C/2025/3097

6.6.2025 г.

Публикация на заявление за регистрация на наименование съгласно член 50, параграф 2, буква а) от Регламент (ЕС) № 1151/2012 на Европейския парламент и на Съвета относно схемите за качество на селскостопанските продукти и храни

(C/2025/3097)

След настоящата публикация органите на държава членка или на трета държава, или физическо или юридическо лице, което има законен интерес и е установено в трета държава или пребивава в нея, могат да подадат възражение до Комисията в съответствие с член 17 от Регламент (ЕС) 2024/1143 на Европейския парламент и на Съвета ([1]) в срок от три месеца от датата на настоящата публикация.

ЕДИНЕН ДОКУМЕНТ

„Olive taggiasche liguri“

ЕС №: PGI-IT-03011 — 5.10.2023 г.

ЗНП ( ) ЗГУ (x)

1. **Наименование/наименования (на ЗНП или ЗГУ)**

„Olive taggiasche liguri“

2. **Държава членка или трета държава**

Италия

3. **Описание на селскостопанския продукт или храната**

3.1. *Вид продукт*

Клас 1.6. Плодове, зеленчуци и зърнени храни, пресни или преработени

Код по Комбинираната номенклатура

— 07 — ЗЕЛЕНЧУЦИ, РАСТЕНИЯ, КОРЕНИ И ГРУДКИ, ГОДНИ ЗА КОНСУМАЦИЯ

— 0710 — Зеленчуци, неварени или варени във вода или на пара, замразени:

— 0710 80 — Други зеленчуци:

— 0710 80 10 — Маслини

— 20 — ХРАНИТЕЛНИ ПРОДУКТИ ОТ ЗЕЛЕНЧУЦИ, ПЛОДОВЕ ИЛИ ДРУГИ ЧАСТИ ОТ РАСТЕНИЯ

— 2005 — Други зеленчуци, приготвени или консервирани по начин, различен от този с оцет или с оцетна киселина, незамразени, различни от продуктите от № 2006:

— 2005 70 — Маслини

([1]) Регламент (ЕС) 2024/1143 на Европейския парламент и на Съвета от 11.4.2024 г. относно географските означения за вина, спиртни напитки и селскостопански продукти, както и за храните с традиционно специфичен характер и незадължителните термини за качество за селскостопанските продукти, за изменение на регламенти (ЕС) № 1308/2013, (ЕС) 2019/787 и (ЕС) 2019/1753 и за отмяна на Регламент (ЕС) № 1151/2012 (ОВ L, 2024/1143, 23.4.2024 г., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

3.2. *Описание на продукта, за който се отнася наименованието в точка 1*

Защитеното географско указание „Olive taggiasche liguri“ се отнася за трапезни маслини (маслини в саламура, сушени маслини без костилки, маслини без костилки в саламура, маслини без костилки в необработено маслиново масло екстра качество (extra virgin) и паста или пастет от маслини от сорта Taggiasca, произведени в определения географски район.

При пускането им на пазара „Olive taggiasche liguri“ в стандартната си форма (маслини в саламура) имат следните характеристики:

Форма: овална, леко удължена, ако са цели; сплесната и неравномерна форма, с видим разрез или прорез, ако са без костилки;

Размер: минимален размер 10 mm;

Цвят: от зелен до зелено-лилав, обикновено с преливащи отблясъци, до тъмнокафяв или черен;

Месеста част: твърда — ако са цели; мека, еластична, мазна на допир, не много влакнеста — ако са без костилки;

Консистенция: леко хрупкава, ако са цели; от мека до леко хрупкава, ако са без костилки.

Аромат: с плодови нотки;

Вкус: леко кисел, добре балансиран, с лека горчивина.

