C/2025/3097

6.6.2025

Δημοσίευση αίτησης καταχώρισης ονομασίας σύμφωνα με το άρθρο 50 παράγραφος 2 στοιχείο α) του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου για τα συστήματα ποιότητας των γεωργικών προϊόντων και τροφίμων

(C/2025/3097)

Μετά την παρούσα δημοσίευση, οι αρχές κράτους μέλους ή τρίτης χώρας ή φυσικό ή νομικό πρόσωπο που έχει έννομο συμφέρον και είναι εγκατεστημένο ή διαμένει σε τρίτη χώρα, σύμφωνα με το άρθρο 17 του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου ([1]), μπορούν/-εί να υποβάλουν/-ει ένσταση στην Επιτροπή εντός τριών μηνών από την ημερομηνία της παρούσας δημοσίευσης.

ΕΝΙΑΙΟ ΕΓΓΡΑΦΟ

«Olive taggiasche liguri»

Αριθ. ΕΕ: PGI-IT-03011 — 5.10.2023

ΠΟΠ ( ) ΠΓΕ (x)

1. **Ονομασία/-ες (ΠΟΠ ή ΠΓΕ)**

«Olive taggiasche liguri»

2. **Κράτος μέλος ή τρίτη χώρα**

Ιταλία

3. **Περιγραφή του γεωργικού προϊόντος ή τροφίμου**

3.1. *Τύπος προϊόντος*

Κλάση 1.6. Φρούτα, λαχανικά και δημητριακά, νωπά ή μεταποιημένα

Κωδικός Συνδυασμένης Ονοματολογίας

— 07 — ΛΑΧΑΝΙΚΑ, ΦΥΤΑ, ΡΙΖΕΣ ΚΑΙ ΚΟΝΔΥΛΟΙ, ΒΡΩΣΙΜΑ

— 0710 — Λαχανικά άβραστα ή βρασμένα στο νερό ή στον ατμό, κατεψυγμένα:

— 0710 80 — Άλλα λαχανικά:

— 0710 80 10 — Ελιές

— 20 — ΠΑΡΑΣΚΕΥΑΣΜΑΤΑ ΛΑΧΑΝΙΚΩΝ, ΚΑΡΠΩΝ ΚΑΙ ΦΡΟΥΤΩΝ Ή ΑΛΛΩΝ ΜΕΡΩΝ ΦΥΤΩΝ

— 2005 — Άλλα λαχανικά παρασκευασμένα ή διατηρημένα αλλιώς παρά με ξίδι ή οξικό οξύ, όχι κατεψυγμένα, άλλα από τα προϊόντα της κλάσης 2006:

— 2005 70 — Ελιές

([1]) Κανονισμός (ΕΕ) 2024/1143 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, της 11ης Απριλίου 2024, σχετικά με τις γεωγραφικές ενδείξεις για τον οίνο, τα αλκοολούχα ποτά και τα γεωργικά προϊόντα, καθώς και σχετικά με τα εγγυημένα παραδοσιακά ιδιότυπα προϊόντα και τις προαιρετικές ενδείξεις ποιότητας για τα γεωργικά προϊόντα, ο οποίος τροποποιεί τους κανονισμούς (ΕΕ) αριθ. 1308/2013, (ΕΕ) 2019/787 και (ΕΕ) 2019/1753 και καταργεί τον κανονισμό (ΕΕ) αριθ. 1151/2012 (ΕΕ L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

3.2. *Περιγραφή του προϊόντος που φέρει την προβλεπόμενη στο σημείο 1 ονομασία*

Η προστατευόμενη γεωγραφική ένδειξη «Olive taggiasche liguri» αφορά τις επιτραπέζιες ελιές (ελιές σε άλμη, ξηρές εκπυρηνωμένες ελιές, εκπυρηνωμένες ελιές σε άλμη, εκπυρηνωμένες ελιές σε εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο) και την πάστα ή το πατέ ελιάς που παρασκευάζεται από ελιές της ποικιλίας «taggiasca» που παράγονται στην οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή.

