C/2025/3097

6.6.2025

Publicación de una solicitud de registro de un nombre con arreglo al artículo 50, apartado 2, letra a), del Reglamento (UE) n.º 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo, sobre los regímenes de calidad de los productos agrícolas y alimenticios

(C/2025/3097)

Tras esta publicación, y de conformidad con el artículo 17 del Reglamento (UE) 2024/1143 del Parlamento Europeo y del Consejo ([1]), en el plazo de tres meses a partir de la fecha de la presente publicación, las autoridades de un Estado miembro o de un tercer país, así como cualquier persona física o jurídica que tenga un interés legítimo y se halle establecida o sea residente en un tercer país, podrán formular oposición ante la Comisión.

DOCUMENTO ÚNICO

«Olive taggiasche liguri»

N.º UE: PGI-IT-03011 de 5.10.2023

DOP ( ) IGP (x)

1. **Nombre(s) (de la DOP o IGP)**

«Olive taggiasche liguri»

2. **Estado miembro o tercer país**

Italia

3. **Descripción del producto agrícola o alimenticio**

3.1. *Tipo de producto*

Clase 1.6. Frutas, hortalizas y cereales frescos o transformados

Código de la nomenclatura combinada

— 07 – HORTALIZAS, PLANTAS, RAÍCES Y TUBÉRCULOS ALIMENTICIOS

— 0710 – Hortalizas, incluso silvestres, aunque estén cocidas en agua o vapor, congeladas:

— 0710 80 – Las demás hortalizas:

— 0710 80 10 – Aceitunas

— 20 - PREPARACIONES DE HORTALIZAS, FRUTAS U OTROS FRUTOS O DEMÁS PARTES DE PLANTAS

— 2005 – Las demás hortalizas, incluso «silvestres», preparadas o conservadas (excepto en vinagre o en ácido acético), sin congelar (excepto los productos de la partida 2006):

— 2005 70 – Aceituna

([1]) Reglamento (UE) 2024/1143 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 11 de abril de 2024, relativo a las indicaciones geográficas para vinos, bebidas espirituosas y productos agrícolas, así como especialidades tradicionales garantizadas y términos de calidad facultativos para productos agrícolas, por el que se modifican los Reglamentos (UE) n.º 1308/2013, (UE) 2019/787 y (UE) 2019/1753, y se deroga el Reglamento (UE) n.º 1151/2012 (DO L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: https://eur-lex.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

3.2. *Descripción del producto que se designa con el nombre indicado en el punto 1*

La indicación geográfica protegida «Olive taggiasche liguri» se refiere a las aceitunas de mesa (aceitunas en salmuera, aceitunas deshuesadas secas, aceitunas deshuesadas en salmuera, aceitunas deshuesadas en aceite de oliva virgen extra) y a la pasta o paté de aceitunas elaborados con aceitunas de la variedad «taggiasca» producidas en la zona geográfica delimitada.

En el momento de su comercialización, el «Olive taggiasche liguri», en su forma estándar (aceitunas en salmuera), presenta las siguientes características:

Forma: oval, ligeramente alargada, si está entera; de forma aplastada e irregular, con un corte o incisión visible, si está picada;

Tamaño: tamaño mínimo de 10 mm;

Color: de verde a verde violáceo, típicamente iridiscente, a marrón oscuro o negro;

Pulpa: firme, si está entera; flexible, elástica, untuosa al tacto, poco fibrosa, si está deshuesada;

Textura: ligeramente crujiente, si está entera; de suave a ligeramente crujiente, si está picada.

Aroma: Presencia de frutosidad;

Sabor: ligeramente ácido, bien equilibrado, con una ligera nota amarga.

Facilidad de deshuesado: mediana ≥ 8,0 si está entera;

Suave: mediana ≥ 2,0;

Amargor: mediano ≤ 3,0;

En el momento de su comercialización, la pasta y el paté «taggiasche liguri» presentan las siguientes características:

Consistencia al tacto: aceitosa, cremosa;

Color: de marrón a rojo vinoso a marrón oscuro;

Pulpa: grasa;

Textura: fina, untable;

Aroma: Presencia de frutosidad;

Sabor: ligeramente ácido, bien equilibrado, con una ligera nota amarga.

