



Saturs

IV *Paziņojumi*

EIROPAS SAVIENĪBAS IESTĀŽU UN STRUKTŪRU SNIEGTI PAZIŅOJUMI

Eiropas Komisija

2021/C 112/01	Euro maiņas kurss — 2021. gada 29. marts	1
---------------	--	---

V *Atzinumi*

CITI TIESĪBU AKTI

Eiropas Komisija

2021/C 112/02	Ar aizsargātu nosaukumu apzīmēta vīna nozares produkta specifikācijas grozījuma pieteikuma publikācija saskaņā ar Eiropas Parlamenta un Padomes Regulas (ES) Nr. 1308/2013 105. pantu	2
2021/C 112/03	Nosaukuma reģistrācijas pieteikuma publikācija saskaņā ar 50. panta 2. punkta a) apakšpunktu Eiropas Parlamenta un Padomes Regulā (ES) Nr. 1151/2012 par lauksaimniecības produktu un pārtikas produktu kvalitātes shēmām	12

IV

(Paziņojumi)

EIROPAS SAVIENĪBAS IESTĀŽU UN STRUKTŪRU SNIEGTI PAZIŅOJUMI

EIROPAS KOMISIJA

Euro maiņas kurss ⁽¹⁾**2021. gada 29. marts**

(2021/C 112/01)

1 euro =

Valūta	Maiņas kurss	Valūta	Maiņas kurss		
USD	ASV dolārs	1,1784	CAD	Kanādas dolārs	1,4833
JPY	Japānas jena	129,19	HKD	Hongkongas dolārs	9,1618
DKK	Dānijas krona	7,4360	NZD	Jaunzēlandes dolārs	1,6805
GBP	Lielbritānijas mārciņa	0,85120	SGD	Singapūras dolārs	1,5860
SEK	Zviedrijas krona	10,2205	KRW	Dienvikorejas vona	1 334,49
CHF	Šveices franks	1,1075	ZAR	Dienvīdāfrikas rands	17,6924
ISK	Islandes krona	151,00	CNY	Ķīnas juaņa renminbi	7,7334
NOK	Norvēģijas krona	10,0738	HRK	Horvātijas kuna	7,5723
BGN	Bulgārijas leva	1,9558	IDR	Indonēzijas rūpija	17 021,99
CZK	Čehijas krona	26,079	MYR	Malaizijas ringits	4,8803
HUF	Ungārijas forints	362,32	PHP	Filipīnu peso	57,112
PLN	Polijas zlots	4,6457	RUB	Krievijas rublis	89,4425
RON	Rumānijas leja	4,9025	THB	Taizemes bāts	36,731
TRY	Turcijas lira	9,6209	BRL	Brazīlijas reāls	6,7964
AUD	Austrālijas dolārs	1,5398	MXN	Meksikas peso	24,4513
			INR	Indijas rūpija	85,5038

⁽¹⁾ Datu avots: atsauces maiņas kursu publicējusi ECB.

V

(Atzinumi)

CITI TIESĪBU AKTI

EIROPAS KOMISIJA

Ar aizsargātu nosaukumu apzīmēta vīna nozares produkta specifikācijas grozījuma pieteikuma publikācija saskaņā ar Eiropas Parlamenta un Padomes Regulas (ES) Nr. 1308/2013 105. pantu

(2021/C 112/02)

Šī publikācija dod tiesības divu mēnešu laikā no šīs publikācijas dienas pret pieteikumu izteikt iebildumus atbilstīgi Eiropas Parlamenta un Padomes Regulas (ES) Nr. 1308/2013 ⁽¹⁾ 98. pantam.

PRODUKTA SPECIFIKĀCIJAS GROZĪJUMA PIETEIKUMS

“Coteaux du Pont du Gard”**PGI-FR-A1131-AM01****Pieteikuma iesniegšanas datums: 29.8.2016.****1. Grozījumam piemērojamie noteikumi**

Regulas (ES) Nr. 1308/2013 105. pants – grozījums, kas nav maznozīmīgs

2. Grozījuma apraksts un pamatojums**2.1. Vīndarības metodes – grozījums attiecībā uz sārtvīnu un sarkanvīnu vīnogu ražas iznākumu**

Sarkanvīnu vīnogu maksimālais ražas iznākums palielināts no 80 hl/ha līdz 90 hl/ha, kā arī sārtvīnu vīnogu maksimālais ražas iznākums palielināts no 90 hl/ha līdz 100 hl/ha.

Attiecībā uz sārtvīnu ražas iznākuma palielinājumu šā pieteikuma mērķis ir ļaut ražošanai zināmā mērā reaģēt uz sārtvīnu tirgus vajadzībām un nodrošināt to piegādes nepārtrauktību.

Papildus sārtvīnu tirgum, kurā vērojams ļoti liels pieaugums, tika analizēts klientu pieprasījums pēc viegliem sarkanvīniem ar mazāku alkohola saturu. Nedaudz palielinot tādu vīnogulāju ražu iznākumu, kuru vīnogas atbilst sarkanvīnu ražošanas kritērijiem, tiks radīta iespēja ražot augļainākus vīnus ar zemāku spirta koncentrāciju.

Šis nelielais ražas pieaugums neietekmē tādu sarkanvīnu un sārtvīnu raksturīgās iezīmes, kas ražoti ar nosaukumu “Coteaux du Pont du Gard”.

