

Europeiska unionens officiella tidning

C 112



Svensk utgåva

Meddelanden och upplysningar

sextiofjärde årgången

30 mars 2021

Innehållsförteckning

IV Upplysningar

UPPLYSNINGAR FRÅN EUROPEISKA UNIONENS INSTITUTIONER, BYRÅER OCH ORGAN

Europeiska kommissionen

2021/C 112/01	Eurons växelkurs — 29 mars 2021	1
---------------	---------------------------------------	---

V Yttranden

ÖVRIGA AKTER

Europeiska kommissionen

2021/C 112/02	Offentliggörande av en ansökan om ändring av en produktspecifikation för ett namn inom vinsektorn i enlighet med artikel 105 i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1308/2013	2
2021/C 112/03	Offentliggörande av en ansökan om registrering av ett namn i enlighet med artikel 50.2 a i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1151/2012 om kvalitetsordningar för jordbruksprodukter och livsmedel	12

SV

IV

(Upplysningar)

UPPLYSNINGAR FRÅN EUROPEISKA UNIONENS INSTITUTIONER, BYRÅER
OCH ORGAN

EUROPEISKA KOMMISSIONEN

Eurons växelkurs ⁽¹⁾

29 mars 2021

(2021/C 112/01)

1 euro =

Valuta	Kurs	Valuta	Kurs		
USD	US-dollar	1,1784	CAD	kanadensisk dollar	1,4833
JPY	japansk yen	129,19	HKD	Hongkongdollar	9,1618
DKK	dansk krona	7,4360	NZD	nyzeeländsk dollar	1,6805
GBP	pund sterling	0,85120	SGD	singaporiensk dollar	1,5860
SEK	svensk krona	10,2205	KRW	sydkoreansk won	1 334,49
CHF	schweizisk franc	1,1075	ZAR	sydafrikansk rand	17,6924
ISK	isländsk krona	151,00	CNY	kinesisk yuan renminbi	7,7334
NOK	norsk krona	10,0738	HRK	kroatisk kuna	7,5723
BGN	bulgarisk lev	1,9558	IDR	indonesisk rupiah	17 021,99
CZK	tjeckisk koruna	26,079	MYR	malaysisk ringgit	4,8803
HUF	ungersk forint	362,32	PHP	filippinsk peso	57,112
PLN	polsk zloty	4,6457	RUB	rysk rubel	89,4425
RON	rumänsk leu	4,9025	THB	thailändsk baht	36,731
TRY	turkisk lira	9,6209	BRL	brasiliansk real	6,7964
AUD	australisk dollar	1,5398	MXN	mexikansk peso	24,4513
			INR	indisk rupie	85,5038

⁽¹⁾ Källa: Referensväxelkurs offentliggjord av Europeiska centralbanken.

V

(Yttranden)

ÖVRIGA AKTER

EUROPEISKA KOMMISSIONEN

Offentliggörande av en ansökan om ändring av en produktspecifikation för ett namn inom vinsektorn i enlighet med artikel 105 i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1308/2013

(2021/C 112/02)

I enlighet med artikel 98 i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1308/2013 ⁽¹⁾ ges rätt att göra invändningar inom två månader från dagen för detta offentliggörande.

ANSÖKAN OM ÄNDRING AV PRODUKTSPECIFIKATIONEN

”Coteaux du Pont du Gard”

PGI-FR-A1131-AM01

Datum för ansökan: 29 augusti 2016**1. Regler som gäller för ändringen**

Artikel 105 i förordning (EU) nr 1308/2013 – Annan ändring än en mindre ändring

2. Beskrivning av och motivering till ändringen**2.1 Vinframställningsmetoder – ändring av avkastning för roséviner och röda viner**

Högsta avkastning för röda viner höjs från 80 hl/ha till 90 hl/ha och för roséviner från 90hl/ha till 100 hl/ha.

Avseende den höjda avkastningen för roséviner är syftet med denna begäran att möjliggöra viss flexibilitet i produktionen för att svara på marknadens ökade efterfrågan på roséviner och garantera leveranser.

Utöver marknaden för roséviner som har ökat betydligt har en analys gjorts av kundernas efterfrågan på lättare röda viner med lägre alkoholhalt. Genom att öka avkastningen något från vinodlingar som uppfyller kriterierna för produktion av röda viner, blir det möjligt att tillverka viner med lägre alkoholkoncentration av dessa frukter.

