

Amtsblatt der Europäischen Union

C 112



Ausgabe
in deutscher Sprache

Mitteilungen und Bekanntmachungen

64. Jahrgang

30. März 2021

Inhalt

IV *Informationen*

INFORMATIONEN DER ORGANE, EINRICHTUNGEN UND SONSTIGEN STELLEN DER EUROPÄISCHEN UNION

Europäische Kommission

2021/C 112/01 Euro-Wechselkurs — 29. März 2021 1

V *Bekanntmachungen*

SONSTIGE RECHTSHANDLUNGEN

Europäische Kommission

2021/C 112/02 Veröffentlichung eines Antrags auf Änderung der Produktspezifikation eines Namens im Weinsektor
gemäß Artikel 105 der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 des Europäischen Parlaments und des Rates 2

2021/C 112/03 Veröffentlichung eines Antrags auf Eintragung eines Namens nach Artikel 50 Absatz 2 Buchstabe a der
Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates über Qualitätsregelungen
für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel 12

DE

IV

(Informationen)

INFORMATIONEN DER ORGANE, EINRICHTUNGEN UND SONSTIGEN
STELLEN DER EUROPÄISCHEN UNION

EUROPÄISCHE KOMMISSION

Euro-Wechselkurs ⁽¹⁾

29. März 2021

(2021/C 112/01)

1 Euro =

Währung		Kurs	Währung		Kurs
USD	US-Dollar	1,1784	CAD	Kanadischer Dollar	1,4833
JPY	Japanischer Yen	129,19	HKD	Hongkong-Dollar	9,1618
DKK	Dänische Krone	7,4360	NZD	Neuseeländischer Dollar	1,6805
GBP	Pfund Sterling	0,85120	SGD	Singapur-Dollar	1,5860
SEK	Schwedische Krone	10,2205	KRW	Südkoreanischer Won	1 334,49
CHF	Schweizer Franken	1,1075	ZAR	Südafrikanischer Rand	17,6924
ISK	Isländische Krone	151,00	CNY	Chinesischer Renminbi Yuan	7,7334
NOK	Norwegische Krone	10,0738	HRK	Kroatische Kuna	7,5723
BGN	Bulgarischer Lew	1,9558	IDR	Indonesische Rupiah	17 021,99
CZK	Tschechische Krone	26,079	MYR	Malaysischer Ringgit	4,8803
HUF	Ungarischer Forint	362,32	PHP	Philippinischer Peso	57,112
PLN	Polnischer Zloty	4,6457	RUB	Russischer Rubel	89,4425
RON	Rumänischer Leu	4,9025	THB	Thailändischer Baht	36,731
TRY	Türkische Lira	9,6209	BRL	Brasilianischer Real	6,7964
AUD	Australischer Dollar	1,5398	MXN	Mexikanischer Peso	24,4513
			INR	Indische Rupie	85,5038

⁽¹⁾ Quelle: Von der Europäischen Zentralbank veröffentlichter Referenz-Wechselkurs.

V

(Bekanntmachungen)

SONSTIGE RECHTSHANDLUNGEN

EUROPÄISCHE KOMMISSION

Veröffentlichung eines Antrags auf Änderung der Produktspezifikation eines Namens im Weinsektor gemäß Artikel 105 der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 des Europäischen Parlaments und des Rates

(2021/C 112/02)

Diese Veröffentlichung eröffnet die Möglichkeit, innerhalb von zwei Monaten nach der Veröffentlichung gemäß Artikel 98 der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 des Europäischen Parlaments und des Rates ⁽¹⁾ Einspruch gegen den Antrag zu erheben.

ANTRAG AUF ÄNDERUNG DER PRODUKTSPEZIFIKATION

„Coteaux du Pont du Gard“**PGI-FR-A1131-AM01**

Datum der Antragstellung: 29. August 2016

1. Rechtsgrundlage der Änderung

Artikel 105 der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 — nicht geringfügige Änderung

2. Beschreibung und Änderungsgründe**2.1. Weinbereitungsverfahren — Änderung des Ertrags für Rosé- und Rotweine**

Der Höchstertrag für Rotweine wird von 80 hl/ha auf 90 hl/ha erhöht, der von Roséweinen von 90 hl/ha auf 100 hl/ha.

Die Anhebung des Höchstertrags bei Roséweinen wird beantragt, damit die Erzeugungsmenge flexibler auf die Nachfrage nach Roséweinen am Markt abgestimmt werden kann und ihre Kontinuität gewährleistet ist.

Neben dem Markt für Roséweine, der ein sehr starkes Wachstum verzeichnet, wurde auch der Verbraucherwunsch nach leichten, weniger alkoholhaltigen Rotweinen weiter analysiert. Durch eine leichte Ertragssteigerung der Parzellen, die die Kriterien für die Erzeugung von Rotweinen erfüllen, können Weine bereitet werden, die sich durch Fruchtigkeit und einen geringeren Alkoholgehalt auszeichnen.

Diese leichte Ertragssteigerung beeinträchtigt den typischen Charakter der Rot- und Roséweine nicht, die unter dem Namen „Coteaux du Pont du Gard“ erzeugt werden.

Diese Änderung in Kapitel I Abschnitt 6 der Produktspezifikation — „Ertrag“ — wirkt sich auf das Einzige Dokument unter dem Punkt „Weinbereitungsverfahren — Höchsterträge“ aus.

⁽¹⁾ ABl. L 347 vom 20.12.2013, S. 671.

