C/2025/3097

6.6.2025

Veröffentlichung eines Antrags auf Eintragung eines Namens gemäß Artikel 50 Absatz 2 Buchstabe a der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates über Qualitätsregelungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel

(C/2025/3097)

Im Anschluss an diese Veröffentlichung können gemäß Artikel 17 der Verordnung (EU) 2024/1143 des Europäischen Parlaments und des Rates [1] die Behörden eines Mitgliedstaats oder eines Drittlands oder eine natürliche oder juristische Person mit einem berechtigten Interesse, die in einem Drittland niedergelassen oder ansässig ist, innerhalb von drei Monaten ab dieser Veröffentlichung bei der Kommission Einspruch erheben.

EINZIGES DOKUMENT

„Olive taggiasche liguri“

EU-Nr.: PGI-IT-03011 — 5.10.2023

g.U.( ) g.g.A. (x)

1. Name(n) (der g.U. oder der g.g.A.)

„Olive taggiasche liguri“

2. Mitgliedstaat oder Drittland

Italien

3. Beschreibung des Agrarerzeugnisses oder Lebensmittels

3.1. *Art des Erzeugnisses*

Klasse 1.6. Obst, Gemüse und Getreide, unverarbeitet und verarbeitet

Code der Kombinierten Nomenklatur

— 07 – GEMÜSE, PFLANZEN, WURZELN UND KNOLLEN, DIE ZU ERNÄHRUNGSZWECKEN VERWENDET WERDEN

— 0710 – Gemüse, auch in Wasser oder Dampf gekocht, gefroren:

— 0710 80 – Anderes Gemüse:

— 0710 80 10 – Oliven

— 20 – ZUBEREITUNGEN VON GEMÜSE, FRÜCHTEN, NÜSSEN ODER ANDEREN PFLANZENTEILEN

— 2005 – Anderes Gemüse, anders als mit Essig oder Essigsäure zubereitet oder haltbar gemacht, nicht gefroren, ausgenommen Erzeugnisse der Position 2006:

— 2005 70 – Oliven

[1] Verordnung (EU) 2024/1143 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 11. April 2024 über geografische Angaben für Wein, Spirituosen und landwirtschaftliche Erzeugnisse und über garantiert traditionelle Spezialitäten und fakultative Qualitätsangaben für landwirtschaftliche Erzeugnisse sowie zur Änderung der Verordnungen (EU) Nr. 1308/2013, (EU) 2019/787 und (EU) 2019/1753 und zur Aufhebung der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012(ABl. L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

3.2. *Beschreibung des Erzeugnisses, für das der unter Punkt 1 aufgeführte Name gilt*

Die geschützte geografische Angabe „Olive taggiasche liguri“ bezieht sich auf Tafeloliven (Oliven in Salzlake, getrocknete entsteinte Oliven, entsteinte Oliven in Salzlake, entsteinte Oliven in nativem Olivenöl extra) und Olivenpaste oder -pâté aus Oliven der Sorte „taggiasca“, die in dem abgegrenzten geografischen Gebiet angebaut wird.

Beim Inverkehrbringen weisen „Olive taggiasche liguri“ in ihrer Standardform (Oliven in Salzlake) die folgenden Merkmale auf:

Form: oval, länglich, wenn sie ganz sind; flach und unregelmäßig mit sichtbarem Schnitt oder Einschnitt, wenn sie entsteint sind.

Größe: mindestens 10 mm.

Farbe: von grün über leicht violett, typischerweise changierend, bis hin zu dunkelbraun oder schwarz.

Fruchtfleisch: fest, wenn sie ganz sind; nachgiebig, elastisch, leicht fettig bei Berührung, gering faserig, wenn sie entsteint sind.

Konsistenz: leicht knackig, wenn sie ganz sind; von weich bis leicht knackig, wenn sie entsteint sind.

Geruch: leicht fruchtig.

Geschmack: leicht säuerlich, ausgewogen, mit leicht bitterer Note.

Steinlöslichkeit: Median ≥ 8,0, wenn sie ganz sind;

Süße: Median ≥ 2,0.

Bitterkeit: Median ≤ 3,0.

