejus, yra pagrindinis aplinkos veiksnys, lemiantis tam tikrus produkto kokybės požymius, visų pirma polifenolių ir lakiųjų medžiagų kiekį. Todėl:

- dėl karščio ir vandens trūkumo tuo metu, kai alyvuogėse kaupiasi aliejus, prasideda vaisių viduje susidarančių polifenolių sintezė. Polifenoliai susidaro dėl sudėtingų klimato sąlygų, pvz., vandens trūkumo ir (arba) karščio, o alyvmedžiai polifenolius panaudoja kovai su besiformuojančiais laisvaisiais radikalais;
- rudeniniai krituliai (spalio ir lapkričio mėn.) skatina lakiųjų medžiagų sintezę.

Tokia ypatinga klimato sąlygų seka – karštis ir sausra tuo metu, kai vaisiuose kaupiasi aliejus, ir vėsesni orai bei drėgmė vaisiams bręstant – nulemia pirmiausia polifenolių susidarymą (kartų ir aštrų skonį), o po to – lakiųjų medžiagų susidarymą (pomidorų ir (arba) artišokų ir (arba) žolių ir (arba) migdolų aromatą).

Polifenolių / biofenolių vertingosios savybės (≥ 220 mg/kg) suteikia aliejui „Olio di Roma“ kartumą (2–5) ir aštrumą (2–5) ir neabejotinai lemia šio produkto išskirtinumą.

Lakieji junginiai suteikia SGN „Olio di Roma“ žymimam alyvuogių aliejui tipiską augalinių (pomidorų ir (arba) artišokų ir (arba) žolių ir (arba) migdolų) aromatų gamą (1–4,5).

3.3 punkte nurodytoje vietovėje auginamos alyvmedžių veislės yra senos, daugiausia vietinės, paplitusios visoje teritorijoje arba mažesnėse labiau specializuotose zonose, kuriose taip pat kuriamos palankios sąlygos gaminti ši aliejų, kuris turi specifinių cheminių ir juslinių savybių – vaisių aromatą, kartumą ir aštrumą – kurios sudaro tipinę ryšio su geografinė vietove ypatybę.

Kartokas aštrus skonis labai padeda nustatyti aliejaus šviežumą. Šios molekulės ilgainiui oksiduoja ir produktas praranda jų suteiktą būdingą skonį ir sveikatai palankias produkto savybes. Todėl, siekiant pabrėžti produkto šviežumą, privaloma etiketėje nurodyti alyvuogių derliaus metus.

Vieni iš žmogiškųjų veiksnių, darančių įtaką produkto specifikai, yra alyvmedžių auginimo metodai – parenkamas derliaus nurinkimo laikotarpis ir drėkinimo valdymas. Derliaus nurinkimo laikotarpis yra alyvmedžių auginimo metodas, paprastai gamybos vietovėje taikomas nuo rugsėjo mėn. pabaigos iki gruodžio 31 d. Alyvmedžiai laistomi retai, kartais taikomas papildomo laistymo nedideliu vandens kiekiu metodas, leidžiantis išsaugoti būdingus augalinius aromatus.

Kitas prie būdingų aliejaus „Olio di Roma“ savybių prisidedantis žmogiškasis veiksnys yra aliejaus spaudimo metodas, kurį taikant, kad būtų išsaugota produkto specifika, negalima naudoti presų sistemų.

Reikia pabrėžti, kad šių auginimo metodų ir klimato sąlygų sąveika bei auginamų alyvmedžių genotipai lemia unikalią fenotipo ekspresiją.

Prie aliejui „Olio di Roma“ būdingų savybių prisideda ir aliejaus spaudimo metodai. Nustatytoje geografinėje vietovėje yra daugiau nei 450 aliejaus spaudyklų, kuriose veikia kokybiški technologiniai įrenginiai ir dirba tinkamą technologinį išsilavinimą įgiję darbuotojai, turintys galimybę nuolat atnaujinti žinias, todėl galintys užtikrinti, kad būtų gaminamas geriausios kokybės aliejus, ir optimizuoti 3.2 punkte aprašytas tipines produkto savybes.

Galiausiai regiono aplinkos ir klimato sąlygos lemia produktą, kuriam būdinga aukso geltonumo spalva su šviesesniais ar tamsesniais žaliais atspalviais. Šiam aliejui būdingi elegantiški įvairaus intensyvumo artišokų, ką tik nupjautos žolės, cikorių ir pomidorų aromatai, kuriuose jaučiami mėtų, bazilikų ir rozmarinų pokvapiai. Ragaujant jaučiamas sudėtingas ir subtilus skonis, kuriam būdingas įvairaus intensyvumo subalansuotas artišokų, dagių ir pomidorų poskonis, užbaigiamas saldžiųjų migdolų poskoniu. Aiškiai jauti kartumas ir aštrumas.

Gamybos teritorijoje yra išlikę VII ir VI amžius prieš Kr. siekiančių akivaizdžių alyvmedžių auginimo maistui pėdsakų.

Romėnai išstobulino aliejaus gamybos ir spaudimo metodus ir paskleidė alyvmedžių kultūrą visose užkariauotose teritorijose. Norint suprasti, kokia svarbi buvo aliejaus prekyba Romoje, pakanka nuvykti į Testačo rajoną Emporiume – buvusiam upės uoste, į kurį būdavo atplukdomi aliejaus kroviniai. Ištuštintos amforos būdavo sudaužomos ir metamos į krūvą, tad ilgainiui jų susikaupė tiek daug, kad susidarė kalva, pavadinta „monte dei cocci“ (keramikos šukių kalva).

1813 m. Lacijaus regione alyvmedžiai buvo auginami 27 000 hektarų plote ir buvo pagaminama 3 000 tonų aliejaus. Specializuotam alyvmedžių auginimui skirtas plotas išaugo nuo 80 000 ha 1938 m. iki 84 000 ha 1952–1956 m., o vėliau iki 87 770 ha 1966–1970 m.

4 punkte aprašyto produkto reputaciją šalies ir tarptautiniu mastu sustiprino tai, kad jis pelnė daug nacionalinių ir tarptautinių apdovanojimų, nuolat buvo pristatomas ir pelnė prizų įvairiuose alyvuogių aliejaus konkursuose, taip pat daugelyje sostinės prekybos taškų parduodamas turistams kaip suvenyras.

Nuoroda į paskelbtą specifikaciją

(Šio reglamento 6 straipsnio 1 dalies antra pastraipa)

Visą produkto specifikacijos tekstą galima rasti interneto svetainėje <http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335>

arba

tiesiogiai *Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali* (Žemės ūkio, maisto produktų ir miškų ūkio politikos ministerija) interneto svetainėje (www.politicheagricole.it), ekrano dešinėje viršuje spustelėjus nuorodą „Qualità“ (Kokybė), paskui ekrano kairėje – „Prodotti DOP IGP STG“ (SKVN, SGN, GTG nuorodomis žymimi produktai) ir galiausiai – „Disciplinari di Produzione all’esame dell’UE“ (ES nagrinėjamos produktų specifikacijos).

ISSN 1977-0960 (elektroninis leidimas)
ISSN 1725-521X (popierinis leidimas)



■ Europos Sąjungos
leidinių biuras
L-2985 Liuksemburgas
LUXEMBURGAS

LT