C/2026/2785

19.5.2026.

Ģeogrāfiskās izcelsmes norādes reģistrācijas pieteikuma publikācija saskaņā ar Eiropas Parlamenta un Padomes Regulas (ES) 2024/1143 15. panta 4. punktu

(C/2026/2785)

Trīs mēnešu laikā no šīs publikācijas dienas dalībvalsts vai trešās valsts iestādes, vai arī 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 var iesniegt Komisijai iebildumu.

VIENOTAIS DOKUMENTS

Lauksaimniecības produktu cilmes vietas nosaukumi un ģeogrāfiskās izcelsmes norādes

“Olio dei Colli di Bologna”

ES Nr.: PGI-IT-03354 – 2.10.2024.

1. **Nosaukums (nosaukumi)**

“Olio dei Colli di Bologna”

2. **Ģeogrāfiskās izcelsmes norādes veids**

ACVN ☐ AĢIN ☒

3. **Valsts, pie kuras pieder definētais ģeogrāfiskais apgabals**

Itālija

4. **Lauksaimniecības produkta apraksts**

4.1. *Lauksaimniecības produkta klasifikācija saskaņā ar kombinētās nomenklatūras pozīciju un kodu atbilstoši Regulas (ES) 2024/1143 6. panta 1. punktam*

15 – DZĪVNIEKU, AUGU VAI MIKROBU TAUKI UN EĻĻAS UN TO ŠĶELŠANĀS PRODUKTI; GATAVI PĀRTIKAS TAUKI; DZĪVNIEKU VAI AUGU VASKI

1509 – Olīveļļa un tās frakcijas, rafinētas vai nerafinētas, bet ķīmiski nepārveidotas

1509 20 – neapstrādāta augstākā labuma olīveļļa

4.2. *Ar reģistrēto nosaukumu apzīmētā produkta apraksts*

Nododot patēriņam neapstrādātu augstākā labuma olīveļļu ar aizsargātu ģeogrāfiskās izcelsmes norādi “Olio dei Colli di Bologna”, tai jāatbilst turpmāk norādītajiem ķīmiskajiem/fizikālajiem un organoleptiskajiem standartiem.

— Sensorā analīze: vidēji vai spēcīgi izteikta augļaina olīvu garša (mediāna > 3) ar vidēji vai spēcīgi izteiktām (mediāna > 3) rūgtām un sīvām notīm; var būt šādas sekundārās notis: *artišoks, zāle, mandeles, tomāti*.

— Brīvās skābes saturs: ≤ 0,3 %.

— K_{232}: ≤ 2,20.

— K_{270}: ≤ 0,20.

([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).

— Oleīnskābes saturs: ≥ 72 %.

— Linolskābes saturs: ≤ 10 %.

— Oleīnskābes/linolskābes attiecība: ≥ 7.

— Biofenolu/polifenolu saturs: ≥ 150 mg gallusskābes/kg eļļas (Folina-Čokalti spektrofotometrijas metode).

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

Parametriem, kas nav konkrēti minēti, ir jāatbilst spēkā esošajiem ES tiesību aktiem par neapstrādātu augstākā labuma olīveļļu.

4.3. *Atkāpes attiecībā uz barības iegūšanu (tikai dzīvnieku izcelsmes produktiem, kas apzīmēti ar aizsargātu cilmes vietas nosaukumu) un izejvielu iegūšanas ierobežojumi (tikai pārstrādātiem produktiem, kas apzīmēti ar aizsargātu ģeogrāfiskās izcelsmes norādi)*

Ar AĢIN "Olio dei Colli di Bologna" apzīmētajam produktam jābūt ražotam no turpmāk minēto šķirņu olīvām.

— Šķirnes, ko atļauts izmantot vienšķirnes produktam ar AĢIN "Olio dei Colli di Bologna": "Correggiolo", "Frantoio", "Nostrana di Brisighella" un tās kloni, "Ghiacciolo" un tās kloni, "Farneto", "Montebudello", "Montecapra", "Montecalvo 2" un "Oliveto". Atlasīto šķirņu olīvām jāveido vismaz 85 % no izmantotajām olīvām, bet atlikušie 15 % var būt iegūti no citām šķirnēm.

