C/2025/3097

6.6.2025

Zveřejnění žádosti o zápis názvu podle čl. 50 odst. 2 písm. a) nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1151/2012 o režimech jakosti zemědělských produktů a potravin

(C/2025/3097)

Po tomto zveřejnění mohou orgány členského státu nebo třetí země nebo fyzická či právnická osoba s oprávněným zájmem, která je usazena nebo má bydliště ve třetí zemi, podat Komisi námitku v souladu s článkem 17 nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) 2024/1143 ([1]), a to do tří měsíců ode dne tohoto zveřejnění.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

„Olive taggiasche liguri“

EU č.: PGI-IT-03011 – 5.10.2023

CHOP ( ) CHZO (x)

1. **Název (názvy) ((CHOP nebo CHZO))**

„Olive taggiasche liguri“

2. **Členský stát nebo třetí země**

Itálie

3. **Popis zemědělského produktu nebo potraviny**

3.1 *Druh produktu*

Třída 1.6 Ovoce, zelenina a obiloviny v nezměněném stavu nebo zpracované

Kód kombinované nomenklatury

— 07 – JEDLÁ ZELENINA A NĚKTERÉ KOŘENY A HLÍZY

— 0710 – Zelenina (též vařená ve vodě nebo v páře), zmrazená:

— 0710 80 – Ostatní zelenina:

— 0710 80 10 – Olivy

— 20 – PŘÍPRAVKY ZE ZELENINY, OVOCE, OŘECHŮ NEBO JINÝCH ČÁSTÍ ROSTLIN

— 2005 – Ostatní zelenina připravená nebo konzervovaná jinak než v octě nebo kyselině octové, nezmrazená, jiná než výrobky čísla 2006:

— 2005 70 – Olivy

([1]) Nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) 2024/1143 ze dne 11. dubna 2024 o zeměpisných označeních pro víno, lihoviny a zemědělské produkty, jakož i zaručené tradiční speciality, a o nepovinných údajích o jakosti pro zemědělské produkty, kterým se mění nařízení (EU) č. 1308/2013, (EU) 2019/787 a (EU) 2019/1753 a zrušuje nařízení (EU) č. 1151/2012 (Úř. věst. L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

3.2 *Popis výrobku, na který se vztahuje název uvedený v bodě 1*

Chráněné zeměpisné označení „Olive taggiasche liguri“ se vztahuje na stolní olivy (olivy ve slaném nálevu, suché vypeckované olivy, vypeckované olivy ve slaném nálevu, vypeckované olivy v extra panenském olivovém oleji) a olivovou pastu nebo paštiku z oliv odrůdy „Taggiasca“ vypěstovaných ve vymezené zeměpisné oblasti.

Při uvedení na trh mají olivy „Olive taggiasche liguri“ ve své standardní podobě (olivy ve slaném nálevu) tyto vlastnosti:

Tvar: oválný, mírně protáhlý, pokud jsou celé; zploštělý a nepravidelný s viditelným řezem nebo zářezem, pokud jsou vypeckované.

Velikost: minimální průměr 10 mm.

Barva: od zelené přes purpurově zelenou, obvykle opalizující, až po tmavě hnědou nebo černou.

Dužnina: pevná, pokud jsou celé; poddajná, pružná, na dotek nelepivá, málo vláknitá, pokud jsou vypeckované.

Konzistence: mírně křupavá, pokud jsou celé; měkká až mírně křupavá, pokud jsou vypeckované.

Vůně: přítomnost ovocné vůně.

Chuť: mírně kyselá, dobře vyvážená, s lehkým hořkým nádechem.

Snadnost vypeckování: medián ≥ 8,0, pokud jsou celé.

Sladkost: medián ≥ 2,0.

Hořkost: medián ≥ 3,0.

Pasta a paštika „Olive taggiasche liguri“ mají při uvedení na trh tyto vlastnosti:

Konzistence na dotek: mastná, krémová.

Barva: od hnědé přes vínově červenou až po tmavě hnědou.

Dužnina: olejnatá.

Konzistence: jemná, roztíratelná.

Vůně: přítomnost ovocné vůně.