Den här lilla ökningen av avkastningen påverkar inte den typiska karaktären på de röda viner och roséviner som produceras med namnet ”Coteaux du Pont du Gard”.

Denna ändring i punkt 6 ”Avkastning” – kapitel I i produktspecifikationen – påverkar punkten ”Vinframställningsmetoder – Högsta avkastning” i det sammanfattande dokumentet.

(¹) EUT L 347, 20.12.2013, s. 671.

2.2 Produktion av mousserande kvalitetsviner

Produktspecifikationen har ändrats så att alla bestämmelser som rör produktion av mousserande kvalitetsviner har tagits bort. Detta är en följd av högsta förvaltningsdomstolens beslut av den 2 mars 2015 om upphävande av förordningen av den 28 oktober 2011 om den skyddade geografiska beteckningen "Coteaux du Pont du Gard" då den motsvarar bestämmelserna i produktspecifikationen för "mousserande röda kvalitetsviner, mousserande kvalitetsroséviner och vita mousserande kvalitetsviner".

Till följd av åtgärder som har vidtagits av förbundet för producenter och tillverkare av crémant, *Fédération Nationale des Producteurs et Elaborateurs de Crémants*, upphävde förvaltningsdomstolen bestämmelserna om "mousserande vin" i förordningarna avseende flera skyddade geografiska beteckningar, bland annat den skyddade geografiska beteckningen "Coteaux du Pont du Gard", på grund av brist på hävdvunnen rättighet. I sitt beslut anser förvaltningsdomstolen att det inte finns någon fastslagen hävdvunnen rättighet för produktion av mousserande viner i det aktuella området.

Denna ändring avser kapitel I i produktspecifikationen, punkterna 3.1 "Typ av produkter", 3.3 "Organoleptiska beskrivningar av vinerna", 7.2 "Kännetecken för produkter med koppling till det geografiska ursprunget" och påverkar följande punkter i det sammanfattande dokumentet: "Kategorier av vinprodukter", "Beskrivning av vinet eller vinerna" och "Samband med det geografiska området".

2.3 Produktbeskrivning

I kapitel I punkt 3.3 i produktspecifikationen kompletteras beskrivningen av vinerna för att förtydliga den organoleptiska beskrivningen av varje vintyp och per produktkategori. För vin av övermogna druvor följer beskrivningen av de olika vintyperna beskrivningen av stilla viner med tillägget att dessa viner karaktäriseras av aromer av mogen frukt.

Dessa kompletteringar har införlivats i det sammanfattande dokumentet i punkten "Beskrivning av vinet eller vinerna".

2.4 Formändring – produktionsområde

Följande formändring görs i kapitel I punkt 4.1 i produktspecifikationen:

I första stycket ersätts "skörd av druvor" med "produktion av druvor", som är en mer korrekt term när det gäller att avgränsa det geografiska området för produktion av druvor i förhållande till det geografiska området för vinframställning och beredning av vin.

Ändringen görs även i det sammanfattande dokumentet i avsnittet "Avgränsat geografiskt område".

2.5 Omedelbart närområde

I punkt 4.2 i produktspecifikationen flyttas informationen om det omedelbara närområdet, utan ändring, till förteckningen över kommuner och ersätter förteckningen över arrondissement, vars administrativa avdelning är mindre precis.

Kommunförteckningen har fastställts enligt 2019 års geografiska kodex, som är den nationella referensen.

Den nya definitionen av det omedelbara närområdet i form av en kommunförteckning införs även under avsnittet "Ytterligare villkor" i det sammanfattande dokumentet.

2.6 Druvbestånd

I kapitel I punkt 5 i produktspecifikationen kompletteras det druvbestånd som har fastställts för framställning av viner med den skyddade geografiska beteckningen "Coteaux du Pont du Gard" med följande nio sorter:

"Artaban N, cabernet blanc B, cabernet cortis N, floreal B, muscaris B, soreli B, souvignier gris B, vidoc N och voltis B."

Dessa sorter anses vara motståndskraftiga mot torka och svampsjukdomar. Det gör det möjligt att minska användningen av växtskyddsmedel och samtidigt följa reglerna för de druvsorter som används för framställning av den skyddade geografiska beteckningen. Detta påverkar inte egenskaperna hos vinerna med den skyddade geografiska beteckningen.

Dessa druvsorter har lagts till i förteckningen i punkten "Huvudsakliga druvsorter för vinframställningen" i detta sammanfattande dokument.

