C/2025/3097

6.6.2025

Offentliggørelse af en ansøgning om registrering af en betegnelse i henhold til artikel 50, stk. 2, litra a), i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1151/2012 om kvalitetsordninger for landbrugsprodukter og fødevarer

(C/2025/3097)

Efter denne offentliggørelse kan myndighederne i en medlemsstat eller i et tredjeland eller en fysisk eller juridisk person med en legitim interesse, og som er etableret eller har bopæl i et tredjeland, i overensstemmelse med artikel 17 i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) 2024/1143 ([1]) indgive en indsigelse til Kommissionen inden for en frist på tre måneder fra datoen for denne offentliggørelse.

ENHEDSDOKUMENT

»Olive taggiasche liguri«

EU-nr.: PGI-IT-03011 — 5.10.2023

BOB ( ) BGB (X)

1. Betegnelse (på BOB eller BGB)

»Olive taggiasche liguri«

2. Medlemsstat eller tredjeland

Italien

3. Beskrivelse af landbrugsproduktet eller fødevaren

3.1. *Produkttype*

Kategori 1.6. Frugt, grøntsager og korn, også forarbejdet

Kode i den kombinerede nomenklatur

— 07 – SPISELIGE GRØNTSAGER SAMT VISSE RØDDER OG RODKNOLDE

— 0710 – Grøntsager, også kogte i vand eller dampkogte, frosne:

— 0710 80 – Andre grøntsager:

— 0710 80 10 – Oliven

— 20 – VARER AF GRØNTSAGER, FRUGTER, NØDDER ELLER ANDRE PLANTER OG PLANTEDELE

— 2005 – Andre grøntsager, tilberedt eller konserveret på anden måde end med eddike eller eddikesyre, ikke frosne, undtagen varer henhørende under pos. 2006

— 2005 70 – Oliven

([1]) Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) 2024/1143 af 11. april 2024 om geografiske betegnelser for vin, spiritus og landbrugsprodukter samt garanterede traditionelle specialiteter og fakultative kvalitetsudtryk for landbrugsprodukter, om ændring af forordning (EU) nr. 1308/2013, (EU) 2019/787 og (EU) 2019/1753 og om ophævelse af forordning (EU) nr. 1151/2012 (EUT L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

3.2. *Beskrivelse af produktet med betegnelsen i punkt 1*

Den beskyttede geografiske betegnelse »Olive taggiasche liguri« henviser til spiseoliven (oliven i saltlage, tørre udstenede oliven, udstenede oliven i saltlage, udstenede oliven i ekstra jomfruolie) og olivenpasta eller -paté fremstillet af oliven af sorten »taggiasca« dyrket i det afgrænsede geografiske område.

Ved markedsføringen har »Olive taggiasche liguri« følgende egenskaber i deres standardform (oliven i saltlage):

Form: oval og let aflang, hvis den er hel, fladtrykt med en uregelmæssig form og et synligt snit eller indsnit, hvis den er udstenet.

Størrelse: mindst 10 mm.

Farve: fra grøn til lillagrøn, typisk iriserende, til mørkebrun eller sort.

Frugtkød: fast, hvis den er hel, eftergivende, elastisk, fedtet ved berøring og ikke ret fibrøs, hvis den er udstenet.

Konsistens: let sprød, hvis den er hel, fra blød til let sprød, hvis den er udstenet.

Duft: en frugtagtig duft.

Smag: let syrlig, velafbalanceret og med en let bitter note.

Udsteningslethed: median ≥ 8,0, hvis den er hel.

Sødme: median ≥ 2,0.

Bitterhed: median ≤ 3,0.

Ved markedsføringen har pasta og paté af »Olive taggiasche liguri« følgende egenskaber:

Konsistens ved berøring: fedtet og cremet.

Farve: fra brun til vinrød og mørkebrun.

Frugtkød: fedtet.

Konsistens: fin og smørbar.

Duft: en frugtagtig duft.

Smag: let syrlig, velafbalanceret og med en let bitter note.

Sødme: median ≥ 2,0.

Bitterhed: median ≤ 3,0.

