

V

(Atzinumi)

CITI TIESĪBU AKTI

EIROPAS KOMISIJA

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

(2016/C 474/07)

Šī publikācija dod tiesības izteikt iebildumus pret pieteikumu atbilstīgi Eiropas Parlamenta un Padomes Regulas (ES) Nr. 1151/2012 (¹) 51. pantam.

VIENOTS DOKUMENTS

MARCHE**ES Nr.: IT-PGI-0005-01338 – 26.5.2015.****ACVN () AĢIN (X)****1. Nosaukums vai nosaukumi***Marche***2. Dalībvalsts vai trešā valsts**

Itālija

3. Lauksaimniecības produkta vai pārtikas produkta apraksts**3.1. Produkta veids**

1.5. grupa. Eļļas un tauki (sviests, margarīns, eļļa u. c.)

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

Ar aizsargāto ģeogrāfiskās izcelsmes norādi *Marche* apzīmē tikai augstākā labuma eļļu, kas ražota no olīvām, kuras tiek audzētas 4. punktā minētajā ģeogrāfiskajā apgabalā.

Lai augstākā labuma eļļu ar aizsargāto ģeogrāfiskās izcelsmes norādi *Marche* varētu laist apgrozībā, tai jāpiemīt šādām īpašībām:

— krāsa: dzeltena/zaļa,

— smarža/garša:

Rādītāji	Mediāna
Trūkumi	0
Augļainums	3–7
Rūgtums	2,5–7

(¹) OVL 343, 14.12.2012., 1. lpp.

Rādītāji	Mediāna
Pikantums	3–7
Zāles un/vai mandeļu, un/vai artišķoku piegarša	2–6

Maksimālais kopējais skābums, kas izteikts oleīnskābē: 0,4 %

Peroksīda skaitlis: ≤ 12 (mekv. aktīvā O_2 /kg)

Oleīnskābe: vismaz 72 %

Linolskābe: ne vairāk kā 9 %

K_{232} : ne lielāks par 2,2

K_{270} : ne lielāks par 0,15

Delta K: ne lielāka par 0,005

Kopējais polifenolu saturs: vismaz 200 mg/kg (noteikts kolorimetriski un izteikts galluskābē)

Ar AĢIN *Marche* apzīmētajam produktam ir raksturīgs vidēji izteikts augļainums, vidēji izteikts pikantums un vidēji izteikts rūgtums ar nedaudz mainīgu intensitāti, kas atkarīga no agronomiskajiem/tehnoloģiskajiem parametriem un gada. Augļainumu raksturo svaigas zāles nianses, ko papildina tipisks zāles aromāts, kuru reizēm atkarībā no pamatā izmantotās šķirnes papildina/aizstāj mandeļu un/vai artišķoka aromāts.

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

Lai ražotu eļļu ar aizsargāto ģeogrāfiskās izcelsmes norādi *Marche*, tiek izmantotas divpadsmit galvenās šķirnes, tostarp desmit vietējās. Vietējās šķirnes ir šādas: 'Ascolana tenera', 'Carboncella', 'Coroncina', 'Mignola', 'Orbetana', 'Piantone di Falerone', 'Piantone di Mogliano', 'Raggia/Raggiola', 'Rosciola dei Colli Esini' un 'Sargano di Fermo'. Pārējo divu šķirņu – 'Frantoio' un 'Leccino' – izmantošana ir kļuvusi par ierastu, jo tās abas šajā apgabalā tiek audzētas aptuveni gadsimtu, kad tās pēc 1905., 1929. un 1956. gada skarbajiem saliem kļuva populāras, pateicoties savai noturībai pret aukstumu, kā arī lielajai ražībai. Iepriekš minētajām divpadsmit šķirnēm atsevišķi vai kopā ir jāaizņem vismaz 85 % no olīvu birzīm. Tajās var būt citas šķirnes, kuru īpatsvars nepārsniedz 15 %.

3.4. Konkrēti ražošanas posmi, kas jāveic noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā

Visiem ražošanas procesa posmiem, proti, audzēšanai, novākšanai un eļļas ieguvei, ir jānoris noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā.

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

AĢIN *Marche* eļļa ir jātirgo taras vienībās, kas atļautas saskaņā ar spēka esošajiem tiesību aktiem un nepārsniedz 5 litru tilpumu. Tarai ir jābūt slēgtai un marķētai.

