C/2025/3097

6.6.2025

Nimen rekisteröintihakemuksen julkaiseminen maataloustuotteiden ja elintarvikkeiden laatujärjestelmistä annetun Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) N:o 1151/2012 50 artiklan 2 kohdan a alakohdan nojalla

(C/2025/3097)

Jäsenvaltion tai kolmannen maan viranomaiset taikka luonnolliset henkilöt tai oikeushenkilöt, joiden oikeutettua etua asia koskee ja jotka ovat sijoittautuneet kolmanteen maahan tai asuvat siellä, voivat kolmen kuukauden kuluessa julkaisupäivästä esittää komissiolle vastaväitteen Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) 2024/1143 ([1]) 17 artiklan mukaisesti.

YHTENÄINEN ASIAKIRJA

”Olive taggiasche liguri”

EU-nro: PGI-IT-03011 – 5.10.2023

SAN ( ) SMM (x)

1. **(SAN:n tai SMM:n) nimi tai nimet**

”Olive taggiasche liguri”

2. **Jäsenvaltio tai kolmas maa**

Italia

3. **Maataloustuotteen tai elintarvikkeen kuvaus**

3.1 *Tuotelaji*

Luokka 1.6 Hedelmät, vihannekset ja viljat sellaisenaan tai jalostettuina

Yhdistetyn nimikkeistön koodi

— 07 – KASVIKSET SEKÄ TIETYT SYÖTÄVÄT KASVIT, JUURET JA MUKULAT

— 0710 – Jäädytetyt kasvikset (myös höyryssä tai vedessä keitetyt)

— 0710 80 – muut kasvikset

— 0710 80 10 – oliivit

— 20 – KASVIKSISTA, HEDELMISTÄ, PÄHKINÖISTÄ TAI MUISTA KASVINOSISTA VALMISTETUT TUOTTEET

— 2005 – Muulla tavalla kuin etikan tai etikkahapon avulla valmistetut tai säilötyt muut kasvikset, jäädyttämättömät, muut kuin nimikkeen 2006 tuotteet

— 2005 70 – oliivit

([1]) Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EU) 2024/1143, annettu 11 päivänä huhtikuuta 2024, viinejä, tislattuja alkoholijuomia ja maataloustuotteita koskevista maantieteellisistä merkinnöistä sekä aidoista perinteisistä tuotteista ja maataloustuotteiden vapaaehtoisista laatumerkinnöistä, asetusten (EU) N:o 1308/2013, (EU) 2019/787 ja (EU) 2019/1753 muuttamisesta sekä asetuksen (EU) N:o 1151/2012 kumoamisesta (EUVL L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

3.2 *Kuvaus 1 kohdassa nimetystä tuotteesta*

Suojatulla maantieteellisellä merkinnällä ”Olive taggiasche liguri” tarkoitetaan rajatulla maantieteellisellä alueella tuotettuja taggiasca-lajikkeen syötäväksi tarkoitettuja oliiveja (suolaveteen säilöttyjä oliiveja, kuivattuja oliiveja, joista kivet on poistettu, suolaveteen säilöttyjä oliiveja, joista kivet on poistettu, ekstra-neitsytoliiviöljyyn säilöttyjä oliiveja, joista kivet on poistettu) sekä oliivitahnaa (paté).

Olive taggiasche liguri -oliiveilla on markkinoille saatettaessa vakiomuodossaan (suolaveteen säilötyt oliivit) seuraavat ominaisuudet:

Muoto: kokonaisena soikea, hieman pitkänomainen; jos kivet on poistettu, litistynyt ja epäsäännöllinen, leikkaus tai viilto näkyvissä.

Koko: vähintään 10 mm

Väri: vaihtelee vihreästä purppuranvihreään – useimmiten kimmeltävään – ja tummanruskeaan tai mustaan

Hedelmäliha: kokonaisena kiinteä; jos kivet on poistettu, joustava, kimmoisa, pehmeä tuntuma, ei kovin kuitumainen

Koostumus: kokonaisena hieman rapea; jos kivet on poistettu, pehmeästä hieman rapeaan

Tuoksu: hedelmäinen

Maku: hieman hapokas ja hyvin tasapainoinen, aavistuksen karvas vivahde.

