C/2025/3097

6.6.2025.

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

(C/2025/3097)

Pēc šīs publikācijas dalībvalsts vai trešās valsts iestādes vai fiziska vai juridiska persona, kurai ir leģitīmas intereses un kura ir iedibināta vai ir rezidents trešā valstī, saskaņā ar Eiropas Parlamenta un Padomes Regulas (ES) 2024/1143 ([1]) 17. pantu trīs mēnešu laikā no šīs publikācijas datuma var iesniegt Komisijai iebildumu.

VIENOTAIS DOKUMENTS

“Olive taggiasche liguri”

ES Nr.: PGI-IT-03011 — 5.10.2023.

ACVN ( ) AĢIN (x)

1. **Nosaukums vai nosaukumi (ACVN vai AĢIN)**

“Olive taggiasche liguri”

2. **Dalībvalsts vai trešā valsts**

Itālija

3. **Lauksaimniecības produkta vai pārtikas produkta apraksts**

3.1. *Produkta veids*

1.6. grupa. Svaigi vai pārstrādāti augļi, dārzeņi un labība

Kombinētās nomenklatūras kods

— 07 – ĒDAMI DĀRZEŅI UN ATSEVIŠĶAS SAKNES UN BUMBUĻI

— 0710 – Saldēti dārzeņi (termiski neapstrādāti vai apstrādāti, tvaicējot vai vārot ūdenī)

— 0710 80 – Citādi dārzeņi

— 0710 80 10 – Olīvas

— 20 – DĀRZEŅU, AUGĻU, RIEKSTU VAI CITU AUGU DAĻU IZSTRĀDĀJUMI

— 2005 – Bez etiķa vai etiķskābes sagatavoti vai konservēti, nesasaldēti citi dārzeņi, izņemot pozīcijā 2006 minētos

— 2005 70 – Olīvas

([1]) Eiropas Parlamenta un Padomes Regula (ES) 2024/1143 (2024. gada 11. aprīlis) par ģeogrāfiskās izcelsmes norādēm vīnam, stiprajiem alkoholiskajiem dzērieniem un lauksaimniecības produktiem, kā arī garantētu tradicionālo īpatnību produktiem un lauksaimniecības produktu fakultatīviem kvalitātes apzīmējumiem, un ar ko groza Regulas (ES) Nr. 1308/2013, (ES) 2019/787 un (ES) 2019/1753 un atceļ Regulu (ES) Nr. 1151/2012 (OV L, 2024/1143, 23.4.2024., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

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

Ar aizsargāto ģeogrāfiskās izcelsmes norādi "Olive taggiasche liguri" apzīmē galda olīvas (olīvas sālījumā, žāvētas olīvas bez kauliņiem, olīvas bez kauliņiem sālījumā, olīvas bez kauliņiem neapstrādātā augstākā labuma olīveļļā) un olīvu pastu jeb pastēti, kas gatavota no noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā iegūtām šķirnes "Taggiasca" olīvām.

Laižot tirgū standarta produktu "Olive taggiasche liguri" (olīvas sālījumā), tam ir šādas īpašības:

forma: ovāla, iegarena, ja olīva ir vesela; saplacināta un neregulāra, ar redzamu iegriezumu, ja olīvai izņemts kauliņš;

izmērs: vismaz 10 mm;

krāsa: no zaļas līdz zaļganvioletai, kas parasti zaigo, tumši brūnai vai melnai;

mīkstums: stingrs, ja olīva ir vesela; mīksts, elastīgs, pieskaroties – eļļains, ne pārāk šķiedrains, ja olīvai izņemts kauliņš;

konsistence: viegli kraukšķīga, ja olīva ir vesela; mīksta līdz viegli kraukšķīga, ja olīvai izņemts kauliņš;

smarža: jūtams augļainums;

garša: skābena, labi līdzsvarota, ar rūgtenu noti;

kauliņu izņemšanas vieglums: mediāna ≥ 8,0, ja olīva ir vesela;

saldums: mediāna ≥ 2,0;

rūgtums: mediāna ≤ 3,0.