3.6. Ar reģistrēto nosaukumu apzīmētā produkta marķēšanas īpašie noteikumi

Marķējumā ir jābūt iekļautai frāzei "olio extravergine di oliva "Marche" IGP" ("augstākā labuma AĢIN *Marche* olīveļļa") ar izceltiem, neizdzēšamiem burtiem, lai to varētu atšķirt no citas marķējumā iekļautās informācijas.

Ir atļauts izmantot nosaukumus, saimniecību nosaukumus, uzņēmumu nosaukumus, asociāciju nosaukumus vai privātās preču zīmes, ja vien tām nav slavinošs vai patērētāju maldinošs raksturs.

Saimniecību, īpašumu un audzētavu nosaukumus var izmantot tikai tad, ja produkts tiek gatavots tikai no tādām olīvām, kas tiek iegūtas olīvu birzīs, kuras pieder attiecīgajai saimniecībai. Atsauce uz iepakšanu olīvu audzēšanas saimniecībā ir pieļaujama tikai tad, ja eļļa tiek fasēta attiecīgajā saimniecībā.

Šīs atzīmes uz marķējuma var būt iekļautas ar tādiem burtiem, kuru augstums un platums ir vismaz uz pusi mazāks nekā atsauce uz aizsargāto ģeogrāfiskās izcelsmes norādi.

Ir ļauts izmantot vārdu *monovarietale* ("vienas šķirnes-"), pēc kura ir izmantotās šķirnes nosaukums, kas minēts 3.3. punktā.

Marķējumā jānorāda eļļas iegūšanai izmantoto olīvu ievākšanas gads.

Marķējumā atbilstīgi spēkā esošajiem tiesību aktiem ir jāiekļauj Eiropas aizsargātas ģeogrāfiskās izcelsmes norādes simbols cetrkrāsu vai melnbaltā atveidojumā.

4. Ģeogrāfiskā apgabala īsa definīcija

Aizsargātās ģeogrāfiskās izcelsmes norādes *Marche* ražošanas apgabals aptver turpmāk minēto pašvaldību teritorijas, kurās ir olīvu audzēšanas apgabali, kur ir iespējams iegūt olīvas ar nepieciešamajām kvalitātes iezīmēm. Turpmāk ir sniegts saraksts ar pašvaldībām, kuru teritorija ražošanas apgabalā iekļauta pilnīgi. Pašvaldībām, kuru teritorija apgabalā nav iekļauta pilnībā, šē turpmāk sniegts saraksts ar to platību kadastra kartes lapām (ko sauc arī par kartes lapām), kuras ietilpst ražošanas apgabalā. Kartes lapas katrai pašvaldībai ir ar atsevišķu numerāciju; uz kartes katras pašvaldības teritorija ir iedalīta lapās un zemesgabalos. Visa šī dokumentācija glabājas *Agenzia delle Entrate* (zemes kadastrs).

a) pašvaldības, kuru teritorija iekļauta pilnīgi:

Acquaviva Picena, Agugliano, Altidona, Ancona, Appignano, Appignano del Tronto, Ascoli Piceno, Auditore, Barbara, Barchi, Belforte all'Isauro, Belforte del Chienti, Belmonte Piceno, Belvedere Ostrense, Camerano, Camerata Picena, Campofilone, Camporotondo di Fiastrone, Carassai, Cartoceto, Castel di Lama, Castelbellino, Castelfidardo, Castelleone di Suasa, Castelplanio, Castignano, Castorano, Chiaravalle, Cingoli, Civitanova Marche, Colli del Tronto, Colmurano, Corinaldo, Corridonia, Cossignano, Cupra Marittima, Cupramontana, Falconara Marittima, Falerone, Fano, Fermignano, Fermo, Filottrano, Folignano, Force, Fossombrone, Francavilla d'Ete, Fratte Rosa, Frontino, Gabicce Mare, Gradara, Grottammare, Grottazzolina, Gualdo, Isola del Piano, Jesi, Lapedona, Loreto, Loro Piceno, Lunano, Macerata, Macerata Feltria, Magliano di Tenna, Maiolati Spontini, Maltignano, Massa Fermana, Massignano, Mercatino Conca, Mergo, Mogliano, Mombaroccio, Mondavio, Mondolfo, Monsampietro Morico, Monsampolo del Tronto, Monsano, Montalto delle Marche, Montappone, Monte Cerignone, Monte Giberto, Monte Porzio, Monte Rinaldo, Monte Roberto, Monte San Giusto, Monte San Martino, Monte San Pietrangeli, Monte San Vito, Monte Urano, Monte Vidon Combatte, Monte Vidon Corrado, Montecalvo in Foglia, Montecarotto, Montecassiano, Monteciccardo, Montecopiolo, Montecosaro, Montedinove, Montefalcone Appennino, Montefano, Montefelcino, Montefiore dell'Aso, Montegiorgio, Montegranaro, Montegrimano Terme, Montelabbate, Monteleone di Fermo, Montelparo, Montelupone, Montemaggiore al Metauro, Montemarciano, Monteprandone, Monterubbiano, Montottone, Moresco, Morro d'Alba, Morrovalle, Numana, Offagna, Offida, Orciano di Pesaro, Ortezzano, Osimo, Ostra, Ostra Vetere, Palmiano, Pedaso, Peglio, Penna San Giovanni, Pergola, Pesaro, Petriano, Petriolo, Petritoli, Piagge, Piandimeleto, Pietrarubbia, Poggio San Marcello, Pollenza, Polverigi, Ponzano di Fermo, Porto Recanati, Porto San Giorgio, Porto Sant'Elpidio, Potenza Picena, Rapagnano, Recanati, Ripatransone, Ripe San Ginesio, Rosora, Rotella, Saltara, San Benedetto Del Tronto, San Costanzo, San Giorgio di Pesaro, San Lorenzo in Campo, San Marcello, San Paolo di Jesi, Santa Maria Nuova, Santa Vittoria in Matenano, Sant'Angelo in Pontano, Sant'Elpidio a Mare, Sant'Ippolito, Sassocorvaro, Sassofeltrio, Senigallia, Serra de'Conti, Serrungarina, Servigliano, Sirolo, Smerillo, Spinetoli, Staffolo, Tavoleto, Tavullia, Tolentino, Torre San Patrizio, Trecastelli, Treia, Urbino, Urbisaglia, Vallefoglia, Venarotta;

b) pašvaldībām, kuru teritorija iekļauta daļēji (domuzīme norāda, ka ir iekļautas visas kadastrālās kartes, kas ir starp skaitļiem, piemēram, 4–8 nozīmē, ka ir iekļauta 4., 5., 6., 7. un 8. karte):