Kivien poistamisen helppous: mediaani ≥ 8,0 (kokonaiset)

Makeus: mediaani ≥ 2,0

Karvaus: mediaani ≤ 3,0.

Olive taggiasche liguri -oliivitahnalla (paté) on markkinoille saatettaessa seuraavat ominaisuudet:

Rakenne kosketettaessa: öljyinen, kermamainen

Väri: vaihtelee ruskeasta viininpunaiseen ja tummanruskeaan

Hedelmäliha: öljymäinen

Koostumus: hienojakoinen, levitettävä

Tuoksu: hedelmäinen

Maku: hieman hapokas ja hyvin tasapainoinen, aavistuksen karvas vivahde.

Makeus: mediaani ≥ 2,0

Karvaus: mediaani ≤ 3,0.

Happamuuden vähentäminen emäksisillä kemiallisilla aineilla on kielletty.

Olive taggiasche liguri -oliivien vakiomuodon (suolaveteen säilötyt oliivit) ja oliivitahnan (paté) aistinvaraiset ominaisuudet arvioidaan kansainvälisen oliivineuvoston IOC:n asiakirjassa COI/OT/MO No 1/Rev. 3 (kesäkuu 2021) esitetyn syötäväksi tarkoitettujen oliivien aistinvaraista analyysiä koskevan menetelmän mukaisesti.

3.3 *Rehu (vain eläinperäiset tuotteet) ja raaka-aineet (vain jalostetut tuotteet)*

Olive taggiasche liguri -oliivien raaka-aine koostuu Ligurian alueella tuotetuista taggiasca-lajikkeen oliiveista, joiden erityiset laatuominaisuudet perustuvat alueen perinteisiin ympäristö- ja viljelyolosuhteisiin.

3.4 *Erityiset tuotantovaiheet, joiden on tapahduttava yksilöidyllä maantieteellisellä alueella*

Seuraavien Olive taggiasche liguri -oliivien tuotantovaiheiden on tapahduttava mainitussa järjestyksessä Ligurian alueen maantieteellisellä alueella.

Sadonkorjuun jälkeiset alustavat toimenpiteet eli lehtien poistaminen, pesu, lajittelu ja koon tarkistaminen liian pienten oliivien poistamiseksi. Viimeksi mainittu työvaihe voidaan suorittaa myös jalostamisen lopussa ennen pakkausvaihetta.

Suolaveden muodostamiseen ja kypsytykseen kuuluu oliivien upottaminen suolaveteen eli liuokseen, joka koostuu vedestä ja 5–15 prosentista natriumkloridia. Oliivit on pidettävä suolavedessä vähintään 45 päivän ajan.

Kypsytysvaiheen lopuksi oliivit voidaan jalostaa edelleen: kivien poistaminen ja tahnan valmistaminen (ilman edeltävää lajittelua).

Ensimmäisessä tapauksessa oliivit voidaan kivien poistamisen jälkeen kuivata linkoamalla. Näin jalostettu tuote voi jäädä sellaiseksi (kuivat oliivit, joista kivet on poistettu) tai lisätä ekstra-neitsytoliiviöljyyn niin, että öljyä on 30–40 prosenttia oliivien painosta (ekstra-neitsytoliiviöljyyn säilötyt oliivit).

Jälkimmäisessä tapauksessa kivien poistamisen jälkeen saatu hedelmäliha, josta on mahdollisesti puhdistettu jäljellä oleva kuori, jauhetaan, kunnes saadaan kermamainen, levitettävä tahna (oliivitahna tai paté).

Seuraavaksi tuote pakataan ja pastöroidaan.

Edellä mainittujen prosessien aikana ja aina pakkaamiseen asti tuotteeseen voidaan lisätä yrttejä tai sitä voidaan maustaa luonnollisilla aromeilla sekä käsitellä happamoittavilla aineilla.

