C/2025/3097

6.6.2025

Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EL) nr 1151/2012 (põllumajandustoodete ja toidu kvaliteedikavade kohta) artikli 50 lõike 2 punkti a kohase nimetuse registreerimise taotluse avaldamine

(C/2025/3097)

Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EL) 2024/1143 ([1]) artikliga 17 on ette nähtud, et kolme kuu jooksul pärast kõnealuse avaldamise kuupäeva võivad liikmesriigi või kolmanda riigi asutused või õiguspärast huvi omav füüsiline või juriidiline isik, kelle elu- või asukoht on kolmandas riigis, esitada komisjonile vastuväite.

KOONDDOKUMENT

„Olive taggiasche liguri“

ELi number: PGI-IT-03011 — 5.10.2023

KPN ( ) KGT (x)

1. **(KPNi või KGT) nimetus(ed)**

„Olive taggiasche liguri“

2. **Liikmesriik või kolmas riik**

Itaalia

3. **Põllumajandustoote või toidu kirjeldus**

3.1. *Toote liik*

Klass 1.6. Puuviljad, köögiviljad ja teraviljad töötlemata ja töödeldud kujul

Kombineeritud nomenklatuuri kood

— 07 – KÖÖGIVILI NING SÖÖDAVAD JUURED JA MUGULAD

— 0710 – Külmutatud köögivili, toores või eelnevalt aurutatud või keedetud:

— 0710 80 – Muud köögiviljad:

— 0710 80 10 – Oliivid

— 20 – TOOTED KÖÖGI- JA PUUVILJADEST, MARJADEST, PÄHKLITEST VÕI MUUDEST TAIMEOSADEST

— 2005 – Muud köögiviljad, toiduks valmistatud või konserveeritud ilma äädikata või äädikhappeta, külmutamata, v.a rubriigis 2006 nimetatud tooted:

— 2005 70 – Oliivid

([1]) Euroopa Parlamendi ja nõukogu 11. aprilli 2024. aasta määrus (EL) 2024/1143, milles käsitletakse veinile, piiritusjookidele ja põllumajandustoodetele antavaid geograafilisi tähiseid ning põllumajandustoodete garanteeritud traditsioonilisi tooteid ja vabatahtlikke kvaliteedimõisteid ning millega muudetakse määrusi (EL) nr 1308/2013, (EL) 2019/787 ja (EL) 2019/1753 ning tunnistatakse kehtetuks määrus (EL) nr 1151/2012 (ELT L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

3.2. *Punktis 1 esitatud nimetusele vastava toote kirjeldus*

Kaitstud geograafiline tähis „Olive taggiasche liguri“ viitab määratletud geograafilises piirkonnas sordi „Taggiasca“ oliividest toodetud lauaoliividele (oliivid soolvees, kuivad kivita oliivid, kivita oliivid soolvees, kivita oliivid ekstraväärisoliiviõlis) ja oliivipastale või -pasteedile.

Turule laskmisel on tootel „Olive taggiasche liguri“ selle standardkujul (oliivid soolvees) järgmised omadused:

kuju: tervetel oliividel ovaalne, kergelt pikergune; kivita oliividel lamendunud ja korrapäratu, nähtava lõike või sisselõikega;

suurus: vähemalt 10 mm;

värvus: roheline, iseloomuliku läikega lillakasroheline, tumepruun või must;

viljaliha: tervetel oliividel tihke; kivita oliividel pehme, elastne, puudutamisel libe, mitte väga kiuline;

tekstuur: tervetel oliividel kergelt krõmpsuv; kivita oliividel pehme kuni kergelt krõmpsuv;

lõhn: tunda on puuviljasust;

maitse: kergelt hapukas, tasakaalustatud, pisut mõrkjas;

kivi eemaldamise hõlpsus: tervetel oliividel mediaan ≥ 8,0;

magusus: mediaan ≥ 2,0;

mõrudus: mediaan ≤ 3,0.

Turule laskmisel on oliivide „Olive taggiasche liguri“ pastal ja pasteedil järgmised omadused:

puudutamisel tajutav konsistents: õline, kreemjas;

värvus: pruun, veinipunane või tumepruun;

viljaliha: õline;

tekstuur: õrn, määritav;

lõhn: tunda on puuviljasust;

maitse: kergelt hapukas, tasakaalustatud, pisut mõrkjas;

magusus: mediaan ≥ 2,0;

mõrudus: mediaan ≤ 3,0.