Κατά τη διάθεσή τους στην αγορά, οι ελιές «Olive taggiasche liguri», στην τυπική μορφή τους (ελιές σε άλμη), έχουν τα ακόλουθα χαρακτηριστικά:

Σχήμα: ωοειδές, ελαφρώς επίμηκες, εάν είναι ακέραιες· πεπλατυσμένο και ακανόνιστο σχήμα με εμφανή τομή ή χάραξη, εάν έχουν εκπυρηνωθεί·

Μέγεθος: ελάχιστο μέγεθος 10 mm·

Χρώμα: από πράσινο έως πορφυρό πράσινο, συνήθως ιριδίζον, έως σκούρο καστανό ή μαύρο·

Σάρκα: σφιχτή, όταν είναι ακέραιες· μαλακές, ελαστικές, λιπαρές στην αφή, όχι ιδιαίτερα ινώδεις, εάν έχουν εκπυρηνωθεί·

Υφή: ελαφρώς τραγανή, εάν είναι ακέραιες· από μαλακή έως ελαφρώς τραγανή, εάν έχουν εκπυρηνωθεί.

Άρωμα: παρουσία φρουτώδους·

Γεύση: ελαφρώς όξινη, ισορροπημένη, με ελαφρά πικράδα.

Ευκολία εκπυρήνωσης: διάμεσος ≥ 8,0 εάν είναι ακέραιες·

Γλυκύτητα: διάμεσος ≥ 2,0·

Πικρότητα: διάμεσος ≤ 3,0·

Κατά τη διάθεσή τους στην αγορά, η πάστα και το πατέ «olive taggiasche liguri» έχουν τα ακόλουθα χαρακτηριστικά:

Σύσταση στην αφή: ελαιώδης, κρεμώδης·

Χρώμα: από καστανό έως κόκκινο του κρασιού έως σκούρο καστανό·

Σάρκα: ελαιώδης·

Υφή: λεπτή, με δυνατότητα επάλειψης·

Άρωμα: παρουσία φρουτώδους·

Γεύση: ελαφρώς όξινη, ισορροπημένη, με ελαφρά πικράδα.

Γλυκύτητα: διάμεσος ≥ 2,0·

Πικρότητα: διάμεσος ≤ 3,0.

Απαγορεύεται η μείωση της οξύτητας με τη χρήση αλκαλικών χημικών παραγόντων.

Τα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά των ελιών «olive taggiasche liguri» στην τυπική μορφή τους (ελιές σε άλμη) και σε μορφή πάστας ή πατέ ελιάς αξιολογούνται σύμφωνα με τη «Μέθοδο οργανοληπτικής ανάλυσης επιτραπέζιων ελιών» που αναπτύχθηκε στο έγγραφο COI/OT/MO αριθ. 1/Αναθ. 3 της IOC, Ιούνιος 2021

3.3. *Ζωοτροφές (μόνο για προϊόντα ζωικής προέλευσης) και πρώτες ύλες (μόνο για μεταποιημένα προϊόντα)*

Η πρώτη ύλη για το προϊόν «Olive taggiasche liguri» αποτελείται από ελιές της ποικιλίας «taggiasca» που παράγονται στην περιοχή της Λιγουρίας σύμφωνα με τις παραδοσιακές περιβαλλοντικές και καλλιεργητικές συνθήκες που είναι χαρακτηριστικές της περιοχής και οι οποίες προσδίδουν στις ελιές τα ιδιαίτερα ποιοτικά χαρακτηριστικά τους.

3.4. *Ειδικά στάδια της παραγωγής τα οποία πρέπει να εκτελούνται εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής*

Τα ακόλουθα στάδια της παραγωγής του προϊόντος «Olive taggiasche liguri» πρέπει να εκτελούνται εντός της γεωγραφικής περιοχής της περιφέρειας της Λιγουρίας.