2.2. Erzeugung von Qualitätsschaumweinen

Die Produktspezifikation wurde dahin gehend geändert, dass sämtliche Bestimmungen bezüglich der Erzeugung von Qualitätsschaumweinen gestrichen worden sind. Diese Entscheidung folgte auf den Beschluss des französischen Staatsrats (Conseil d'État) vom 2. März 2015, mit dem der Erlass vom 28. Oktober 2011 bezüglich der g. g. A. „Coteaux du Pont du Gard“ dadurch aufgehoben wurde, dass die Bestimmungen der Produktspezifikation für „Qualitätsschaumweine (rot, rosé und weiß)“ offiziell anerkannt worden sind.

Auf Betreiben der nationalen Vereinigung der Schaumweinerzeuger und -verarbeiter (Fédération Nationale des Producteurs et Elaborateurs de Crémants) hat der Staatsrat die Bestimmungen zu „Schaumweinen“ in den Erlassen zu der g. g. A. Coteaux du Pont du Gard und zu verschiedenen anderen g. g. A. aufgrund mangelnden Vorrechts aufgehoben. In seinem Erlass vertrat der Staatsrat die Auffassung, dass das Vorrecht der Schaumweinerzeugung in dem fraglichen Gebiet nicht festgestellt worden sei.

Diese Änderung betrifft die folgenden Abschnitte in Kapitel I der Produktspezifikation: 3.1 „Art der Erzeugnisse“, 3.3 „Organoleptische Beschreibung der Weine“ sowie 7.2 „Besonderheit der Erzeugnisse im Zusammenhang mit dem geografischen Ursprung“. Sie wirkt sich auf das Einzige Dokument in den folgenden Punkten aus: „Kategorien von Weinbauerzeugnissen“, „Beschreibung des Weines/der Weine“ sowie „Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet“.

2.3. Beschreibung der Erzeugnisse

In Kapitel I Abschnitt 3.3 der Produktspezifikation wird die Beschreibung der Weine ergänzt. Dabei wird für jede Weinfarbe und Erzeugniskategorie die organoleptische Beschreibung der Erzeugnisse aufgeführt. Bei Wein aus überreifen Trauben entsprechen die Beschreibungen der verschiedenen Weinfarben denen der Stillweine mit der zusätzlichen Besonderheit, dass sich diese Weine durch Aromen von reifen Früchten auszeichnen.

Diese Zusätze werden in dem Punkt „Beschreibung des Weines/der Weine“ des Einzigen Dokuments ergänzt.

2.4. Formale Änderung — Anbaugebiet

Kapitel I Abschnitt 4.1 der Produktspezifikation wurde berichtigt und eine formale Korrektur aufgenommen:

Im ersten Absatz wird „Traubenernte“ durch „Traubenerzeugung“ ersetzt, da es sich um einen passenderen Begriff für das geografische Gebiet der Traubenerzeugung im Vergleich zu dem Gebiet handelt, in dem der Wein bereitet und angebaut wird.

Diese Änderung wurde unter dem Punkt „Abgegrenztes geografisches Gebiet“ in das Einzige Dokument aufgenommen.

2.5. Gebiet in unmittelbarer Nachbarschaft

Unter Abschnitt 4.2 der Produktspezifikation wird das Gebiet in unmittelbarer Nachbarschaft unverändert in eine Liste von Gemeinden umgesetzt. Diese ersetzt die Listen von Arrondissements, deren administrative Einteilung weniger genau ist.

Die Liste der Gemeinden wird gemäß dem amtlichen Gemeindeschlüssel für das Jahr 2019 erstellt, der die nationale Referenz darstellt.

Diese Darstellung des Gebiets in unmittelbarer Nachbarschaft mittels einer Liste von Gemeinden wurde unter dem Punkt „Weitere Bedingungen“ in das Einzige Dokument aufgenommen.

2.6. Rebsortenbestand

In Kapitel I Abschnitt 5 der Produktspezifikation wird der Rebsortenbestand, der für die Erzeugung von Weinen der g. g. A. „Coteaux du Pont du Gard“ festgelegt ist, um die folgenden neun Rebsorten ergänzt:

„Artaban N, Cabernet Blanc B, Cabernet Cortis N, Floreal B, Muscaris B, Soreli B, Souvignier Gris B, Vidoc N und Voltis B.“

Es handelt sich dabei um Sorten, die gegenüber Trockenheit und Pilzkrankheiten als resistent gelten. Sie ermöglichen es, mit weniger Pflanzenschutzmitteln auszukommen, und entsprechen gleichzeitig den Sorten, die für die Erzeugung der g. g. A. verwendet werden. Durch sie verändern sich die Merkmale der Weine mit der g. g. A. nicht.

Diese Sorten wurden der Liste mit Sorten unter dem Punkt „Wichtigste Keltertraubensorte(n)“ des Einzigen Dokuments hinzugefügt.

2.7. Kontrollstelle

Kapitel 3 wird bezüglich der Zertifizierungsstelle aktualisiert, die im Auftrag der zuständigen Kontrollbehörde INAO tätig wird.

Diese formalen Korrekturen wirken sich nicht auf das Einzige Dokument aus.

2.8. Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet

Das Einzige Dokument wurde im Punkt „Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet“ dahin gehend ergänzt, dass der ursächliche Zusammenhang der Weine der g. g. A. „Coteaux du Pont du Gard“ durch die Bekanntheit der historischen Stätte Pont du Gard hergestellt wird, die den Ruf der Weine der g. g. A. begründet.