Chuť: mírně kyselá, dobře vyvážená, s lehkým hořkým nádechem.

Sladkost: medián ≥ 2,0.

Hořkost: medián ≥ 3,0.

Odkyselování pomocí alkalických chemických prostředků je zakázáno.

Senzorické vlastnosti oliv „Olive taggiasche liguri“ v jejich standardní formě (olivy ve slaném nálevu) a ve formě olivové pasty nebo paštiky se hodnotí podle „Metody senzorické analýzy stolních oliv“, která byla vypracována v dokumentu Mezinárodní rady pro olivy COI/OT/MO č. 1/Rev. 3. června 2021.

3.3 *Krmivo (pouze u produktů živočišného původu) a suroviny (pouze u zpracovaných produktů)*

Surovinou pro výrobu produktu „Olive taggiasche liguri“ jsou olivy odrůdy „Taggiasca“, které se pěstují v regionu Ligurie v souladu s tradičními podmínkami prostředí a pěstování, které jsou pro tuto oblast charakteristické a dodávají olivám specifické jakostní vlastnosti.

3.4 *Specifické kroky při produkci, které se musejí uskutečnit ve vymezené zeměpisné oblasti*

Následující kroky při výrobě produktu „Olive taggiasche liguri“ musí probíhat v zeměpisné oblasti Ligurie v uvedeném pořadí.

Přípravné práce po sklizni jsou odstranění listů, mytí, třídění a třídění podle velikosti, aby se odstranily příliš malé peckovice. Tato operace může být také odložena až na konec zpracování, do fáze předbalení.

Proces tvorby slaného nálevu a zrání zahrnuje ponoření peckovic do slaného nálevu, tj. do roztoku složeného z vody a chloridu sodného o koncentraci 5 až 15 % včetně. Olivy musí být uchovávány ve slaném nálevu po dobu nejméně 45 dní.

Na konci fáze zrání se olivy mohou dále zpracovávat: mohou být vypeckovány a bez předchozího třídění redukovány na pastu.

V prvním případě lze olivy po zbavení pecky odstředit a usušit. Takto zpracovaný produkt může zůstat jako takový (sušené vypeckované olivy) nebo se může přidat do extra panenského olivového oleje v množství 30 až 40 % hmotnosti oliv (vypeckované olivy v extra panenském olivovém oleji).

V druhém případě se dužina získaná po vyjmutí pecky, případně očištěná od zbytků slupky, rozemele na krémovou, roztíratelnou pastu (olivovou pastu nebo paštiku).

Poté se zabalí a pasterizuje.

Během výše uvedených procesů až do balení mohou být k produktu přidávány byliny nebo může být ochucen přírodními aromaty a ošetřen okyselujícími látkami.

3.5 *Zvláštní pravidla týkající se krájení, strouhání, balení atd. produktu, k němuž se zapsaný název vztahuje*

Olivy „Olive taggiasche liguri“ jsou baleny v nádobách z materiálu vhodného pro potravinářské účely. Čistá hmotnost produktu se pohybuje od 40 g do 5,0 kg. Pokud je obsah ponořen do konzervační tekutiny, rozumí se touto hmotností odkapaný produkt.

„Olive taggiasche liguri“ určené k dalšímu zpracování nebo přípravě mohou být baleny bez omezení čisté hmotnosti do nádob, které jsou v souladu s platnými právními předpisy. Produkty s takovým obalem nemusí být určeny pro konečného spotřebitele.

Za účelem ochrany jakosti, zajištění sledovatelnosti a kontroly produktu uváděného na trh musí být olivy „Olive taggiasche liguri“ baleny v oblasti produkce uvedené v bodě 4 z následujících důvodů: a) aby byl zajištěn původ a sledovatelnost produktu a zabránilo se riziku smíchání s olivami jiné provenience; b) aby byla zachována jeho jakost a typické vlastnosti, protože produkt je z mikrobiologického hlediska v křehké rovnováze a podléhá rychlé zkáze a nesmí být vystaven oxidaci, prudkým změnám teploty, expedici na velké vzdálenosti nebo další manipulaci, která by mohla ohrozit jeho jakost, zastavit správný proces fermentace nebo způsobit zhoršení jeho vůně, chuti a struktury; c) aby byla zachována tradice, protože produkt vděčí za svou pověst také tradičním postupům, které se v průběhu času ustálily a jsou spojeny s prostředím původu; d) aby byla zajištěna maximální transparentnost vůči spotřebitelům, kteří si díky označení CHZO mohou s jistotou spojit identitu a pověst produktu s jeho původem a proveniencí v Ligurii.