3.5 *Tuotteen, johon rekisteröity nimi viittaa, viipalointia, raastamista ja pakkaamista koskevat erityiset säännöt*

Olive taggiasche liguri -oliivit pakataan elintarvikekäyttöön soveltuvasta materiaalista valmistettuihin pakkauksiin. Tuotteen nettopaino vaihtelee 40 grammasta 5,0 kilogrammaan. Jos sisältö on säilöntänesteessä, painolla tarkoitetaan valutettua tuotetta.

Olive taggiasche liguri -oliivit, jotka on tarkoitettu käytettäväksi jatkojalostuksessa tai valmisteissa, voidaan pakata voimassa olevan lainsäädännön mukaisiin pakkauksiin ilman nettopainoa koskevaa rajoitusta. Tällä tavalla pakatut tuotteet eivät saa olla tarkoitettuja loppukuluttajille.

Laadun turvaamiseksi, jäljitettävyyden varmistamiseksi ja markkinoille saatetun tuotteen valvomiseksi Olive taggiasche liguri -oliivit on pakattava 4 kohdassa tarkoitetulla tuotantoalueella seuraavista syistä: a) tuotteen alkuperän ja jäljitettävyyden varmistaminen niin, että vältetään sekoittaminen muualta peräisin olevien oliivien kanssa; b) tuotteen laadun ja tyypillisten ominaisuuksien varmistaminen – tuote on mikrobiologisesti herkässä tasapainossa, herkästi pilaantuva eikä se saa altistua hapettumiselle, joten äkilliset lämpötilan muutokset, pitkät kuljetusmatkat ja muu käsittely voivat vaarantaa tuoteteen laadun, pysäyttää oikeanlaisen käymisprosessin tai aiheuttaa tuoksun, maun ja koostumuksen heikkenemistä; c) perinteiden ylläpitäminen, koska tuotteen maine perustuu myös perinteisiin käytäntöihin, jotka ovat vakiintuneet ajan myötä ja liittyvät alkuperäympäristöön; d) mahdollisimman suuren avoimuuden varmistaminen kuluttajia kohtaan, sillä he voivat suojatun maantieteellisen merkinnän avulla yhdistää tuotteen identiteetin ja maineen luotettavasti sen ligurialaiseen alkuperään.

3.6 *Tuotteen, johon rekisteröity nimi viittaa, merkitsemistä koskevat erityiset säännöt*

Jokaisen Olive taggiasche liguri -oliivien pakkauksen merkinnöissä on oltava:

— nimitys ”Olive taggiasche liguri”

— tuotelajin mukainen merkintä: ”in salamoia” (suolavedessä), ”denocciolate asciutte” (kuivattu, kivet poistettu), ”denocciolate in salamoia” (suolavedessä, kivet poistettu), ”denocciolate in olio extravergine di oliva” (ekstra-neitsytoliiviöljyssä, kivet poistettu)” tai ”Pasta/paté di” (tahna/paté, valmistettu...) nimitystä pienemmällä kirjasinkoolla

— maininta ”Indicazione Geografica Protetta” (suojattu maantieteellinen merkintä) tai lyhenne ”IGP” (SMM)

— suojattuja maantieteellisiä merkintöjä koskevan EU:n lainsäädännön mukainen tunnus

— alla esitetty logo, joka koostuu neljästä päällekkäisestä ja useassa kohdassa risteävästä ellipsistä, jotka muodostavat graafisesti taggiasca-oliivin soikeaa muotoa muistuttavan kuvion. Ellipsien sisällä on esitetty seuraavat elementit: yläosassa sanat ”OLIVE TAGGIASCHE LIGURI”; alaosassa tuotteen maantieteellistä alkuperää korostavat Ligurian ääriviivat, jotka ylittävät molemmista päistään ellipsien kehät. Käytetty kirjasinlaji on MIDO, väriltään kermanvalkoinen Pantone 3-9 C. Liguriaa esittävä kuvio ja ellipsit ovat kermanvalkoisia, Pantone 3-9 C. Tausta on merensininen, Pantone 105-6 C.