Der letzte Absatz über den Zusammenhang mit dem geografischen Ursprung aus der Produktspezifikation wurde daher im Abschnitt „Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet“ im vorliegenden Einzigen Dokument gestrichen, da keine relevanten Informationen zu dem Zusammenhang ergänzt werden. (Der letzte Abschnitt lautet wie folgt: „Der Weinbau stellt also zusammen mit dem Olivenanbau und der Stierzucht das kulturelle Herzstück der Region Gard dar und gestaltet dieses Gebiet aktiv mit. Der Zusammenhang wird durch die weißen Kalksteinlandschaften hergestellt, die so charakteristisch für die Gariguen mit Steineichen dieser Region sind“).

EINZIGES DOKUMENT

1. Name(n)

Coteaux du Pont du Gard

2. Art der geografischen Angabe

g. g. A. — geschützte geografische Angabe

3. Kategorien von Weinbauerzeugnissen

1. Wein

16. Wein aus überreifen Trauben

4. Beschreibung des Weines/der Weine

Nicht schäumende Rot-, Rosé- und Weißweine

Der (minimale oder maximale) Gesamtalkoholgehalt, Gesamtsäuregehalt, Gehalt an flüchtiger Säure und Gesamtschwefeldioxidgehalt entsprechen den EU-Rechtsvorschriften.

Die Rotweine werden hauptsächlich aus den Rebsorten Grenache, Syrah, Merlot und Cabernet Sauvignon erzeugt, verfügen in der Regel über eine recht satte Farbe und eine rote Robe mit violetten Reflexen, Glanz und Brillanz. Diese Weine zeichnen sich durch eine intensive Nase mit primären Noten von sehr reifen schwarzen und roten Früchten aus. Beim ersten Eindruck überzeugen sie durch besondere Weichheit, anschließend am Gaumen durch Dichte, aber auch durch ausgeprägte Rundheit. Sie sind sehr strukturiert mit feinen und runden Tanninen, die die Geschmacksknospen nicht im Geringsten austrocknen.

Die Roséweine werden hauptsächlich aus den Rebsorten Cinsault, Grenache und Syrah erzeugt. Sie weisen eine dunkel rosafarbene Robe auf. Die Nase dieser Weine verströmt sehr ausgeprägte Aromen von roten Früchten und kann ebenfalls wenig sein. Am Gaumen sind diese Weine vollmundig mit einer sehr schönen Textur und einem anhaltenden aromatischen Abgang.

Die Weißweine sind fein und elegant, vollmundig und fruchtig. Sie verfügen über eine strohgelbe Robe, bisweilen mit grünen Reflexen. Sie weisen eine ausgeprägte und sehr intensive Nase mit primären Noten von weißfleischigen Früchten und Trockenfrüchten auf. Am Gaumen rund und großzügig, drücken diese Weine eine schöne Lebendigkeit mit Frische und fruchtigen Noten aus.

Allgemeine Analysemerkmale

Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol)	
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol)	9
Mindestgesamtsäure	in Milliäquivalent pro Liter
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter)	
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in mg/l)	

Wein aus überreifen Trauben (rot, rosé und weiß)

Zusätzlich zu der detaillierten Beschreibung der Stillweine zeichnen sich Weine aus überreifen Trauben durch Aromen von reifen Früchten aus.

Bei Wein aus überreifen Trauben entsprechen der (minimale oder maximale) vorhandene Alkoholgehalt, Gesamtalkoholgehalt, natürliche Alkoholgehalt und Gesamtschwefeldioxidgehalt den EU-Rechtsvorschriften.

Allgemeine Analysemerkmale	
Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol)	
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol)	
Mindestgesamtsäure	in Milliäquivalent pro Liter
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter)	
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in mg/l)	

5. Weinbereitungsverfahren

a. Wesentliche önologische Verfahren

Spezifisches önologisches Verfahren

Die Weine müssen hinsichtlich der önologischen Verfahren alle Verpflichtungen auf Unionsebene und des Gesetzbuchs für Landwirtschaft und Seefischerei (Code rural et de la pêche maritime) einhalten.

b. Höchsterträge

g.g. A. „Coteaux du Pont du Gard“ Rot- und Weißweine

90 Hektoliter je Hektar

g.g. A. „Coteaux du Pont du Gard“ Roséweine

100 Hektoliter je Hektar

6. Abgegrenztes geografisches Gebiet

Traubenlese, Weinbereitung und Ausbau der Weine mit der geschützten geografischen Angabe „Coteaux du Pont du Gard“ erfolgen im Département Gard auf dem Gebiet der folgenden Gemeinden:

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

7. Wichtigste Keltertraubensorte(n)

Alicante Henri Bouschet N

Alphonse Lavallée N

Altesse B

Alvarinho — Albariño

Aramon N

Aramon Blanc B

Aramon Gris G

Arauel B

Arinarnoa N

Artaban N

Arvine B — Petite Arvine

Aubun N — Murescola

Bourboulenc B — Doucillon Blanc

Brun Argenté N — Vaccarèse

Cabernet Blanc B

Cabernet Cortis N

Cabernet Franc N

Cabernet-Sauvignon N

Caladoc N

Cardinal Rg

Carignan N

Carignan Blanc B

Carmenère N

Chardonnay B

Chasan B

Chasselas B

Chenanson N

Chenin B

Cinsaut N — Cinsault

Clairette B

Clairette Rose Rs

Colombard B

Cot N — Malbec

Couderc Noir N

Counoise N

Danlas B

Egiodola N

Floreal B

Gamay N

Gamay de Chaudenay N

Gewürztraminer 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
Murvècher N — Monastrell
Muscaris B
Muscat d’Alexandrie B — Muscat, Moscato
Muscat de Hambourg N — Muscat, Moscato
Muscat à petits grains blancs B (Gelber Muskateller) — Muscat, Moscato
Muscat à petits grains roses Rg (Rosenmuskateller) — Muscat, Moscato
Muscat à petits grains rouges Rg (Roter Muskateller) — Muscat, Moscato
Nielluccio N — Nielluciu
Négrette N
Petit Manseng B
Petit Verdot N
Pinot Gris G — Grauburgunder
Pinot Noir N — Blauburgunder
Piquepoul Blanc B
Piquepoul Gris G
Piquepoul Noir N
Portan N
Riesling B
Rivairenc N — Aspiran Noir
Rivairenc Blanc B — Aspiran Blanc
Roussanne B
Sauvignon B — Sauvignon Blanc
Sauvignon Gris G — Fié Gris
Sciaccarello N
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. Beschreibung des Zusammenhangs bzw. der Zusammenhänge