2.7 Kontrollorgan

Informationen i kapitel 3 om det certifieringsorgan som agerar på uppdrag av INAO, det behöriga kontrollorganet, uppdateras.

Dessa formändringar påverkar inte det sammanfattande dokumentet.

2.8 Samband med det geografiska området

Punkten "Samband med det geografiska området" i det sammanfattande dokumentet har kompletterats med förtydligandet att sambandet med vinerna med den skyddade geografiska beteckningen "Coteaux du Pont du Gard" bygger på den kända historiska platsen Pont du Gard, vilken ligger till grund för det renommé som vinerna med den skyddade geografiska beteckningen har.

Det sista stycket i produktspecifikationen om sambandet med det geografiska området har därför strukits i det sammanfattande dokumentet, eftersom det inte innehåller någon ytterligare relevant information om sambandet. (Det sista stycket är följande: "Vinodling, olivodling och tjuruppfödning är centrala inslag i kulturen i Gard. Den här kulturen präglar området med det vita kalkrika landskapet som kännetecknas av den snårskog med stenek som finns i regionen").

SAMMANFATTANDE DOKUMENT

1. Namn

Coteaux du Pont du Gard

2. Typ av geografisk beteckning

SGB – skyddad geografisk beteckning

3. Kategorier av vinprodukter

1. Vin
16. Vin av övermogna druvor

4. Beskrivning av vinet eller vinerna

Stilla röda viner, roséviner och vita viner

De övre och nedre gränsvärdena för den totala alkoholhalten uttryckt i volymprocent, den totala syrahalten, halten flyktiga syror och den totala svaveldioxidhalten ska följa de regler som fastställs i unionslagstiftningen.

De röda vinerna tillverkas främst av druvsorterna grenache, syrah, merlot och cabernet sauvignon, de är glansiga och skimrande, och har oftast en relativt kraftig röd färg med lila inslag. Vinerna har en intensiv doft med primärtoner av mycket mogna mörka och röda bär. Till smaken är vinerna försiktiga, i gommen är smaken tät men med stor rondör och mycket fylligt, tanninerna är fina, runda och torkar inte alls ut smaklökarna.

Rosévinerna produceras till största delen av cinsault, grenache och syrah. Dessa viner har en kraftig rosa färg. Vinerna har en mycket tydlig doft av röda frukter och kan ha vinösa toner. Vinerna har en fyllig smak med en mycket fin struktur och mycket lång eftersmak.

De vita vinerna är fina och eleganta, fylliga och fruktiga. Den halmgula färgen har emellanåt gröna inslag. Doften är tydlig och mycket intensiv med primärtoner av frukt med vitt fruktkött och torkad frukt. Smaken är rund och generös, och vinerna är livliga med en friskhet och fruktiga toner.

Allmänna analytiska egenskaper

Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent)	
Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent)	9
Lägsta totala syrahalt	i milliekvivalenter per liter
Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter)	
Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter)	

Vin av övermogna druvor (röda och vita viner samt roséviner)

Utöver vad som framkommer i den utförliga beskrivningen av de stilla vinerna, kännetecknas vinerna som framställs av övermogna druvor av aromer av mogen frukt.

För vinerna av övermogna druvor ska de övre och nedre gränsvärdena för den verkliga alkoholhalten uttryckt i volymprocent, den totala alkoholhalten, den naturliga alkoholhalten och den totala svaveldioxidhalten följa de regler som fastställs i unionslagstiftningen.

Allmänna analytiska egenskaper	
Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent)	
Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent)	
Lägsta totala syrahalt	i milliekvivalenter per liter
Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter)	
Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter)	

5. Vinframställningsmetoder

a) Grundläggande oenologiska metoder

Särskilda oenologiska metoder

Vinerna måste uppfylla alla oenologiska krav i unionens regelverk och i den franska lagen om jordbruk och fiske (*Code rural et de la pêche maritime*).

b) Högsta avkastning

Röda och vita viner med den skyddade geografiska beteckningen "Coteaux du Pont du Gard"

90 hektoliter/hektar

Roséviner med den skyddade geografiska beteckningen "Coteaux du Pont du Gard"

100 hektoliter/hektar

6. Avgränsat geografiskt område

För att vinet ska få omfattas av den skyddade geografiska beteckningen "Coteaux du Pont du Gard" ska druvorna skördas och vinifieras och vinet beredas i följande kommuner i departementet Gard:

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

7. Huvudsakliga druvsorter

Alicante henri bouschet N

Alphonse lavallée N

Altesse B

Alvarinho – albariño

Aramon N

Aramon blanc B

Aramon gris G

Aranel B

Arinarnoa N

Artaban N

Arvine B – petite arvine

Aubun N – murescola

Bourboulenc B – doucillon blanc

Brun argenté N – vaccarèse

Cabernet blanc B

Cabernet cortis N

Cabernet franc N

Cabernet-sauvignon N

Caladoc N

Cardinal Rg

Carignan N

Carignan blanc B

Carmenère N

Chardonnay B

Chasan B

Chasselas B

Chenanson N

Chenin B

Cinsaut N – cinsault

Clairette B

Clairette rose Rs

Colombard B

Cot N – malbec

Couderc noir N

Counoise N

Danlas B

Egiodola N

Floreale B

Gamay N

Gamay de chadenay 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 hamburg 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 – vielluciu
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
Sémillon 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. Beskrivning av samband

Det är "Pont du Gard", den historiska platsen mitt i det geografiska området i departementet Gard, som har gett sitt namn till den skyddade geografiska beteckningen "Coteaux du Pont du Gard" och som har gjort vinerna kända.

De här vinodlingarna i Languedoc ligger till största delen i ett stort område med kalkrika kullar och platåer, vilket är mycket karaktäristiskt för den här regionen i Gard, samt på de sten- och sandrika slätterna med avlagringar i öster. I söder angränsar området till Camargue.

I och med att området ligger långt från både havet och bergen råder ett strikt medelhavsklimat med mycket varma och torra somrar. Den nordliga vinden, mistral, blåser ofta starkt och avlöses av perioder med havsvindar som ofta för med sig kraftiga regn under hösten (väderfenomen i Cévennerna, "épisode cévenol") som genom åren har format landskapet och lärt människan att tämja vattnet.

Nederbörden uppgår till 600–750 mm per år, men med betydande variationer då nederbörden kommer vid stormar.

Under romartiden genomfördes de första stora anläggningsprojekten i området, bland annat akvedukten Pont du Gard, ett monument som finns upptaget på Unescos världsarvslista och som är en del av en 50 kilometer lång kanal för att transportera vatten till Nîmes, och det var även under den här perioden som den första större vinodlingen anlades.

Efter att ha förändrats på olika sätt fick vinodlingarna under 1800-talet den form de har idag.

Genom ett dekret av den 16 november 1981 klassades vinerna som lantvin (vin de pays). Vinodlarna beslutade 2010 att området för viner med den skyddade geografiska beteckningen "Coteaux du pont du Gard" skulle utvidgas till att omfatta fem angränsande lantviner för att göra området mer enhetligt och dynamiskt samt dra nytta av kunnandet hos alla vinodlare i regionen.

Druvbeståndet har utvecklats kraftigt och kan delas in i medelhavssorter som är mycket väl anpassade till de allra torraste markerna, och andra druvsorter såsom cabernet sauvignon och merlot för röda viner samt chardonnay och sauvignon för vita viner, vilka växer där jordmånen är djupare.

De mycket goda förutsättningarna för mognad, anpassningen av druvsorter och investeringar i oenologiska metoder är faktorer som gör att man kan få fram viner med tydlig medelhavs-karaktär.

De röda vinerna har oftast en relativt kraftig, stark och varm färg med fruktiga aromer och tanniner som varierar beroende på vilken vinframställningsteknik som har använts.

Rosévinerna och de vita vinerna är fina och eleganta, fylliga och fruktiga, och framställs oftast för att konsumeras unga.

Vinerna som framställs av övermogna druvor kännetecknas av aromer av mogen frukt.

Genom sitt geografiska läge gynnas området med den skyddade geografiska beteckningen "Coteaux du pont du Gard" av ett mycket varmt klimat som gör att det går att producera viner av medelhavscharaktär. Den anpassning av druvbeståndet som vinodlarna har gjort i mer än 30 år har gjort att de har kunnat svara på efterfrågan från nya konsumenter, som för övrigt blir allt fler att besöka regionen, dess historiska platser och upptäcka dess viner, vilket har bidragit till det renommé som viner med den skyddade geografiska beteckningen "Coteaux du pont du Gard" har.