Лесната на отделяне на костилката: медиана ≥ 8,0, ако са цели;

Сладост: медиана ≥ 2,0;

Горчивина: медиана ≤ 3,0;

При пускането им на пазара пастата и пастетът „Olive taggiasche liguri“ имат следните характеристики:

Консистенция на допир: мазна, кремообразна;

Цвят: от кафяв до виненочервен до тъмнокафяв;

Месеста част: мазна;

Консистенция: фина, лесна за намазване;

Аромат: с плодови нотки;

Вкус: леко кисел, добре балансиран, с лека горчивина.

Сладост: медиана ≥ 2,0;

Горчивина: медиана ≤ 3,0.

Намаляването на киселинното съдържание с алкални химични агенти е забранено.

Оценката на органолептичните качества на „Olive taggiasche liguri“ в стандартната им форма (маслини в саламура) и под формата на маслинова паста или пастет се извършва в съответствие с „Метода за органолептичен анализ на трапезни маслини“, разработен от Международния съвет за маслиновите продукти (IOC) в документ COI/OT/MO № 1/Rev. 3 юни 2021 г.

3.3. *Фуражи (само за продукти от животински произход) и суровини (само за преработени продукти)*

Суровината за „Olive taggiasche liguri“ е маслини от сорта „taggiasca“, произведени в регион Лигурия в съответствие с традиционните условия на отглеждане и на околната среда, които са характерни за района и придават на маслините специфични качествени характеристики.

3.4. *Специфични етапи на производството, които трябва да бъдат осъществени в определения географски район*

Следните етапи на производството на „Olive taggiasche liguri“ трябва да бъдат осъществени последователно в географския район, обхващащ територията на регион Лигурия.

Предварителните дейности след събирането на реколтата включват премахване на листата, измиване, сортиране, в това число и по размер, за да се отстранят всички прекалено малки плодове. Последната дейност може да бъде отложена до края на преработката, на етапа на предварителното опаковане.

Процесът на образуване на саламурата и на зреене включва потапяне на плодовете в саламура, т.е. в разтвор, съставен от вода и натриев хлорид в концентрация от 5 до 15 % включително. Маслините трябва да престоят в саламурата най-малко 45 дни.

В края на етапа на зреене маслините може да бъдат подложени на допълнителна обработка: премахване на костилките и, без предварително сортиране, превръщане в паста.

В първия случай, след отстраняването на костилките, маслините може да бъдат центрофугирани с цел изсушаване. Така обработеният продукт може да остане в този вид (сушени маслини без костилки) или да се добави към необработено маслиново масло екстра качество в количество между 30 и 40 % от теглото на маслините (маслини без костилки в необработено маслиново масло екстра качество).

Във втория случай, месестата част, получена след отстраняването на костилките, евентуално почистена от останали кожици, се смила до получаване на кремообразна паста за намазване (маслинова паста или пастет).

След това продуктът се опакова и пастьоризира.

По време на горните процеси и до опаковането, към продукта могат да се добавят билки или да се ароматизира с естествени аромати и да се третира с подкиселяващи вещества.

3.5. *Специфични правила за рязане, настъргване, опаковане и др. на продукта, за който се отнася регистрираното наименование*

„Olive taggiasche liguri“ се опаковат в контейнери, изработени от материал, предназначен за контакт с храни. Нетното тегло на продукта варира от 40 g до 5,0 kg. Когато съдържанието е поставено в консервираща течност, това тегло се отнася за отцедения продукт.

„Olive taggiasche liguri“, предназначени за последваща преработка или приготвяне, може да бъдат опаковани без ограничение на нетното тегло в контейнери, които отговарят на действащото законодателство. Продуктите с такава опаковка може да не са предназначени за крайния потребител.