Laižot tirgū "Olive taggiasche liguri" pastu un pastēti, tām ir šādas īpašības:

konsistence pieskaroties: eļļaina, krēmīga;

krāsa: no brūnas līdz vīna sarkanai un tumši brūnai;

mīkstums: eļļains;

konsistence: smalka, ziežama;

smarža: jūtams augļainums;

garša: skābena, labi līdzsvarota, ar rūgtenu noti;

saldums: mediāna ≥ 2,0;

rūgtums: mediāna ≤ 3,0.

Atskābināšana, izmantojot sārmainas ķīmiskas vielas, ir aizliegta.

Organoleptiskās īpašības, kas piemīt produktam "Olive taggiasche liguri" standarta formā (olīvas sālījumā) un olīvu pastas vai pastētes formā, novērtē saskaņā ar "Galda olīvu organoleptiskās analīzes metodi", kas izstrādāta SOP dokumentā COI/OT/MO Nr. 1/Rev. 3 (2021. gada jūnijs).

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

Produkta "Olive taggiasche liguri" izejviela ir šķirnes "Taggiasca" olīvas, ko ražo Ligūrijas reģionā, ievērojot tradicionālos vidiskos un audzēšanas nosacījumus, kuri raksturīgi apgabalam un nodrošina olīvām specifiskas kvalitātes īpašības.

3.4. *Konkrēti ražošanas posmi, kas jāveic noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā*

Turpmāk aprakstītajiem produkta "Olive taggiasche liguri" ražošanas posmiem ir jānotiek Ligūrijas reģiona ģeogrāfiskajā apgabalā.

Sākotnējās darbības pēc ražas novākšanas ir atlapošana, mazgāšana, šķirošana un kalibrēšana, lai izņemtu pārāk mazus kauleņus. Pēdējo minēto darbību var atlikt arī līdz pārstrādes beigām, proti, uz fasēšanas posmu.

Sālsūdens gatavošanas un nogatavināšanas process ietver kauleņu iegremdēšanu sālījumā, t. i., šķīdumā, kas sastāv no ūdens un nātrija hlorīda, kura saturs ir 5 līdz 15 % (ieskaitot). Olīvas sālījumā jātur vismaz 45 dienas.

Nogatavināšanas posma beigās olīvu pārstrādi var turpināt, tām izņemot kauliņus un tās bez iepriekšējas šķirošanas pārvēršot pastā.

Pirmajā gadījumā pēc kauliņu izņemšanas olīvas var centrifugēt žāvēšanas nolūkā. Šādi pārstrādāts produkts var tāds arī palikt (žāvētas olīvas bez kauliņiem) vai var tikt ievietots neapstrādātā augstākā labuma olīveļļā, kuras daudzums ir 30–40 % no olīvu svara (olīvas bez kauliņiem neapstrādātā augstākā labuma olīveļļā).

Otrajā gadījumā pēc kauliņa izņemšanas iegūto mīkstumu, kas var būt rafinēts, lai atdalītu atlikušo mizu, samaļ, līdz iegūst krēmīgu, ziežamu pastu (olīvu pastu vai pastēti).

Pēc tam to iepako un pasterizē.

Iepriekš minēto procesu laikā un līdz iepakošanai produktam var pievienot garšaugus vai arī to var aromatizēt ar dabīgiem aromātiem un apstrādāt ar skābinātājiem.

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

Produktu "Olive taggiasche liguri" iepako traukos, kas izgatavoti no materiāla, kurš piemērots izmantošanai pārtikas produktiem. Produkta neto svars ir no 40 g līdz 5,0 kg. Ja saturs iegremdēts konservējošā šķidrumā, šo svaru saprot kā notecināta produkta svaru.

Produktu "Olive taggiasche liguri", ko paredzēts izmantot turpmākai pārstrādei vai sagatavošanai, var iepakot tādos traukos bez neto svara ierobežojuma, kas atbilst spēkā esošajiem tiesību aktiem. Produkti šādā iepakojumā nedrīkst būt paredzēti galapatērētājam.