Suave: mediana ≥ 2,0;

Amargor: mediano ≤ 3,0.

Queda prohibida la desacidificación mediante agentes químicos alcalinos.

Los atributos sensoriales de las aceitunas «taggiasche liguri» en su forma estándar (aceitunas en salmuera) y en forma de pasta o paté de aceitunas se evalúan de conformidad con el «Método para el análisis sensorial de las aceitunas de mesa» elaborado por el COI en su documento COI/OT/MO n.º 1/Rev. de 3 de junio de 2021.

3.3. *Piensos (únicamente en el caso de los productos de origen animal) y materias primas (únicamente en el caso de productos transformados)*

La materia prima de «Olive taggiasche liguri» está constituida por aceitunas de la variedad «taggiasca» producidas en la región de Liguria, según las condiciones ambientales y de cultivo tradicionales, características de la zona y que confieren a las aceitunas unas cualidades específicas.

3.4. *Fases específicas de la producción que deben llevarse a cabo en la zona geográfica definida*

Los siguientes pasos en la producción de «Olive taggiasche liguri» deben tener lugar, en orden, en la zona geográfica de la región de Liguria.

Las operaciones preliminares, después de la recogida, son el deshojado, el lavado, la clasificación y el calibrado para eliminar cualquier drupa demasiado pequeña. Esta última operación también podrá aplazarse hasta el final de la transformación, en la fase de preenvasado.

El proceso de formación y maduración de la salmuera consiste en la inmersión de los drupas en salmuera, es decir, en una solución compuesta por agua y cloruro sódico en una proporción del 5 al 15 %, ambos inclusive. Las aceitunas deben conservarse en salmuera durante al menos cuarenta y cinco días.

Al final de la fase de maduración, las aceitunas podrán someterse a una transformación complementaria: deshuesado y, sin clasificación previa, reducción en pasta.

En el primer caso, tras el deshuesado, las aceitunas podrán centrifugarse para su secado. El producto así transformado puede permanecer como tal (aceitunas deshuesadas secas) o añadirse al aceite de oliva virgen extra entre el 30 y el 40 % del peso de las aceitunas (aceitunas deshuesadas en aceite de oliva virgen extra).

En el segundo caso, la pulpa obtenida después del deshuesado, en su caso refinada para eliminar la piel restante, se triturará hasta obtener una pasta cremosa y para untar (pasta o paté de aceituna).

A continuación, se envasa y pasteuriza.

Durante los procesos anteriores y hasta el envasado, se podrán añadir hierbas aromáticas al producto o aromatizarse con aromas naturales y tratar con agentes acidificantes.

3.5. *Normas especiales sobre el corte en lonchas, el rallado, el envasado, etc., del producto al que se refiere el nombre registrado*

Las aceitunas «Olive taggiasche liguri» se envasan en recipientes fabricados con materiales aptos para uso alimentario. El peso neto del producto varía entre 40 g y 5,0 kg. Cuando el contenido se sumerja en un líquido de conservación, se entenderá que este peso se refiere al producto escurrido.

Las aceitunas «Olive taggiasche liguri» destinadas a preparaciones o transformaciones posteriores pueden envasarse sin límite de peso neto en envases que cumplan la legislación vigente. Los productos con dichos envases no podrán destinarse al consumidor final.

Para salvaguardar la calidad, garantizar la trazabilidad y controlar el producto comercializado, la «Olive taggiasche liguri» debe envasarse en la zona de producción indicada en el punto 4 por los siguientes motivos: a) garantizar el origen y la trazabilidad del producto, evitando el riesgo de mezcla con aceitunas de procedencia diferente; b) salvaguardar su calidad y características típicas, dado que el producto se encuentra en un delicado equilibrio microbiológico y es perecedero, por lo que no debe someterse a oxidación, cambios bruscos de temperatura, transporte a larga distancia ni manipulaciones adicionales que puedan comprometer su calidad, detener el proceso de fermentación adecuado o alterar su olor, sabor y textura; c) mantener la tradición, ya que el producto también debe su reputación a prácticas tradicionales establecidas a lo largo del tiempo y vinculadas al entorno de origen; d) garantizar la máxima transparencia frente a los consumidores, quienes, gracias a la denominación IGP, pueden relacionar con total confianza la identidad y la reputación del producto con su origen y procedencia de Liguria.