Beim Inverkehrbringen als Paste und Pâté weisen „Olive taggiasche liguri“ die folgenden Merkmale auf:

Beschaffenheit bei Berührung: ölig, cremig.

Farbe: von braun über weinrot bis hin zu dunkelbraun.

Fruchtfleisch: ölig.

Konsistenz: fein, streichfähig.

Geruch: leicht fruchtig.

Geschmack: leicht säuerlich, ausgewogen, mit leicht bitterer Note.

Süße: Median ≥ 2,0.

Bitterkeit: Median ≤ 3,0.

Die Entsäuerung anhand alkalischer chemischer Wirkstoffe ist untersagt.

Die sensorischen Attribute von „Olive taggiasche liguri“ in ihrer Standardform (Oliven in Salzlake) und in Form von Olivenpaste oder -pâté werden gemäß der „Methode zur sensorischen Analyse von Tafeloliven“ bewertet, die vom Internationalen Olivenrat in seinem Dokument COI/OT/MO Nr. 1/Rev. 3 vom Juni 2021 dargelegt wurde.

3.3. *Futter (nur für Erzeugnisse tierischen Ursprungs) und Rohstoffe (nur für Verarbeitungserzeugnisse)*

Der Rohstoff für „Olive taggiasche liguri“ besteht aus Oliven der Sorte „taggiasca“, die in der Region Ligurien unter den traditionellen Umwelt- und Anbaubedingungen erzeugt werden, die für das Gebiet charakteristisch sind und den Oliven ihre besonderen Qualitätsmerkmale verleihen.

3.4. *Besondere Erzeugungsschritte, die in dem abgegrenzten geografischen Gebiet erfolgen müssen*

Die folgenden Schritte zur Erzeugung von „Olive taggiasche liguri“ müssen in der Reihenfolge im geografischen Gebiet der Region Ligurien erfolgen.

Als Erstes werden die Oliven nach der Ernte von Blättern befreit, gewaschen, ausgelesen und nach Größe sortiert, um zu kleine Früchte zu entfernen. Der letztgenannte Vorgang kann auch am Ende des Verarbeitungsprozesses, kurz bevor die Oliven verpackt werden, durchgeführt werden.

Der Vorgang der Lakenbildung und Reifung beinhaltet das Einlegen der Früchte in Salzlake, d. h. in eine Lösung, die aus Wasser und Natriumchlorid in einer Konzentration von 5 % bis 15 % besteht. Die Oliven müssen mindestens 45 Tage lang in Salzlake eingelegt werden.

Am Ende der Reifungsphase können die Oliven weiterverarbeitet werden: Sie können entweder nur entsteint oder entsteint und, ohne vorherige Auslese, zu Paste verarbeitet werden.

Im ersten Fall können die Oliven nach dem Entsteinen in eine Zentrifuge gegeben werden, um zu trocknen. Das so verarbeitete Erzeugnis kann als solches (getrocknete entsteinte Oliven) in Verkehr gebracht oder in natives Olivenöl extra eingelegt werden, wobei die Menge des Öls 30 % bis 40 % des Gewichtes der Oliven entsprechen muss (entsteinte Oliven in nativem Olivenöl extra).

Im zweiten Fall wird das nach dem Entsteinen gewonnene Fruchtfleisch, das gegebenenfalls raffiniert wird, um eventuelle Hautreste zu entfernen, so lange zerrieben, bis eine cremige, streichfähige Paste (Olivenpaste oder -pâté) entsteht.

Anschließend wird diese verpackt und pasteurisiert.

Während der oben beschriebenen Verfahren und bis zum Verpacken können dem Erzeugnis Kräuter hinzugefügt werden. Es kann auch mit natürlichen Aromen aromatisiert und mit Säuerungsmitteln behandelt werden.

3.5. *Besondere Vorschriften für Vorgänge wie Schneiden, Reiben, Verpacken usw. des Erzeugnisses mit dem eingetragenen Namen*

„Olive taggiasche liguri“ werden in Behältnissen aus lebensmittelechtem Material verpackt. Das Nettogewicht des Erzeugnisses variiert von 40 g bis hin zu 5,0 kg. Wird der Inhalt in einer Flüssigkeit zur Haltbarmachung vermarktet, so ist dieses Gewicht als Abtropfgewicht zu verstehen.