Οι προκαταρκτικές εργασίες, μετά τη συγκομιδή, είναι η αφαίρεση των φύλλων, το πλύσιμο, η διαλογή και η ταξινόμηση κατά μέγεθος, προκειμένου να απομακρυνθούν οι δρύπες που είναι πολύ μικρές. Η τελευταία εργασία μπορεί επίσης να αναβληθεί έως το τέλος της επεξεργασίας, στο στάδιο της προσυσκευασίας.

Η διαδικασία σχηματισμού της άλμης και ωρίμασης περιλαμβάνει την εμβάπτιση των δρυπών σε άλμη, δηλαδή σε διάλυμα που αποτελείται από νερό και χλωριούχο νάτριο σε αναλογία 5 έως και 15 %. Οι ελιές πρέπει να παραμείνουν στην άλμη για τουλάχιστον 45 ημέρες.

Στο τέλος του σταδίου ωρίμασης, οι ελιές μπορούν να υποβληθούν σε περαιτέρω επεξεργασία: εκπυρήνωση και, χωρίς προηγούμενη διαλογή, μετατροπή σε πάστα.

Στην πρώτη περίπτωση, μετά την εκπυρήνωση, οι ελιές μπορούν να υποβληθούν σε φυγοκέντριση για ξήρανση. Το προϊόν που υποβάλλεται στην ανωτέρω επεξεργασία μπορεί να παραμείνει ως έχει (αποξηραμένες εκπυρηνωμένες ελιές) ή να προστεθεί σε εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο σε αναλογία 30 έως 40 % του βάρους των ελιών (εκπυρηνωμένες ελιές σε εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο).

Στη δεύτερη περίπτωση, η σάρκα που λαμβάνεται μετά την εκπυρήνωση, η οποία έχει ενδεχομένως υποβληθεί σε περαιτέρω καθαρισμό για την απομάκρυνση τυχόν υπολειμμάτων φλοιού, αλέθεται έως ότου ληφθεί μια κρεμώδης πάστα κατάλληλη για επάλειψη (πάστα ή πατέ ελιάς).

Στη συνέχεια συσκευάζεται και παστεριώνεται.

Κατά τη διάρκεια των ανωτέρω διαδικασιών και μέχρι τη συσκευασία, στο προϊόν μπορούν να προστεθούν βότανα ή να αρωματιστεί με φυσικά αρώματα και να υποβληθεί σε επεξεργασία με παράγοντες οξίνισης.

3.5. *Ειδικοί κανόνες για τον τεμαχισμό, το τρίψιμο, τη συσκευασία κ.λπ. του προϊόντος στο οποίο αναφέρεται η καταχωρισμένη ονομασία*

Οι ελιές «olive taggiasche liguri» συσκευάζονται σε περιέκτες από υλικά κατάλληλα για χρήση σε τρόφιμα. Το καθαρό βάρος του προϊόντος κυμαίνεται από 40 g έως 5,0 kg. Όταν το περιεχόμενο είναι εμβαπτισμένο σε υγρό συντήρησης, το βάρος αυτό θεωρείται ότι αναφέρεται στο στραγγισμένο προϊόν.

Οι ελιές «olive taggiasche liguri» που προορίζονται για περαιτέρω επεξεργασία ή παρασκευάσματα μπορούν να συσκευάζονται χωρίς περιορισμό του καθαρού βάρους σε περιέκτες που συμμορφώνονται με την ισχύουσα νομοθεσία. Τα προϊόντα με τέτοια συσκευασία δεν προορίζονται για τον τελικό καταναλωτή.