Yksivärinen merensininen (Pantone 105-6 C) versio, harmaa-asteikko (positiivinen tai negatiivinen) ja merensinisellä (Pantone 105-6 C) taustalla oleva versio ovat sallittuja seuraavasti:



Logon kokoa voidaan mukauttaa eri käyttötarkoituksien mukaan, kunhan 15 mm:n vähimmäiskorkeutta koskevaa sääntöä noudatetaan.

Nimi ”Olive taggiasche liguri” on säilytettävä italian kielellä, mutta sen lisäksi voidaan käyttää käännöksiä niiden maiden kielille, joissa tuotetta myydään.

Olive taggiasche liguri -oliivien merkinnöissä, esillepanossa ja mainonnassa

— ei saa olla mitään muita määritteitä, joita ei ole erikseen mainittu

— on sallittua käyttää nimiin, toiminimiin tai yksityisiin tavaramerkkeihin viittaavia ilmaisuja edellyttäen, että ne eivät johda kuluttajia harhaan tai korosta ominaisuuksia, joita tuotteella on joka tapauksessa oltava tuote-eritelmän vaatimusten perusteella

— voidaan käyttää muita totuudenmukaisia ja todennettavissa olevia viittauksia, mukaan lukien kuvaus tuotteen ja/tai liiketoiminnan historiasta, jotka ovat voimassa olevan lainsäädännön mukaan sallittuja ja jotka eivät ole ristiriidassa tämän tuote-eritelmän tavoitteiden ja sisällön kanssa

— voidaan ilmaista lisäksi maatilan nimi ja sijainti ainoastaan siinä tapauksessa, että tuote on peräisin yksinomaan kyseisen tilan oliivitarhojen sadosta

— voidaan käyttää virallisten elinten käyttöön ottamia tai hyväksymiä yhteisö- tai sertifiointimerkkejä, kunhan se ei ole ristiriidassa tämän tuote-eritelmän tarkoituksen ja sisällön kanssa.

Jokaisen purkin tai pakkauksen, joka sisältää ekstra-neitsytoliiviöljyyn säilöttyjä Olive taggiasche liguri -oliiveja, joista kivet on poistettu, merkinnöissä on mainittava kyseisen tuotelajin lisäksi myös oliiviöljyn prosenttiosuus koko tuotteen nettopainosta.

4. **Maantieteellisen alueen tarkka rajaus**

Olive taggiasche liguri -oliivien maantieteellinen tuotantoalue kattaa Ligurian alueen koko hallinnollisen alueen.

5. **Yhteys maantieteelliseen alueeseen**

Suojatun maantieteellisen merkinnän ”Olive taggiasche liguri” tunnustaminen perustuu sen maineeseen. Sen pohjana ovat tuotteen erityispiirteet, joita tukevat tieteellinen ja alakohtainen kirjallisuus (CERSAA, 2021; A. Ricci teoksessa *Olive e Olio* [Oliivit ja öljy], 2010) ja jotka on vahvistettu laboratorioanalyyseillä (LabCam Albenga, 2021 ja 2024). Nämä piirteet ovat kansan keskuudessa laajalti arvostettuja, ja niihin kuuluvat erityisesti makea maku, jossa on mukana hienoista karvautta, purtaessa helposti kivestä irtoava hedelmäliha ja hienostunut aromi. On myös huomionarvoista, että markkinatutkimuksen (Demoskopea, 2022) mukaan sekä kaupallisesti merkittävillä alueilla että kansallisella tasolla merkittävimmät laatunäkökohdat yhdistetään selvästi alkuperäalueeseen. Kaksi kolmasosaa Luoteis-Italian kuluttajien otoksesta ja suurin osa koko maan kuluttajien otoksesta totesi oma-aloitteisesti Olive taggiasche liguri -oliivien olevan alkuperäalueelle ominaisia, ja niiden maine kattaa kaikki tällä hetkellä markkinoilla olevat tuotelajit (suolaveteen säilötyt oliivit, kuivatut oliivit, joista kivet on poistettu, ekstra-neitsytoliiviöljyyn säilötyt oliivit, joista kivet on poistettu, ja oliivitahna).