Happesuse vähendamine aluseliste keemiliste ainete abil on keelatud.

Toote „Olive taggiasche liguri“ organoleptilisi omadusi selle standardkujul (oliivid soolvees) ning oliivipasta või -pasteedi kujul hinnatakse vastavalt lauaoliivide organoleptilise analüüsi meetodile, mis on välja töötatud rahvusvahelise oliivinõukogu dokumendiga COI/OT/MO nr 1/Rev. 3, juuni 2021.

3.3. *Sööt (üksnes loomse päritoluga toodete puhul) ja tooraine (üksnes töödeldud toodete puhul)*

Toote „Olive taggiasche liguri“ tooraine koosneb sordi „Taggiasca“ oliividest, mis on toodetud Liguuria maakonnas kooskõlas piirkonnale iseloomulike traditsiooniliste keskkonna- ja kasvutingimustega, mis annavad oliividele erilised kvaliteediomadused.

3.4. *Tootmise erietapid, mis peavad toimuma määratletud geograafilises piirkonnas*

Toote „Olive taggiasche liguri“ tootmise järgmised etapid peavad toimuma Liguuria maakonna geograafilisel maa-alal.

Esialgsed toimingud pärast saagikoristust on lehtede eemaldamine, pesemine, sortimine ja suuruse määramine, et kõrvaldada kõik liiga väikesed viljad. Viimase toimingu võib edasi lükata ka töötlemise lõppu, pakkimiseelsesse etappi.

Soolvee valmistamise ja laagerdamise protsess hõlmab viljade paigutamist soolvette, st vee ja naatriumkloriidi 5–15 % (kaasa arvatud) lahusesse. Oliive peab hoidma soolvees vähemalt 45 päeva.

Laagerdamise lõpus võib järgneda oliivide edasine töötlemine: kivide eemaldamine ja eelnevalt sortimata oliivide purustamine pastaks.

Esimesel juhul võib oliivid pärast kivide eemaldamist kuivaks tsentrifuugida. Sel viisil töödeldud toote võib jätta selliseks (kuivad kivita oliivid) või lisada ekstra-väärisoliiviõli 30–40 % oliivide kaalust (ekstra-väärisoliiviõlis kivita oliivid).

Teisel juhul jahvatatakse kivide eemaldamise järel saadud viljaliha, mis võib lisaks olla puhastatud kestajääkide eemaldamiseks, kuni saadakse kreemjas ja määritav pasta (oliivipasta või -pasteet).

Seejärel toode pakendatakse ja pastöriseeritakse.

Eespool nimetatud protsesside ajal ja kuni pakendamiseni võib tootele lisada maitsetaimi või maitsestada seda looduslike aroomiainetega ja töödelda hapestavate ainetega.

3.5. *Erieeskirjad toote viilutamise, riivimise, pakendamise jms kohta, millele registreeritud nimetus viitab*

Toode „Olive taggiasche liguri“ pakitakse toidu jaoks sobivast materjalist mahutitesse. Toote netokaal on vahemikus 40 g kuni 5,0 kg. Kui sisu paikneb säilitusvedelikus, tähendab nimetatud mass nõrutatud toote massi.

Toote „Olive taggiasche liguri“, mida kasutatakse edasiseks töötlemiseks või valmististeks, võib pakendada kehtivatele õigusaktidele vastavatesse mahutitesse, ilma et netokaal oleks piiratud. Sellise pakendiga tooted ei tohi olla ette nähtud lõpptarbijale.

Kvaliteedi ja jälgitavuse tagamiseks ning turule lastud toote kontrollimiseks peab toode „Olive taggiasche liguri“ olema pakendatud punktis 4 osutatud tootmispiirkonnas järgmistel põhjustel: a) toote päritolu ja jälgitavuse tagamiseks, vältides mujalt pärinevate oliividega segamise ohtu; b) toote kvaliteedi ja iseloomulike omaduste säilitamiseks, arvestades, et toote mikrobioloogiline tasakaal on õrn, toode on kiiresti riknev ega talu oksüdeerumist, järske temperatuurimuutusi, pikkade vahemaade läbimist või edasist käitlemist, mis võib kahjustada toote kvaliteeti, peatada nõuetekohase fermenteerimisprotsessi või põhjustada lõhna, maitse ja tekstuuri halvenemist; c) traditsiooni hoidmiseks, kuna toote maine tuleneb ka aja jooksul väljakujunenud tavadest, mis on seotud päritolukeskkonnaga; d) maksimaalse läbipaistvuse tagamiseks tarbijatele, kellel on kaitstud geograafilise tähise abil võimalik seostada toote andmed ja maine kindlalt Liguuria kui päritolu- ja lähtekohaga.