Για τη διασφάλιση της ποιότητας, της ιχνηλασιμότητας και για την παρακολούθηση του προϊόντος που διατίθεται στην αγορά, οι ελιές «Olive taggiasche liguri» πρέπει να συσκευάζονται στην περιοχή παραγωγής που αναφέρεται στο σημείο 4 για τους ακόλουθους λόγους: α) για να εξασφαλιστούν η προέλευση και ιχνηλασιμότητα του προϊόντος, ώστε να αποφευχθεί ο κίνδυνος ανάμειξης με ελιές άλλης προέλευσης· β) για να διασφαλιστούν η ποιότητα και τα τυπικά χαρακτηριστικά του προϊόντος, καθώς το προϊόν τελεί σε ευαίσθητη μικροβιολογική ισορροπία, είναι ευπαθές και δεν επιτρέπεται η υποβολή του σε οξείδωση, απότομες μεταβολές θερμοκρασίας, μεταφορά σε μεγάλες αποστάσεις ή επιπλέον χειρισμούς, καθώς οι παράγοντες αυτοί μπορεί να βλάψουν την ποιότητά του, να σταματήσουν την ορθή διαδικασία ζύμωσης ή να αλλοιώσουν το άρωμα, τη γεύση και την υφή του· γ) για να διατηρηθεί η παράδοση, αφού το προϊόν οφείλει επίσης τη φήμη του σε παραδοσιακές πρακτικές που έχουν καθιερωθεί με την πάροδο του χρόνου και συνδέονται με το περιβάλλον παραγωγής· δ) για να εξασφαλιστεί η μέγιστη διαφάνεια έναντι των καταναλωτών, οι οποίοι, μέσω της ένδειξης ΠΓΕ, μπορούν να συσχετίσουν με σιγουριά την ταυτότητα και τη φήμη του προϊόντος με την καταγωγή και την προέλευσή του από τη Λιγουρία.

3.6. *Ειδικοί κανόνες για την επισήμανση του προϊόντος στο οποίο αναφέρεται η καταχωρισμένη ονομασία*

Κάθε συσκευασία «Olive taggiasche liguri» πρέπει να φέρει στην ετικέτα:

— · την ονομασία «Olive taggiasche liguri»·

— · τον συγκεκριμένο τύπο προϊόντος: «σε άλμη», «αποξηραμένες εκπυρηνωμένες», «εκπυρηνωμένες, σε άλμη», «εκπυρηνωμένες, σε εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο» ή «πάστα/πατέ...» σε μέγεθος γραμματοσειράς μικρότερο από το μέγεθος της ονομασίας·

— · την ένδειξη «Indicazione Geografica Protetta» [Προστατευόμενη Γεωγραφική Ένδειξη] ή τη συντομογραφία «IGP» [ΠΓΕ]·

— · το σύμβολο που προβλέπεται στη νομοθεσία της ΕΕ για τις προστατευόμενες γεωγραφικές ενδείξεις·

— · το λογότυπο, που αναπαράγεται κατωτέρω, αποτελούμενο από τέσσερις ελλείψεις που επικαλύπτονται και τέμνονται σε διάφορα σημεία σχηματίζοντας μια εικόνα που μοιάζει γραφικά με το ωοειδές σχήμα μιας ελιάς taggiasca. Στο εσωτερικό των ελλείψεων απεικονίζονται τα εξής στοιχεία: στο πάνω μέρος, αναγράφονται οι λέξεις «OLIVE TAGGIASCHE LIGURI»· στο κάτω μέρος, για να δοθεί έμφαση στη γεωγραφική προέλευση του προϊόντος, εμφανίζεται το περίγραμμα της Λιγουρίας, το οποίο αλληλεπικαλύπτεται, και στα δύο άκρα, με τις ελλείψεις. Οι χαρακτήρες που χρησιμοποιούνται είναι MIDO σε υπόλευκο Pantone 3-9 C. Το περίγραμμα που αναπαριστά τη Λιγουρία και τις ελλείψεις είναι υπόλευκο Pantone 3-9 C. Το φόντο είναι θαλασσί Pantone 105-6 C.



Επιτρέπεται μια μονόχρωμη έκδοση σε θαλασσί Pantone 105-6 C ή κλίμακα του γκρι (θετική ή αρνητική) και μια έκδοση σε θαλασσί φόντο Pantone 105-6 C, όπως φαίνεται κατωτέρω:



Το μέγεθος του λογότυπου μπορεί να προσαρμόζεται στους διάφορους τύπους χρήσης, τηρουμένου του κανόνα για ελάχιστο ύψος 15 mm.