Der „Pont du Gard“ als historische Stätte im Herzen des geografischen Gebiets im Departement Gard ist der Namenspatron der g. g. A. „Coteaux du Pont du Gard“ und begründet den Ruf ihrer Weine.

Diese Rebfläche des Languedoc liegt größtenteils in einem ausgedehnten Gebiet mit Kalksteinhügeln und -plateaus, die sehr charakteristisch für diese Region des Gard sind. Ein Teil der Reben wird zudem auf Sand, Kies und Schwemmland der Ebenen angebaut, die im Osten und Süden an die Camargue grenzen.

Aufgrund der Entfernung zum Meer und zu den Bergen ist das Klima stark mediterran geprägt mit sehr heißen und trockenen Sommern. Der Nordwind Mistral weht oft heftig und wechselt sich mit Winden vom Meer ab, die im Herbst bisweilen für heftige Niederschläge sorgen (sogenannte „épisode cévenol“, Unwetter aus den Cevennen). Diese Unwetter haben die Landschaft im Laufe der Zeit geformt und den Menschen dazu gebracht, die Wasserströme zu lenken.

Die jährliche Niederschlagsmenge beträgt zwischen 600 bis 750 mm, wobei die Menge jedoch aufgrund des Starkregens bei Gewitter erheblich schwanken kann.

In der Römerzeit wurden die ersten großen Erschließungsarbeiten in diesem Gebiet durchgeführt, insbesondere das Aquädukt Pont du Gard, das zum Weltkulturerbe der Unesco gehört. Mit dessen Hilfe transportierten die Römer Wasser durch Leitungen über 50 Kilometer Länge nach Nîmes. In dieser Zeit wurde auch die erste große Rebfläche angelegt.

Nach verschiedenen Wechselfällen der Geschichte nahm die Rebfläche im 19. Jahrhundert ihre heutige Form an.

Die Weine wurden durch das Dekret vom 16. November 1981 als Landweine (Vin de Pays) anerkannt. Im Jahr 2010 beschlossen die Winzer, das Gebiet auf fünf benachbarte Landweine auszudehnen, um die Kohärenz und Dynamik des Gebiets der g. g. A. „Coteaux du Pont du Gard“ zu erhöhen und das Fachwissen aller Winzer dieser Region zu nutzen.

Der Rebsortenbestand, der sich erheblich weiterentwickelt hat, teilt sich in mediterrane Rebsorten, die sehr gut an die trockensten Böden angepasst sind, und andere Sorten für tiefere Böden auf, wie Cabernet Sauvignons und Merlots für Rotweine oder Chardonnays und Sauvignons für Weißweine.

Aufgrund der sehr guten Reifebedingungen, der Anpassung der Rebsorten und der Investitionen im Bereich der Önologie lassen sich Weine mit ausgeprägt mediterranem Charakter erzeugen.

Die Rotweine weisen in der Regel eine recht satte Farbe auf, sind kraftvoll und warm mit fruchtigen Aromen und Tanninstrukturen, die je nach den eingesetzten Weinbereitungstechnologien variieren.

Die Rosé- und Weißweine sind fein und elegant, vollmundig und fruchtig und werden in der Regel so bereitet, dass sie in ihrer Jugend getrunken werden können.

Weine aus überreifen Trauben zeichnen sich durch Aromen von reifen Früchten aus.

Aufgrund der geografischen Lage herrscht in dem Gebiet der g. g. A. „Coteaux du Pont du Gard“ ein sehr heißes Klima vor, das die Erzeugung von Weinen mit ausgeprägt mediterranem Charakter ermöglicht. Da die Winzer seit mehr als 30 Jahren den Rebsortenbestand anpassen, können die Weine den Ansprüchen neuer Verbraucher gerecht werden, die im Übrigen immer zahlreicher sind, wenn es darum geht, die Region, ihre historischen Stätten und ihre Weine zu entdecken. So tragen sie zum Ansehen der geschützten geografischen Angabe „Coteaux du Pont du Gard“ bei.

9. Weitere wesentliche Bedingungen

Kennzeichnung

Rechtsrahmen:

Nationale Rechtsvorschriften

Art der weiteren Bedingung:

Zusätzliche Bestimmungen für die Kennzeichnung

Beschreibung der Bedingung:

Die geschützte geografische Angabe „Coteaux du Pont du Gard“ kann um den Namen einer oder mehrerer Rebsorten ergänzt werden.

Die geschützte geografische Angabe „Coteaux du Pont du Gard“ kann um den Zusatz „primeur“ oder „nouveau“ ergänzt werden. Die Angaben „primeur“ oder „nouveau“ sind stillen Weinen vorbehalten.

Das Etikett trägt das Bildzeichen g. g. A der Europäischen Union, wenn die Angabe „Indication géographique protégée“ (geschützte geografische Angabe) durch die traditionelle Angabe „Vin de Pays“ (Landwein) ersetzt wird.