3.6. *Sellise toote märgistamise erieeskirjad, millele registreeritud nimetus viitab*

Toote „Olive taggiasche liguri“ iga pakendi etiketil peab olema:

— nimetus „Olive taggiasche liguri“;

— tooteliigi nimetus: nimest väiksema kirjasuurusega „soolvees“, „kuivad kivita“, „soolvees kivita“, „ekstra-väärisoliiviõlis kivita“ või „... pasta/pasteet“;

— sõnad „Indicazione Geografica Protetta“ (kaitstud geograafiline tähis) või lühend „IGP“ (KGT);

— kaitstud geograafilisi tähiseid käsitleva ELi õigusaktiga ette nähtud sümbol;

— allpool esitatud logo, mis koosneb neljast ellipsist, mis kattuvad ja lõikuvad mitmes punktis, moodustades kujutise, mis sarnaneb graafiliselt „Taggiasca“ oliivide ovaaliga. Ellipsite sees on järgmised elemendid: ülemises osas sõnad „OLIVE TAGGIASCHE LIGURI“; alumises osas on toote geograafilist päritolu esile tõstev Liguuria piirjoon, mis mõlemas otsas kattub ellipsitega. Kasutatakse MIDO fonti kreemvalge värvusega Pantone 3–9 C. Liguuria ja ellipsite kontuur on kreemvalge Pantone 3–9 C. Taust on meresinine Pantone 105–6 C.



Lubatud on monokroomne versioon Pantone meresinisega 105–6 C või halli skaalal (positiiv või negatiiv) ja versioon meresinisel Pantone 105–6 C taustal, nagu näidatud allpool:





Logo suurust võib kohandada vastavalt eri kasutusviisidele, järgides nõuet, et minimaalne kõrgus on 15 mm.

Nimetus „Olive taggiasche liguri“ tuleb säilitada itaalia keeles, kuid lisada võib tõlkeid nende riikide keeltesse, kus toodet müüakse.

Toote „Olive taggiasche liguri“ märgistamisel, esitlemisel ja reklaamimisel:

— on keelatud lisada mis tahes tootekirjeldust, mida ei ole sõnaselgelt ette nähtud;

— nimetustele, ärinimedele või erakaubamärkidele viitavate märgete kasutamine on lubatud tingimusel, et need ei eksita tarbijat ega too esile omadusi, mis peavad tootel igal juhul olema, sest need on tootespetsifikaadis nõutud;

— kasutada võib muid tõeseid ja kontrollitavaid viiteid, sealhulgas toote ja/või äritegevuse ajaloo näiteid, mis on kehtivate õigusaktidega lubatud ja mis ei ole vastuolus käesoleva tootespetsifikaadi eesmärkide ja sisuga;

— põllumajanduslike majapidamiste, põllumajandusettevõtete ja farmide nimesid ja asukohti võib lisada märgisele vaid siis, kui toode saadi eranditult nimetatud põllumajanduslikule majapidamisele, põllumajandusettevõttele või farmile kuuluvatest oliiviistandustest;

— ametiasutuste poolt vastu võetud või lubatud kollektiivkaubamärkide või sertifitseerimismärkide kasutamine on lubatud, kui see ei ole vastuolus käesoleva tootespetsifikaadi eesmärkide ja sisuga.

Ekstra-väärisoliiviõlis kivita oliivide „Olive taggiasche liguri“ igal purgil või pakendil peab lisaks konkreetsele tooteliigile olema märgitud oliiviõli protsent kogu toote netomassist.

4. **Geograafilise piirkonna täpne määratlus**

Toote „Olive taggiasche liguri“ geograafiline tootmispiirkond hõlmab kogu Liguuria maakonna haldusterritooriumi.