3.6 *Zvláštní pravidla týkající se označování produktu, k němuž se vztahuje zapsaný název*

Každé balení produktu „Olive taggiasche liguri“ musí mít na etiketě uvedeno následující:

— název „Olive taggiasche liguri“,

— konkrétní typ produktu: „ve slaném nálevu“, „sušené vypeckované“, „vypeckované, ve slaném nálevu“, „vypeckované, v extra panenském olivovém oleji“ nebo „… pasta/paštika“ velikostí písma menší než velikost názvu,

— slova „Indicazione Geografica Protetta“ (chráněné zeměpisné označení) nebo zkratka „IGP“ (CHZO),

— symbol stanovený v právních předpisech EU pro chráněná zeměpisná označení,

— logo, které je vyobrazeno níže a skládá se ze čtyř elips, které se překrývají a protínají v několika bodech a vytvářejí obrazec, který graficky připomíná ovál olivy Taggiasca. Uvnitř elips jsou zobrazeny následující prvky: v horní části nápis „OLIVE TAGGIASCHE LIGURI“; ve spodní části je zvýrazněn zeměpisný původ produktu, obrys Ligurie, který se na obou koncích překrývá s elipsami. Nápis je proveden v písmu MIDO krémově bílou barvou Pantone 3-9 C. Obrys znázorňující Ligurii a elipsy jsou provedeny krémově bílou barvou Pantone 3-9 C. Pozadí je provedeno mořsky modrou barvou Pantone 105-6 C.



Povolena je jednobarevná verze v mořsky modré barvě Pantone 105-6 C nebo ve stupnici šedi (pozitivní nebo negativní) a verze na pozadí provedeném v mořsky modré barvě Pantone 105-6 C, jak je zobrazeno níže:



Velikost loga lze přizpůsobit různým typům použití, přičemž je třeba dodržet pravidlo minimální velikosti 15 mm na výšku.

Název „Olive taggiasche liguri“ musí být ponechán v italštině, ale mohou být přidány překlady do jazyků zemí, ve kterých se produkt prodává.

Na etiketách, v obchodní úpravě a v reklamě na produkt „Olive taggiasche liguri“:

— je zakázáno doplňovat jakýkoli popis produktu, který není výslovně stanoven,

— použití údajů odkazujících na jména, obchodní názvy nebo soukromé ochranné známky je povoleno za předpokladu, že neuvádějí spotřebitele v omyl nebo nezdůrazňují vlastnosti, které produkt musí mít v každém případě, protože jsou vyžadovány specifikací produktu,

— lze použít i jiné pravdivé a ověřitelné odkazy, včetně vyobrazení historie produktu a/nebo podniku, které jsou povoleny platnými právními předpisy a které nejsou v rozporu s cíli a obsahem této specifikace produktu,

— názvy a umístění zemědělských podniků, statků a farem lze na etiketě uvádět pouze tehdy, pokud byl produkt získán výhradně z plodin olivových sadů v daném podniku, statku nebo farmě,

— použití kolektivních nebo certifikačních ochranných známek přijatých nebo schválených úředními subjekty je povoleno, pokud není v rozporu s účelem a obsahem této specifikace produktu.

Na každé sklenici nebo balení vypeckovaných oliv „Olive taggiasche liguri“ v extra panenském olivovém oleji musí být na etiketě kromě konkrétního druhu produktu uveden procentuální podíl olivového oleje na čisté hmotnosti celého produktu.

4. **Stručné vymezení zeměpisné oblasti**

Zeměpisná oblast produkce „Olive taggiasche liguri“ zahrnuje celé správní území regionu Ligurie.