Šis grozījums 6. punktā “Ražas iznākums” (specifikācijas I nodaļa) ietekmē vienotā dokumenta punktu “Vīndarības metodes. Maksimālais ražas iznākums”.

(1) OV L 347, 20.12.2013., 671. lpp.

2.2. Augstas kvalitātes dzirkstošo vīnu ražošana

Specifikācija grozīta, lai atceltu visus noteikumus attiecībā uz augstas kvalitātes dzirkstošo vīnu ražošanu. Tas izriet no Valsts padomes 2015. gada 2. marta lēmuma, ar kuru atceļ 2011. gada 28. oktobra rīkojumu par AĢIN "Coteaux du Pont du Gard", jo tas apstiprina specifikaācijas noteikumus attiecībā uz kvalitatīviem dzirkstošajiem sarkanvīniem, sārtvīniem un baltvīniem.

Nemot vērā Nacionālās Dzirkstošo vīnu (*crémant*) ražotāju un darītāju federācijas uzsākto rīcību, Valsts padome senāku tiesību trūkuma dēļ rīkojumos attiecībā uz dažādām AĢIN, tostarp arī AĢIN "Coteaux Pont du Gard", atcēla "dzirkstošo vīnu" noteikumus. Savā rīkojumā Valsts padome uzskatīja, ka senākas tiesības dzirkstošo vīnu ražošanas jomā attiecīgajā apgabalā nav noteiktas.

Šis grozījums attiecas uz specifikaācijas I nodaļas 3.1. punktu "Produktu veids", 3.3. punktu "Vīnu organoleptiskais apraksts", 7.2. punktu "Produktu specifika attiecībā uz ģeogrāfisko izcelsmi" un ietekmē vienoto dokumentu šādos punktos: "Vīnkopības produktu kategorijas", "Vīna vai vīnu apraksts", "Saikne ar ģeogrāfisko apgabalu".

2.3. Produktu apraksts

Specifikaācijas I nodaļas 3.3. punktā vīnu apraksts papildināts, lai katrai vīna krāsas kategorijai un produkta kategorijai precizētu produktu organoleptisko aprakstu. Vīniem, kas pagatavoti no pārgatavām vīnogām, attiecīgajām dažādās vīna krāsas kategorijām apraksts atbilst nedzirkstošo vīnu aprakstam ar pievienotu iezīmi, ka šiem vīniem raksturīgi nogatavojušos augļu aromāti.

Šie papildinājumi ir iekļauti vienotā dokumenta punktā "Vīna vai vīnu apraksts".

2.4. Formāls grozījums attiecībā uz ražošanas apgabalu

Specifikaācija ir grozīta I nodaļas 4.1. punktā, iekļaujot šādu formālu labojumu.

Pirmajā daļā vārdkopu "vīnogu novākšana" aizstāj ar vārdkopu "vīnogu ražošana", proti, ar precīzāku terminu, lai definētu vīnogu ražošanas ģeogrāfisko apgabalu salīdzinājumā ar vinifikācijas un vīnu gatavošanas apgabalu.

Šis grozījums tika pārņemts uz vienotā dokumenta punktu "Noteiktais ģeogrāfiskais apgabals".

2.5. Tiešās apkaimes apgabals

Specifikaācijas 4.2. punktā tiešās apkaimes apgabals bez izmaiņām tiek transponēts komūnu sarakstā, aizstājot to apkaimeju sarakstus, kuru administratīvais iedalījums nav tik precīzs.

Komūnu saraksts tiek sastādīts, pamatojoties uz administratīvi teritoriālo vienību 2019. gada oficiālā klasifikatora, kas ir valsts mēroga atsaucis avots.

Šā tiešās apkaimes apgabala tieša ietveršana komūnu sarakstā ir izklāstīta vienotā dokumenta punktā "Papildu nosacījumi".

2.6. Vīnogulāju šķirnes

Specifikaācijas I nodaļas 5. punktā AĢIN "Coteaux du Pont du Gard Vīnu ražošanai noteikto vīnogulāju šķirņu kopumu papildina ar šādām deviņām šķirnēm:

"Artaban N", 'Cabernet blanc B', 'Cabernet cortis N', 'Floreale B', 'Muscaris B', 'Soreli B', 'Souvignier gris B', 'Vidoc N' un 'Voltis B.'"

Šīs šķirnes ir šķirnes, kuras tiek uzskatītas par izturīgām pret sausumu un sēnīšu slimībām. Tās ļauj samazināt fitosanitāro produktu izmantošanu, vienlaikus nodrošinot atbilstību AĢIN vīnu ražošanai izmantojamajām šķirnēm. Tās nemaina AĢIN vīnu īpašības.

Šīs šķirnes ir pievienotas šķirņu sarakstam, kas ietverts šā vienotā dokumenta punktā "Galvenās vīna vīnogu šķirnes".

2.7. Kontroles iestāde

Tiek atjaunināts 3. nodaļas formulējums par sertifikācijas struktūru, kas darbojas kompetentās kontroles iestādes INAO vārdā.

Šie formālie labojumi neietekmē vienoto dokumentu.

2.8. Saikne ar ģeogrāfisko apgabalu

Vienotais dokuments ir papildināts sadaļā "Saikne ar ģeogrāfisko apgabalu", lai precizētu, ka AĢIN "Coteaux du Pont du Gard" vīnu cēloņsakarības pamatā ir *Pont du Gard* vēsturiskās vietas atpazīstamība, kas veido AĢIN vīnu reputāciju.