Afsyring med alkaliske kemiske stoffer er forbudt.

De sensoriske egenskaber ved »Olive taggiasche liguri« i deres standardform (oliven i saltlage) og i form af olivenpasta eller -paté vurderes i overensstemmelse med »metoden til sensorisk analyse af spiseoliven«, der er udviklet ved IOC's dokument COI/OT/MO nr. 1/Rev. 3. juni 2021.

3.3. *Foder (kun for animalske produkter) og råvarer (kun for forarbejdede produkter)*

Råvaren til »Olive taggiasche liguri« består af oliven af sorten »taggiasca«, der er dyrket i regionen Ligurien i overensstemmelse med de traditionelle miljø- og vækstbetingelser, som er karakteristiske for området, og som giver olivenerne deres særlige kvalitetsegenskaber.

3.4. *Specifikke etaper af produktionen, som skal finde sted i det afgrænsede geografiske område*

Følgende etaper af produktionen af »Olive taggiasche liguri« skal finde sted i det geografiske område, som er regionen Ligurien.

De indledende operationer efter høsten er bladfjernelse, vask, sortering og størrelsesbestemmelse for at fjerne eventuelle frugter, der er for små. Sidstnævnte operation kan også udsættes til færdigpakningsfasen efter forarbejdningens afslutning.

Processen med saltlagefremstilling og modning indebærer, at frugterne nedsænkes i saltlage, dvs. i en opløsning bestående af vand og natriumchlorid på 5-15 % inklusive. Olivenerne skal ligge i saltlage i mindst 45 dage.

Efter modningsfasens afslutning kan olivenerne gennemgå yderligere forarbejdning, nemlig udstening og, uden forudgående sortering, reduktion til olivenpasta.

I det første tilfælde kan olivenerne centrifugeres efter udstening med henblik på tørring. Det således forarbejdede produkt kan forblive, som det er (tørrede udstenede oliven), eller tilsættes ekstra jomfruolie i en mængde, der svarer til mellem 30 % og 40 % af olivenernes vægt (udstenede oliven i ekstra jomfruolie).

I det andet tilfælde males kødet, som evt. raffineres for at fjerne resterende skind, efter udstening indtil opnåelsen af en cremet, smørbar pasta (olivenpasta eller -paté).

Derefter emballeres og pasteuriseres den.

Under de ovennævnte processer og indtil emballeringen kan der tilsættes urter til produktet, eller det kan aromatiseres med naturlige aromaer og behandles med surhedsregulerende midler.

3.5. *Særlige regler for udskæring, rivning eller emballering osv. af det produkt, som betegnelsen henviser til*

»Olive taggiasche liguri« emballeres i beholdere fremstillet af materiale, der er egnet til levnedsmiddelbrug. Produktets nettovægt varierer fra 40 g til 5,0 kg. Hvis indholdet er nedsænket i en konserverende væske, skal denne vægt forstås som en henvisning til det drænede produkt.

»Olive taggiasche liguri«, der skal anvendes til efterfølgende forarbejdning eller tilberedninger, kan uden begrænsning af nettovægten emballeres i beholdere, der er i overensstemmelse med gældende lovgivning. Produkter med en sådan emballage må ikke være bestemt til den endelige forbruger.

For at sikre kvaliteten, sporbarheden og overvågningen af det markedsførte produkt skal »Olive taggiasche liguri« emballeres i produktionsområdet, der er omhandlet i punkt 4, af følgende årsager: a) for at sikre produktets oprindelse og sporbarhed og undgå risikoen for sammenblanding med oliven af anden herkomst, b) for at beskytte produktets kvalitet og typiske egenskaber, eftersom det har en fin mikrobiologisk balance og er letfordærveligt og ikke må udsættes for oxidering, pludselige temperaturændringer, transport over lange afstande eller yderligere håndtering, som kan bringe dets kvalitet i fare, standse den korrekte gæringsproces eller forringe dets lugt, smag og konsistens, c) for at bevare traditionen, eftersom produktets omdømme også skyldes de traditionelle metoder, der er blevet etableret med tiden, og som er knyttet til oprindelsesmiljøet, d) for at sikre størst mulig gennemsigtighed over for forbrugerne, som gennem BGB-betegnelsen trygt kan knytte produktets identitet og omdømme til dets oprindelse og herkomst fra Ligurien.