5. **Seos geograafilise piirkonnaga**

Kaitstud geograafilise tähise „Olive taggiasche liguri“ tunnustamine põhineb selle mainel. See rajaneb toote eriomadustel, mida toetavad teadus- ja valdkondlik kirjandus (CERSAA, 2021; A. Ricci teoses „Olive e Olio“ („Oliivid ja õli“), 2010) ja kinnitavad laborianalüüsid (LabCam Albenga, 2021 ja 2024). Need omadused on laialdaselt hinnatud ja hõlmavad eelkõige järgmist: magus maitse, mida toetab kergelt mõrkjas nüanss, närimisel viljaliha kivist eraldamise hõlpsus ja peenemad maitseomadused. Samuti on oluline, et vastavalt turu-uuringule (Demoskopea, 2022), mis viidi läbi nii suurema kaubandusliku mõjuga piirkondades kui ka riigi tasandil, on kõige märkimisväärsemad kvaliteediaspektid selgelt seotud päritolupiirkonnaga. Kaks kolmandikku Loode-Itaalia tarbijatest ja enamik tarbijaid riigi tasandil tunnistasid spontaanselt toote „Olive taggiasche liguri“ päritolupiirkonnale iseloomulikuks ning see maine hõlmas kõiki turul olevaid tooteliike (soolvees oliivid, kuivad kivita oliivid, ekstraväärisoliiviõlis kivita oliivid ja oliivipasta).

Teatavad piirkondliku seose aspektid, eelkõige viis, kuidas sort (genotüüp) on kohaliku keskkonna looduslike, ajalooliste ja inimteguritega kohanenud (fenotüüp), on aidanud tugevdada toote omadustel põhinevat mainet.

Õlipuu sordist „Taggiasca“, mis on saanud nime Taggia linna järgi, kus benediktiini mungad istutasid 10. sajandil esimesed puud, on taim, mida iseloomustab suur viljakus ja tugev kasv, kuid mis on vastuvõtlik külmale ja äärmuslikele temperatuuridele. Ta on suutnud aklimatiseeruda Liguurias, mis on lõunasse avaneva kaare kujuline maariba, mille ühel küljel on meri, mis avaldab soodsat mõju ilmastikuoludele ja temperatuurile, ning teisel mäeahelik, mis varjab seda põhjas tuulte ja madalate temperatuuride eest. Sordi levikut selles piirkonnas on soodustanud selle kahesugune kasutus (nii lauaoliivide kui ka oliiviõli tootmiseks) ja selle looduslik vegetatiivne elujõulisus (Gallesio, „Pomona“, 1817–1839), mis tähendab, et seda saab kasvatada keerulisel maastikul, kus selle juured tagavad kuivkivimüüride säilimise, andes sellega panuse Liguuria ainulaadsesse terrassidega maastikku, mille UNESCO on deklareerinud inimkonna vaimseks kultuuripärandiks, ning aidates kaasa selle kaitsele.

Mulla-, kliima- ja keskkonnatingimusi peetakse samuti toote „Olive taggiasche liguri“ teatavate eriomaduste mõjutajateks. See on seotud esiteks nende magususega, mis on suurem kui teiste sortide oliividel või väljaspool Liguuriat toodetud „Taggiasche“ oliividel. Piirkonna kliima viljade kasvuperioodil (kuumad kuivad suved, äärmuslike temperatuurimuutuste puudumine, pidev tuulisus) soodustab aeglast ja ühtlast valmimist. See võimaldab oliivikasvatajatel planeerida järkjärgulist saagikoristust sõltuvalt kõrgusest ning kasutada seega ära pikemat aega, mille jooksul suhkur oliivides koguneb (valmimise algusest täieliku valmimiseni). Seda toetavad mõned statistilised uuringud, mille kohaselt on süsivesikute keskmine sisaldus oliivides „Olive taggiasche liguri“ suurem kui teiste sortide oliivides (CERSAA, 2021, ja CERSAA – LabCam, 2024).

Lisaks mõjutavad samad ilmastikutingimused, mis tulenevad Liguuria asukohast 45. laiuskraadi lähedal (eelkõige madalam keskmine temperatuur, äärmuslike temperatuurierinevuste puudumine ja vähem intensiivne ööpäevane valgus kui teistes oliivikasvatuspiirkondades), oluliselt polüfenoolide sisaldust, mis on statistiliselt väiksem kui teistel oliividel ja väljendub õrnalt mõrkjas maitses, mis pakub meeldivat kontrasti oliivide „Taggiasche liguri“ magususele.