Tāpēc pēdējā rindkopa specifikācijā norādītajai saiknei ar izcelsmes vietu tiek dzēsta attiecībā uz saikni ar ģeogrāfisko apgabalu, kas norādīts šajā vienotajā dokumentā, jo tā šai saiknei nepievieno nekādus būtiskus elementus. (Pēdējā rindkopa ir šāda: "Vīnkopība, olīvu un liellopu audzēšana veido *Gard* reģiona kultūrvidi. Tā ir aktīva nodarbe, kas veicina šīs teritorijas attīstību un veido ainavas ar balta kaļķakmens reljefu un šim reģionam raksturīgajām garīgu ozolu audzēm tā krūmājos").

VIENOTAIS DOKUMENTS

1. Produkta nosaukums vai nosaukumi

"Coteaux du Pont du Gard"

2. Ģeogrāfiskās izcelsmes norādes veids

AĢIN – aizsargāta ģeogrāfiskās izcelsmes norāde

3. Vīnkopības produktu kategorijas

1. Vīns

16. Vīns, kas pagatavots no pārgatavinātām vīnogām

4. Vīna vai vīnu apraksts

Nedzirkstošie sarkanvīni, sārtvīni, baltvīni.

Kopējā spirta tilpumkoncentrācija, kopējais skābuma saturs, gaistošā skābuma saturs un kopējais sēra dioksīda saturs (minimālais vai maksimālais) ir noteikts ES regulējumā.

Tos pagatavo galvenokārt no 'Grenache', 'Syrah', 'Merlot' un 'Cabernet Sauvignon' šķirnes vīnogām, sarkanvīniem parasti ir diezgan izteikta krāsa, sarkans ietērs ar purpursarkanu lāsmojumu, tie ir mirdzoši un spīdīgi. Šiem vīniem ir intensīvs aromāts ar ļoti nobriedušu melnu un sarkanu ogu primārajām notīm. Garšas ziņā tie ir vīni ar maigu sākotnēju akcentu, aukslēju vidusdaļā vīna tekstūra šķiet blīva, bet noapaļota, izteikti pārklājoša, tanīni ir smalki, noapaļoti un nerada sausuma sajūtu uz garšas kārpīnām.

Sārtvīni tiek galvenokārt pagatavoti no 'Cinsault', 'Grenache' un 'Syrah' šķirnes vīnogām. Šiem vīniem ir dziļi sārtā pamatkrāsa. Šiem vīniem jūtams ļoti tīrs sarkano ogu aromāts, un tas labi raksturo šos vīnus. Pēc garšas tie ir pietiekami piesātināti ar patīkamu tekstūru un ļoti labu aromāta noturību.

Baltvīni ir izsmalcināti un eleganti, piesātināti un augļaini. Tiem ir salmu dzeltena krāsa, kurai dažreiz var būt zaļš lāsmojums. Šiem vīniem ir tīrs un ļoti intensīvs aromāts ar balto auļu un žāvētu augļu primārajām notīm. Garša ir noapaļota un piesātināta, šiem vīniem raksturīgs dzīvīgums un svaigumu, un tajos sajūtamās augļu notis.

Vispārīgās analītiskās īpašības

Maksimālā kopējā spirta koncentrācija (tilp. %)	
Minimālā faktiskā spirta koncentrācija (tilp. %)	9.
Minimālais kopējais skābums	miliekivalentos uz litru
Maksimālais gaistošais skābums (miliekivalentos uz litru)	
Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru)	

Sarkanvīni, sārtvīni un baltvīni, kas pagatavoti no pārgatavinātām vīnogām

Papildus detalizētam nedzirkstošu vīnu aprakstam vīniem, kas pagatavoti no pārgatavām vīnogām, ir raksturīgi nobriedušu augļu aromāti.

Vīniem, kas pagatavoti no pārgatavām vīnogām, minimālā spirta tilpumkoncentrācija, kopējā spirta tilpumkoncentrācija, dabiskā spirta tilpumkoncentrācija un kopējais sēra dioksīda saturs (minimālais vai maksimālais) ir noteikts ES regulējumā.

Vispārīgās analītiskās īpašības

Maksimālā kopējā spirta koncentrācija (tilp. %)	
Minimālā faktiskā spirta koncentrācija (tilp. %)	
Minimālais kopējais skābums	miliekvivalentos uz litru
Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru)	
Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru)	

5. Vīndarības metodes

a) Galvenās vīndarības metodes

Īpaša vīndarības metode

Vīndarības metožu jomā attiecībā uz vīniem ir jāievēro pienākumi, kas noteikti ES līmenī un Lauku un jūras zvejas kodeksā.

b) Maksimālais ražas iznākums

AĢIN “Coteaux du Pont du Gard” sarkanvīni un baltvīni

90 hektolitri no hektāra

AĢIN “Coteaux du Pont du Gard” sārtvīni

100 hektolitri no hektāra

6. Noteiktais ģeogrāfiskais apgabals

Vīnogu ražas novākšanu, vinifikāciju un to vīnu gatavošanu, uz kuriem attiecas aizsargātā ģeogrāfiskās izcelsmes norāde “Coteaux du Pont du Gard”, veic Gard departamentā šādu komūnu teritorijā:

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, Serhac, Sommières, Tavel, Théziers, Tresques, Uchaud, Uzès, Vallabrègues, Valliguières, Vauvert, Vénéjan, Vergèze, Vers-Pont-du-Gard, Vestric-et-Candiac (daļa, kas izvietota uz dienvidaustrumiem no Vistre), Villeneuve-lès-Avignon.