Gebiet in unmittelbarer Nachbarschaft

Rechtsrahmen:

Nationale Rechtsvorschriften

Art der weiteren Bedingung:

Abweichung in Bezug auf die Erzeugung in dem abgegrenzten geografischen Gebiet

Beschreibung der Bedingung:

Das Gebiet in unmittelbarer Nachbarschaft, für das in Bezug auf die Bereitung und den Ausbau von Weinen mit der geschützten geografischen Angabe „Coteaux du Pont du Gard“ eine Ausnahmeregelung gilt, besteht aus den folgenden Gemeinden auf der Grundlage des amtlichen Gemeindegrenzen für das Jahr 2019:

Im Département 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, Colognac, 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 Graud-du-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, Pougnaoressa, 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-Crieulon, Saint-Jean-de-Maruéjols-et-Avéjan, Saint-Jean-de-Serres, Saint-Jean-de-Valériscle, 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-Valgalmes, Saint-Maurice-de-Cazeville, 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 und Vissec.

Im Département Hérault: Assas, Baillargues, Balaruc-les-Bains, Balaruc-le-Vieux, Beaulieu, Boisseron, Bouzigues, Buzignargues, Campagne, Candillargues, Castelnau-le-Lez, Castries, Cazeville, 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 und Villeveyrac.

Im Département Bouches-du-Rhône: Alleins, Arles, Aureille, Barbetane, Boulbon, Cabannes, Châteaurenard, Eygalières, Eyguières, Eyragues, Fontvieille, Graveson, Lamanon, Les Baux-de-Provence, Maillane, Mallemort, Mas-Blanc-des-Alpilles, Maussane-les-Alpilles, Mollèges, Mouries, 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 und Verquières.

Im Département 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, Dompmnac, 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-Graillose, Lachapelle-sous-Aubenas, Lagorce, Lalevade-d'Ardèche, Lanarce, Lanas, Largentière, Larnas, Laurac-en-Vivarais, Laveyrune, Lavillatte, Lavedieu, Laviolle, Le Béage, Le Lac-d'Issarlès, Le Plagnal, Le Pouzin, Le Roux, Le Teil, Lentillères, Les Assions, Les Ollières-sur-Eyrieux, Les Salelles, Les Vans, Lespéron, Loubaresse, Lussas, Lyas, Mézilhac, Malarce-sur-la-Thines, Malbosc, Marcols-les-Eaux, Mayres, Mazan-l'Abbaye, Mercuer, Meyras, Meyssie, Mirabel, Montpezat-sous-Bauzon, Montréal, Montségues, Orgnac-l'Aven, Péreyres, Payzac, Planzollès, Pont-de-Labeaume, Pourchères, Prades, Pradons, Pranles, Privas, Prunet, Ribes, Rochecolombe, Rochemaure, Rocher, Rochessauve, Rocles, Rompon, Rosières, Ruoms, Sablières, Sagnes-et-Goudoulet, Saint-Etienne-de-Boulogne, Saint-Etienne-de-Fontbellon, Saint-Etienne-de-Lugdarès, Saint-Etienne-de-Serre, Saint-Alban-Auriolles, Saint-Alban-en-Montagne, Saint-Andéol-de-Berg, Saint-Andéol-de-Vals, Saint-André-de-Cruzières, Saint-André-Lachamp, Saint-Bauzile, Saint-Cierge-la-Serre, Saint-Cirgues-de-Prades, Saint-Cirgues-en-Montagne, Saint-Didier-sous-Aubenas, Sainte-Eulalie, Sainte-Marguerite-Lafigère, Saint-Fortunat-sur-Eyrieux, Saint-Genest-de-Beauzon, Saint-Georges-les-Bains, Saint-Germain, Saint-Gineis-en-Coiron, Saint-Jean-le-Centenier, Saint-Joseph-des-Bancs, Saint-Julien-du-Gua, Saint-Julien-du-Serre, Saint-Julien-en-Saint-Alban, Saint-Just-d'Ardèche, Saint-Lager-Bressac, Saint-Laurent-du-Pape, Saint-Laurent-les-Bains-Laval-d'Aurelle, Saint-Laurent-sous-Coiron, Saint-Mélany, Saint-Marcel-d'Ardèche, Saint-Martin-d'Ardèche, Saint-Martin-sur-Lavezon, Saint-Maurice-d'Ardèche, Saint-Maurice-d'Ibie, Saint-Michel-de-Boulogne, Saint-Michel-de-Chabrillanoux, Saint-Montan, Saint-Paul-le-Jeune, Saint-Pierre-de-Colombier,

Saint-Pierre-la-Roche, Saint-Pierre-Saint-Jean, Saint-Pierreville, Saint-Pons, Saint-Priest, Saint-Privat, Saint-Remèze, Saint-Sauveur-de-Cruzières, Saint-Sauveur-de-Montagut, Saint-Sernin, Saint-Symphorien-sous-Chomérac, Saint-Thomé, Saint-Vincent-de-Barrès, Saint-Vincent-de-Durfort, Salavas, Sampzon, Sanilhac, Scautres, Tauriers, Thueyts, Ucel, Usclades-et-Rieutord, Uzer, Vagnas, Valgorge, Vallées-d'Antraigues-Asperjoc, Vallon-Pont-d'Arc, Vals-les-Bains, Valvignères, Vernon, Vesseaux, Veyras, Villeneuve-de-Berg, Vinezac, Viviers und Vogüé.

Im Departement 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 und Visan.

Link zur Produktspezifikation

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

**Veröffentlichung eines Antrags auf Eintragung eines Namens nach Artikel 50 Absatz 2 Buchstabe a
der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates über
Qualitätsregelungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel**

(2021/C 112/03)

Diese Veröffentlichung eröffnet die Möglichkeit, innerhalb von drei Monaten nach dieser Veröffentlichung gemäß Artikel 51 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates ⁽¹⁾ Einspruch gegen den Antrag zu erheben.