3.6. *Særlige regler for mærkning af det produkt, som betegnelsen henviser til*

Alle emballager med »Olive taggiasche liguri« skal indeholde følgende på etiketten:

— · betegnelsen »Olive taggiasche liguri«

— · den specifikke produkttype: »i saltlage«, »tørret og udstenet«, »udstenet og i saltlage«, »udstenet og i ekstra jomfruolie« eller »pasta/paté af...« med en skriftstørrelse, der er mindre end betegnelsens størrelse

— · ordene »Indicazione Geografica Protetta« [beskyttet geografisk betegnelse] eller forkortelsen »IGP« (BGB)

— · det i EU-lovgivningen fastsatte symbol for beskyttede geografiske betegnelser

— · logoet, der er gengivet nedenfor, og som består af fire ellipser, der overlapper og skærer hinanden flere steder for at danne en figur, som grafisk ligner en taggiascaolivens ovale form. Følgende elementer er vist inden i ellipserne: I den øverste del står ordene »OLIVE TAGGIASCHE LIGURI«. I den nederste del, der fremhæver produktets geografiske oprindelse, ses omridset af Ligurien, som i begge ender overlapper ellipserne. Den anvendte skrifttype er MIDO i cremehvid Pantone 3-9 C. Omridset, der repræsenterer Ligurien, og ellipserne er i cremehvid Pantone 3-9 C. Baggrunden er i havblå Pantone 105-6 C.



En monokrom version i havblå Pantone 105-6 C eller gråskala (positiv eller negativ) og en version på en baggrund i havblå Pantone 105-6 C er tilladt, som vist nedenfor:



Logoets størrelse kan tilpasses de forskellige anvendelsesformer under overholdelse af reglen om en minimumsstørrelse på 15 mm i højden.

Betegnelsen »Olive taggiasche liguri« skal stå på italiensk, men der kan tilføjes oversættelser til sprogene i de lande, hvor produktet sælges.

Følgende gælder for mærkningen af og præsentationen og reklamen for »Olive taggiasche liguri«:

— Der må ikke medtages en anden produktbeskrivelse end den udtrykkeligt tilladte

— Brugen af angivelser, der henviser til navne, firmanavne eller private varemærker, er tilladt, når blot de ikke er af en sådan art, at de vildleder forbrugeren eller fremhæver egenskaber, som produktet under alle omstændigheder skal have, da de er foreskrevet i varespecifikationen

— Der kan medtages andre sandfærdige og verificerbare henvisninger, herunder en illustration af produktets og/eller virksomhedens historie, som er tilladt i henhold til gældende lovgivning, og som ikke er i strid med denne varespecifikations formål og indhold

— Navnene på og beliggenheden af landbrugsbedrifter, ejendomme og landbrug må kun tilføjes på etiketten, hvis produktet udelukkende er fremstillet af afgrøderne fra den pågældende bedrifts, ejendoms eller landbrugs olivenlunde

— Brugen af fællesmærker eller certificeringsmærker, der er vedtaget eller godkendt af officielle organer, er tilladt, så længe det ikke er i strid med denne varespecifikations formål og indhold.

Hvert glas eller hver emballage med udstenede »Olive taggiasche liguri« i ekstra jomfruolie skal ud over den specifikke produkttype på etiketten angive procentdelen af olivenolie ud af produktets samlede nettovægt.

4. **Kort angivelse af det geografiske områdes afgrænsning**

Det geografiske produktionsområde for »Olive taggiasche liguri« omfatter hele regionen Liguriens administrative område.