7. Galvenās vīna vīnogu šķirnes

'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'
'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. Saiknes vai saikņu apraksts

"Pont du Gard" ir vēsturiska vieta, kas atrodas *Gard* departamenta ģeogrāfiskā apgabala centrā, un tā devusi savu nosaukumu AĢIN "Coteaux du Pont du Gard" un vienlaikus ieguvusi atpazīstamību ar saviem vīniem.

Šis *Languedoc* vīna dārzs pamatā atrodas plašā kalnu un kalņakmens plato teritorijā, kas ir ļoti raksturīga šim *Gard* reģionam, kā arī plešas robežlīdzenumu smiltīs, oļos un alūvijā uz austrumiem un dienvidiem no *Camargue* robežas.

Ņemot vērā tā attālumu no jūras un kalniem, tam ir Vidusjūras reģionam raksturīgs klimats ar ļoti karstām un sausām vasarām; ziemēļu vējš, ko dēvē par mistrālu, bieži ir spēcīgs un mijas ar epizodēm, kad noteicošais ir jūras vējš, kas dažkārt rada spēcīgas lietavas rudenī (Sevēnu epizode), un tās savukārt laika gaitā ir veidojušas ainavu un devušas cilvēkiem iespēju izmantot ūdeni saviem mērķiem.

Gada nokrišņu daudzums ir no 600 līdz 750 mm, tomēr būtiskas izmaiņas nokrišņu ziņā saistītās ar biežajām vētrām.

Romas impērijas laikos tika veikti pirmie nozīmīgākie teritorijas plānošanas darbi, jo īpaši nozīmīga ir *Pont du Gard* akvedukta celtniecība, kas ir UNESCO pasaules mantojuma objekts, kas ļāva pa 50 kilometru garo cauruļvadu ūdeni novadīt līdz *Nîmes*, un tieši šajā periodā tika iekopts pirmais nozīmīgais vīna dārzs.

Pēc dažādiem vēsturiskiem notikumiem vīna dārzs savu pašreizējo veidolu ieguvis 19. gadsimtā.

Ar 1981. gada 16. novembra dekrētu šis apgabals tika atzīts kā *vin de pays*, bet 2010. gadā vīnkopji nolēma šo apgabalu paplašināt, pievienojot tam vēl piecas kaimiņos esošas vīnkopības teritorijas, lai pastiprinātu AĢIN "Coteaux du Pont du Gard" apgabala saskaņotību un dinamiku un gūtu labumu no visu šā reģiona vīnkopju lietpratības.

Vīnogu šķirnes lielā mērā attīstījušās gan no Vidusjūras reģiona vīnogu šķirnēm, kas ir ļoti piemērotas sausākām augsnēm, un citām vīnogu šķirnēm, piemēram, 'Cabernets Sauvignon' un 'Merlots' sarkanvīniem un 'Chardonnays', 'Sauvignon' baltvīniem, kas vairāk piemērotas reljefam ar dziļāku augsnes slāni.

Ļoti labie nogatavināšanās apstākļi, vīnogu šķirņu pielāgošana un ieguldījums vīndarības jomā ļauj iegūt vīnus ar spēcīgu Vidusjūras reģionam raksturīgu būtību.

Sarkanvīniem parasti ir salīdzinoši izteikta krāsa, tie ir spēcīgi un noturīgi ar augļu aromātiem un mainīgu miecvielu struktūru atkarībā no izmantotajām vīndarības tehnoloģijām.

Sārtvīni un baltvīni ir smalki un eleganti, piesātināti un augļaini, parasti paredzēti patērēšanai salīdzinoši jauni.

Vīnus, kas pagatavoti no pārgatavinātām vīnogām, raksturo nobriedušu augļu aromāti.

Ņemot vērā ģeogrāfisko atrašanos, AĢIN "Coteaux du Pont du Gard" gūst priekšrocības, ko sniedz ļoti karstais klimats, kas ļauj ražot vīnus ar spēcīgu Vidusjūras reģionam raksturīgu būtību. Vīnogu šķirņu pielāgošana, ko vīnkopji veikuši vairāk nekā 30 gadu laikā, ļāvusi nodrošināt jauno patērētāju pieprasījumu, jo viņi arvien lielākā skaitā ierodas iepazīt šo reģionu, tā vēsturiskās vietas un vīnus, tādējādi piedaloties aizsargātās ģeogrāfiskās izcelsmes norādes "Coteaux du Pont du Gard" atpazīstamības veicināšanā.

9. Būtiski papildu nosacījumi

Marķējums

Tiesiskais regulējums:

valsts tiesību aktos

Papildu nosacījuma veids:

Papildu noteikumi attiecībā uz marķējumu

Nosacījuma apraksts

Aizsargāto ģeogrāfiskās izcelsmes norādi "Coteaux du Pont du Gard" var papildināt ar vienas vai vairāku vīnogu šķirņu nosaukumu.

Aizsargāto ģeogrāfiskās izcelsmes norādi "Coteaux du Pont du Gard" var papildināt ar vārdiem "primeur" [agrīnais] vai "nouveau" [jaunais]. Šie apzīmējumi "primeur" vai "nouveau" ir rezervēti nedzirkstošiem vīniem.