„Olive taggiasche liguri“, die für die anschließende Verarbeitung oder Zubereitung bestimmt sind, dürfen ohne Begrenzung des Nettogewichts in Behältnissen verpackt werden, die den geltenden Rechtsvorschriften entsprechen. Erzeugnisse in derartigen Verpackungen sind nicht für den Endverbraucher bestimmt.

Um die Qualität zu sichern, die Rückverfolgbarkeit zu gewährleisten und das in Verkehr gebrachte Erzeugnis zu überwachen, müssen „Olive taggiasche liguri“ aus folgenden Gründen in dem unter Nummer 4 genannten Erzeugungsgebiet verpackt werden: a) Gewährleistung des Ursprungs und der Rückverfolgbarkeit des Erzeugnisses, Vermeidung des Risikos einer Vermischung mit Oliven unterschiedlicher Herkunft, b) Wahrung der Qualität und der typischen Merkmale, da sich das Erzeugnis in mikrobiologischer Hinsicht in einem empfindlichen Gleichgewicht befindet und verderblich ist und keiner Oxidation, keinen abrupten Temperaturveränderungen, keinem Transport über weite Strecken oder einer weiteren Handhabung ausgesetzt werden darf, da dies seine Qualität beeinträchtigen, den ordnungsgemäßen Fermentationsprozess zum Stillstand bringen oder zu einer Verschlechterung von Geruch, Geschmack und Textur führen könnte, c) Aufrechterhaltung der Tradition, da das Erzeugnis sein Ansehen auch den traditionellen Erzeugungsverfahren verdankt, die sich im Laufe der Zeit etabliert haben und mit dem Ursprungsgebiet im Zusammenhang stehen, d) Gewährleistung größtmöglicher Transparenz gegenüber den Verbrauchern, die die Identität und das Ansehen des Erzeugnisses aufgrund des Namens der g.g.A. bedenkenlos mit seinem Ursprung und seiner Herkunft aus Ligurien verknüpfen können.

3.6. *Besondere Vorschriften für die Kennzeichnung des Erzeugnisses mit dem eingetragenen Namen*

Jede Verpackung von „Olive taggiasche liguri“ muss folgende Angaben auf dem Etikett aufweisen:

— die Bezeichnung „Olive taggiasche liguri“,

— die spezifische Art des Erzeugnisses: „in Salzlake“, „getrocknet, entsteint“, „entsteint, in Salzlake“, „entsteint in nativem Olivenöl extra“ oder „...-Paste/Pâté“ in einer Schriftgröße, die kleiner ist als die des Namens,

— die Angabe „Indicazione Geografica Protetta“ (geschützte geografische Angabe) oder die Abkürzung „IGP“ (g.g.A.),

— das in den EU-Rechtsvorschriften für geschützte geografische Angaben vorgesehene Symbol,

— das unten abgebildete Logo, das aus vier Ellipsen besteht, die sich an mehreren Stellen überschneiden und so eine Form bilden, die grafisch an das Oval einer Olive der Sorte „taggiasca“ erinnert. Innerhalb der Ellipsen sind folgende Elemente dargestellt: im oberen Teil die Angabe „OLIVE TAGGIASCHE LIGURI“, im unteren Teil, in dem der geografische Ursprung des Erzeugnisses hervorgehoben wird, der Umriss von Ligurien, der sich an beiden Enden mit den Ellipsen überschneidet. Die verwendete Schriftart ist MIDO in der Farbe cremeweiß Pantone 3-9 C. Die Umrisse Liguriens und die Ellipsen sind ebenfalls in der Farbe cremeweiß Pantone 3-9 C dargestellt. Der Hintergrund hat die Farbe meerblau Pantone 105-6 C.



Eine einfarbige Version in Pantone meerblau 105-6 C oder in Grautönen (positiv oder negativ) und eine Version vor einem Hintergrund in Pantone meerblau 105-6 C sind wie unten abgebildet zulässig:



Die Größe des Logos kann je nach Verwendungszweck angepasst werden, unter der Bedingung, dass die Höhe mindestens 15 mm beträgt.