5. **Souvislost se zeměpisnou oblastí**

Uznání chráněného zeměpisného označení „Olive taggiasche liguri“ je založeno na jeho dobré pověsti. Ta vychází ze specifických vlastností produktu, které jsou podloženy vědeckou a oborovou literaturou (CERSAA, 2021; A. Ricci in *Olive e Olio* (Olivy a olej), 2010) a potvrzeny laboratorní analýzou (LabCam Albenga, 2021 a 2024). Tyto vlastnosti jsou veřejností velmi ceněné a patří k nim zejména: sladká chuť, k níž se přidává mírná hořkost, snadné oddělení dužiny od pecky při žvýkání a jemnější chuť. Je také důležité, že podle průzkumu trhu (Demoskopea, 2022) provedeného jak v oblastech s větším obchodním dopadem, tak na celostátní úrovni, jsou nejvýznamnější aspekty kvality jednoznačně spojeny s oblastí původu. Olivy „Olive taggiasche liguri“ byly spontánně rozpoznány jako charakteristické pro oblast původu dvěma třetinami vzorku spotřebitelů v severozápadní Itálii a většinou spotřebitelů na celostátní úrovni a jejich pověst zahrnovala všechny současné druhy produktů na trhu (olivy ve slaném nálevu, sušené vypeckované olivy, vypeckované olivy v extra panenském olivovém oleji a olivová pasta).

K posílení pověsti produktu na základě jeho vlastností přispěly některé aspekty souvislosti s oblastí, zejména způsob, jakým se odrůda (genotyp) přizpůsobila přírodním, historickým a lidským faktorům původního prostředí (fenotyp).

Olivovník Taggiasca, který vděčí za své jméno městu Taggia, kde v 10. století benediktinští mniši vysadili první stromy, je rostlina, která se vyznačuje velkou plodností a silným růstem, ale je náchylná k poškození mrazem a extrémními teplotami. Dokázala se aklimatizovat v Ligurii, která má tvar oblouku s otevřenou částí obrácenou k jihu a zaujímá úzký pruh země mezi mořem, což má příznivé klimatické a teplotní účinky, a hřebenem hor, který ji chrání na severu před větry a nízkými teplotami. Rozšíření této odrůdy v této oblasti podpořilo její dvojí využití (jako stolní olivy i olivový olej) a její přirozená vegetační síla (Gallesio, Pomona 1817–1839), díky níž ji lze pěstovat na obtížně obdělávatelných půdách, kde svým kořenovým systémem zajišťuje udržování kamenných zídek postavených nasucho, a přispívá tak k jedinečnosti a zachování typické terasovité krajiny Ligurie, kterou UNESCO prohlásilo za nehmotné kulturní dědictví lidstva.

Některé specifické vlastnosti oliv „Olive taggiasche liguri“ ovlivňuje také specifická půda, klima a životní prostředí. Souvisejí především s jejich sladkostí, která je vyšší než u jiných oliv, ať už u oliv jiných odrůd nebo u oliv Taggiasche, které se nepěstují v Ligurii. Klimatické podmínky v oblasti během vegetačního období peckovic (horké a suché léto, žádné extrémní výkyvy teplot, stálý vítr) jsou příznivé pro pomalé a homogenní zrání. To umožňuje pěstitelům oliv plánovat postupnou sklizeň v závislosti na nadmořské výšce a využít tak delšího období, během kterého se v olivách hromadí cukr (mezi počátkem zrání a úplným dozráním). To potvrzují i některé statistické průzkumy, které ukazují vyšší průměrný obsah sacharidů v olivách „Olive taggiasche liguri“ než v jiných odrůdách (CeRSAA, 2021 a CeRSAA – LABCAM, 2024).

Tyto klimatické podmínky, jež vyplývají z polohy Ligurie v blízkosti 45. rovnoběžky (zejména nižší průměrná teplota, žádné extrémní teplotní rozdíly a méně intenzivní denní světlo než v jiných oblastech pěstování oliv), mají navíc významný vliv na obsah polyfenolů, který je statisticky nižší než u jiných oliv a projevuje se mírnou hořkostí, jež příjemně kontrastuje se sladkostí oliv „Taggiasche liguri“.