9. Väsentliga ytterligare villkor

Märkning

Rättslig ram:

Nationell lagstiftning

Typ av ytterligare villkor:

Kompletterande bestämmelser om märkning

Beskrivning av villkoret:

Den skyddade geografiska beteckningen "Coteaux du Pont du Gard" får kompletteras med namnet på en eller flera druvsorter.

Den skyddade geografiska beteckningen "Coteaux du Pont du Gard" får kompletteras med uttrycken "primeur" eller "nouveau". Uttrycken "primeur" och "nouveau" får endast användas för stilla viner.

EU:s logotyp för produkter med skyddad geografisk beteckning ska anges på etiketten när uppgiften "skyddad geografisk beteckning" ersätts med det traditionella uttrycket "Vin de pays".

Omedelbart närområde

Rättslig ram:

Nationell lagstiftning

Typ av ytterligare villkor:

Undantag med avseende på produktionen i det avgränsade geografiska området

Beskrivning av villkoret:

Det omedelbara närområdet, som fastställts genom undantag för framställning och beredning av viner med den skyddade geografiska beteckningen "Coteaux du Pont du Gard", omfattar följande kommuner på grundval av 2019 års officiella geografiska kodex:

I departementet Gard: Aigaliers, Aigremont, Aiguèze, Aigues-Mortes, Alès, Allègre-les-Fumades, Alzon, Anduze, Arpaillargues-et-Aureillac, Arphy, Arre, Arrigas, Aspères, Aubussargues, Aujac, Aulas, Aumessas, Avèze, Bagard, Barjac, Baron, Bessèges, Bez-et-Esparon, Blandas, Blauzac, Boisset-et-Gaujac, Bonnevaux, Bordezac, Boucoiran-et-Nozières, Bouquet, Bourdic, Bréau-Mars, Bragassargues, Branoux-les-Taillades, Brignon, Brouzet-lès-Alès, Brouzet-lès-Quissac, Campestre-et-Luc, Canaules-et-Argentières, Cannes-et-Clairan, Cardet, Carnas, Cassagnoles, Castelnau-Valence, Causse-Bégon, Cavillargues, Cendras, Chambon, Chamborigaud, Collorgues, Cognac, Combas, Concoules, Conqueyrac, Corbès, Corconne, Courry, Crespian, Cros, Cruviers-Lascours, Deaux, Dions, Domessargues, Dourbies, Durfort-et-Saint-Martin-de-Sossenac, Euzet, Foissac, Fons, Fons-sur-Lussan, Fontanès, Fontarèches, Fressac, Générargues, Génolhac, Gagnières, Gailhan, Gajan, Garrigues-Sainte-Eulalie, Gaujac, Goudargues, Issirac, Lédignan, Lézan, La Bastide-d'Engras, La Bruguière, La Cadière-et-Cambo, La Calmette, La Capelle-et-Masmolène, La Grand-Combe, La Rouvière, La Vernarède, Lamelouze, Lanuéjols, Lasalle, Laval-Pradel, Laval-Saint-Roman, Le Garn, Le 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, Pougnaodresse, 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 och Vissec.

I departementet 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 och Villeveyrac.

I departementet 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 och Verquières.

I departementet Ardèche: Ailhon, Aizac, Ajoux, Alba-la-Romaine, Albon-d'Ardèche, Alissas, Astet, Aubenas, Aubignas, Baix, Balazuc, Banne, Barnas, Beauchastel, Beaulieu, Beaumont, Beauvène, Berrias-et-Casteljau, Berzème, Bessas, Bidon, Borne, Bourg-Saint-Andéol, Burzet, Cellier-du-Luc, Chambonas, Chandolas, Charmes-sur-Rhône, Chassiers, 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, Lavedieu, 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-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, 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 och Vogüé.

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

Länk till produktspecifikationen

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

Offentliggörande av en ansökan om registrering av ett namn i enlighet med artikel 50.2 a i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1151/2012 om kvalitetsordningar för jordbruksprodukter och livsmedel

(2021/C 112/03)

I enlighet med artikel 51 i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1151/2012 ⁽¹⁾ ges rätt att göra invändningar inom tre månader från dagen för detta offentliggörande.

SAMMANFATTANDE DOKUMENT

”Olio di Roma”

EU-nr: PGI-IT-2453 – 5.4.2019

SUB () SGB (X)

1. Namn

”Olio di Roma”

2. Medlemsstat eller Tredjeland

Italien

3. Beskrivning av jordbruksprodukten eller livsmedlet

3.1 Produkttyp

Klass 1.5 – Oljor och fetter

3.2 Beskrivning av den produkt för vilken namnet i punkt 1 är tillämpligt

Vid certifieringen ska extra jungfruolja med den skyddade geografiska beteckningen ”Olio di Roma” uppfylla de parametrar som anges nedan.