Nimetatud eriomadused, mida soovivad paljud tarbijad, on toote eri liikidele ühised, kuna need on omased põhitoorainele, tervetele soolvees oliividele, mida kasutatakse hilisemaks valmistamiseks või töötlemiseks, sealhulgas on samad iseloomulikud organoleptilised omadused oliivipastal, mis on lihtne käsitööndusliк toode.

Toote „Olive taggiasche liguri“ maine üks oluline aspekt on organoleptilises analüüsis väljendatud kivist eraldamise hõlpsus. See on veel üks eriomadus, milles avaldub piirkonna looduslike ja inimtegurite viljakas koostoime: kuivad kasvutingimused ja õige küpsusastme valimine järkjärgulise koristamise käigus toetavad oliivi luuvilja ja kivi kudede sügavat ja aegamööda toimuvat küpsemist, soodustades tihket viljaliha, mis hõlpsalt kivist eraldub.

Veel üks oluline inimtegur, mis mõjutab toote „Olive taggiasche liguri“ mainet, on eriline kohalik oskusteave, mis väljendub pühendumuses, millega oliivisalusid hooldatakse, oliivide visuaalses valimises, et saavutada ettenähtud otstarbeks optimaalne kvaliteet ja küpsus, ning käsitööoskustes, mida rakendatakse töötlemisettevõtetes, mille suur arv ja levik näitab suurt kutsemeisterlikkust, mille juured on majanduslikus ja sotsiaalses struktuuris.

„Taggiasche“ oliivide soolvees säilitamise perekondlik traditsioon on ajalooliselt dokumenteeritud alates 19. sajandist. Pärast teise maailmasõja lõppu ja konkreetsete uuringute mõjul murdis toode elitaarsest ja kodumajapidamiste sfäärist lõplikult välja pärast tarbijate soodsat reaktsiooni toote esimesele massturustamisele. 1960. ja 1970. aastatel tugevnes toote „Olive taggiasche liguri“ maine Liguuriale iseloomuliku kvaliteettootena, kui kaasati üha rohkem tootjaid, nende turupositsioon tugevnes ja tooteliikide arvu suurendati (soolvees, kivita, õlis ja pastana). Järgnenud aastate jooksul kasvas maine veelgi, sealhulgas tänu nimetuse üha sagedasemale kasutamisele kaubanduses ja tavakeeles (R. De Andreis ja A. Giacobbe, „Storia della Taggiasca“ („Taggiasca“ oliivi ajalugu), 2022), erialatekstides (A. Ricci, „Olive da mensa“ (Lauaoliivid), 2007; F. Lanza „Olive: A Global History“ (Maailma oliivide ajalugu), 2011), retseptiraamatutes („La grande cucina regionale“ (Maakonna suurepärane köök), Liguria, 2005) ning paljudele artiklitele, mis ilmusid kogu 20. sajandi teise poole vältel riigi peamistes ajalehtedes (*Corriere della Sera*, 7. veebruar 2004; *La Repubblica*, *La Stampa* ja *Il Secolo XIX*, veebisaidil Turismo.it, 22. juuni 2020), ärireklaamile (McDonald's, 2022) ja supermarketite reklaamile (Conad), trükistele USAs (I. Virbila, *The Review*, 2011), Ühendkuningriigis (W. Van Grinsven-Padberg, „The Olive Oil Masterclass“ (Oliiviõli meistriklass), 2019), Saksamaal (C. Shinharl, „Frühling, Sommer, Gemüse!“ (Kevad, suvi, köögivili!), 2015) ja Hispaanias (Alamy, 2015), blogidele Itaalias (*la carruba*) ja välismaal (Scordo.com: *Italian olives: The lovely Taggiasca olives from Liguria* (Itaalia oliivid: Liguuria meeldivad „Taggiasca“ oliivid), rahvusvaheliselt tuntud kokkade ja gastronoomide tegevusele, näiteks Alain Ducasse (*La Stampa*, 26. aprill 1998). Viimati nimetatud on levitanud teadmisi ka mitmesuguste traditsiooniliste Liguuria toitude kohta, mille oluline osa on toode „Olive taggiasche liguri“, eelkõige Liguuria küülik, mille retsept figureeris kogu maailmas vaadatud stseenis Paolo Sorrentino filmis „Kohutav ilu“, mis võitis 2014. aastal parima võõrkeelse filmi Oscari.

Viide spetsifikaadi avaldamisele

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