3.6. *Normas especiales sobre el etiquetado del producto al que se refiere el nombre registrado*

Cada envase de «Olive taggiasche liguri» debe llevar en la etiqueta:

— · el nombre «Olive taggiasche liguri»;

— · el tipo de producto específico: «en salmuera», «deshuesadas secas», «deshuesadas, en salmuera», «deshuesadas, en aceite de oliva virgen extra» o «... pasta/paté» con un tamaño de fuente inferior al tamaño del nombre;

— · las palabras «Indicazione Geografica Protetta» [Indicación Geográfica Protegida] o la abreviatura «IGP» [IGP];

— · el símbolo previsto en la legislación de la Unión para las indicaciones geográficas protegidas;

— · el logotipo, reproducido a continuación, compuesto por cuatro elipses superpuestas y entrecruzadas en varios puntos, formando una figura que gráficamente recuerda el óvalo de una aceituna taggiasca. En el interior de las elipses se muestran los siguientes elementos: en la parte superior, las palabras «OLIVE TAGGIASCHE LIGURI»; en la parte inferior, destacando el origen geográfico del producto, el contorno de Liguria, que en ambos extremos se solapa con las elipses. El tipo de letra utilizado es MIDO en color blanco crema Pantone 3-9 C. El contorno que representa Liguria y las elipses son de color blanco crema Pantone 3-9 C. El fondo es azul mar Pantone 105-6 C.



Se permite una versión monocromática en azul marino Pantone 105-6 C o en escala de grises (positiva o negativa) y una versión sobre fondo azul marino Pantone 105-6 C, tal y como se muestra a continuación:



El tamaño del logotipo puede ajustarse a los distintos tipos de uso, respetando la regla de un tamaño mínimo de 15 mm de altura.

La denominación «Olive taggiasche liguri» debe conservarse en italiano, pero pueden añadirse traducciones a las lenguas de los países en los que se comercializa el producto.

En el etiquetado, la presentación y la publicidad del producto «Olive taggiasche liguri»:

— · está prohibido añadir cualquier calificación del producto que no esté expresamente prevista;

— · se permite el uso de indicaciones que hagan referencia a nombres, denominaciones comerciales o marcas privadas, siempre que no sean de tal naturaleza que induzcan a error al consumidor o destaquen características que el producto debe tener en cualquier caso, tal y como lo exige el pliego de especificaciones del producto;

— · podrán utilizarse otras referencias veraces y verificables, incluida una ilustración de la historia del producto o de la empresa, que estén permitidas por la legislación vigente y que no sean contrarias a los objetivos y al contenido del presente pliego de especificaciones;

— · los nombres y la ubicación de las explotaciones, plantaciones y fincas solo podrán añadirse al etiquetado si el producto se ha obtenido exclusivamente del cultivo de olivares en dicha explotación, plantación o finca concreta;

— · se permite el uso de marcas colectivas o de certificación adoptadas o autorizadas por organismos oficiales, siempre que no sean contrarias a los objetivos y al contenido del presente pliego de especificaciones.

Cada tarro o envase de aceitunas «taggiasche liguri» sin hueso en aceite de oliva virgen extra debe indicar en la etiqueta, además del tipo específico de producto, el porcentaje de aceite de oliva en el peso neto del producto total.

4. **Descripción sucinta de la zona geográfica**

La zona geográfica de producción de «Olive taggiasche liguri» comprende todo el territorio administrativo de la región de Liguria.