Die Bezeichnung „Olive taggiasche liguri“ muss auf Italienisch verbleiben, Übersetzungen in die Sprachen der Länder, in denen das Erzeugnis vermarktet wird, dürfen jedoch hinzugefügt werden.

Bei der Kennzeichnung und Aufmachung von „Olive taggiasche liguri“ und bei der Werbung für „Olive taggiasche liguri“

— · sind Hinweise auf nicht ausdrücklich vorgesehene Merkmale des Erzeugnisses unzulässig,

— · sind Hinweise, die sich auf Namen, Firmennamen oder private Marken beziehen, zulässig, sofern sie den Verbraucher nicht in die Irre führen oder Merkmale hervorheben, die das Erzeugnis in jedem Fall gemäß der Produktspezifikation aufweisen muss,

— · sind andere wahrheitsgemäße und nachweisbare Angaben gestattet, einschließlich einer Darstellung der Geschichte des Erzeugnisses und/oder Erzeugers, sofern sie nach den geltenden Rechtsvorschriften zulässig sind und nicht im Widerspruch zu Zweck und Inhalt der vorliegenden Produktspezifikation stehen,

— · ist die Verwendung der Namen von landwirtschaftlichen Betrieben, Gütern und Höfen und die Angabe ihrer geografischen Lage als Teil der Kennzeichnung nur gestattet, wenn das Erzeugnis ausschließlich aus der Ernte der Olivenhaine des betreffenden landwirtschaftlichen Betriebs, Guts oder Hofs stammt,

— · ist die Verwendung von Kollektiv- oder Gewährleistungsmarken, die von amtlichen Stellen angenommen oder genehmigt wurden, gestattet, sofern sie dem Zweck und dem Inhalt dieser Produktspezifikation nicht entgegenstehen.

Auf jedem Glas und jeder Verpackung entsteinter, in nativem Olivenöl extra eingelegter „Olive taggiasche liguri“ muss auf dem Etikett zusätzlich zu der spezifischen Art des Erzeugnisses der prozentuale Anteil des Olivenöls am Nettogewicht des gesamten Erzeugnisses angeben werden.

4. **Kurzbeschreibung der Abgrenzung des geografischen Gebiets**

Das geografische Erzeugungsgebiet für „Olive taggiasche liguri“ umfasst das gesamte Verwaltungsgebiet der Region Ligurien.

5. **Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet**

Die Anerkennung der geschützten geografischen Angabe „Olive taggiasche liguri“ beruht auf ihrem Ansehen. Dieses ist auf spezifische Merkmale des Erzeugnisses zurückzuführen, die durch wissenschaftliche und branchenspezifische Literatur untermauert (CERSAA, 2021; A. Ricci in „Olive e Olio“ (Oliven und Öl), 2010) und durch Laboranalysen (LabCam Albenga, 2021 und 2024) bestätigt werden. Diese Merkmale werden von den Verbrauchern sehr geschätzt und umfassen insbesondere: den süßen Geschmack, der durch eine leichte Bitterkeit verstärkt wird, die gute Steinlöslichkeit während des Verzehrs und das mildere Aroma. Bedeutsam ist auch, dass laut Marktforschungen (Demoskopea, 2022), die sowohl in Bereichen mit größerem kommerziellem Einfluss als auch auf nationaler Ebene durchgeführt wurden, die wichtigsten Qualitätsaspekte eindeutig mit dem Ursprungsgebiet in Verbindung gebracht werden. „Olive taggiasche liguri“ wurden von zwei Dritteln der ausgewählten Verbraucher in Nordwestitalien und von einer Mehrheit der Verbraucher auf nationaler Ebene spontan als charakteristisch für das Ursprungsgebiet eingestuft und ihr Ansehen erstreckte sich über alle derzeit auf dem Markt befindlichen Arten von Erzeugnissen (Oliven in Salzlake, getrocknete entsteinte Oliven, entsteinte Oliven in nativem Olivenöl extra und Olivenpaste).

Bestimmte Aspekte des Zusammenhangs mit dem geografischen Gebiet, insbesondere die Art und Weise, wie sich die Sorte (Genotyp) an die natürlichen, historischen und menschlichen Einflüsse der heimischen Umwelt (Phänotyp) angepasst hat, haben dazu beigetragen, dass das Ansehen des Erzeugnisses dank dieser Eigenschaften gestärkt wurde.