— Ja ar AĢIN "Olio dei Colli di Bologna" apzīmētā eļļa ir nevis vienšķirnes eļļa, bet šķirņu maisījums, papildus iepriekš minētajām šķirnēm atļauts izmantot arī šķirni "Leccino" un "Maurino". Vismaz 80 % izmantoto olīvu jāpieder pie divām vai vairākām atļautajām šķirnēm, bet atlikušie 20 % var būt iegūti no citām šķirnēm.

Olīvām jābūt iegūtām noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā.

Ar aizsargāto ģeogrāfiskās izcelsmes norādi "Olio dei Colli di Bologna" apzīmētā produkta izejviela ir tādu šķirņu olīvas, kas noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā tradicionāli audzētas šim apgabalam raksturīgo vides un audzēšanas apstākļu dēļ.

Tās ir šķirnes, kas iztur aukstākus klimatiskos apstākļus un izcelsmes apgabalā ir audzētas gadu desmitiem ilgi vai pat ir sastopamas tikai šajā apgabalā un var piešķirt eļļai tās specifiskās kvalitātes īpašības.

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

Olīvu audzēšana, olīvu ražas novākšana un eļļas spiešana no olīvām.

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

Pirms iepakošanas eļļa jāfiltrē (vai vismaz jādekantē), lai likvidētu nogulsnes un pārstrādes atliekas.

Pirmsizplatīšanas posmā produkts jāaizsargā no tiešas gaismas un jāglabā kontrolētā temperatūrā (temperatūras diapazons: 13–25 °C gan pirmsizplatīšanas, gan glabāšanas posmā).

Ja eļļu pirms pildīšanas pudelēs glabā tērauda tvertnēs, brīvās telpas (tvertnes daļa virs eļļas līmeņa) aizpildīšanai jāizmanto inertas gāzes (piem., N_2 vai Ar), lai mazinātu eļļas saskari ar skābekli, kas varētu izraisīt oksidācijas reakcijas.

Ar AĢIN "Olio dei Colli di Bologna" apzīmētā eļļa jātirgo traukos, kuri atļauti ar spēkā esošajiem tiesību aktiem un kuru tilpums nepārsniedz 5 litrus. Traukiem jābūt aizzīmogotiem un marķētiem. Jāizmanto primāra/sekundāra iepakošanas sistēma, kas eļļu aizsargā no gaismas un augstas temperatūras.

4.6. *Ar reģistrēto nosaukumu apzīmētā lauksaimniecības produkta marķēšanas īpašie noteikumi*

Etiķetē jābūt vārdiem "Olio dei Colli di Bologna", kas rakstīti ar skaidriem, neizdzēšamiem burtiem tā, lai šos vārdus varētu atšķirt no visas pārējās etiķetē sniegtās informācijas.

Atļauts izmantot nosaukumus, saimniecību nosaukumus, uzņēmumu nosaukumus, apvienību nosaukumus vai privātas preču zīmes, ja tie neslavina produktu un nevar maldināt patērētāju.

Aizsargātajai ģeogrāfiskās izcelsmes norādei "Olio dei Colli di Bologna" nedrīkst pievienot aprakstu, kas nav skaidri paredzēts produkta specifikācijā, ieskaitot šādus īpašības vārdus: "fine" (izsmalcināta), "scelto" (izlases), "selezionato" (izmeklēta), "superiore" (izcila).

Atļautas patiesas un pārbaudāmas norādes, kas atspoguļo ražotāju metodes (piem., norāde "vienšķirnes", pēc kuras minēts izmantotās šķirnes nosaukums).

Etiķetē jābūt arī turpmāk aprakstītajam logotipam.

AĢIN "Olio dei Colli di Bologna" ir gan vārdiska, gan grafiska, un to veido nosaukums "Olio dei Colli di Bologna" un logotips, kurā attēloti abi torņi, kas simbolizē Boloņu, olīvu lapas un olīvas, kas logotipā atrodas virs teksta, kā parādīts turpmāk.



Logotipā redzami stilizēti abi Boloņas torņi – *Garisenda* tornis kreisajā pusē un *Asinelli* tornis labajā pusē; tie ievietoti aplī, no kura uz augšu izvirzās ceturtā daļa labās puses torņa. Apļa apakšdaļu ieskauj divi olīvkoku zari ar lapām. Kreisajā pusē esošajam zaram ir sešas lapas, bet labajā pusē esošajam zaram – piecas, un lapas ir dažāda lieluma un vērstas dažādos virzienos. Katra zara apakšdaļā ir trīs stilizētas olīvas – kopā sešas dažāda lieluma olīvas, kas vērstas dažādos virzienos. Logotipu drīkst drukāt šādās krāsās:

— melns uz balta fona;

— balts uz melna fona (vai cita tumša fona).