Η ονομασία «Olive taggiasche liguri» πρέπει να διατηρείται στα ιταλικά, αλλά μπορούν να προστίθενται μεταφράσεις στις γλώσσες των χωρών στις οποίες πωλείται το προϊόν.

Σχετικά με την επισήμανση και την παρουσίαση και διαφήμιση του προϊόντος «Olive taggiasche liguri»:

— · απαγορεύεται η προσθήκη οποιασδήποτε περιγραφής προϊόντος η οποία δεν προβλέπεται ρητά·

— · επιτρέπεται η χρήση ενδείξεων που αναφέρονται σε ονόματα, εμπορικές επωνυμίες ή ιδιωτικά εμπορικά σήματα, υπό την προϋπόθεση ότι δεν είναι τέτοιου χαρακτήρα ώστε να παραπλανούν τον καταναλωτή ή να τονίζουν χαρακτηριστικά που το προϊόν πρέπει σε κάθε περίπτωση να έχει όπως απαιτείται από τις προδιαγραφές προϊόντος·

— · μπορούν να χρησιμοποιούνται άλλες αληθείς και επαληθεύσιμες αναφορές, συμπεριλαμβανομένης της παρουσίασης της ιστορίας του προϊόντος και/ή της επιχείρησης, οι οποίες επιτρέπονται από την ισχύουσα νομοθεσία και δεν έρχονται σε σύγκρουση με τους σκοπούς και το περιεχόμενο των παρουσών προδιαγραφών προϊόντος·

— · τα ονόματα και οι τοποθεσίες των γεωργικών εκμεταλλεύσεων, των κτημάτων και των αγροκτημάτων μπορούν να προστίθενται στην επισήμανση μόνον εάν το προϊόν προέρχεται αποκλειστικά από την καλλιέργεια των ελαιώνων που βρίσκονται στη συγκεκριμένη εκμετάλλευση, στο συγκεκριμένο κτήμα ή αγρόκτημα·

— · επιτρέπεται η χρήση συλλογικών σημάτων ή σημάτων πιστοποίησης που έχουν υιοθετηθεί ή εγκριθεί από επίσημους φορείς, εφόσον δεν αντιβαίνει στους σκοπούς και στο περιεχόμενο των παρουσών προδιαγραφών προϊόντος.

Σε κάθε δοχείο ή συσκευασία εκπυρηνωμένων «olive taggiasche liguri» σε εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο πρέπει να αναγράφεται στην ετικέτα, εκτός από τον συγκεκριμένο τύπο προϊόντος, το ποσοστό του ελαιολάδου επί του καθαρού βάρους του συνολικού προϊόντος.

4. **Συνοπτική οριοθέτηση της γεωγραφικής περιοχής**

Η γεωγραφική περιοχή παραγωγής των «Olive taggiasche liguri» περιλαμβάνει ολόκληρη τη διοικητική επικράτεια της περιφέρειας της Λιγουρίας.