Die Olive der Sorte „taggiasca“, die ihren Namen der Stadt Taggia verdankt, in der Benediktinermönche im 10. Jahrhundert die ersten Bäume pflanzten, ist eine Pflanze, die sich durch große Fruchtbarkeit und starkes Wachstum auszeichnet, jedoch anfällig für Frost und extreme Temperaturen ist. Sie konnte sich an die Bedingungen der Region Ligurien anpassen, die sich sichelförmig, mit ihrem offenen Teil in Richtung Süden zeigend, über einen schmalen Streifen am Meer erstreckt. Diese Lage wirkt sich vorteilhaft auf die Witterungsbedingungen und die Temperatur aus, wie auch die Bergkette, die das Gebiet im Norden vor Winden und kalten Temperaturen schützt. Die Verbreitung der Sorte in diesem Gebiet wurde durch ihre zweifache Art der Verwendung (als Tafeloliven und in Form von Olivenöl) und ihr natürliches Pflanzenwachstum (Gallesio, Pomona 1817-1839) gefördert, da sie auch unter schwierigen Bodenbedingungen angebaut werden kann. Mit ihrem Wurzelsystem sorgt sie für die Erhaltung von Trockensteinmauern und trägt so zur Einzigartigkeit und Erhaltung der typischen Terrassenlandschaft Liguriens bei, die von der UNESCO zum Immateriellen Kulturerbe der Menschheit erklärt wurde.

Auch die spezifischen Boden-, Klima- und Umweltverhältnisse wirken sich auf einige der besonderen Merkmale von „Olive taggiasche liguri“ aus. Dies bezieht sich vor allem auf ihre Süße, die höher ist als die anderer Oliven, unabhängig davon, ob es sich um andere Kultursorten oder um nicht in Ligurien erzeugte Oliven der Sorte „taggiasca“ handelt. Das Klima der Region (heiße, trockene Sommer, keine extremen Temperaturschwankungen, konstante Meeresbrise) begünstigt während der Vegetationsperiode der Früchte ihre langsame und gleichmäßige Reifung. Dadurch können die Olivenbauern je nach Höhenlage gestaffelte Ernten planen und somit den längeren Zeitraum nutzen, in dem sich Zucker in den Oliven einlagert (zwischen dem Beginn der Reifung und der vollständigen Reifung). Dies wird durch mehrere statistische Erhebungen gestützt, die zeigen, dass die Kohlenhydratwerte von „Olive taggiasche liguri“ im Durchschnitt höher sind als bei anderen Sorten (CERSAA, 2021 und CERSAA – LabCam, 2024).

Darüber hinaus haben dieselben klimatischen Bedingungen, die sich aus der Lage Liguriens nahe des 45. Breitengrads ergeben (insbesondere eine niedrigere Durchschnittstemperatur, keine extremen Temperaturunterschiede und ein weniger intensives Tageslicht als in anderen Olivenanbaugebieten), erhebliche Auswirkungen auf den Polyphenolgehalt, der statistisch gesehen geringer ist als bei anderen Oliven und in einer leichten Bitterkeit zum Ausdruck kommt, die einen angenehmen Kontrast zur Süße von „Olive taggiasche liguri“ darstellt.

Die genannten besonderen Merkmale, die von vielen Verbrauchern geschätzt werden, sind den verschiedenen Arten des Erzeugnisses gemeinsam, da sie im Ausgangsstoff vorhanden sind, d. h. in den ganzen Oliven in Salzlake, die für die anschließende Zubereitung oder Verarbeitung verwendet werden, einschließlich Olivenpaste, einem einfachen handwerklichen Erzeugnis, das dieselben charakteristischen organoleptischen Werte aufweist.