EINZIGES DOKUMENT

„Olio di Roma“

EU-Nr.: PGI-IT-2453 — 5.4.2019

g. U. () g. A. (X)

1. Name(n)

„Olio di Roma“

2. Mitgliedstaat oder Drittland

Italien

3. Beschreibung des Agrarerzeugnisses oder Lebensmittels

3.1. Art des Erzeugnisses

Klasse 1.5. — Fette (Butter, Margarine, Öle usw.)

3.2. Beschreibung des Erzeugnisses, für das der unter Punkt 1 aufgeführte Name gilt

Bei der Zertifizierung muss das native Olivenöl extra mit der geschützten geografischen Angabe „Olio di Roma“ die nachstehend angegebenen spezifischen Parameter erfüllen.

Farbe: von Grün bis Goldgelb, Farbveränderungen im Laufe der Zeit.

Organoleptische Eigenschaften

Attribut	Median
Fruchtig	2–6
Bitter	2–5
Scharf	2–5
Tomaten- und/oder Artischockennoten und/oder grasige und/oder Mandelnoten	1–4,5

Physikalisch-chemische Eigenschaften

— Säuregehalt (ausgedrückt in Ölsäure): ≤ 0,4 %

— Peroxidzahl ≤ 12 meq O₂/kg

— Ölsäure ≥ 70 %

— Tocopherole ≥ 150 mg/kg

⁽¹⁾ ABl. L 343 vom 14.12.2012, S. 1.

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

Die nicht ausdrücklich genannten Parameter entsprechen in jedem Fall den geltenden Vorschriften der Union für native Olivenöle extra.

3.3. *Futter (nur für Erzeugnisse tierischen Ursprungs) und Rohstoffe (nur für Verarbeitungserzeugnisse)*

In der Zusammensetzung des Erzeugnisses mit der g. g. A. „Olio di Roma“ haben die folgenden Olivensorten — allein oder in Kombination — einen Anteil von mindestens 80 %: Itrana, Carboncella, Moraiolo, Caninese, Salviana, Rosciola, Marina, Sirole, Maurino Pendolino, Frantoio und Leccino. Andere Sorten dürfen einen Anteil von bis zu 20 % haben, sofern sie im nationalen Register der zum Inverkehrbringen zugelassenen Obstarten aufgeführt sind, das mit der Gesetzesverordnung Nr. 124 vom 25. Juni 2010 eingeführt wurde.

3.4. *Besondere Erzeugungsschritte, die in dem abgegrenzten geografischen Gebiet erfolgen müssen*

Alle Schritte des Erzeugungsprozesses — Anbau, Ernte und Gewinnung des Öls — müssen in dem abgegrenzten geografischen Gebiet stattfinden.

3.5. *Besondere Vorschriften für Vorgänge wie Schneiden, Reiben, Verpacken usw. des Erzeugnisses mit dem eingetragenen Namen*

Nach der Extraktion muss das Öl in Behältern aus rostfreiem Stahl oder anderen für eine Konservierung des Öls geeigneten Werkstoffen, die vollkommen sauber sein müssen und keine Spuren von Reinigungsmitteln enthalten dürfen, gelagert werden. Die Lagerung muss in Räumlichkeiten erfolgen, die eine optimale Konservierung des nativen Olivenöls extra gewährleisten, damit es nicht zu unerwünschten Veränderungen der chemischen und organoleptischen Eigenschaften des Erzeugnisses kommt.

Vor dem Abfüllen muss das Öl einen natürlichen Dekantierprozess, einen Filtrationsprozess oder einen anderen physikalischen Prozess durchlaufen, durch den alle Behandlungsrückstände (Trester, Fruchtwasser) entfernt werden. Für die Lagerung in Behältern ist die Verwendung von Inertgasen zulässig.

Das Öl mit der g. g. A. „Olio di Roma“ muss in Behältnissen in Verkehr gebracht werden, die nach den geltenden Vorschriften zugelassen, verschlossen und mit einem Etikett versehen sind und ein Fassungsvermögen von höchstens 5 Litern haben.

3.6. *Besondere Vorschriften für die Kennzeichnung des Erzeugnisses mit dem eingetragenen Namen*

Die Angabe „Olio extravergine di oliva ‚Olio di Roma‘ IGP“ muss auf dem Etikett in gut lesbarer und unverwischbarer Schrift angebracht sein; diese muss sich deutlich von anderen Aufschriften auf dem Etikett abheben.

Die Verwendung von Angaben, die sich auf Unternehmen, Namen, Firmennamen, Eigenmarken oder Gruppen beziehen, ist zulässig, sofern diese Angaben keine anpreisende Bedeutung haben und nicht geeignet sind, den Verbraucher irrezuführen. Die Verwendung der Angabe „einsortig“, gefolgt von dem Namen der aus den unter Punkt 3.3 aufgeführten Sorten verwendeten Sorte, ist zulässig. Das Erzeugungsjahr der Oliven, aus denen das Öl gewonnen wird, muss zwingend auf dem Etikett angegeben sein.