Färg: Grön till gyllene gul med färgvariation över tid.

Organoleptiska egenskaper

Attribut	Medianvärde
Fruktighet	2–6
Bitterhet	2–5
Pepprighet	2–5
Tomat och/eller kronärtskocka och/eller örter och/eller mandel	1–4,5

Fysikalisk-kemiska egenskaper

— Syrahalt (uttryckt i oljesyra): ≤ 0,4 %

— Peroxidtal: ≤ 12 mekv O₂/kg

— Oljesyra ≥ 70 %

— Tokoferoler ≥ 150 mg/kg

⁽¹⁾ EUTL 343, 14.12.2012, s. 1.

- Biofenoler totalt ≥ 220 mg/kg
- K232 $\leq 2,2$
- K270 $\leq 0,2$

De parametrar som inte uttryckligen anges här överensstämmer med gällande unionslagstiftning om extra jungfruolja.

3.3 Foder (endast för produkter av animaliskt ursprung) och råvaror (endast för bearbetade produkter)

Den produkt som omfattas av den skyddade geografiska beteckningen "Olio di Roma" framställs av följande sorter som, ensamma eller tillsammans, ingår till minst 80 procent: Itrana, carboncella, moraiolo, caninese, salviana, rosciola, marina, sirole, maurino pendolino, frantoio och leccino. Andra sorter är tillåtna upp till 20 procent, om de finns upptagna på den nationella förteckningen över de frukt bärande växtsorter som är godkända för saluföring, vilken har fastställts genom lagstiftningsdekret nr 124 av den 25 juni 2010.

3.4 Särskilda steg i produktionsprocessen som måste äga rum i det avgränsade geografiska området

Alla steg i produktionsprocessen – odling, skörd och utvinning av oljan – måste äga rum i det avgränsade geografiska området.

3.5 Särskilda regler för skivning, rivning, förpackning osv. av den produkt som det registrerade namnet avser

Efter utvinningen bör oljan förvaras i behållare av rostfritt stål eller ett annat material som bevarar oljan. De ska vara helt rena och utan spår av tvättmedel, och förvaras i lokaler där den extra jungfruoljan kan förvaras på bästa sätt för att undvika att produktens kemiska och organoleptiska egenskaper försämras.

Innan oljan förpackas ska den behandlas genom naturlig dekantering, filtrering eller annan fysisk bearbetning för att få bort eventuella rester från behandlingen (bottensats, växtvatten). Beträffande förvaringen i behållarna är det tillåtet att använda inert gas.

Produkten med den skyddade geografiska beteckningen "Olio di Roma" ska saluföras i förpackningar som är tillåtna enligt gällande bestämmelser. Förpackningarna ska vara förseglade och märkta och inte rymma mer än 5 liter.

3.6 Särskilda regler för märkning av den produkt som det registrerade namnet avser

Beteckningen "olio extravergine di oliva 'Olio di Roma' IGP" ska anges på etiketten med läsliga och outplånliga bokstäver som tydligt kan skiljas från alla andra uppgifter som finns på etiketten.

Det är tillåtet att lägga till uppgifter som hänvisar till företag, namn, firmanamn, privata varumärken eller grupper, förutsatt att dessa uppgifter inte har berömmande värde och inte vilseleder konsumenten. Det är tillåtet att lägga till en uppgift om att endast en olivsort har använts, följt av namnet på sorten i fråga, som måste vara en av dem som anges i punkt 3.3. Produktionsåret för de oliver som har använts för framställningen av oljan måste anges på etiketten.

4. Kort beskrivning av det geografiska området

Produktionsområdet för den skyddade geografiska beteckningen "Olio di Roma" omfattar följande kommuner:

Hela provinsen Viterbe.

Provinsen 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, Casaprota, 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, Antrodocolo, Castel Sant'Angelo, Cittaducale, Contigliano, Ascrea, Colli sul Vellino, Vacone, Morro Reatino, Paganico Sabino, Pescorochiano, Poggio Bustone, Pozzaglia Sabina och Rivodutri.