За да се гарантира качеството, проследимостта и контролът на пуснатия на пазара продукт, „Olive taggiasche liguri“ трябва да бъдат опаковани в района на производство, посочен в точка 4, поради следните причини: а) да се гарантират произходът и проследимостта на продукта, като се избегне рискът от смесване с маслини с различен произход; б) да се запазят качеството и типичните характеристики на продукта, като се има предвид, че той се отличава с деликатен микробиологичен баланс и е бързоразвалящ се, като не трябва да бъде подлаган на окисляване, резки промени в температурата, транспортиране на дълги разстояния или допълнителна обработка, които биха могли да компрометират качеството му, да прекъснат процеса на ферментация или да причинят влошаване на миризмата, вкуса и консистенцията му; в) да се запази традицията, тъй като продуктът дължи репутацията си и на традиционни практики, утвърдени във времето и свързани със средата на произход; г) да се гарантира максимална прозрачност по отношение на потребителите, които чрез наименованието на ЗГУ могат с увереност да свържат идентичността и репутацията на продукта с неговия произход от Лигурия.

3.6. *Специфични правила за етикетиране на продукта, за който се отнася регистрираното наименование*

Върху етиката на всяка опаковка „Olive taggiasche liguri“ трябва да се съдържат следните елементи:

— · наименованието „Olive taggiasche liguri“;

— · конкретния вид продукт: „в саламура“, „сушени, без костилки“, „без костилки, в саламура“, „без костилки, в необработено маслиново масло екстра качество“ или „паста/пастет от...“ с шрифт, по-малък от размера на наименованието;

— · израза „Indicazione Geografica Protetta“ [защитено географско указание] или съкращението „IGP“ [ЗГУ];

— · символа, предвиден в законодателството на ЕС за защитени географски указания;

— · логото, възпроизведено по-долу, съставено от четири елипси, които се припокриват и пресичат в няколко точки, образувайки фигура, която графично наподобява овалната форма на маслина от сорта Taggiasca. Вътре в елипсите са изобразени следните елементи: в горната част изразът „OLIVE TAGGIASCHE LIGURI“; в долната част, подчертавайки географския произход на продукта, очертанията на регион Лигурия, които в двата края се припокриват с елипсите. Използваният шрифт е MIDO в кремаво-бял цвят Pantone 3-9 C. Контурът, изобразяващ територията на Лигурия, и елипсите са в кремаво-бял цвят Pantone 3-9 C. Фонът е в морскосин цвят Pantone 105-6 C.



Допускат се монохромна версия в морскосин цвят Pantone 105-6 C или в сивата скала (позитив или негатив) и версия с фон в морскосин цвят Pantone 105-6 C, както е показано по-долу:



Размерът на логото може да се променя в зависимост от различните видове употреба, като се спазва правилото за минимална височина от 15 mm.

Наименованието „Olive taggiasche liguri“ трябва да се запази на италиански език, но може да се добавят преводи на езиците на държавите, в които се продава продуктът.

При етикетирането, представянето или рекламирането на „Olive taggiasche liguri“:

— · се забранява добавянето на каквито и да било определения за продукта, които не са изрично предвидени;

— · се разрешава използването на означения, свързани с имена, наименования на предприятия или частни търговски марки, при условие че не въвеждат потребителя в заблуждение или не подчертават характеристики, които продуктът трябва да притежава при всички случаи съгласно изискванията в продуктовата спецификация;

— · може да се използват достоверни и проверими препратки, включително илюстрация, свързана с историята на продукта и/или предприятието, които са разрешени от действащото законодателство и не противоречат на целите и съдържанието на настоящата продуктова спецификация;

— · върху етикета може да се добавят имената и местонахожденията на земеделски стопанства, имоти и ферми само ако продуктът е получен единствено от реколтата на маслиновите насаждения в конкретното стопанство, имот или ферма;

— · се разрешава използването на колективни или сертификатни марки, приети или разрешени от официални органи, стига това да не противоречи на целите и съдържанието на настоящата продуктова спецификация.

Всеки буркан или опаковка „Olive taggiasche liguri“ без костилки в необработено маслиново масло екстра качество трябва да има етикет, на който, освен конкретния вид на продукта, е посочено процентното съдържание на маслиновото масло в нетното тегло на целия продукт.

4. **Кратко определение на географския район**

Географският район на производство на „Olive taggiasche liguri“ обхваща цялата административна територия на регион Лигурия.