Uz balta fona: torņi, aplis, olīvas un teksts – *PANTONE* 430; olīvkoku zari – *PANTONE METALLIC* 871.

Uz melna fona: torņi, aplis, olīvas un teksts – BALTĀ KRĀSĀ; olīvkoku zari – *PANTONE METALLIC* 871.

5. **Ģeogrāfiskā apgabala īsa definīcija**

Ražošanas apgabals (kurā audzē olīvas un novāc olīvu ražu), kas ir arī vieta, kurā izspiež ar AĢIN "Olio dei Colli di Bologna" apzīmēto eļļu, ietver to pašvaldību teritoriju, kas ietilpst Boloņas metropoles pilsētas administratīvajā apgabalā un atrodas uz dienvidiem no *Via Emilia* ceļa, proti: visu šādu pašvaldību teritoriju: *Alto Reno Terme, Borgo Tossignano, Camugnano, Casalecchio di Reno, Casalfiumanese, Castel d'Aiano, Castel del Rio, Castel di Casio, Castiglione dei Pepoli, Fontanelice, Gaggio Montano, Grizzana Morandi, Lizzano in Belvedere, Loiano, Marzabotto, Monghidoro, Monte San Pietro, Monterenzio, Monzuno, Pianoro, San Benedetto Val di Sambro, Sasso Marconi, Valsamoggia, Vergato, Zola Predosa*;

šādu pašvaldību teritoriju, kas atrodas uz dienvidiem no *Via Emilia*: *Anzola dell'Emilia, Bologna, Castel San Pietro Terme, Dozza, Imola, Ozzano dell'Emilia, San Lazzaro di Savena.*

6. **Saikne ar ģeogrāfisko apgabalu**

Nosaukuma "Olio dei Colli di Bologna" atzīšanas pieteikuma pamatā ir eļļas kvalitātes īpašības.

Konkrēti, izcelsmes apgabals atrodas Emīlijas-Romanjas reģiona centrā. To veido pauguraine Boloņas metropoles pilsētas administratīvās teritorijas dienvidu daļā.

Šai zonai raksturīgi ģipša evaporītu atsegumi, un tā ir daļa no dabas objekta "Ziemeļapenīnu evaporītu karsts un alas", kas 2023. gadā iekļauts *UNESCO* Pasaules mantojuma sarakstā.

Apgabalā valda viendabīgs submediterāns klimats, kam raksturīgas sausas vasaras un ziemas un nokrišņi, kas izkrīt galvenokārt pavasarī un rudenī; ģipša atsegumu tuvumā šis ģeoloģiskais veidojums klimatu dara maigāku.

Pēdējās desmitgadēs vidējā diennakts temperatūra šajā reģionā ir bijusi no +30° līdz –9°; gan zemākajai, gan augstākajai temperatūrai ir augšupejoša tendence, un maksimālā temperatūra ir sasniegusi +38°. *Colli di Bologna* (Boloņas pauguru) apgabals parasti ir vēsāks: vidējā maksimālā diennakts temperatūra ir aptuveni +20°, maksimālās vērtības atbilst reģiona augstākajām temperatūrām, kas pārsniedz +37°, savukārt vidējā minimālā temperatūra ir ap –5°.

Nokrišņu ziņā reģionam raksturīgs tas, ka, virzoties no līdzenuma ziemeļos uz Apenīniem dienvidos, nokrišņu daudzums palielinās, svārstoties no 600 mm līdz 1 800 mm dienvidrietumos. Tomēr pēdējos gados šos rādītājus ir mainījuši ekstrēmi laikapstākļu notikumi. Gada nokrišņu daudzums, kas reģistrēts *Gessi Bolognesi* ģipša atsegumu apvidū, ir no 700 mm līdz 900 mm.

Kopumā apgabala kultivējamās augsnes ir vidēji smalkas, ar labu skābekļa pieejamību un dziļas, un tās veicina sakņu sistēmas attīstību. Ģipša atsegumus lauksaimniecībā neizmanto, jo šis iezis nav kultūraugiem piemērota augsne. Tomēr šī neparastā īpašība siltuma inerces dēļ kopā ar klinšu vērsumu uz dienvidiem rada mikroklimatu, kurā, pakāpeniski izdaloties siltumam, jau gadsimtiem ilgi ir nodrošināta ideāla dzīvotne dažiem Vidusjūras reģionam tipiskiem kultūraugiem – pirmkārt un galvenokārt olīvkokam, kas ir šīm teritorijām raksturīgs kultūraugs.