Hela provinsen Rom med undantag för följande kommuner: Anzio, Arcinazzo Romano, Allumiere, Camerata Nuova, Colferro, Jenne, Tolfa, Riofreddo, Santa Marinella, Valmontone, Vallepietra, Vallinfreda och Vivaro Romano.

Hela provinsen Frosinone med undantag för kommunerna Acquafondata, Filettino, Trevi nel Lazio och Viticuso.

Hela provinsen Latina med undantag för kommunerna Latina, Pontinia, Sabaudia och San Felice Circeo.

5. Samband med det geografiska området

Ansökan om erkännande grundas på de kvalitativa egenskaperna som "Olio di Roma" har.

Området som avses i punkt 4 ligger på den centrala delen av halvön, i mitten av sluttningarna mot Tyrrenska havet. Det löper från Apenninerna till Tyrrenska havet och består till största delen av kullar (54 procent av regionens totala yta), vilket kännetecknar miljöer som lämpar sig för olivodling.

Den här miljön finns i hela området där hundraåriga olivträd och en mängd olika ekotyper av olivträd präglar geografin.

Olivodlingar finns i hela det avgränsade geografiska området på en yta om mer än 63 000 hektar som löper från havsnivå upp till en höjd på 800 meter över havet, vilket motsvarar närmare 50 procent av den totala yta som är avsedd för trädodling.

I det geografiska området råder ett medelhavsklimat med milda och fuktiga vintrar och höstar, och varma och torra somrar. Medeltemperaturen varierar mellan 3 °C i januari och 30 °C i juli.

Nederbörden varierar mellan 600 och 700 mm per år längs kusten och 1 000 mm per år längs kullarna och i området längs Apenninernas utlöpare. De fuktigaste perioderna är höst och vår, med mycket torra somrar.

Miljö- och väderförhållandena i produktionsområdet för "Olio di Roma" kännetecknas på ett avgörande sätt av vindarna från Tyrrenska havet, vilka påverkar området som utgörs av slätter och kullar.

Faktorer som påverkar förhållandena vid olivodlingarna i området med den skyddade geografiska beteckningen:

- Siltjord som är rik på organiskt material, med ett neutralt eller svagt alkaliskt pH-värde.
- Minimitemperaturer som inte understiger -5 °C mellan december och februari.
- Maximala temperaturer som inte överstiger 34 °C under juli och augusti.
- Genomsnittlig nederbörd över 600 mm per år.
- Nederbörd under sommaren som sällan överstiger 30 mm med torka under juli och augusti.
- Nederbörd under hösten som sällan understiger 120 mm under september och oktober.

De utmärkande egenskaper som finns hos "Olio di Roma" härrör från dessa mycket speciella geografiska, orografiska och klimatmässiga förhållanden, som tillsammans gör området mycket väl lämpat för olivodling.

De särskilda klimatförhållandena i det geografiska odlingsområdet under de växtfaser då oljan ansamlas i oliverna och då oliverna mognar, är en viktig miljöfaktor som påverkar vissa av produktens kvalitativa egenskaper, till exempel halten av polyfenoler och flyktiga komponenter. Orsakerna är följande:

- De höga temperaturerna och bristen på vatten under den period då oljan ansamlas i oliverna (augusti–september) föranleder en syntetisering av polyfenoler som ackumuleras i oliverna. Polyfenolerna bildas när träden stressas av vattenbrist eller hög värme, och används av träden själva för att motverka bildandet av fria radikaler.
- Höstregnen (i oktober–november) gynnar däremot bildandet av flyktiga komponenter.

De här mycket varierande vattenförhållandena till följd av det varma och torra klimatet, när oljan ansamlas, och nederbörden under hösten med svalare och fuktigare temperaturer, när oliverna mognar, påverkar först och främst ansamlingen av polyfenoler (bitterhet och pepprighet), men också ansamlingen av flyktiga komponenter (tomat och/eller kronärtskocka och/eller örter och/eller mandel).

Det är summan av polyfenoler/biofenoler (≥ 220 mg/kg) som ger "Olio di Roma" dess bitterhet (2–5) och pepprighet (2–5) och som tydligt särskiljer den.

De flyktiga komponenterna ger å sin sida en rad vegetabiliska aromer som är typiska för den skyddade geografiska beteckningen "Olio di Roma", nämligen tomat och/eller kronärtskocka och/eller örter och/eller mandel (1–4,5).