5. **Tilknytning til det geografiske område**

Anerkendelsen af den beskyttede geografiske betegnelse »Olive taggiasche liguri« bygger på dens omdømme. Dette skyldes produktets særlige egenskaber, som understøttes af videnskabelig og sektorspecifik litteratur (CERSAA, 2021, A. Ricci i *Olive e Olio,* [oliven og olie] 2010) og er bekræftet ved laboratorieanalyse (LabCam Albenga, 2021 og 2024). Disse egenskaber værdsættes i vid udstrækning af offentligheden og omfatter navnlig den søde smag, som en let bitterhed bidrager til, den lethed, som kødet adskilles fra stenen med under tygning, og den mere delikate smag. Det er også betydningsfuldt, at en markedsundersøgelse (Demoskopea, 2022), der blev foretaget både i områder med større kommerciel indvirkning og på nationalt plan, viste, at de mest bemærkelsesværdige kvalitetsaspekter er tydeligt forbundet med oprindelsesområdet. »Olive taggiasche liguri« blev spontant anerkendt som karakteristiske for oprindelsesområdet af to tredjedele af stikprøven af forbrugere i det nordvestlige Italien og af et flertal af forbrugerne på nationalt plan, og deres omdømme omfattede alle de nuværende produkttyper på markedet (oliven i saltlage, tørrede og udstenede oliven, udstenede oliven i ekstra jomfruolie og olivenpasta).

Visse aspekter af tilknytningen til området, navnlig den måde, hvorpå sorten (genotypen) har tilpasset sig de naturlige, historiske og menneskelige faktorer i det oprindelige miljø (fænotypen), har bidraget til at styrke produktets omdømme på grundlag af dets egenskaber.

Taggiascaolivenen, som har sit navn fra byen Taggia, hvor benediktinermunke plantede de første træer i det 10. århundrede, er en plante, der er kendetegnet ved stor frugtbarhed og stærk vækst, men som er følsom over for frost og ekstreme temperaturer. Den har været i stand til at akklimatisere sig til Ligurien, som er bueformet med den åbne del mod syd og udgør en smal stribe land mellem havet – hvilket har gavnlige virkninger med hensyn til vejrforhold og temperaturer – og bjergrygge, der mod nord beskytter den mod vind og kolde temperaturer. Sortens udbredelse i dette område blev fremmet af dens dobbelte anvendelse (som både spiseoliven og olivenolie) og dens naturlige vegetative kraft (Gallesio, Pomona 1817-1839), der betyder, at den kan dyrkes på vanskelig jord, hvor den med sit rodsystem sikrer stenmurenes opretholdelse og dermed bidrager til den unikke karakter og bevarelsen af det typiske terrasselandskab i Ligurien, som UNESCO har erklæret for menneskehedens immaterielle kulturarv.

De specifikke jordbunds-, klima- og miljøforhold anses også for at have indflydelse på nogle af de særlige egenskaber ved »Olive taggiasche liguri«. Det gælder først og fremmest deres sødme, som er større end andre olivens sødme, uanset om der er tale om andre sorter eller taggiascaoliven, som ikke er dyrket i Ligurien. Klimaet i regionen i frugternes vækstperiode (varme, tørre somre, ingen ekstreme temperaturændringer og en konstant brise) bidrager til en langsom og ensartet modning. Dette gør det muligt for olivendyrkerne at planlægge en forskudt høst alt efter højden over havet og dermed udnytte den længere periode, hvor der ophobes sukker i olivenerne (mellem modningens begyndelse og den fuldstændige modning). Dette underbygges af statistiske undersøgelser, som viser et højere gennemsnitligt kulhydratindhold i »Olive taggiasche liguri« end i andre sorter (CeRSAA, 2021, og CeRSAA – LABCAM, 2024).

Desuden har disse klimatiske forhold som følge af Liguriens beliggenhed tæt på den 45. breddegrad (navnlig en lavere gennemsnitstemperatur, ingen ekstreme temperaturforskelle og et mindre intenst dagslys end i andre olivendyrkningsområder) en betydelig indvirkning på polyphenolindholdet, som statistisk set er mindre end for andre oliven og derfor kommer til udtryk i en let bitterhed, der giver en behagelig kontrast til sødmen i »Olive taggiasche liguri«.