Acquacanina – kartes 3, 7, 8; *Acqualagna* – kartes 1–31, 34–54; *Acquasanta Terme* – kartes 12, 22–26, 34–39, 45–50, 57–67, 71, 73–84, 90–92, 95–98, 104, 105, 110–113; *Amandola* – kartes 1–26, 29–34, 40–50, 53–60, 65, 66, 68–70; *Apecchio* – kartes 2–7, 21; *Apiro* – kartes 1–20, 22–29, 33–41, 48–50, 53–55, 64, 65; *Arcevia* – kartes 1–39, 41–48, 52–59, 63–69, 73, 75–79, 84–90, 93–101, 103–109, 114–121, 123; *Cagli* – kartes 1–40, 42–61, 65–83, 85–104, 107–117, 122–138, 150–157, 176–180, 192–198; *Caldarola* – kartes 1, 2, 6, 8, 13–16, 22–25, 30; *Camerino* – kartes 1–9, 15–19, 25–28, 34–36, 43–50, 58–65, 71–75, 78–87, 89, 90, 102–124; *Carpegna* – kartes 1–24, 28–30; *Castelraimondo* – kartes 1, 3, 4, 10–22, 24–28, 30–32; *Cerreto d'Esi* – kartes 1–3, 8–20; *Cessapalombo* – kartes 1, 2, 4, 5, 7–9; *Comunanza* – kartes 1–16, 18–25, 27–30, 33–38, 41–44, 46–52, 54; *Esanatoglia* – kartes 2–4, 9–11, 13, 14, 17, 19, 20, 26; *Fabriano* – kartes 19–22, 25, 26, 39–43, 57–63, 80–87, 93–103, 117–122, 136–143, 153–159, 167–170, 177–180, 192–195, 208, 216, 225–227; *Fiastra* – kartes 1, 6–8, 10, 11, 14–17, 23–26, 32–37, 40, 45; *Fiordimonte* – kartes 1–7; *Frontone* – kartes 1–12, 15; *Gagliole* – kartes 6, 7, 11–13, 16–19, 21, 22; *Genga* – kartes 1–3, 7, 12, 18, 20, 24, 25, 29, 34, 40–42, 50–52, 60–63, 68–70; *Matelica* – kartes 11, 16–19, 21–26, 31–35, 40–45, 48–58, 60–83; *Mercatello sul Metauro* – kartes 27–29, 36, 47–51, 59–61, 69; *Montefortino* – kartes 6–8, 11, 12, 19, 22, 23, 28, 35, 46; *Montegallo* – kartes 7, 8, 13; *Muccia* – kartes 1, 4, 7–9, 11, 12, 18–21; *Pieve Torina* – kartes 2, 5–7, 23–25, 35–37; *Pievebovigliana* – kartes 1–16, 20, 21, 26; *Piobbico* – kartes 8, 16, 17; *Pioraco* – kartes 8–10, 12–15; *Poggio San Vicino* – kartes 1, 2, 5, 6, 11; *Roccafluvione* – kartes 1–22, 27–36, 38, 40–50, 52–60; *San Ginesio* – kartes 1–35, 37, 39–56, 59–64, 68–77; *San Severino Marche* – kartes 1–6, 13–26, 31–40, 45–51, 57–67, 68, 77–85, 90–100, 106–117, 120–128, 131–143, 148–159, 165–172, 181–186, 191–197; *Sant'Angelo in Vado* – kartes 1–49, 52–56, 60–64, 67–87; *Sarnano* – kartes 1–5, 7, 9–15, 21–24, 29–32, 36–39, 43–45; *Sassoferrato* – kartes 1–4, 6–9, 12–16, 21–25, 27–35, 37–46, 48–57, 61–68, 72–75, 82–88, 93–96, 100–102, 107–110, 117–119, 125–128, 136, 137; *Serra San Quirico* – kartes 1–3, 5–10, 16–20, 25–28, 32–36, 38–43, 45; *Serra Sant'Abbondio* – kartes 1–5, 7–10, 12, 15–17; *Serrapetrona* – kartes 9–13, 19, 20, 25, 26, 30, 31, 34; *Urbania* – kartes 1–16, 18, 19, 21–33, 38–44, 48–59, 64–69, 76, 77.

5. Saikne ar ģeogrāfisko apgabalu

Marche reputācijai ir daudzus gadsimtus ilga vēsture, kas ir saglabājusies līdz mūsdienām. Vecākajos vēsturiskajos avotos ir minēta *di Marca* vai *de Marchia* eļļa, savukārt pēdējo divu gadsimtu laikā izplatītāka kļuvusi daudzskaitļa forma *Marche*, kas norāda uz tā reģiona nosaukumu, kurš parādās rīkojumā, ar ko 1860. gadā tas tiek pievienots Itālijas valstij.

Markes eļļa un tās kvalitāte ir minēta *signorie* (sinjoru) periodā. Laivām no Markes, kuras piestāja Po upes krastā Ferrārā, 1228. gadā bija jāmaksā nodeva ar nosaukumu *ripatico*, kas atbilda 25 mārciņām eļļas, kurai bija lielāka vērtība nekā eļļām no citiem reģioniem. To apstiprina *Arte dei Ternieri* (Eļļas tirgotāju gildes) 1263. gadā izstrādātie noteikumi, kuros minēts, ka *de Marchia* eļļa bija jāatšķir no citiem līdzīgiem produktiem un jāpārdod par lielāku cenu tās krāsas un garšas dēļ.

Markes eļļu pārdeva Florences tirgotājiem: Florences vilnas ražotāji 1347. gadā no Markes importēja vismaz 2 500 *orci* (terakotas podus) olīveļļas. Šāda veida eksports uz citiem reģioniem turpinājās līdz 17. gadsimta vidum. Visbeidzot, 1828. gada februārī izcilais Markes dzejnieks Džakomo Leopardi (*Giacomo Leopardi*) vēstulē savam tēvam rakstīja, ka "*l'olio della Marca*" (eļļa no La Markas) ir slavēta arī ārpus reģiona.