Erityspiirteisiin perustuvaa mainetta ovat vahvistaneet myös tietyt tuotteen ja alueen välistä yhteyttä koskevat seikat – erityisesti se, miten lajike (genotyyppi) on sopeutunut alkuperäisen ympäristönsä luontoon, historiaan ja ihmisen toimintaan liittyviin tekijöihin (fenotyyppi).

Taggiasca-oliivien nimi on peräisin Taggian kaupungista, jossa benediktiiniläismunkit istuttivat ensimmäiset puut 900-luvulla. Taggiasca-oliivipuulle on ominaista hedelmällisyys ja voimakas kasvu, mutta se on altis hallalle ja äärimmäisille lämpötiloille. Se on sopeutunut Ligurian alueeseen, joka on muodoltaan etelään aukeavaa avointa kaarta muistuttava kaistale meren ja vuorten välissä. Meri vaikuttaa suotuisasti sääolosuhteisiin ja lämpötilaan, ja vuorijono suojaa pohjoisen tuulilta ja kylmiltä lämpötiloilta. Lajikkeen yleisyyteen tällä alueella ovat vaikuttaneet sen kaksoiskäyttö (sekä syötäväksi tarkoitettuina oliiveina että oliiviöljyn valmistukseen) ja sen luontainen kasvuvoima (Gallesio, Pomona 1817–1839), jonka ansiosta sitä voidaan viljellä haastavassa maaperässä, jossa juuristot takaavat ilman laastia tehtyjen kivimuurien säilymisen. Tällä tavalla puut myötävaikuttavat Unescon aineettomaksi kulttuuriperinnöksi julistaman Ligurian tyypillisen pengerretyn maiseman ainutlaatuisuuteen ja säilyttämiseen.

Erityisten maaperä-, ilmasto- ja ympäristöolojen katsotaan myös vaikuttavan joihinkin Olive taggiasche liguri -oliivien erityispiirteisiin. Tämä koskee ensinnäkin makeutta, jota on enemmän kuin muissa oliiveissa, oli sitten kyse muista lajikkeista tai muualla kuin Liguriassa tuotetuista taggiasche-oliiveista. Alueella oliivien kehittymisen aikana vallitseva ilmasto (kuumat, kuivat kesät, ei äärimmäisiä lämpötilavaihteluja, jatkuva tuulenvire) edistää hidasta ja tasaista kypsymistä. Tämä antaa oliivinviljelijöille mahdollisuuden suunnitella korkeuden mukaan porrastettua sadonkorjuuta ja hyödyntää näin pidempää sokereiden kertymisaikaa (kypsymisvaiheen alkamisen ja täyden kypsyysasteen välinen aika). Tätä tukevat eräät tilastolliset tutkimukset, joiden mukaan Olive taggiasche liguri -oliivien keskimääräinen hiilihydraattipitoisuus on suurempi kuin muissa lajikkeissa (CERSAA, 2021 ja CERSAA – LabCam, 2024).

Lisäksi samat ilmasto-olosuhteet (erityisesti alhaisempi keskilämpötila, ei äärimmäisiä lämpötilaeroja ja vähemmän intensiivinen päivänvalo kuin muilla oliivinviljelyalueilla), jotka johtuvat Ligurian sijainnista 45. leveyspiirin tuntumassa, vaikuttavat merkittävästi polyfenolipitoisuuteen, joka on tilastollisesti pienempi kuin muilla oliiveilla ja joka ilmenee hienoisena karvautena, joka antaa miellyttävän kontrastin Olive taggiasche liguri -oliivien makeudelle.

Mainitut kuluttajien arvostamat erityisominaisuudet toistuvat tuotteen eri muodoissa, koska ne ovat läsnä perusraaka-aineessa eli suolaveteen säilötyissä kokonaisissa oliiveissa, joita käytetään myöhempään valmistukseen tai jalostukseen. Tämä koskee myös oliivitahnaa, joka on yksinkertainen käsityönä tehty tuote, jossa on havaittavissa samat aistinvaraiset ominaisuudet.