Ein wichtiger Aspekt des Ansehens von „Olive taggiasche liguri“ ist die leichte Steinlöslichkeit, die in der sensorischen Analyse dargelegt wird. Dabei handelt es sich um ein weiteres besonderes Merkmal, bei dem eine nützliche Wechselwirkung zwischen natürlichen und menschlichen Einflüssen in dem Gebiet zum Ausdruck kommt: Der Trockenanbau und die Wahl des richtigen Reifegrads durch die Praxis der gestaffelten Ernte tragen zu der umfassenden und gleichmäßigen Reifung des Fruchtfleisches und des Steins bei, wodurch ein festes Fruchtfleisch begünstigt wird, das sich leicht vom Stein lösen lässt.

Ein weiterer erwähnenswerter menschlicher Einfluss, der sich auf das Ansehen von „Olive taggiasche liguri“ auswirkt, ist das spezifische lokale Know-how, das in der sorgfältigen Bewirtschaftung der Olivenhaine zum Ausdruck kommt sowie in der Auswahl der Oliven anhand optischer Merkmale, um einen optimalen Qualitäts- und Reifegrad für den vorgesehenen Zweck zu erreichen, und in der Handwerkskunst der Verarbeitungsbetriebe, deren große Zahl und Verbreitung von einem hohen Maß an Professionalität zeugen, das in dem wirtschaftlichen und sozialen Gefüge verwurzelt ist.

Die familiäre Tradition, Oliven der Sorte „taggiasca“ in Salzlake haltbar zu machen, ist in historischen Quellen seit dem 19. Jahrhundert dokumentiert. Nach dem Zweiten Weltkrieg – und gefördert durch spezifische Studien – wurde das Erzeugnis aufgrund der positiven Reaktion der Verbraucher auf das erste groß angelegte Marketing des Erzeugnisses endgültig auch über die Grenzen elitärer Kreise und Privathaushalte hinaus bekannt. In den 1960er- und 1970er-Jahren konnte das Ansehen von „Olive taggiasche liguri“ als ein für Ligurien typisches Qualitätserzeugnis gefestigt werden, da immer mehr Erzeuger in den Markt einstiegen, ihre Marktposition gestärkt wurde und die Produktpalette (in Salzlake, entsteint, in Öl und als Paste) erweitert wurde. Dieses Ansehen wuchs in den folgenden Jahren unter anderem durch die zunehmende Verwendung des Namens im Handel und in der Alltagssprache (R. De Andreis und A. Giacobbe, *Storia della Taggiasca* (Geschichte der Taggiasca-Olive), 2022) sowie durch Fachtexte (A. Ricci, *Olive da mensa* (Tafeloliven), 2007; F. Lanza, *Olive: A Global History* (Oliven: ihre weltweite Geschichte), 2011), Rezeptbücher (*La grande cucina regionale* (Die großartige regionale Küche), Ligurien, 2005), Artikel in den wichtigsten nationalen Zeitungen, die in der zweiten Hälfte des 20. Jahrhunderts wiederholt erschienen (Corriere della Sera, 7. Februar 2004; Repubblica, Stampa und Secolo XIX in Turismo.it, 22. Juni 2020), Unternehmenswerbung (McDonald's, 2022) und Werbung für Supermärkte (Conad), Veröffentlichungen in den USA (I. Virbila, *The Review* (Die Rezension), 2011), im Vereinigten Königreich (W. Van Grinsven-P., *The Olive Oil Masterclass* (Lehrstunde zum Thema Olivenöl), 2019), in Deutschland (C. Shinharl, *Frühling, Sommer, Gemüse!*, 2015) und Spanien (Alamy, 2015), Blogs in Italien (*la carruba*) und im Ausland (Scordo.com: *Italian olives: The lovely Taggiasca olives from Liguria* (Italienische Oliven: Die deliziösen Taggiasca-Oliven aus Ligurien)) und Redebeiträge großer internationaler Köche und Gastronomen wie Alain Ducasse (La Stampa, 26. April 1998). Letztere haben auch den Bekanntheitsgrad einer Reihe von traditionellen ligurischen Gerichten gefördert, aus denen „Olive taggiasche liguri“ nicht wegzudenken sind: allem voran ligurischer Hase, dessen Rezept in einer weltweit bekannten Szene in dem Film „La Grande Bellezza – Die große Schönheit“ von Paolo Sorrentino gezeigt wurde, der bei den Oscars 2014 den Preis für den besten internationalen Film gewann.

Hinweis auf die Veröffentlichung der Produktspezifikation

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