5. **Vínculo con la zona geográfica**

El reconocimiento de la indicación geográfica protegida «Olive taggiasche liguri» se basa en su reputación. Esto se basa en las características específicas del producto, respaldadas por la literatura científica y sectorial (CERSAA, 2021; A. Ricci en *Olive e Olio*, [Aceitunas y aceite] 2010) y confirmadas por análisis de laboratorio (LabCam Albenga, 2021 y 2024). Estas características son muy apreciadas entre el público e incluyen, en particular: el sabor dulce, al que contribuye un ligero amargor, la facilidad con la que la pulpa se separa del hueso al masticar y el sabor más delicado. También es importante destacar que, según estudios de mercado (Demoskopea, 2022) realizados tanto en zonas con mayor impacto comercial como a nivel nacional, los aspectos cualitativos más destacados están claramente asociados al área de origen. Las «olive taggiasche liguri» fueron reconocidas espontáneamente como características de la zona de origen por dos tercios de la muestra de consumidores del noroeste de Italia y por la mayoría de los consumidores a nivel nacional, y su reputación se extendió a todos los tipos de productos actualmente comercializados (aceitunas en salmuera, aceitunas secas sin hueso, aceitunas sin hueso en aceite de oliva virgen extra y pasta de aceitunas).

Algunos aspectos del vínculo con la zona, en particular la forma en que la variedad (genotipo) se ha adaptado a los factores naturales, históricos y humanos del entorno autóctono (fenotipo), han contribuido a reforzar la reputación del producto basada en sus características.

La aceituna taggiasca, que debe su nombre a la localidad de Taggia, donde en el siglo X los monjes benedictinos plantaron los primeros árboles, es una planta caracterizada por su gran fertilidad y fuerte crecimiento, pero sensible a las heladas y a las temperaturas extremas. Ha sido capaz de aclimatarse a Liguria, que tiene forma de arco con la parte abierta hacia el sur y ocupa una estrecha franja de tierra entre el mar, lo que le aporta efectos beneficiosos en cuanto a condiciones climáticas y temperatura, y una cadena montañosa que la protege al norte de los vientos y las bajas temperaturas. La expansión de la variedad en esta zona se ha visto favorecida por su doble uso (aceituna de mesa y aceite de oliva) y por su vigor vegetativo natural (Gallesio, Pomona 1817-1839), que le permiten crecer en terrenos difíciles, asegurando con su sistema radicular el mantenimiento de los muros de piedra seca y contribuyendo así a la singularidad y conservación del típico paisaje aterrazado de Liguria, declarado patrimonio cultural inmaterial de la humanidad por la Unesco.

También se considera que las características específicas del suelo, el clima y el medio ambiente influyen en algunas de las características específicas de la «olive taggiasche liguri». Esto se refiere, en primer lugar, a su dulzor, que es superior al de otras aceitunas, ya sean de otros cultivares o de aceitunas taggiasche no producidas en Liguria. El clima de la región durante el periodo de crecimiento de los frutos (veranos calurosos y secos, sin cambios extremos de temperatura, brisas constantes) favorece una maduración lenta y homogénea. Esto permite a los oleicultores planificar una recolección escalonada en función de la altitud, aprovechando así el periodo más largo durante el cual se acumula el azúcar en las aceitunas (entre el inicio de la maduración y la maduración completa). Esto se ve corroborado por algunos estudios estadísticos, que muestran un mayor contenido medio de carbohidratos en la variedad «olive taggiasche liguri» que en otras variedades (CeRSAA, 2021 y CeRSAA – LABCAM, 2024).

Además, las mismas condiciones climáticas derivadas de la ubicación de Liguria cerca del paralelo 45 (en particular, una temperatura media más baja, ausencia de diferencias térmicas extremas y una luz diurna menos intensa que en otras regiones olivareras) influyen de manera significativa en el contenido de polifenoles que, siendo estadísticamente inferior al de otras aceitunas, se traduce en un ligero amargor que contrasta agradablemente con el sabor dulce de las aceitunas «taggiasche liguri».