Kā liecina *UNESCO* atzīšanas dokumenti, šā apgabala ūdensnesējslāņi kopumā nespēj nodrošināt apūdeņošanu lauksaimniecībai, un ielejas pamatnē nav piemērotu ūdensteču vai mākslīgu ūdenskrātuvju. Kopumā minēto dabas faktoru un cilvēkfaktoru dēļ šī teritorija ir ļoti sadrumstalota. Virzoties augšup no ielejas pamatnes, vispirms sastopami apūdeņoti kultūraugi, proti, dažādu veidu augļudārzi, bet augstākās terasēs un stāvākās nogāzēs tos nomaina vīndārzi, savukārt piemērotākajās vietās – arī olīvkoku stādījumi terasēs.

Pētījumi par olīvu audzēšanu Emīlijā-Romanjā liecina, ka Boloņas paugurainē olīvkoki auguši jau kopš neatminamiem laikiem; tie izvietoti neviendabīgi, pielāgojoties nelielām ekoloģiskajām nišām, kas aizsargātas no ziemeļvējiem un miglas. Ir dokumentētas liecības par gadsimtiem veciem kokiem, kuri pārdzīvojuši salu, pateicoties noturībai pret skarbu temperatūru, kas izveidojusies, pielāgojoties specifiskam vietējam mikroklimatam.

Šis apgabals, kas atrodas aptuveni pie 44. paralēles, ģeogrāfiski atrodas uz olīvu audzēšanai piemēroto zonu galējās robežas ziemeļos, un, kā zināms, šīs zonas tikai ļoti retos gadījumos sniedzas tālāk par 45° ziemeļu platuma.

Tādējādi olīvu audzēšanas apstākļus izcelsmes apgabalā nosaka specifiskas vides īpatnības, kas – lai arī sastopamas olīvu audzēšanai neparastos platuma grādos – rada olīvām vajadzīgo karstuma un ūdens trūkuma izraisītu stresu eļļas uzkrāšanās un nogatavošanās posmā. Minētos apstākļus raksturo:

— Itālijas centrālajai un ziemeļu daļai tipiskās ievērojamās diennakts un sezonas temperatūras svārstības, ko daļēji mazina evaporītu ieži, kas vājina ekstrēmi zemu temperatūru ietekmi,

— gandrīz pilnīgs virszemes ūdeņu tīkla trūkums un neliels nokrišņu daudzums, it īpaši vasarā, izņemot ekstrēmus notikumus, kuru ūdeni nevar izmantot lauksaimnieciskajā ražošanā vai kas tai pat ir kaitīgs,

— vides īpašībām atbilstīga tādu kauleņu attīstība, kas pieder pie šķirnēm, kuras ir tipiskas šim apgabalam vai ir tam pielāgojušās un tādējādi spēj primāri veidot lipīdus.

Labi zināma ir olīvu audzēšanas apgabala temperatūras ietekme uz eļļas skābju sastāvu. Šī ietekme izpaužas tādējādi, ka oleīnskābes saturs un līdz ar to arī nepiesātināto un piesātināto taukskābju attiecība palielinās, virzoties no karstākiem apgabaliem Itālijas dienvidos uz vēsākiem apgabaliem ziemeļos, it īpaši Apenīnu austrumu nogāzēs, kur izcelsmes apgabala specifisko ģeoloģisko un hidrogrāfisko īpašību dēļ klimatiskie apstākļi daļēji kļūst maigāki un nelīdzenais reljefs daļēji izlīdzinās. Turklāt vispāratzīts fakts ir tas, ka koka apgādei ar ūdeni ir niecīga ietekme uz brīvās skābes saturu vai tās nav nemaz, jo to nosaka citi faktori, piemēram, šķirņu izvēle. Produkta "Olio dei Colli di Bologna" gadījumā šīs izvēles pamatā ir šķirnes, kas ir gadu desmitiem audzētas izcelsmes apgabalā vai ir sastopamas tikai šajā apgabalā. Tās ir šķirnes, kas labi pacieš aukstākus klimatiskos apstākļus un, ņemot vērā arī nelielo ražošanas apjomu – gan kopējo olīvu ražu, gan eļļas iznākumu –, veido apgabala ražotāju lietpratības pilnveides ciklu attiecībā uz pareizā ražas novākšanas laika izvēli un pārstrādes savlaicīgumu.