Nolūkā aizsargāt tirgū laistā produkta kvalitāti, nodrošināt tā izsekojamību un uzraudzību, produkts "Olive taggiasche liguri" jāiepako 4. punktā minētajā ražošanas apgabalā šādu iemeslu dēļ: a) lai nodrošinātu produkta izcelsmi un izsekojamību, izvairoties no riska produktu sajaukt ar citas izcelsmes olīvām; b) lai aizsargātu tā kvalitāti un tipiskās īpašības, ņemot vērā to, ka produkts ir mikrobioloģiski jutīgs un ātrbojīgs un ka tas jāsargā no oksidēšanās, pēkšņām temperatūras izmaiņām, pārvadāšanas lielos attālumos vai turpmākas pārcilāšanas, jo tas varētu apdraudēt produkta kvalitāti, apturēt pienācīgu fermentācijas procesu vai izraisīt tā smaržas, garšas un konsistences pasliktināšanos; c) lai saglabātu tradīciju, jo produkta reputācija ir saistīta arī ar tradicionālām metodēm, kas laika gaitā ir iedibinātas un ir saistītas ar tā izcelsmes vidi; d) lai nodrošinātu maksimālu pārredzamību patērētājiem, kuri, izmantojot AĢIN nosaukumu, var pārliecinoši sasaistīt produkta identitāti un reputāciju ar tā izcelsmi Ligūrijā.

3.6. *Ar reģistrēto nosaukumu apzīmētā produkta marķēšanas īpašie noteikumi*

Katra produkta "Olive taggiasche liguri" iepakojuma etiķetē jābūt šādai informācijai:

— nosaukums "Olive taggiasche liguri";

— konkrētais produkta veids: "sālījumā", "žāvētas, bez kauliņiem", "bez kauliņiem, sālījumā", "bez kauliņiem, neapstrādātā augstākā labuma olīveļļā" vai "… pasta/pastēte"; šo norāžu burtu izmēram jābūt mazākam par nosaukumam izmantoto burtu izmēru;

— vārdi "Indicazione Geografica Protetta [aizsargāta ģeogrāfiskās izcelsmes norāde]" vai akronīms "IGP [AĢIN]";

— simbols, kas paredzēts ES tiesību aktos par aizsargātām ģeogrāfiskās izcelsmes norādēm;

— turpmāk attēlotais logotips, ko veido četras elipses, kuras vairākos punktos pārklājas un krustojas, veidojot figūru, kas līdzinās "Taggiasca" olīvas ovāla grafiskam attēlam. Elipšu iekšpusē atrodas šādi elementi: augšdaļā – vārdi "OLIVE TAGGIASCHE LIGURI"; apakšdaļā, uzsverot produkta ģeogrāfisko izcelsmi, – Ligūrijas kartes kontūra, kas abos galos pārklājas ar elipsēm. Burtiem izmantots fonts "MIDO", tie ir baltā krāsā (*Pantone* 3-9 C). Kontūra, kas attēlo Ligūrijas karti, un elipses, ir krēmbaltā krāsā (*Pantone* 3-9 C). Fons ir jūraszilā krāsā (*Pantone* 105-6 C).



Atļauts izmantot monohromu versiju jūraszilā (*Pantone* 105-6 C) vai pelēkā krāsā (pozitīvu vai negatīvu) un versiju uz jūraszilas krāsas (*Pantone* 105-6 C) fona, kā parādīts turpmāk.



Logotipa izmēru var pielāgot dažādajiem izmantojumiem, ievērojot noteikumu, ka minimālais augstums ir 15 mm.

Nosaukumam "Olive taggiasche liguri" vienmēr jābūt itāļu valodā, bet var pievienot tulkojumus to valstu valodās, kurās produktu pārdod.