Uz marķējuma attēlots Eiropas Savienības AĢIN logotips, savukārt norāde "Aizsargāta ģeogrāfiskās izcelsmes norāde" ir aizstāta ar tradicionālo apzīmējumu "Vin de pays".

Tiešās apkaimes apgabals

Tiesiskais regulējums:

valsts tiesību aktos

Papildu nosacījuma veids:

Atkāpe par ražošanu noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā.

Nosacījuma apraksts

Tiešās apkaimes apgabalu, kas, paredzot atkāpi, noteikts vinifikācijai un tādu vīnu gatavošanai, uz kuriem attiecas aizsargātā ģeogrāfiskās izcelsmes norāde "Coteaux du Pont du Gard", pamatojoties uz administratīvi teritoriālo vienību 2019. gada oficiālo klasifikatoru, veido šādu komūnu teritorija.

Gard departamentā: 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, Boissè-et-Gaujac, Bonnevaux, Bordezac, Boucoiran-et-Nozières, Bouquet, Bourdic, Bréau-Mars, Bragassargues, Branoux-les-Taillades, Brignon, Brouzet-lès-Alès, Brouzet-lès-Quissac, Campestre-et-Luc, Canaules-et-Argentières, Cannes-et-Clairan, Cardet, Carnas, Cassagnoles, Castelnau-Valence, Causse-Bégon, Cavillargues, Cendras, Chambon, Chamborigaud, Collorgues, Cognac, Combas, Concoules, Conqueyrac, Corbès, Corconne, Courry, Crespian, Cros, Cruviers-Lascours, Deaux, Dions, Domessargues, Dourbies, Durfort-et-Saint-Martin-de-Sossenac, Euzet, Foissac, Fons, Fons-sur-Lussan, Fontanès, Fontarèches, Fressac, Générargues, Génolhac, Gagnières, Gailhan, Gajan, Garrigues-Sainte-Eulalie, Gaujac, Goudargues, Issirac, Lédignan, Lézan, La Bastide-d'Engras, La Bruguière, La Cadière-et-Cambo, La Calmette, La Capelle-et-Masmolène, La Grand-Combe, La Rouvière, La Vernarède, Lamelouze, Lanuéjols, Lasalle, Laval-Pradel, Laval-Saint-Roman, Le Garn, Le Grau-du-Roi, Le Martinet, Le Pin, Le Vigan, Lecques, Les Mages, Les 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, Ponteils-et-Brésis, Portes, Potelières, Pougnaoressa, 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-Cazevielle, 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, Valléargues, Vallabrix, Verfeuil, Vic-le-Fesq, Villevieille, Vissec.

L'Hérault departamentā: Assas, Baillargues, Balaruc-les-Bains, Balaruc-le-Vieux, Beaulieu, Boisseron, Bouzigues, Buzignargues, Campagne, Candillargues, Castelnau-le-Lez, Castries, Cazevielle, Clapiers, Claret, Combailaux, Cournonsec, Courmonterral, Entre-Vignes, Fabrègues, Ferrières-les-Verreries, Fontanès, Frontignan, Galargues, Garrigues, Gigean, Grabels, Guzargues, Jacou, Juignac, 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-Gardiote, Villeneuve-lès-Maguelone, Villetelle, Villeveyrac.

Bouches-du-Rhône departamentā: 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, Mouris, 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.

L'Ardèche departamentā: 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-Graillouse, 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 Plagnol, 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.

Vaucluse departamentā: 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.

Saite uz produkta specifikāciju

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

**Nosaukuma reģistrācijas pieteikuma publikācija saskaņā ar 50. panta 2. punkta a) apakšpunktu
Eiropas Parlamenta un Padomes Regulā (ES) Nr. 1151/2012 par lauksaimniecības produktu un
pārtikas produktu kvalitātes shēmām**

(2021/C 112/03)

Šī publikācija dod tiesības trīs mēnešu laikā no šīs publikācijas dienas pret šo pieteikumu izteikt iebildumus atbilstīgi Eiropas Parlamenta un Padomes Regulas (ES) Nr. 1151/2012 ⁽¹⁾ 51. pantam.

VIENOTAIS DOKUMENTS

“Olio di Roma”

ES Nr.: PGI-IT-2453 – 5.4.2019

ACVN () AĢIN (X)

1. Nosaukums vai nosaukumi

“Olio di Roma”

2. Dalībvalsts vai Trešā Valsts

Itālija

3. Lauksaimniecības produkta vai pārtikas produkta apraksts

3.1. Produkta veids

1.5. grupa. Eļļa un tauki

3.2. Apraksts par produktu, uz kuru attiecas 1. punktā minētais nosaukums

Līdz ar sertifikāciju ar aizsargāto ģeogrāfiskās izcelsmes norādi “Olio di Roma” apzīmētajai neapstrādātajai augstākā labuma olīveļļai ir jāatbilst tālāk norādītajiem parametriem.

Krāsa: no zaļas līdz zeltaini dzeltenai atkarībā no eļļas vecuma.

Organoleptiskās īpašības

Deskriptors	Mediāna
Augļainums	2–6
Rūgtenums	2–5
Sīvums	2–5
Tomātu un/vai artišoku, un/vai zālaugu, un/vai mandeļu notis	1–4,5

Fizikāli ķīmiskās īpašības

— Skābums (izteikts oleīnskābē): ≤ 0,4 %

— Peroksīda skaitlis: ≤ 12 mEq O₂/kg

— Oleīnskābe: ≥ 70 %

— Tokoferoli: ≥ 150 mg/kg

⁽¹⁾ OV L 343, 14.12.2012., 1. lpp.