Tādējādi produktam "Olio dei Colli di Bologna" raksturīgs ļoti zems brīvās skābes saturs, kas nepārsniedz 0,3 %, un tā ir labi līdzsvarota eļļa ar vidējas intensitātes pozitīvajām īpašībām – augļainumu, rūgtenumu un sīvumu. Analīzēs konstatēts labs oleīnskābes saturs (72 % vai lielāks) un salīdzinoši zems linolskābes procentuālais saturs (10 % vai mazāks). Oleīnskābes un linolskābes attiecība ir ļoti pozitīva un nodrošina lipīdu matricas labu stabilitāti oksidēšanās procesā.

Minētie parametri veido produkta "Olio dei Colli di Bologna" galveno savdabīgo īpašību kopumu, savukārt sensorajā analīzē nosakāmo organoleptisko aspektu – augļainuma, rūgtuma un sīvuma – ziņā tā īpašības ir līdzsvarotākas un harmoniskākas.

Citas Itālijā ražotās eļļas tikai ļoti retos gadījumos sasniedz produktam "Olio dei Colli di Bologna" raksturīgos brīvās skābes, oleīnskābes vai linolskābes satura rādītājus un attiecīgi arī tās nepiesātināto un piesātināto taukskābju attiecību. Tikai vienai citai Itālijā ražotai ar ACVN apzīmētai eļļai ir tik zems brīvās skābes saturs, un tikai trim eļļām (6 % no visiem Itālijā reģistrētajiem produktiem ar ACVN un AĢIN) raksturīga arī tāda minimālā nepiesātināto un piesātināto taukskābju attiecība, kas uzlabo eļļas uzturvērtību.

Dažas šā apgabala olīvu šķirnes ir senas vietējās šķirnes, kas tajā audzētas, kopš no jauna atklāti seni genotipi. Tās izveidotas, atlasot un saglabājot Boloņas provincei raksturīgās šķirnes ("Farneto", "Montebudello", "Montecapra", "Montecalvo 2" un "Oliveto"), kurām dabiski piemīt tādas agronomiskās īpašības, kas vislabāk piemērotas audzēšanai Boloņas paugurainē un produkta "Olio dei Colli di Bologna" ražošanai. Citas šķirnes ("Ghiacciolo", "Nostrana di Brisighella") ir plaši izplatītas šajā apgabalā vai tā tiešā tuvumā.

Runājot par audzēšanas paņēmieniem, raksturīgie cilvēkfaktori, kas ietekmē produktu, ir ražas novākšanas laiks un apūdeņošanas pārvaldība. Ražas novākšana šajā ražošanas apgabalā parasti sākas oktobrī, augļu nobriešanas perioda sākumā, kad aptuveni puse kauleņa virsmas ir mainījusi krāsu, un tā ik gadu beidzas līdz 20. novembrim. Apūdeņošanu izmanto pavisam nedaudz, un, ja to dara, parasti tiek izmantota deficītapūdeņošana, tādējādi saglabājot primārās un sekundārās augu notis, kas raksturo produktu "Olio dei Colli di Bologna".

Vēl viena šā apgabala savdabīga iezīme ir tas, ka tajā ir tikai nedaudz eļļas spiestuvju, tādēļ ir izveidotas pārstrādes rūpnīcas, kas kļuvušas par vadošajām olīvu pārstrādē un ko izmanto tuvumā strādājošie olīvu audzētāji. Gadu gaitā šā produkta ražotājiem tas izveidojis ieradumu vērsties tieši šajās dažās eļļas spiestuvēs, kas ir izveidojušas tādu struktūru, lai sniegtu augstas kvalitātes pakalpojumus lauku saimniecībām. Tās ir modernas eļļas spiestuves, kas iesaistās pētniecībā un eksperimentos un ar savām zināšanām palīdz veidot produkta "Olio dei Colli di Bologna" specifiskās īpašības, un iemanto aizvien labāku reputāciju.

Atsauce uz produkta, kas apzīmēts ar attiecīgo ģeogrāfiskās izcelsmes norādi, specifikācijas publikāciju

https://www.masaf.gov.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335