Yksi merkittävä Olive taggiasche liguri -oliivien maineeseen vaikuttava seikka on aistinvaraisessa analyysissä mainittu kiven irrottamisen vaivattomuus. Tämäkin on erityispiirre, jossa luontoon ja ihmisen toimintaan liittyvien tekijöiden vuorovaikutus on tuloksekasta: viljely ilman kastelulaitteita ja oikean kypsyysasteen valinta porrastetun sadonkorjuun avulla edistävät hedelmän ja kiven solukkojen syvää ja asteittaista kypsymistä, minkä ansiosta hedelmälihasta tulee kiinteää ja se irtoaa kivestä vaivatta.

Huomionarvoinen ihmisen toimintaan liittyvä, Olive taggiasche liguri -oliivien maineeseen vaikuttava tekijä on paikallinen taitotieto, joka ilmenee oliivitarhojen hoidossa, oliivien visuaalisessa valinnassa niiden käyttötarkoituksen kannalta optimaalisen laadun ja kypsyystason varmistamiseksi sekä jalostuslaitosten käsityötaidossa. Laitosten suuri määrä ja jakautuminen on osoitus siitä, että korkeatasoinen ammattitaito on juurtunut osaksi taloudellista ja sosiaalista rakennetta.

Perheiden tapaa säilöä taggiasche-oliiveja suolaveteen on dokumentoitu jo 1800-luvulla. Toisen maailmansodan päätyttyä ja täsmätutkimusten tukemana tuote siirtyi lopullisesti eliitti- ja kotitalousympäristöjä laajempaan käyttöön, kun markkinoitaessa tuotetta ensimmäistä kertaa laajamittaisesti se sai suotuisan vastaanoton. Olive taggiasche liguri -oliivien maine tyypillisenä ligurialaisena laatutuotteena lujittui 1960- ja 1970-luvulla, kun yhä useampi tuottaja oli aloittanut niiden tuotannon, oliivien markkina-asema oli vahvistunut ja valikoima kasvanut uusilla tuotteilla (suolavedessä, ilman kiviä, öljyssä ja tahnana olevat oliivit). Maine kasvoi – myös siksi, että nimen käyttö lisääntyi kaupankäynnissä ja arkikielessä – seuraavina vuosina (R. De Andreis ja A. Giacobbe, *Storia della Taggiasca* [Taggiasca-oliivien historia], 2022), mihin vaikuttivat alan kirjallisuus (A. Ricci, *Olive da mensa* [ruokaoliivit], 2007; F. Lanza, *Olive: A Global History*, 2011) keittokirjat (*La grande cucina regionale* [loistava alueellinen keittiö], Liguria, 2005), useat valtakunnan suurimmissa sanomalehdissä 1900-luvun jälkipuoliskolla julkaisut lehtiartikkelit (Corriere della Sera, 7.2.2004; Repubblica, Stampa ja Secolo XIX sivustolla Turismo.it, 22.6.2020), yritysmainonta (McDonald's, 2022) sekä mainokset supermarketeissa (Conad), julkaisut Yhdysvalloissa (I. Virbila, *The Review*, 2011), Yhdistyneessä kuningaskunnassa (W. Van Grinsven-P., *The Olive Oil Masterclass*, 2019), Saksassa (C. Shinharl, *Frühling, Sommer, Gemüse!* [kevät, kesä, vihannekset!], 2015) ja Espanjassa (Alamy, 2015), blogit Italiassa (*la carruba*) ja Italian ulkopuolella (Scordo.com: Italian olives: The lovely Taggiasca olives from Liguria) sekä kansainvälisesti tunnettujen kokkien ja kulinaristien, kuten Alain Ducassen, esittämät maininnat (La Stampa, 26.4.1998). Viimeksi mainitut ovat myös levittäneet tietoisuutta erilaisista perinteisistä ligurialaisista ruoista, joihin Olive taggiasche liguri -oliivit kuuluvat olennaisena osana – etenkin ligurialainen kani, jonka resepti tuli tutuksi maailmanlaajuisesti esitetyssä kohtauksessa Paolo Sorrentinon elokuvassa "The Great Beauty" joka voitti parhaan ulkomaisen elokuvan Oscarin vuonna 2014.

Tuote-eritelmän julkaisuviite

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