- Kopējais biofenolu saturs: ≥ 220 mg/kg
- K232: $\leq 2,2$
- K270: $\leq 0,2$

Visiem parametriem, kuri nav konkrēti norādīti, ir jāatbilst prasībām, kas noteiktas ES tiesību aktos, kurus piemēro attiecībā uz neapstrādātu augstākā labuma olīveļļu.

3.3. Dzīvnieku barība (tikai dzīvnieku izcelsmes produktiem) un izejvielas (tikai pārstrādātiem produktiem)

Ar AĢIN "Olio di Roma" apzīmētās eļļas ražošanai atsevišķi vai kombinācijā var izmantot šādas šķirnes: 'Itrana', 'Carbonella', 'Moraiolo', 'Caninese', 'Salviana', 'Rosciola', 'Marina', 'Sirole', 'Maurino Pendolino', 'Frantoio' un 'Leccino' (vismaz 80 % apjomā no kopējā satura). Citas šķirnes atļauts izmantot ne vairāk kā 20 % apjomā no kopējā satura, turklāt tām ir jābūt iekļautām tādu augļaugu sugu nacionālajā reģistrā, kuras atļauts tirgot (reģistrs noteikts ar 2010. gada 25. jūnija Likumdošanas dekrētu Nr. 124).

3.4. Konkrēti ražošanas posmi, kas jāveic noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā

Visiem ražošanas procesa posmiem, proti, audzēšanai, ražas novākšanai un eļļas ekstrakcijai, ir jānotiek noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā.

3.5. Ar reģistrēto nosaukumu apzīmētā produkta griešanas, rīvēšanas, iepakojšanas u. c. īpašie noteikumi

Pēc ekstrakcijas eļļa ir jāglabā tvertnēs, kas izgatavotas no nerūsējošā tērauda vai cita eļļas uzglabāšanai piemērota materiāla. Šīm tvertnēm ir jābūt pilnīgi tīrām, bez mazgāšanas līdzekļa paliekām. Tās ir jātur vietā, kur iespējams optimāli uzglabāt neapstrādātu augstākā labuma olīveļļu tā, lai novērstu jebkādas nevēlamas šā produkta ķīmisko un organoleptisko īpašību izmaiņas.

Pirms fasēšanas eļļu var dabiski dekantēt, filtrēt vai citādi apstrādāt dabiskā veidā, lai likvidētu apstrādes procesā radušās nogulsnes (t. i., tauku atliekas vai augļu sulas piegaršu). Uzglabāšanai tvertnēs drīkst izmantot inertās gāzes.

Ar AĢIN "Olio di Roma" apzīmētā eļļa ir jātirgo tvertnēs, kuru izmantošana ir atļauta saskaņā ar spēkā esošajiem tiesību aktiem un kuru tilpums nepārsniedz piecu litrus. Tvertnēm ir jābūt noslēgtām un marķētām.

3.6. Ar reģistrēto nosaukumu apzīmētā produkta marķēšanas īpašie noteikumi

Marķējumā ir jābūt iekļautai frāzei "olio extravergine di oliva "Olio di Roma" IGP" ["ar AĢIN "Olio di Roma" apzīmēta neapstrādāta augstākā labuma olīveļļa"] ar skaidri salasāmiem, neizdzēšamiem burtiem, lai to varētu atšķirt no pārējās marķējumā iekļautās informācijas.

Ir ļaots izmantot nosaukumus, saimniecību nosaukumus, uzņēmumu nosaukumus, asociāciju nosaukumus un privātās preču zīmes, ja vien tām nav slavinošs vai patērētāju maldinošs raksturs. Ir ļaots izmantot vārdu "monovarietale" ["vienas šķirnes"], pēc kura norādīts izmantotās šķirnes nosaukums, kas minēts 3.3. punktā. Marķējumā ir jānorāda eļļas iegūšanai izmantoto olīvu ievākšanas gads.

4. Ģeogrāfiskā apgabala īsa definīcija

Ar AĢIN "Olio di Roma" apzīmētās eļļas ražošanas apgabalā ietilpst šādu pašvaldību teritorijas:

Viterbo province (pilnībā);

Rieti provincē: Colvecchio, Stimigliano, Forano, Selci, Cantalupo in Sabina, Poggio Catino, Fara in Sabina, Castelnuovo di Farfa, Toffia, Salisano, Poggio Nativo, Frasso Sabino, Scandriglia, Orvinio, Mompeo, Casaprota, 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, Antrodoco, Castel Sant'Angelo, Cittaducale, Contigliano, Ascrea, Colli sul Vellino, Vacone, Morro Reatino, Paganico Sabino, Pescorocchiano, Poggio Bustone, Pozzaglia Sabina un Rivodutri pašvaldība;

Romas province pilnībā, izņemot šādu pašvaldību teritorijas: *Anzio, Arcinazzo Romano, Allumiere, Camerata Nuova, Colleferro, Jenne, Tolfa, Riofreddo, Santa Marinella, Valmontone, Vallepietra, Vallinfreda un Vivaro Romano*;

Frozinones province pilnībā, izņemot šādu pašvaldību teritorijas: *Acquafondata, Filettino, Trevi nel Lazio un Viticuso*;

Latīnas province pilnībā, izņemot šādu pašvaldību teritorijas: *Latina, Pontinia, Sabaudia un San Felice Circeo*.