Šī senā reputācija ir saglabājusies gadsimtu gaitā, un šobrīd vairāk nekā jebkad *Marche* eļļu pieprasa un augstu vērtē tās īpašību dēļ. Par to liecina Markes uzņēmumu pēdējo gadu laikā saņemtās vietējās un starptautiskās godalgas (Vidusjūras Eļļas degustētāju savienības piešķirtais tituls kā labākajai tradicionāli spiestajai Itālijas eļļai, Pasaules Kulinārijas kauss izstādē *Expogast*, Starptautiskā Olīveļļas balva Cīrihē, *Los Angeles County Fair* gadatirgū, *Der Feinschmecker*, *Slow Food Due Olive* balva, *BioFach*, *AVPA* Parīzē, Ņujorkas Starptautiskais olīveļļas konkurss, Pasaules Olīveļļas konkurss Šanhajā, Kopenhāgenas Starptautiskā olīveļļas balva, *Enohobby Orciolo d'oro*, *Ercole Olivario*).

Vēl viens faktors ir izplatītais nosaukums gan tirdzniecībā, gan ikdienā, kam ir pietiekami daudz pierādījumu. Vis-svarīgākais ir tas, ka, lielākajās meklētājprogrammās ierakstot frāzi "*olio Marche*", parādās tūkstošiem dokumentu, no kuriem daudzi ir īpaši svarīgi un apliecina nosaukuma izplatību zinātāju vidū, sākot no uzņēmumiem.

Tirdzniecībā nosaukuma izplatība pēdējo gadu laikā ir ierobežota ar Eiropas noteikumiem par izcelsmes norādēm (Regula (EK) Nr. 2815/98, Regula (EK) Nr. 1019/2002 un Regula (ES) Nr. 29/2012). Tomēr pieprasījums tirgū ir mudinājis daudzus ražotājus joprojām izmantot ģeogrāfiskās izcelsmes norādi "*olio Marche*", par ko liecina daudzie naudas sodi, kurus piemērojis attiecīgais Lauksaimniecības, pārtikas un mežsaimniecības politikas ministrijas departaments.

Markes eļļas labā reputācija neapšaubāmi ir saistīta ar tās kvalitātes īpašībām, kas ir atkarīgas no augsnes un klimata apstākļu, tehnoloģisko un sociālekonomisko faktoru kopuma.

Markes eļļa ir atpazīstams produkts dzeltenzaļā krāsā ar vidēji izteiktu vai vidēji stipri izteiktu augļainumu. Kopumā tā ir ļoti aromātiska eļļa ar labi līdzsvarotām garšas niansēm. *Marche* eļļas garšas un organoleptiskā profila raksturojumu, kura pamatā ir 259 paraugu analīze kopš 2009. gada, apstiprina tehniskais ziņojums, ko izstrādājis ASSAM (Markes Lauksaimniecības pārtikas nozares pakalpojumu aģentūra) padomes vadītājs (padomi 2001. gadā akreditēja Starptautiskā Olīvu padome un tagad pilnvarojusi Lauksaimniecības, pārtikas un mežsaimniecības politikas ministrija).

Citu pētījumu veica Olīveļļas ražošanas institūts Pescārā (*Pescara*) ar mērķi apzināt starpreģionu raksturojuma elementus. Tā ietvaros tika reģistrēts ¹³C spektrs simtiem Markē ražotās eļļas paraugu. Triglicerīdu taukskābju ¹³C signālu relatīvās intensitātes statistiskās analīzes mērķis bija noteikt homogēno eļļu sadalījumu, ko ietekmē ražošanas ģeogrāfiskais apgabals. Pamatojoties uz zinātniskiem apsvērumiem, pētījumā tika apstiprināts, ka eļļām no Markes reģiona salīdzinājumā ar eļļām no Abruco (*Abruzzo*) un Apūlijas (*Puglia*) ir citāds sadalījums. Tas ir vēl viens apstiprinājums Markes eļļas specifikai, kas saistīta ar tās īpašajām iezīmēm, kuras piedēvējamas ģeogrāfiskās vides un ražošanas apgabala mijiedarbībai.

Saskaņā ar *Mennella* klasifikāciju, pēc kuras Itālija ir iedalīta 15 klimata zonās, Markes reģions, kurā gada vidējā temperatūra ir no 15 °C līdz 16 °C, ietilpst 6. zonā (Centrālā Adrijas jūras zona).

Ražošanas apgabals aptver aptuveni 76 % reģiona un ļauj nodrošināt, ka ar šo AĢIN apzīmētā produkta ražošana ir ekonomiski ilgtspējīga, jo tā ļauj sasniegt produkta kritisko masu, kas, lai arī ir tikai 0,5–0,7 % no kopējās valstī saražotās produkcijas, nodrošina apmierinošu atbildību lauksaimniekiem saskaņā ar vienu no Regulas (ES) Nr. 1151/2012 pamatprincipiem.