5. **Връзка с географския район**

Признаването на защитеното географско указание „Olive taggiasche liguri“ се основава на неговата репутация. Тя се дължи на специфичните характеристики на продукта, които са подкрепени от научна и отраслова литература (CERSAA, 2021 г.; A. Ricci в *Olive e Olio*, [Маслини и масло] 2010 г.) и потвърдени от лабораторни анализи (LabCam Albenga, 2021 и 2024 г.). Тези характеристики са широко оценени от обществеността и включват по-специално: сладникав вкус, съчетан с лека горчивина, лесно отделяне на месестата част от костилката при дъвчене и по-деликатен вкус. Важен също така е и фактът, че по данни от пазарно проучване (Demoskopea, 2022 г.), проведено както в райони с по-голямо търговско влияние, така и на национално равнище, най-забележителните качествени характеристики са ясно свързани с района на произход. „Olive taggiasche liguri“ са спонтанно признати като характерни за района на произход от две трети от извадката от потребители в Северозападна Италия и от мнозинството потребители на национално равнище, като репутацията им обхваща всички видове продукти, предлагани понастоящем на пазара (маслини в саламура, сушени маслини без костилки, маслини без костилки в необработено маслиново масло екстра качество и паста от маслини).

Някои аспекти на връзката с географския район, по-специално начинът, по който сортът (генотипът) се е приспособил към природните, историческите и човешките фактори на естествената среда (фенотипа), са допринесли за укрепване на репутацията на продукта, основана на неговите характеристики.

Сортът Taggiasca, който дължи името си на град Таджа, където през X в. бенедиктински монаси засаждат първите дръвчета, е растение, което се отличава с голяма плодовитост и силен вегетативен растеж, но е чувствително към студ и екстремни температури. Той е успял да се адаптира към климата в Лигурия, чиято територия представлява тясна ивица земя с формата на отворена на юг дъга, разположена между морето, което оказва благоприятно влияние върху климатичните условия и температурата, и планински хребет, който я предпазва от северните ветрове и ниските температури. За разпространението на сорта в този район допринася двойното му предназначение (за трапезни маслини и за маслиново масло), както и естествената му вегетативна сила (Gallesio, Pomona 1817—1839 г.), което го прави подходящ за отглеждане на трудни терени, като с кореновата си система осигурява поддържането на сухите каменни зидарии и по този начин допринася за уникалността и съхранението на типичния терасиран ландшафт на Лигурия, обявен от ЮНЕСКО за нематериално културно наследство на човечеството.

Специфичните почвени, климатични и екологични условия също се считат за фактори, които оказват влияние върху някои от специфичните характеристики на „Olive taggiasche liguri“. Това се отнася преди всичко до тяхната сладост, която е по-висока от тази на другите маслини, независимо дали са от различни култивари или са маслини от сорта Taggiasche, произведени извън Лигурия. Климатът в региона по време на вегетационния период на плодовете (горещи и сухи лета, липса на екстремни температурни амплитуди, постоянен бриз) благоприятства бавното и равномерно узряване. Това позволява на производителите да планират поетапно събиране на реколтата в зависимост от надморската височина, като по този начин се възползват от по-дългия период, през който захарта се натрупва в маслините (между началото на зреенето и пълното узряване). Това се потвърждава от някои статистически изследвания, които показват по-високо средно съдържание на въглехидрати в „Olive taggiasche liguri“ в сравнение с други сортове (CeRSAA, 2021 г. и CeRSAA — LABCAM, 2024 г.).

Освен това същите климатични условия, дължащи се на местоположението на Лигурия в близост до 45-ия паралел (по-специално по-ниска средна температура, липса на екстремни температурни амплитуди и по-слаба дневна осветеност в сравнение с другите райони за отглеждане на маслини), оказват значително влияние върху съдържанието на полифеноли, което, поради факта, че е статистически по-ниско в сравнение с другите маслини, се изразява в лека горчивина, която създава приятен контраст със сладостта на „Olive taggiasche liguri“.