5. Saikne ar ģeogrāfisko apgabalu

Atzīšanas pieprasījuma pamatā ir ar "Olio di Roma" apzīmētā produkta kvalitātes īpašības.

Ģeogrāfiskais apgabals, kas minēts 4. punktā, atrodas Apenīnu pussalas centrā, Tirēnu jūras piekrastē. Tas stiepjas no Apenīniem līdz Tirēnu jūrai, un tā ainavai galvenokārt raksturīgi pakalni (54 % no kopējās reģiona platības), kas ir tipiski olīvu audzēšanas dzīvotnē.

Minētais ir raksturīgs visa apgabala ainavai, kurā ietilpst gadsimtiem veci olīvkoki un daudz olīvu ekotipu, kas ir tipiski šim ģeogrāfiskajam apgabalam.

Olīvas audzē visā noteiktā ģeogrāfiskā apgabala teritorijā aptuveni 63 000 hektāru platībā. Olīvkoku audzes atrodas dažādā augstumā, sākot no jūras līmeņa līdz apmēram 800 m, un to platība aizņem gandrīz 50 % no kopējās platības, kas atvēlēta koku kultūrām.

Noteiktajā apgabalā valda Vidusjūras klimats, kuram raksturīgas siltas, mitras ziemas un rudenī un karstas, sausas vasaras. Vidējā temperatūra ir robežās no 3 °C janvārī līdz 30 °C jūlijā.

Nokrišņu daudzums ir robežās no 600–700 mm gadā piekrastē līdz 1 000 mm gadā kalnu nogāzēs un *Antiappennini* teritorijā. Vislietainākie gadalaiki ir rudens un pavasaris, bet vissausākais — vasara.

Tirēnu jūras vējiem, kas ietekmē pakalni un līdzenumu ainavu, ir izšķiroša ietekme uz vides un klimatiskajiem apstākļiem apgabalā, kurā ražo ar "Olio di Roma" apzīmēto eļļu.

Ar AĢIN apzīmētā produkta apgabalā valda piemēroti apstākļi olīvu audzēšanai šādu iemeslu dēļ:

- vidēji blīvas augsnes, kas ir bagātas ar organiskajām vielām un kuru pH ir neitrāls vai vāji bāzisks,
- minimālā temperatūra no decembra līdz februārim nav zemāka par –5 °C,
- maksimālā temperatūra jūlijā un augustā nav augstāka par 34 °C,
- vidējais nokrišņu daudzums gadā ir lielāks par 600 mm,
- nokrišņu daudzums vasarā reti pārsniedz 30 mm, bet jūlijā un augustā valda sausums,
- nokrišņu daudzums rudenī (septembrī un oktobrī) reti ir mazāks par 120 mm.

Ar "Olio di Roma" apzīmētā produkta specifiskās īpašības ir saistāmas ar šiem ļoti īpašajiem ģeogrāfiskajiem, orogrāfiskajiem, augsnes un klimatiskajiem apstākļiem, kas izrādījušies ļoti labi piemēroti olīvu audzēšanai.

Šīs īpašās klimatiskās atšķirības, kuras novērotas eļļas uzkrāšanās un nogatavināšanas posmā ģeogrāfiskajā apgabalā, kurā tipiski audzē olīvas, ir svarīgākais vides faktors, kas nodrošina produkta kvalitātes parametrus, piemēram, tā fenolu un gaistošo savienojumu saturu. Tas notiek šādi:

- ūdens trūkums un karstuma stress (augustā un septembrī), kas vērojams olīvu eļļas uzkrāšanās posmā, izraisa polifenolu sintēzi, un polifenoli uzkrājas olīvās. Polifenoli rodas liela stresa, piemēram, ūdens trūkuma un/vai karstuma stresa, rezultātā, un pats koks tos izmanto, lai novērstu brīvo radikāļu rašanos;
- savukārt nokrišņu daudzums rudenī (oktobrī un novembrī) sekmē gaistošo savienojumu sintēzi.

Šis konkrētais ūdens trūkums, ko rada karstums/sausums eļļas uzkrāšanās posmā, un rudens lieti un vēsāki, mitrāki apstākļi olīvu nogatavošanās laikā, pirmkārt, nodrošina polifenolu uzkrāšanos (rūgtenums un sīvums), bet pēc tam – gaistošo savienojumu uzkrāšanos (tomātu un/vai artišoku, un/vai zālaugu, un/vai mandeļu notis).

Kopējās polifenolu/biofenolu vērtības (≥ 220 mg/kg) piešķir ar “Olio di Roma” apzīmētajam produktam rūgtenumu un pikantumu (abos gadījumos punktu skaits no 2 līdz 5), kā arī īpašo identitāti.

No otras puses, gaistošie savienojumi nodrošina dažādas augu notis, kas piešķir ar AĢIN “Olio di Roma” apzīmētajam produktam savu identitāti, t. i., tomātu un/vai artišoku, un/vai zālaugu, un/vai mandeļu notis (1–4,5).

Apgabalā audzētās olīvu šķirnes, kas minētas 3.3. punktā, pārstāv gadsimtiem senas šķirnes, kuras būtībā ir vietējas izcelsmes un tiek audzētas visā teritorijā vai ierobežotākos un specializētākos apgabalos. Tas arī sekmē tādas eļļas ražošanu, kurai ir īpašas ķīmiskās un organoleptiskās īpašības: tā ir augļaina, rūgtena un sīva; šīs īpašības rada tipisko raksturīgo saikni ar atsauces ģeogrāfisko apgabalu.