Produkta specifika dažādos olīvu audzēšanas apgabalos Markē īpaši neatšķiras, jo ražošanas apgabals ir diezgan viendabīgs, un jāuzsver arī tas, ka *Marche* eļļa galvenokārt tiek ražota no vietējām šķirnēm, kas tiek audzētas jau gadsimtiem ilgi un ir kļuvušas par vispāratzītām.

Marke ir visattālāk uz ziemeļiem esošais Adrijas jūras piekrastes reģions, kurā olīvkoki ir galvenā auglīkoku kultūra. Tas ietekmē produkta unikālo dabu, kurai raksturīga šķidrība, kas rodas tādēļ, ka tur notiek mazāka piesātināto taukskābju, piemēram, palmitīnskābes un linolskābes, sintēze salīdzinājumā ar oleīnskābi un citām nepiesātinātajām skābēm. Šāds skābju sastāvs padara to līdzīgāku Gardas ezera vai Ligūrijas eļļām, jo šajos robežapgabalos tiek audzētas olīvas, no kurām iegūtie tauki ir nepiesātināti, pateicoties mēreni kontinentālajiem klimata apstākļiem. Tas, ka gaisa temperatūra nemēdz būt īpaši augsta, veicina arī polifenolu klātbūtni, kuru saturs visu reģistrēto Itālijas nosaukumu (42 ACVN un 1 AĢIN) vidū ir vislielākais. Vietējās šķirnes, kas gadsimtu gaitā ir pielāgojušās Markes videi, palīdz bagātināt eļļas organoleptisko profilu ar īpašiem aromātiem (zāles, mandeļu, artišoka).

Vēl viena Markes eļļas specifika ir maksimālais skābuma līmenis (0,4 %), kas ir zemākais visu reģistrēto nosaukumu vidū. Šis kvalitātes kritērijs ievērojami mazina noteiktajā ražošanas apgabalā iegūtās eļļas nepastāvību.

Vēl viens faktors, kas ļauj raksturot Markes eļļas kvalitāti, ir īpašā uzmanība, kas tradicionāli vienmēr pievērsta ražas novākšanas laikam, izvēloties gan labāko laika periodu, gan metodi. Laika gaitā metode ir saglabājusies, un olīvas tiek novāktas tieši no koka ar rokām, ar darbarīku palīdzību – kas šobrīd ir visizplatītākais veids – vai ar mehanizētām sistēmām, kas nodrošina, ka olīvas paliek veselās un netiek bojātas. Markē nekad nav vāktas olīvas, kas no koka nobirušas uz zemes.

Markē ir arī sena eļļas ieguves tehnoloģija. Skaitīšanā 1910. gadā Ankonas provincē tika reģistrētas 163 strādājošas eļļas spiestuves, kas tika darbinātas ar dzīvnieku palīdzību vai ar mehānisku piedziņu. Tāpēc var secināt, ka šāds aprīkojums bija plaši izplatīts visās reģiona pašvaldībās, kuru teritorijā tika audzētas olīvas. Reģionā 2000. gadā darbojās 165 eļļas spiestuves. Šādas iekārtas ir tik plaši izplatītas, ka var teikt, ka šobrīd olīvu spiešanas pakalpojumi ir pieejami visās pašvaldībās, kuru teritorijā tiek audzētas olīvas. Tas ir īsts eļļas spiestuvju tīkls, kas nodrošina, ka eļļas ieguve notiek strauji, neietekmējot olīvu kvalitāti. Arī modernu tehnoloģiju pieejamība atbilst mūsdienām, jo Markes reģions ir viens no pasaulē vadošajiem eļļas nozares tehnikā aprīkojuma ražotājiem.

Atsauce uz specififikācijas publikāciju

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

Produkta specififikācijas konsolidētais teksts pieejams tīmekļa vietnē:

<http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335>

vai:

tieši atverot Lauksaimniecības, pārtikas un mežsaimniecības politikas ministrijas mājaslapu (www.politicheagricole.it) un uzklikšķinot uz *Prodotti DOP e IGP* (ekrāna augšējā labajā pusē), pēc tam uz *Prodotti DOP IGP e STG* (ekrāna kreisajā pusē) un, visbeidzot, uz *Disciplinari di produzione all'esame dell'UE*.