Las características específicas mencionadas, que muchos consumidores buscan, son comunes a los distintos tipos de producto, ya que están presentes en la materia prima básica, las aceitunas enteras en salmuera utilizadas para su posterior preparación o transformación, incluida la pasta de aceitunas, un producto artesanal sencillo en el que se encuentran los mismos valores organolépticos característicos.

Un aspecto importante de la reputación de «Olive taggiasche liguri» es la facilidad con la que se desprende del hueso, que se refleja en el análisis sensorial. Esta es otra característica específica en la que existe una interacción fructífera entre factores naturales y humanos en la zona: el cultivo en seco y la elección del grado adecuado de maduración mediante la práctica de la vendimia escalonada favorecen la maduración profunda y progresiva de los tejidos de la drupa y el hueso, lo que da lugar a una pulpa firme que se desprende fácilmente del hueso.

Otro factor humano digno de mención que influye en la reputación de «Olive taggiasche liguri» es el saber hacer específico local, que se manifiesta en el cuidado dedicado al cultivo de los olivares, la selección visual de las aceitunas para determinar los niveles óptimos de calidad y madurez para su finalidad prevista y la artesanía de las plantas de transformación, cuyo elevado número y distribución demuestran un alto grado de profesionalidad arraigado en el tejido económico y social.

La tradición de las familias de conservar las aceitunas taggiasche en salmuera está documentada históricamente desde el siglo XIX. Tras el fin de la Segunda Guerra Mundial, y estimulado por estudios específicos, el producto salió definitivamente del ámbito de las élites y los hogares tras la favorable acogida de los consumidores a la primera comercialización masiva del producto. En los años sesenta y setenta, las «Olive taggiasche liguri» consolidaron su reputación como producto típico y de calidad de Liguria gracias a la participación de un número cada vez mayor de productores, al fortalecimiento de su posición en el mercado y a la ampliación de la gama de productos (en salmuera, sin hueso, en aceite y en pasta). Esta reputación, gracias también al uso cada vez más frecuente del nombre en el comercio y en el lenguaje cotidiano, se consolidó en los años siguientes [R. De Andreis y A. Giacobbe *Storia della Taggiasca* («Historia de la aceituna taggiasca»), 2022] a través de textos especializados [A. Ricci *Olive da mensa* («Aceitunas de mesa»), 2007; F. Lanza *Olive: A Global History* («La aceituna: una historia mundial»), 2011], el libro de recetas [*La grande cucina regionale* («La gran cocina regional»), Liguria, 2005], artículos aparecidos en los principales periódicos nacionales a lo largo de la segunda mitad del siglo XX (*Corriere della Sera*, 7 de febrero de 2004; *Repubblica, Stampa* y *Secolo XIX* en Turismo.it, 22 de junio de 2020), publicidad empresarial (McDonald's, 2022) y publicidad para supermercados (Conad), publicaciones en los Estados Unidos [I. Virbila, *The Review* («La revista»), 2011], en el Reino Unido [W. Van Grinsven-P. *The Olive Oil Masterclass* («La clase magistral sobre el aceite de oliva»), 2019], en Alemania [C. Shinharl *Frühling, Sommer, Gemüse!* («¡Primavera, verano, verduras!»), 2015] y en España (Alamy, 2015), blogs en Italia (*la carruba*) y en el extranjero [Scordo.com: *Italian olives: The lovely Taggiasca olives from Liguria* («Aceitunas italianas: las excelentes aceitunas taggiasca de Liguria»)], intervenciones de importantes chefs y gastrónomos internacionales, como Alain Ducasse (*La Stampa*, 26 de abril de 1998). Estos últimos también han dado a conocer una serie de platos tradicionales de Liguria, entre los que destacan las aceitunas «Olive taggiasche liguri», y, sobre todo, el conejo a la ligur, cuya receta apareció en una escena vista en todo el mundo en la película de Paolo Sorrentino *La gran belleza*, que ganó el Óscar a la mejor película extranjera en 2014.

Referencia a la publicación del pliego de condiciones

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 [no disponible en español].