Rūgtenā un sīvā garša ir noderīgs eļļas svaiguma novērtēšanas rādītājs: šādas molekulas laika gaitā parasti oksidējas, zaudējot raksturīgo garšu un veselību uzlabojošās īpašības, ko tās piešķir produktam. Tagad uz marķējuma obligāti ir jānorāda olīvu novākšanas gads; tas vajadzīgs, lai izceltu šo produkta svaiguma jēdzienu.

Raksturīgie cilvēkfaktori, kas ietekmē šo īpašo produktu, ietver audzēšanas paņēmienus, piemēram, ražas novākšanas laika izvēli un apūdeņošanas pārvaldību. Ražošanas apgabalā ražas novākšanas sezona katru gadu parasti ilgst no septembra beigām līdz 31. decembrim. Apūdeņošana nav izplatīta. Ja to izmanto, kokus apūdeņo, ja tiem trūkst ūdens, tādējādi saglabājot augu notis, kas ir šīs eļļas raksturīgā iezīme.

Vēl viens cilvēkfaktors, kas ietekmē ar “Olio di Roma” apzīmētā produkta īpašības, ir ekstrakcijas paņēmiens, kas nepieļauj eļļas prešu sistēmu izmantošanu, tādējādi pasargājot un saglabājot produkta specifiskās īpašības.

Ir svarīgi norādīt, ka šo audzēšanas un klimatisko īpašību mijiedarbība kopā ar izaudzēto olīvu genotipiem rada unikālu fenotipu.

Olīvu spiešanai izmantotie paņēmieni arī sekmē ar “Olio di Roma” apzīmētā produkta unikalitāti. Noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā izmantotās vairāk nekā 450 olīvu preses ir tehnoloģiskā ziņā ļoti aprīkotas, un tās izmanto darbinieki, kuriem ir piekļuve piemērotai pastāvīgai tehniskajai apmācībai, kuras mērķis ir nodrošināt labākas kvalitātes eļļu un 3.2. punktā aprakstīto tās unikālo iezīmju lielāko iespējamo izpaušmi.

Tieši apgabala vides un klimatiskie apstākļi piešķir produktam tā īpašības, piemēram, zeltaini dzelteno krāsu ar dažādas intensitātes zaļo nokrāsu; plašo, eleganto artišoka, svaigi plautas zāles, cigoriņu un tomātu dažādas intensitātes nošu buķeti un piparmētru, bazilika un rozmarīna nianšes. Tai ir kompleksa un maiga garša, ļabi līdzsvarotas artišoku, dadžu un tomātu dažādas intensitātes notis un salda mandeļu pēcgarša. Tai piemīt ļabi izteikts rūgtenums un sīvums.

Ražošanas apgabalā ir atrodami nepārprotami pierādījumi tam, ka olīvas izmantoja pārtikā jau kopš 7. vai 6. gadsimta pirms mūsu ēras.

Romieši pilnveidoja paņēmienus, kas tika izmantoti eļļas ražošanai un spiešanai, un izplatīja savas speciālās zināšanas par olīvu audzēšanu visās savās iekarotajās teritorijās. Ar *Testaccio* apkaimes apmeklējumu vajadzētu pietikt, lai izprastu eļļas tirdzniecības nozīmi Romā. Senās *Emporium* upes ostas teritorijā izkrautās amforas pēc iztukšošanas tika sasistas un izmestas tādos daudzumos, ka tās izveidoja mākslīgu uzkalnu, kas pazīstams kā “*monte dei cocci*” [lausku uzkalns].

1813. gadā Lacio olīvu plantāciju platība sasniedza aptuveni 27 000 hektāru, bet saražotās eļļas daudzums — 3 miljonus kg. Līdz 1938. gadam specializētai olīvu audzēšanai atvēlētā platība Lacio pārsniedza 80 000 hektāru. Šis skaits līdz 84 000 hektāriem 1952.–1956. gadā un līdz 87 770 hektāriem 1966.–1970. gadā.

Šā produkta reputācija Itālijā un pasaulē ir pieaugusi, pateicoties plašajai valsts un starptautiska mēroga atzinībai, pastāvīgajai klātbūtnei un apbalvojumu iegūšanai dažādos eļļas konkursos, kā arī pateicoties tam, ka eļļu no 4. punktā minētās teritorijas tirgo kā suvenīru tūristiem, kuri apmeklē galvaspilsētu.

Atsauce uz specifikācijas publikāciju

(šīs regulas 6. panta 1. punkta otrā daļa)

Produkta specifikācijas pilnais teksts ir pieejams tīmekļa vietnē <http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335>

vai arī

tieši atverot Lauksaimniecības, pārtikas un mežsaimniecības politikas ministrijas mājaslapu (www.politicheagricole.it), klikšķinot uz "Qualità" (ekrāna augšdaļas labajā pusē), tad uz "Prodotti DOP IGP STG" (ekrāna kreisajā malā) un, visbeidzot, uz "Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE".

ISSN 1977-0952 (elektroniskais izdevums)
ISSN 1725-5201 (papīra izdevums)



Eiropas Savienības
Publikāciju birojs
L-2985 Luksemburga
LUKSEMBURGA

LV