Zmíněné specifické vlastnosti, které jsou vyhledávány mnoha spotřebiteli, jsou společné různým druhům produktů, neboť jsou obsaženy v základní surovině, tedy v celých olivách ve slaném nálevu, jež se používají k následné přípravě nebo zpracování, včetně olivové pasty, což je jednoduchý řemeslný výrobek, v němž se nacházejí stejné charakteristické organoleptické hodnoty.

Jedním z důležitých aspektů pověsti produktu „Olive taggiasche liguri“ je snadnost oddělování od pecky, která se projevuje v senzorické analýze. Jedná se o další specifický rys, kdy dochází k plodné interakci mezi přírodními a lidskými faktory v této oblasti: pěstování v suchých podmínkách a volba správného stupně zralosti díky postupné sklizni prospívají hlubokému a postupnému dozrávání tkání peckovice a pecky, což podporuje pevnou dužinu, která se snadno odděluje od pecky.

Dalším pozoruhodným lidským faktorem, který ovlivňuje pověst produktu „Olive taggiasche liguri“, je specifické místní know-how, které se projevuje v péči věnované obhospodařování olivových hájů, ve vizuálním výběru oliv s cílem stanovit optimální kvalitu a stupeň zralosti pro zamýšlený účel a v řemeslné zručnosti zpracovatelských závodů, jejichž vysoký počet a rozšíření svědčí o vysoké míře profesionality zakořeněné v hospodářské a sociální struktuře.

Tradice rodinného uchovávání oliv Taggiasche ve slaném nálevu je historicky doložena od 19. století. Po skončení druhé světové války a na základě konkrétních studií se produkt definitivně dostal mimo elitní a domácí prostředí, a to na základě příznivého ohlasu spotřebitelů na první masové uvedení produktu na trh. V šedesátých a sedmdesátých letech 20. století si olivy „Olive taggiasche liguri“ upevnily pověst kvalitního produktu typického pro Ligurii díky zapojení stále většího počtu producentů, posílení jejich pozice na trhu a rozšíření sortimentu (ve slaném nálevu, vypeckované, v oleji a ve formě pasty). Tato pověst, mimo jiné v důsledku rostoucího používání názvu v obchodním a běžném jazyce, se v následujících letech rozšířila (R. De Andreis a A. Giacobbe, *Storia della Taggiasca* (Historie oliv Taggiasca), 2022) prostřednictvím odborných textů (A. Ricci, *Olive da mensa* (Stolní olivy), 2007; F. Lanza, *Olive: A Global History* (Olivy: Světová historie), 2011), kuchařských knih (*La grande cucina regionale* (Velká regionální kuchyně), Ligurie, 2005), článků v hlavních celostátních denících, které se opakovaně objevovaly v průběhu druhé poloviny dvacátého století (Corriere della Sera, 7. února 2004; Repubblica, Stampa a Secolo XIX na Turismo.it, 22. června 2020), podnikových reklam (McDonald's, 2022) a reklam na supermarkety (Conad), publikací v USA (I. Virbila, *The Review* (Přehled), 2011) ve Spojeném království (W. Van Grinsven-P., *The Olive Oil Masterclass* (Mistrovský kurz o olivovém oleji), 2019) v Německu (C. Shinharl, *Frühling, Sommer, Gemüse!* (Jaro, léto, zelenina!), 2015) a Španělsku (Alamy, 2015), blogů v Itálii (*la carruba*) a v zahraničí (Scordo.com: Italian olives: The lovely Taggiasca olives from Liguria (Italské olivy: Krásné olivy Taggiasca z Ligurie) a zprostředkování od významných světových šéfkuchařů a gastronomů, jako je Alain Ducasse (La Stampa, 26. dubna 1998). Tato zprostředkování také rozšířila povědomí o řadě tradičních ligurských pokrmů, jejichž nezbytnou součástí jsou olivy „Olive taggiasche liguri“, především o ligurském králíkovi – recept na něj se objevil ve scéně celosvětově sledovaného filmu Paola Sorrentina „Velká nádhera“, který v roce 2014 získal Oscara za nejlepší zahraniční film.

Odkaz na zveřejnění specifikace

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