4. **Kurzbeschreibung der Abgrenzung des geografischen Gebiets**

Das Erzeugungsgebiet des Öls mit der geschützten geografischen Angabe „Olio di Roma“ erstreckt sich auf die folgenden Gemeinden:

die gesamte Provinz Viterbo,

die Provinz 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, 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, Pescorochiano, Poggio Bustone, Pozzaglia Sabina und Rivodutri,

die gesamte Provinz Rom mit Ausnahme der folgenden Gemeinden: Anzio, Arcinazzo Romano, Allumiere, Camerata Nuova, Colleferro, Jenne, Tolfa, Riofreddo, Santa Marinella, Valmontone, Vallepietra, Vallinfreda und Vivaro Romano, die gesamte Provinz Frosinone mit Ausnahme der Gemeinden Acquafondata, Filetino, Trevi nel Lazio und Viticuso, die gesamte Provinz Latina mit Ausnahme der Gemeinden Latina, Pontinia, Sabaudia und San Felice Circeo.

5. Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet

Der Antrag auf Anerkennung stützt sich auf die Qualitätsmerkmale des nativen Olivenöls „Olio di Roma“.

Das unter Punkt 4 genannte Gebiet liegt im westlichen Mittelitalien. Es erstreckt sich vom Apennin bis zum Tyrrhenischen Meer und ist von Hügelformationen durchzogen (54 % der Gesamtfläche der Region), wie diese für eine auf den Olivenanbau ausgerichtete Gegend charakteristisch sind.

Die Hügellandschaft prägt das Gebiet insgesamt, in dem es jahrhundertealte Olivenbäume mit einer für diese geografischen Bedingungen typischen Vielzahl an Ökotypen gibt.

Olivenhaine sind im gesamten abgegrenzten geografischen Gebiet auf einer Fläche von mehr als 63 000 Hektar — und in Höhen bis 800 Meter über dem Meeresspiegel — anzutreffen, was fast 50 % der gesamten Baumkulturfläche entspricht.

Das Klima des geografischen Gebiets ist mediterran, mit einem milden, feuchten Winter und Herbst und einem heißen, trockenen Sommer. Die Durchschnittstemperatur variiert zwischen 3 °C im Januar und 30 °C im Juli.

Die Niederschlagsmenge reicht von 600 mm bis 700 mm pro Jahr an der Küste bis zu 1 000 mm pro Jahr längs der Hügelformationen und in den Ausläufern des Apennins. Die feuchtesten Perioden sind der Herbst und der Frühling, der Sommer ist von Trockenheit geprägt.

Die Umwelt- und Klimabedingungen im Erzeugungsgebiet von „Olio di Roma“ werden entscheidend durch die vom Tyrrhenischen Meer kommenden Winde beeinflusst, die über die Landschaft mit ihren Ebenen und Hügeln hinwegwehen.

Die Bedingungen für den Olivenanbau im Gebiet der g. g. A. sind durch folgende Faktoren gegeben:

- ein lehmiger Boden mit viel organischer Substanz und neutraler oder subalkalischer Reaktion,
- Mindesttemperaturen, die im Zeitraum Dezember bis Februar nicht unter 5 °C unter null fallen,
- Höchsttemperaturen, die im Juli und August 34 °C nicht überschreiten,
- eine durchschnittliche jährliche Niederschlagsmenge von über 600 mm,
- Sommerniederschläge von selten über 30 mm, mit einer Trockenperiode im Juli und August,
- Herbstniederschläge von selten unter 120 mm im September und Oktober.

Die besonderen Merkmale von „Olio di Roma“ sind auf diese sehr speziellen geografischen, orografischen und bodenklimatischen Bedingungen zurückzuführen, durch die das Gebiet außerordentlich gut für den Olivenanbau geeignet ist.

Die besonderen klimatischen Bedingungen, die in dem für den Olivenanbau typischen geografischen Gebiet während der Ölbildung und der Fruchtreifung zu verzeichnen sind, sind der entscheidende Umweltfaktor für die Ausprägung der Qualitätsmerkmale des Erzeugnisses, insbesondere des Gehalts an Polyphenolen und flüchtigen Verbindungen:

- Der Hitze- und Trockenstress während der Ölbildung (August und September) führt zur Synthese von Polyphenolen, die sich im Inneren der Frucht anreichern. Polyphenole werden in Phasen intensiven Stresses, insbesondere bei Hitze- und Trockenstress, gebildet und vom Baum selbst zur Bekämpfung der Produktion von freien Radikalen eingesetzt.
- Die Niederschläge im Herbst (Oktober und November) fördern die Synthese flüchtiger Verbindungen.

Diese besondere zeitliche Abfolge von Hitze- und Trockenstress aufgrund des heißen/trockenen Klimas während der Ölbildung und von herbstlichen Niederschlägen mit kühleren Temperaturen und höherer Feuchtigkeit während der Fruchtreifung führt zunächst zu einer Anreicherung von Polyphenolen (bitter und scharf) und anschließend zu einer Anreicherung von flüchtigen Verbindungen (Tomaten- und/oder Artischockennoten und/oder grasige und/oder Mandelnoten).

Der Gesamtwert an Polyphenolen/Biophenolen (≥ 220 mg/kg) verleiht dem Erzeugnis „Olio di Roma“ seine Bitterkeit (2-5) und Schärfe (2-5) und unterscheidet es eindeutig von anderen nativen Olivenölen.

Die flüchtigen Bestandteile wiederum erzeugen ein ganzes Spektrum an pflanzlichen Aromen, die für das Erzeugnis mit der g. g. A. „Olio di Roma“ typisch sind, nämlich Tomaten- und/oder Artischockennoten und/oder grasige und/oder Mandelnoten (1-4,5).

Bei den in dem Gebiet verwendeten Olivensorten (siehe Punkt 3.3) handelt es sich um alte, zumeist einheimische Sorten, die im gesamten Gebiet verbreitet oder auf enger begrenzte und spezialisierte Gebiete beschränkt sind. Auch die Sorten tragen dazu bei, dass dieses Öl mit seinen spezifischen chemischen und sensorischen Eigenschaften (fruchtig, bitter und scharf), die für den Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet charakteristisch sind, gewonnen wird.