5. **Δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή**

Η αναγνώριση της προστατευόμενης γεωγραφικής ένδειξης «Olive taggiasche liguri» βασίζεται στη φήμη της. Την εν λόγω φήμη τη χρωστά σε συγκεκριμένα χαρακτηριστικά του προϊόντος, τα οποία τεκμηριώνονται από επιστημονική και ειδική για τον τομέα βιβλιογραφία (CERSAA, 2021· A. Ricci στο *Olive e Olio* [Ελιές και Ελαιόλαδο] 2010) και επιβεβαιώνονται από εργαστηριακές αναλύσεις (LabCam Albenga, 2021 και 2024). Τα χαρακτηριστικά αυτά χαίρουν ευρείας εκτίμησης από το κοινό και περιλαμβάνουν ειδικότερα: τη γλυκιά γεύση, στην οποία συμβάλλει μια ελαφρά πικράδα, την ευκολία διαχωρισμού της σάρκας από το κουκούτσι κατά τη μάσηση, και την πιο λεπτή γεύση. Είναι επίσης σημαντικό ότι, σύμφωνα με έρευνα αγοράς (Demoskopea, 2022) που διεξήχθη τόσο σε περιοχές με μεγαλύτερο εμπορικό αντίκτυπο όσο και σε εθνικό επίπεδο, οι πλέον αξιοσημείωτες πτυχές ποιότητας συνδέονται σαφώς με την περιοχή προέλευσης. Οι ελιές «olive taggiasche liguri» αναγνωρίστηκαν αυθόρμητα ως χαρακτηριστικές της περιοχής προέλευσης από τα δύο τρίτα του δείγματος των καταναλωτών στη βορειοδυτική Ιταλία και από την πλειονότητα των καταναλωτών σε εθνικό επίπεδο, και η φήμη τους εκτεινόταν σε όλους τους υφιστάμενους τύπους προϊόντων στην αγορά (ελιές σε άλμη, αποξηραμένες εκπυρηνωμένες ελιές, εκπυρηνωμένες ελιές σε εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο και πάστα ελιάς).

Ορισμένες πτυχές του δεσμού με την περιοχή, ιδίως ο τρόπος με τον οποίο η ποικιλία (γονότυπος) έχει προσαρμοστεί στους φυσικούς, ιστορικούς και ανθρώπινους παράγοντες του φυσικού περιβάλλοντος (φαινότυπος), έχουν συμβάλει στην ενίσχυση της φήμης του προϊόντος με βάση τα χαρακτηριστικά του.

Η ελιά taggiasca, που πήρε το όνομά της από την πόλη Taggia, όπου κατά τον δέκατο αιώνα Βενεδικτίνοι μοναχοί φύτεψαν τα πρώτα δέντρα, είναι ένα φυτό που χαρακτηρίζεται από μεγάλη γονιμότητα και έντονη ανάπτυξη, αλλά είναι ευαίσθητο στον παγετό και σε ακραίες θερμοκρασίες. Κατάφερε να εγκλιματιστεί στη Λιγουρία, η οποία έχει σχήμα τόξου με το ανοιχτό τμήμα να βλέπει προς τον Νότο και καταλαμβάνει μια στενή λωρίδα γης ανάμεσα στη θάλασσα, η οποία έχει ευεργετικά αποτελέσματα όσον αφορά τις καιρικές συνθήκες και τη θερμοκρασία, και σε μια οροσειρά, η οποία την προστατεύει στο βόρειο τμήμα από τους ανέμους και τις ψυχρές θερμοκρασίες. Η εξάπλωση της ποικιλίας στην περιοχή αυτή ενισχύθηκε από τη διπλή χρήση της (επιτραπέζιες ελιές και ελαιόλαδο) και τη φυσική βλαστική ευρωστία της (Gallesio, Pomona 1817-1839), χάρη στην οποία μπορεί να καλλιεργηθεί σε δύσκολα εδάφη, διασφαλίζοντας με το ριζικό της σύστημα τη σταθερότητα των ξερολιθιών και συμβάλλοντας έτσι στη μοναδικότητα και στη διατήρηση του τυπικού τοπίου των αναβαθμίδων της Λιγουρίας, το οποίο η UNESCO έχει ανακηρύξει άυλη πολιτιστική κληρονομιά της ανθρωπότητας.