Produkta "Olive taggiasche liguri" marķējumā, noformējumā un reklāmā:

— aizliegts pievienot produkta aprakstu, kas nav skaidri paredzēts noteikumos;

— atļauts izmantot norādes, kas attiecas uz nosaukumiem, uzņēmumu nosaukumiem vai privātām preču zīmēm, ja tās nemaldina patērētāju vai neizceļ īpašības, kurām produktam ir jāpiemīt jebkurā gadījumā, jo tas noteikts produkta specifikācijā;

— drīkst izmantot citas patiesas un pārbaudāmas norādes, ieskaitot produkta un/vai uzņēmuma vēstures attēlojumu, ko atļauj spēkā esošie tiesību akti un kas nav pretrunā šīs produkta specifikācijas mērķiem un saturam;

— lauku saimniecību, īpašumu un fermu nosaukumus un atrašanās vietas marķējumā var iekļaut tikai tad, ja produkts iegūts tikai no konkrētās saimniecības, īpašuma vai fermas olīvu audžu kultūraugiem;

— atļauts izmantot kolektīvas vai sertifikācijas zīmes, ko pieņēmušas vai apstiprinājušas oficiālas struktūras, ja vien tas nav pretrunā šīs produkta specifikācijas mērķiem un saturam.

Uz katras burkas vai iepakojuma, kurā atrodas produkts "Olive taggiasche liguri" bez kauliņiem neapstrādātā augstākā labuma olīveļļā, papildus konkrētajam produkta veidam etiķetē jānorāda olīveļļas procentuālais daudzums kopējā produkta neto svarā.

4. **Ģeogrāfiskā apgabala īsa definīcija**

Produkta "Olive taggiasche liguri" ražošanas ģeogrāfiskais apgabals aptver visu Ligūrijas reģiona administratīvo teritoriju.

5. **Saikne ar ģeogrāfisko apgabalu**

Aizsargātās ģeogrāfiskās izcelsmes norādes "Olive taggiasche liguri" atzīšanas pamatā ir produkta reputācija. Tās pamatā ir produkta specifiskās iezīmes, ko apliecina zinātniski un nozares literatūras avoti (*CERSAA*, 2021; *A. Ricci* "Olive e Olio [Olīvas un eļļa]", 2010) un apstiprina laboratoriskas analīzes (*LabCam Albenga*, 2021 un 2024). Minētās iezīmes tiek augsti vērtētas sabiedrībā, un īpaši izceļamas no tām ir saldā garša ar rūgtenu piegaršu, mīkstuma vieglā atdalīšanās no kauliņa košļāšanas laikā un maigāks aromāts. Svarīgi ir arī tas, ka saskaņā ar tirgus izpēti (*Demoskopea*, 2022), kas veikta gan apgabalos ar lielāku komerciālo ietekmi, gan valsts līmenī, būtiskākie kvalitātes aspekti ir nepārprotami saistīti ar izcelsmes apgabalu. Divas trešdaļas izlasē iekļauto patērētāju Itālijas ziemeļrietumos un lielākā daļa patērētāju valsts līmenī spontāni atzina produktu "Olive taggiasche liguri" par raksturīgu izcelsmes apgabalam un tā reputāciju saistīja ar visiem pašreiz tirgū pieejamajiem produkta veidiem (olīvas sālījumā, žāvētas olīvas bez kauliņiem, olīvas bez kauliņiem neapstrādātā augstākā labuma olīveļļā un olīvu pasta).

Daži saiknes ar apgabalu aspekti, it īpaši veids, kādā šķirne (genotips) ir pielāgojusies vietējās vides dabiskajiem un vēsturiskajiem faktoriem, kā arī cilvēkfaktoriem (fenotipam), ir palīdzējuši stiprināt produkta reputāciju, pamatojoties uz tā īpašībām.