Der bitter-scharfe Geschmack ist ein guter Indikator für die „Frische“ des Öls: Im Laufe der Zeit oxidieren die betreffenden Moleküle, wodurch das Erzeugnis seinen charakteristischen Geschmack und die gesundheitsfördernden Eigenschaften verliert. Um diesem Konzept der „Frische“ des Erzeugnisses Rechnung zu tragen, ist auf dem Etikett zwingend das Jahr der Ernte der Oliven anzugeben.

Zu den charakteristischen menschlichen Einflüssen, die zur Einzigartigkeit des Erzeugnisses beitragen, gehören die Anbautechniken: die Erntezeit und das Bewässerungsmanagement. Ein Element der Anbautechnik ist die Erntezeit, die im Erzeugungsgebiet normalerweise von Ende September bis 31. Dezember reicht. Eine Bewässerung ist nicht üblich; wenn bewässert wird, dann in der Regel nur unterstützend, um die typischen Pflanzenaromen zu erhalten.

Ein weiterer menschlicher Faktor, der die Eigenschaften von „Olio di Roma“ beeinflusst, ist die Extraktionstechnik, bei der auf Presssysteme verzichtet wird, um die spezifischen Merkmale des Erzeugnisses zu schützen und zu erhalten.

Hervorzuheben ist, dass das Zusammenspiel dieser kulturellen und klimatischen Merkmale in Verbindung mit den Genotypen der kultivierten Olivenbäume maßgeblich für eine einzigartige phänotypische Ausprägung ist.

Zudem tragen die Extraktionsverfahren zum typischen Charakter von „Olio di Roma“ bei. In dem abgegrenzten geografischen Gebiet gibt es mehr als 450 Ölmühlen, die mit moderner Technik ausgestattet sind und deren Mitarbeiter entsprechende technische Schulungen absolvieren, um ihr Wissen auf dem neuesten Stand zu halten und so ein Öl höchster Qualität zu gewährleisten und die unter Punkt 3.2 beschriebenen typischen Merkmale zu optimieren.

Letztlich prägen die Umwelt- und Klimabedingungen der Region das Erzeugnis, das eine goldgelbe Farbe mit mehr oder weniger intensiven Grünanteilen aufweist. In der Nase entfaltet es volle und elegante Aromen, mit mehr oder weniger intensiven Noten von Artischocke, frisch geschnittenem Gras, Chicorée und Tomate, mit Anklängen von Minze, Basilikum und Rosmarin. Der Geschmack ist komplex und fein, mit mehr oder weniger ausgeprägten und ausgewogenen Nuancen von Artischocke, Distel und Tomate sowie von süßer Mandel im Abgang. Die Attribute bitter und scharf kommen gut zum Ausdruck.

Im Erzeugungsgebiet gibt es eindeutige Belege dafür, dass die Olive seit dem 7./6. Jahrhundert v. Chr. zu Ernährungszwecken verwendet wurde.

Die Römer perfektionierten die Techniken der Ölerzeugung und -gewinnung und verbreiteten den Olivenanbau des Olivenbaums in allen eroberten Gebieten. Um die Bedeutung des Ölhandels in Rom zu verstehen, genügt es, sich in den Stadtteil Testaccio zum Emporium zu begeben, dem antiken Flusshafen, in dem die Lieferungen der Amphoren ankamen. Diese wurden, nachdem sie geleert waren, zerschlagen, und die Scherben wurden in einer solchen Menge aufgeschüttet, dass sie einen Hügel bildeten, der den Spitznamen „monte dei cocci“ (Scherbenberg) erhielt.

Im Jahr 1813 erreichte die Anbaufläche für Olivenbäume in Latium 27 000 Hektar mit einer Ölerzeugung von 3 000 Tonnen. Die dem spezialisierten Olivenanbau in Latium vorbehaltene Fläche stieg von 80 000 Hektar im Jahr 1938 auf 84 000 Hektar im Zeitraum 1952-1956 und auf 87 770 Hektar im Zeitraum 1966-1970.

Die zahlreichen nationalen und internationalen Auszeichnungen, die beständige Präsenz bei verschiedenen Olivenölwettbewerben und die dabei gewonnenen Preise sowie der Verkauf des Olivenöls aus dem unter Punkt 4 genannten Gebiet als Souvenir an Touristen in vielen Verkaufsstellen der Hauptstadt haben das Ansehen des Erzeugnisses auf nationaler und internationaler Ebene gesteigert.

Hinweis auf die Veröffentlichung der Produktspezifikation

(Artikel 6 Absatz 1 Unterabsatz 2 dieser Verordnung)

Die konsolidierte Fassung der Produktspezifikation kann im Internet abgerufen werden, unter <http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335>

bzw.

über die Homepage des Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali [italienisches Ministerium für Landwirtschaft, Ernährung und Forsten] (www.politicheagricole.it), „Qualità“ (Qualität) (oben rechts auf dem Bildschirm) klicken und dann auf „Prodotti DOP, IGP e STG“ (g. U.-, g. g. A.- und t. g. S.-Erzeugnisse) (im Menü links auf dem Bildschirm) und schließlich auf „Disciplinari di produzione all'esame dell'UE“ (Produktspezifikationen zur Prüfung durch die EU).

ISSN 1977-088X (elektronische Ausgabe)
ISSN 1725-2407 (Papierausgabe)



Amt für Veröffentlichungen
der Europäischen Union
L-2985 Luxemburg
LUXEMBURG

DE