De nævnte særlige egenskaber, som mange forbrugere efterspørger, er fælles for de forskellige produkttyper, da de findes i basisråvaren, de hele oliven i saltlage, der anvendes til efterfølgende tilberedning eller forarbejdning, herunder til olivenpasta, som er et simpelt håndværksmæssigt produkt, der har de samme karakteristiske organoleptiske værdier.

Et vigtigt aspekt af omdømmet for »Olive taggiasche liguri« er den lette adskillelse fra stenen, som kommer til udtryk i den sensoriske analyse. Dette er endnu en særlig egenskab, hvor der er et frugtbart samspil mellem de naturlige og menneskelige faktorer i området. Tørdyrkningen og valget af den rette modningsgrad ved hjælp af forskudt høst gavner nemlig den dybe og gradvise modning af frugt- og stenvævet, hvilket fremmer et fast kød, der let løsner sig fra stenen.

En anden bemærkelsesværdig menneskelig faktor, der har indflydelse på omdømmet for »Olive taggiasche liguri«, er den særlige lokale knowhow, der kommer til udtryk i den omhu, der lægges i forvaltningen af olivenlundene, den visuelle udvælgelse af olivenerne for at fastsætte de optimale kvalitets- og modningsniveauer til deres tilsigtede formål og håndværket på forarbejdningsvirksomhederne, hvis store antal og spredning viser en høj grad af professionalisme med rod i den økonomiske og sociale struktur.

Traditionen med familier, der konserverer taggiascaoliven i saltlage, er historisk dokumenteret siden det 19. århundrede. Efter Anden Verdenskrigs afslutning – og med opbakning fra specifikke undersøgelser – bevægede produktet sig definitivt ud over elite- og husstandsmiljøerne efter forbrugernes positive reaktion på den første massemarkedsføring af produktet. I 1960'erne og 1970'erne konsoliderede »Olive taggiasche liguri« deres omdømme som et kvalitetsprodukt, der er typisk for Ligurien, efter inddragelsen af et stadig større antal producenter, styrkelsen af deres markedsposition og det øgede udvalg af produkttyper (i saltlage, udstenet, i olie og som pasta). Dette omdømme blev udbygget i de følgende år, bl.a. som følge af betegnelsens stadig større brug i handelen og i hverdagssproget (R. De Andreis og A. Giacobbe, *Storia della Taggiasca* [taggiascaolivens historie], 2022), gennem specialiserede tekster (A. Ricci, *Olive da mensa* [spiseoliven], 2007, F. Lanza, *Olive: A Global History*, 2011 [oliven: en global historie]), opskriftsbøger (*La grande cucina regionale* [det store regionale køkken], Ligurien, 2005), artikler i de vigtigste nationale aviser, der optræder gentagne gange i anden halvdel af det 20. århundrede (Corriere della Sera, 7. februar 2004, Repubblica, La Stampa og Secolo XIX på Turismo.it, 22. juni 2020), virksomhedsreklamer (McDonald's, 2022) og reklamer for supermarkeder (Conad), publikationer i USA (I. Virbilas anmeldelse, *The Review*, 2011), i Det Forenede Kongerige (W. Van Grinsven-P., *The Olive Oil Masterclass* [en masterclass i olivenolie], 2019), i Tyskland (C. Shinharl, *Frühling, Sommer, Gemüse!* [forår, sommer, grøntsager!], 2015) og i Spanien (Alamy, 2015), blogs i Italien (*la carruba*) og i udlandet (Scordo.com: *Italian olives: The lovely Taggiasca olives from Liguria* [italienske oliven: de dejlige taggiascaoliven fra Ligurien]) samt indlæg fra store internationale kokke og gastronomer såsom Alain Ducasse (La Stampa, 26. april 1998). Sidstnævnte har også udbredt kendskabet til en række traditionelle liguriske retter, som »Olive taggiasche liguri« spiller en væsentlig rolle i, først og fremmest den liguriske kanin, hvis opskrift indgik i en scene, der blev set verden over i Paolo Sorrentinos film »Den store skønhed«, som vandt prisen for bedste udenlandske film ved Oscar-uddelingen i 2014.

Henvisning til offentliggørelsen af varespecifikationen

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