"Taggiasca" olīva, kas savu nosaukumu guvusi no Tadžijas [*Taggia*] pilsētas – kur benediktīniešu mūki 10. gadsimtā iestādīja pirmos kokus – nosaukuma, ir augs, kuram raksturīga laba auglība un spēcīga augšana, bet kurš ir uzņēmīgs pret salnām un ekstremālām temperatūrām. Tā ir spējusi aklimatizēties Ligūrijā, kuras teritorijai ir loka forma ar dienvidu virzienā vērstu atklātu daļu un kura aizņem šauru sauszemes joslu starp jūru, kas labvēlīgi ietekmē laikapstākļus un temperatūru, un kalnu grēdu, kura to ziemeļos pasargā no vējiem un aukstām temperatūrām. Šķirnes izplatību šajā apgabalā ir veicinājis tās divējādais izmantojums (gan galda olīvu, gan olīveļļas ieguvei) un tās dabiskā augtspēja (*Gallesio*, *Pomona* 1817–1839), kas ļauj to audzēt grūti apstrādājamā zemē, ar tās sakņu sistēmu stiprinot sausā krāvuma akmens sienas un tādējādi veicinot Ligūrijai tipiskās terašu ainavas unikalitāti un saglabāšanu; šo ainavu *UNESCO* atzinusi par cilvēces nemateriālo kultūras mantojumu.

Uzskata, ka dažas "Olive taggiasche liguri" specifiskās iezīmes ietekmē arī specifiskie augsnes, klimata un vides apstākļi. Tas attiecas, pirmkārt, uz olīvu saldumu, kas ir izteiktāks nekā citām olīvām, proti, gan citu šķirņu olīvām, gan "Taggiasca" olīvām, kuras audzētas ārpus Ligūrijas. Reģiona klimats kauleņu augšanas sezonā (karstas, sausas vasaras bez ekstremālām temperatūras izmaiņām, pastāvīgas brīzes) veicina lēnu un viendabīgu nogatavošanos. Tas ļauj olīvu audzētājiem plānot pakāpenisku ražas novākšanu atkarībā no augstuma virs jūras līmeņa, tādējādi izmantojot garāko periodu, kurā olīvās uzkrājas cukuri (no nogatavošanās sākuma līdz pilnīgai gatavībai). To apstiprina daži statistikas apsekojumi, kas liecina, ka produkta "Olive taggiasche liguri" vidējā ogļhidrātu vērtība ir augstāka nekā citu šķirņu olīvām (*CeRSAA*, 2021, un *CeRSAA – LABCAM*, 2024).

Turklāt klimatiskie apstākļi, kas saistīti ar Ligūrijas atrašanos 45. paralēles tuvumā (konkrēti, zemāka vidējā temperatūra, nav ekstremālu temperatūras atšķirību, mazāk intensīva dienasgaisma nekā citos olīvu audzēšanas reģionos), būtiski ietekmē polifenolu saturu, kas, kā liecina statistika, ir mazāks nekā citām olīvām, bet izpaužas vieglā rūgtenumā, kurš patīkami kontrastē ar "Olive taggiasche liguri" saldumu.

Minētās specifiskās īpašības, kuras meklē daudzi patērētāji, ir kopīgas dažādo veidu produktiem, jo tās piemīt pamatizejvielai, veselām olīvām sālījumā, ko izmanto turpmākai sagatavošanai vai pārstrādei, arī olīvu pastai – vienkāršam amatnieciski ražotam produktam, kurā saglabājas tās pašas raksturīgās organoleptiskās īpašības.

Svarīgs produkta "Olive taggiasche liguri" reputācijas aspekts ir kauliņa atdalīšanās vieglums, kas konstatēts organoleptiskajā analīzē. Tā ir vēl viena specifiska iezīme, kas parāda auglīgu mijiedarbību starp dabas faktoriem un cilvēkfaktoriem šajā apgabalā: audzēšana sausos apstākļos un pareizās gatavības pakāpes izvēle, ražu novācot pakāpeniski, veicina kauleņa un kauliņa audu dziļo un pakāpenisko nogatavošanos, radot stingru mīkstumu, kas viegli atdalās no kauliņa.