Η ιδιαιτερότητα του εδάφους, του κλίματος και του περιβάλλοντος θεωρείται επίσης ότι επηρεάζει ορισμένα από τα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά των «olive taggiasche liguri». Αυτό αφορά, καταρχήν, τη γλυκύτητά τους, η οποία είναι υψηλότερη από εκείνη άλλων ελιών, είτε από διαφορετικές ποικιλίες είτε από ελιές taggiasche που δεν παράγονται στη Λιγουρία. Το κλίμα της περιοχής κατά την περίοδο ανάπτυξης των δρυπών (ζεστά, ξηρά καλοκαίρια, χωρίς ακραίες μεταβολές της θερμοκρασίας, σταθεροί άνεμοι) ευνοεί την αργή και ομοιογενή ωρίμαση. Αυτό επιτρέπει στους ελαιοκαλλιεργητές να προγραμματίζουν σταδιακή συγκομιδή ανάλογα με το υψόμετρο, εκμεταλλευόμενοι έτσι τη μεγαλύτερη χρονικό περίοδο κατά την οποία συσσωρεύονται σάκχαρα στις ελιές (μεταξύ της έναρξης της ωρίμασης και της πλήρους ωρίμασης). Τα ανωτέρω υποστηρίζονται από ορισμένες στατιστικές έρευνες, οι οποίες δείχνουν υψηλότερη μέση περιεκτικότητα σε υδατάνθρακες στις «olive taggiasche liguri» απ' ό,τι σε άλλες ποικιλίες (CeRSAA, 2021 και CeRSAA — LabCam, 2024).

Επιπλέον, οι ίδιες κλιματικές συνθήκες που προκύπτουν από την τοποθεσία της Λιγουρίας κοντά στον 45ο παράλληλο (ειδικότερα, η χαμηλότερη μέση θερμοκρασία, η απουσία ακραίων διαφορών θερμοκρασίας και η λιγότερο έντονη ημερήσια ηλιακή ακτινοβολία απ' ό,τι σε άλλες περιοχές ελαιοκαλλιέργειας) έχουν σημαντικό αντίκτυπο στην περιεκτικότητα σε πολυφαινόλες, η οποία, καθώς είναι στατιστικά μικρότερη απ' ό,τι για άλλες ελιές, εκφράζεται με ελαφρά πικράδα η οποία δημιουργεί ευχάριστη αντίθεση με τη γλυκύτητα των ελιών «taggiasche liguri».

Τα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά που αναφέρονται, τα οποία αναζητούν πολλοί καταναλωτές, είναι κοινά για τους διάφορους τύπους προϊόντων, καθώς απαντώνται στη βασική πρώτη ύλη, τις ολόκληρες ελιές σε άλμη που χρησιμοποιούνται για τη μετέπειτα παρασκευή ή επεξεργασία, συμπεριλαμβανομένης της πάστας ελιάς, ενός απλού βιοτεχνικού προϊόντος στο οποίο εντοπίζονται οι ίδιες χαρακτηριστικές οργανοληπτικές τιμές.

Μια σημαντική πτυχή της φήμης των «Olive taggiasche liguri» είναι η ευκολία αποκόλλησης από τον πυρήνα, η οποία εκφράζεται στην οργανοληπτική ανάλυση. Πρόκειται για ένα ακόμη ιδιαίτερο χαρακτηριστικό στο οποίο υπάρχει γόνιμη αλληλεπίδραση μεταξύ των φυσικών και ανθρώπινων παραγόντων στην περιοχή: η ξηρική καλλιέργεια και η επιλογή του κατάλληλου βαθμού ωρίμασης μέσω της πρακτικής της τμηματικής συγκομιδής ευνοούν τη βαθιά και προοδευτική ωρίμαση των ιστών της δρύπης και του πυρήνα, ευνοώντας τον σχηματισμό σφικτής σάρκας που απομακρύνεται εύκολα από τον πυρήνα.

Ένας άλλος αξιοσημείωτος ανθρώπινος παράγοντας που επηρεάζει τη φήμη του προϊόντος «Olive taggiasche liguri» είναι η ιδιαίτερη τοπική τεχνογνωσία η οποία εκφράζεται στη φροντίδα που αφιερώνεται στη διαχείριση των ελαιώνων, στην οπτική επιλογή των ελιών για την επίτευξη του βέλτιστου επιπέδου ποιότητας και ωρίμασης για τον σκοπό για τον οποίο προορίζονται, καθώς και στη δεξιοτεχνία των μονάδων μεταποίησης, των οποίων ο μεγάλος αριθμός και η εξάπλωση καταδεικνύουν υψηλό βαθμό επαγγελματισμού που είναι ριζωμένος στον οικονομικό και κοινωνικό ιστό.