De olivsorter som finns i området, och som nämns i punkt 3.3, är gamla, och oftast inhemska, sorter som odlas i hela området eller i mer begränsade och specialiserade områden, vilket också främjar en olja med särskilda kemiska och sensoriska egenskaper: fruktighet, bitterhet och pepprighet, vilket är kännetecknen som utgör kopplingen till det geografiska området.

Den bittra och peppriga smaken är en viktig faktor för att avgöra oljans "färskhets". Orsaken är att molekylerna oxiderar med tiden och förlorar då den karaktäristiska smaken och de hälsobringande egenskaper de tillför produkten. För att tydliggöra oljans "färskhets" måste skördeåret för oliverna anges på etiketten.

Bland de kännetecknande mänskliga faktorer som påverkar produktens särskilda egenskaper finns odlingsmetoderna: skördeperiod och bevattningsmetoder. Skördeperioden äger rum i produktionsområdet, vanligtvis mellan slutet av september och 31 december. Bevattning sker sällan, men när det ändå sker så är det endast vid behov för att bevara de typiska vegetabiliska aromerna.

En annan mänsklig faktor som påverkar egenskaperna hos "Olio di Roma" hänför sig till utvinningstekniken som inte tillåter användning av system med pressning i syfte att bevara produktens särskilda egenskaper.

Det bör understrykas att samverkan mellan dessa odlings- och klimatbetingelser, i kombination med genotyperna hos de oliver som odlas, är avgörande för det unika fenotypiska uttrycket.

Utvinningsteknikerna bidrar också till den unika karaktären hos "Olio di Roma". I det geografiska området finns över 450 oljepressar utrustade med avancerad teknik. De anställda har tillgång till adekvat teknisk utbildning som gör att de ständigt kan uppdatera sig för att kunna garantera olja av bästa kvalitet och optimera de särskilda egenskaper som beskrivs i punkt 3.2.

Miljö- och klimatförhållandena i regionen präglar i slutändan produkten som har en gyllene gul färg med mer eller mindre intensiva gröna nyanser. Oljans doft kännetecknas av fylliga och eleganta aromer med mer eller mindre intensiva inslag av kronärtskocka, nyklippt gräs, cikoria och tomat, med en aning basilikamynta och rosmarin. Smaken är komplex och fin med mer eller mindre intensiva och balanserade inslag av kronärtskocka, tistel och tomat, och på slutet sötmandel. Bitterheten och pepprigheten är uttalade.

I produktionsområdet finns det tydliga spår av att växten har använts som livsmedel ända från 600- och 500-talet f.Kr.

Romarna utvecklade tekniker för produktion och utvinning av oljan och etablerade olivodlingar i alla territorier som de erövrade. För att förstå vilken betydelse oljehandeln hade i Rom räcker det med att gå till stadsdelen Testaccio i Emporium, den gamla hamnen vid floden där man lossade amforor som, efter att ha tömts, slogs sönder och lades i en hög som blev så stor att den blev till en kulle som gick under namnet "monte dei cocci" (skärvberget).

1813 uppgick olivodlingarna i Latium (Lazio) till en yta om 27 000 hektar med en oljeproduktion på 3 000 ton. Ytan för specialiserad odling av olivträd i Latium gick från 80 000 hektar 1938 till 84 000 hektar under åren 1952–1956, och till 87 770 hektar under åren 1966–1970.

Det stora antalet nationella och internationella utmärkelser, löpande medverkan och priser i olika olivoljetävlingar samt det faktum att olivoljan från området som nämns i punkt 4 säljs till turister som souvenir i ett stort antal butiker i huvudstaden har stärkt produktens renommé både nationellt och internationellt.

Hänvisning till offentliggörandet av produktspecifikationen

(artikel 6.1 andra stycket i denna förordning)

Den konsoliderade versionen av produktspecifikationen finns på följande webbplats: <http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335>

alternativt

kan den också nås direkt från startsidan på webbplatsen för ministeriet för jordbruks-, livsmedels- och skogsbrukspolitik (Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, www.politicheagricole.it). Klicka på "Qualità" (längst upp till höger på skärmen) och sedan på "Prodotti DOP, IGP e STG" (till vänster på skärmen) och "Disciplinari di produzione all'esame dell'UE" (Produktspecifikationer som omfattas av EU:s granskning).

ISSN 1977-1061 (elektronisk utgåva)
ISSN 1725-2504 (pappersutgåva)



Europeiska unionens
publikationsbyrå
L-2985 Luxemburg
LUXEMBURG

SV