Vēl viens vērā ņemams cilvēkfaktors, kas ietekmē produkta "Olive taggiasche liguri" reputāciju, ir specifiskā vietējā zinātība, kas izpaužas kā rūpīgā olīvu audžu apsaimniekošana, olīvu vizuāla atlasīšana nolūkā nodrošināt paredzētajam mērķim optimālu olīvu kvalitātes un gatavības pakāpi un to pārstrādes uzņēmumu amatnieciskā darbība, kuru lielais skaits un izplatība liecina par augstu profesionalitātes līmeni, kas sakņojas ekonomiskajā un sociālajā struktūrā.

Kopš 19. gadsimta vēsturiski ir dokumentēta ģimeņu tradīcija konservēt "Taggiasca" olīvas sālījumā. Pēc Otrā pasaules kara beigām, pateicoties īpašiem pētījumiem un patērētāju labvēlīgajai reakcijai uz produkta pirmo masveida laišanu tirgū, produkts izplatījās arī ārpus elites un mājsaimniecībām. 20. gs. 60. un 70. gados nostiprinājās "Olive taggiasche liguri" kā kvalitatīva Ligūrijai raksturīga produkta reputācija; to veicināja arvien lielāka skaita ražotāju iesaistīšanās, stāvokļa tirgū nostiprināšanās un plašāks produkta veidu klāsts (sālījumā, bez kauliņiem, eļļā un pastas veidā). Šīs reputācijas (ko ietekmēja arī nosaukuma arvien plašāka lietošana tirdzniecībā un ikdienā) uzlabošanos turpmākajos gados (*R. De Andreis* un *A. Giacobbe* "Storia della Taggiasca" ["Taggiasca" olīvu vēsture], 2022) veicināja specializēti teksti (*A. Ricci* "Olive da mensa [Galda olīvas]", 2007; *F. Lanza* "Olive: A Global History [Olīvas: pasaules vēsture", 2011), recepšu grāmatas "(La grande cucina regionale [Izcilā reģionālā virtuve]", Ligūrija, 2005), raksti galvenajos valsts laikrakstos, kas atkārtoti parādījās 20. gs. otrajā pusē (*Corriere della Sera*, 2004. gada 7. februāris; *La Repubblica*, *La Stampa* un *Il Secolo* XIX vietnē Turismo.it, 2020. gada 22. jūnijs), korporatīvā reklāma (*McDonald's*, 2022) un reklāmas lielveikalos (*Conad*), publikācijas ASV (*I. Virbila* "The Review [Pārskats]", 2011), Apvienotajā Karalistē (*W. Van Grinsven-P.* "The Olive Oil Masterclass [Olīveļļas meistarklase]", 2019), Vācijā (*C. Shinharl* "Frühling, Sommer, Gemüse! [Pavasaris, vasara, dārzeņi!]", 2015) un Spānijā (*Alamy*, 2015), blogi Itālijā (*la carruba*) un ārvalstīs (Scordo.com: "Italian olives: The lovely Taggiasca olives from Liguria [Itālijas olīvas: jaukās "Taggiasca" olīvas no Ligūrijas]"), izcili starptautiskā mērogā zināmi šefpavāri un gastronomi, piemēram, *Alain Ducasse* (*La Stampa*, 1998. gada 26. aprīlis). Viņi ir arī veicinājuši vairāku tādu tradicionālo ligūriešu ēdienu atpazīstamību, kuru būtiska sastāvdaļa ir "Olive taggiasche liguri"; pirmkārt un galvenokārt tas ir ligūriešu trusis, kura recepte bija iekļauta visā pasaulē skatītajā *Paolo Sorrentino* filmā "Dižais skaistums", kas 2014. gadā ieguva "Oskaru" kā labākā ārvalstu filma.

Atsauce uz specifikācijas publikāciju

https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeAttachment.php/L/IT/D/1%252Fd%252F5%252FD.c75638049e4c9deecd87/P/BLOB%3AID%3D3335/E/pdf?mode=download