Η παράδοση οικογενειών που διατηρούν τις ελιές taggiasche σε άλμη τεκμηριώνεται ιστορικά από τον 19ο αιώνα. Μετά το τέλος του Δευτέρου Παγκοσμίου Πολέμου, και χάρη στην ώθηση ειδικών μελετών, το προϊόν, κατόπιν θετικής ανταπόκρισης των καταναλωτών, μετακινήθηκε οριστικά πέρα από τα όρια της ελίτ και του οικιακού περιβάλλοντος στην πρώτη μαζική εμπορία του. Κατά τις δεκαετίες του 1960 και του 1970, οι ελιές «Olive taggiasche liguri» εδραίωσαν τη φήμη τους ως ποιοτικό προϊόν χαρακτηριστικό της Λιγουρίας, μετά τη συμμετοχή ενός συνεχώς αυξανόμενου αριθμού παραγωγών, την ενίσχυση της θέσης τους στην αγορά και την αύξηση του εύρους των τύπων προϊόντων (σε άλμη, εκπυρηνωμένες, σε λάδι και ως πάστα). Η φήμη αυτή, μεταξύ άλλων ως αποτέλεσμα της αυξανόμενης χρήσης της ονομασίας στο εμπόριο και στην καθημερινή γλώσσα, ενισχύθηκε τα επόμενα έτη (R. De Andreis και A. Giacobbe *Storia della Taggiasca* [Ιστορία της ελιάς της Taggiasca], 2022) μέσω εξειδικευμένων κειμένων (A. Ricci *Olive da mensa* [Επιτραπέζιες ελιές], 2007· F. Lanza *Olive: A Global History*, 2011), βιβλίων μαγειρικής (*La grande cucina regionale* [Σημαντική τοπική κουζίνα], Λιγουρία, 2005), άρθρων που δημοσιεύονταν επανειλημμένα στον εθνικό τύπο κατά το δεύτερο μισό του εικοστού αιώνα (Corriere della Sera, 7 Φεβρουαρίου 2004· Repubblica, Stampa και Secolo XIX στο Turismo.it, 22 Ιουνίου 2020), εταιρικής διαφήμισης (McDonald's, 2022) και διαφήμισης σουπερμάρκετ (Conad), δημοσιεύσεων στις ΗΠΑ (I. Virbila, *The Review*, 2011), στο Ηνωμένο Βασίλειο (W. Van Grinsven-P. *The Olive Oil Masterclass*, 2019), στη Γερμανία (C. Shinharl *Frühling, Sommer, Gemüse!* [Άνοιξη, καλοκαίρι, λαχανικά!], 2015) και στην Ισπανία (Alamy, 2015), ιστολογίων στην Ιταλία (*la carruba*) και στο εξωτερικό (Scordo.com: Ιταλικές ελιές: οι υπέροχες ελιές Taggiasca από τη Λιγουρία), παρεμβάσεων σημαντικών διεθνών σεφ και γαστρονόμων, όπως ο Alain Ducasse (La Stampa, 26 Απριλίου 1998). Τα τελευταία συνέβαλαν επίσης στη διάδοση γνώσεων σχετικά με μια σειρά παραδοσιακών πιάτων της Λιγουρίας, στα οποία οι ελιές «Olive taggiasche liguri» αποτελούν βασικό στοιχείο, με πρώτο και κύριο το κουνέλι της Λιγουρίας, η συνταγή του οποίου εμφανιζόταν σε σκηνή της παγκοσμίως προβεβλημένης ταινίας του Paolo Sorrentino «The Great Beauty», η οποία κέρδισε το Όσκαρ καλύτερης ξενόγλωσσης ταινίας στα βραβεία Όσκαρ του 2014.

Παραπομπή στη δημοσίευση των προδιαγραφών του προϊόντος

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