Посочените специфични характеристики, търсени от много потребители, са общи за различните видове продукти, тъй като се съдържат в основната суровина — цели маслини в саламура, използвани в последващия процес на приготвяне или преработка, включително паста от маслини, прост занаятчийски продукт, който се отличава със същите характерни органолептични свойства.

Важен аспект от репутацията на „Olive taggiasche liguri“ е лесното отделяне на месестата част от костилката, което е посочено в органолептичния анализ. Това е още една специфична особеност, при която се наблюдава плодотворно взаимодействие между природните и човешките фактори в района: отглеждането чрез сухо земеделие и изборът на подходяща степен на зрялост посредством практиката на поетапно събиране на реколтата благоприятстват дълбокото и постепенно узряване на тъканите на плода и костилката, като спомагат за получаването на твърда месеста част, която лесно се отделя от костилката.

Сред човешките фактори, които влияят върху репутацията на „Olive taggiasche liguri“, заслужава да се спомене и специфичното местно ноу-хау, изразяващо се в грижите, полагани за стопанисването на маслиновите насаждения, визуалния подбор на маслините с цел определяне на оптималното им качество и степен на зрялост в зависимост от предназначението им, както и майсторството на преработвателните предприятия, чийто голям брой и широко разпространение свидетелстват за висока степен на професионализъм, вкоренен в икономическия и социалния живот.

Традицията семействата да съхраняват маслини от сорта Taggiasche в саламура е исторически документирана още през XIX в. Окончателното излизане на продукта от елитарните и домашните среди се случва след края на Втората световна война, насърчено и от конкретни проучвания, с благоприятната реакция на потребителите към първото масово пускане на продукта на пазара. През 60-те и 70-те години на миналия век „Olive taggiasche liguri“ затвърждава репутацията си на качествен продукт, типичен за Лигурия, благодарение на участието на все по-голям брой производители, укрепването на пазарната им позиция и разширяването на гамата от продукти (в саламура, без костилки, в масло и под формата на паста). Тази репутация, включително в резултат на все по-широкото използване на наименованието в търговията и ежедневния език, се засилва през следващите години (R. De Andreis и A. Giacobbe *Storia della Taggiasca* [История на маслините от сорта Taggiasca], 2022 г.) чрез специализирани текстове (A. Ricci *Olive da mensa* [Трапезни маслини], 2007 г.; F. Lanza, *Olive: A Global History* [Маслините: световна история], 2011 г.), готварски книги (*La grande cucina regionale* [Великолепната регионална кухня], Лигурия, 2005 г.), статии в основните национални вестници, появяващи се многократно през втората половина на XX в. (Corriere della Sera, 7 февруари 2004 г.; Repubblica, Stampa и Secolo XIX в Turismo.it, 22 юни 2020 г.), корпоративна реклама (McDonald's, 2022 г.) и реклами на супермаркети (Conad), публикации в САЩ (I. Virbila, *The Review* [Прегледът], 2011 г.), във Великобритания (W. Van Grinsven-P. *The Olive Oil Masterclass* [Майсторски клас по маслиново масло], 2019 г.), в Германия (C. Shinharl *Frühling, Sommer, Gemüse!* [Пролет, лято, зеленчуци!], 2015 г.) и в Испания (Alamy, 2015 г.), блогове в Италия (*la carruba*) и чужбина (Scordo.com: Italian olives: The lovely Taggiasca olives from Liguria [Италианските маслини: прекрасните маслини от сорта Taggiasca от Лигурия], и статии на известни международни готвачи и гастрономи като Alain Ducasse (La Stampa, 26 април 1998 г.). Последните също така популяризират редица традиционни ястия от Лигурия, в които „Olive taggiasche liguri“ са основна съставка, и най-вече заешкото по лигурийски, чиято рецепта бе представена в сцена, видяна по целия свят във филма на Паоло Сорентино „Великата красота“, който спечели Оскар за най-добър чуждестранен филм през 2014 г.

Препратка към публикуваната продуктова спецификация

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