C/2025/3097

6.6.2025

Publication d'une demande d'enregistrement en application de l'article 50, paragraphe 2, point a), du règlement (UE) nº 1151/2012 du Parlement européen et du Conseil relatif aux systèmes de qualité applicables aux produits agricoles et aux denrées alimentaires

(C/2025/3097)

À la suite de cette publication, les autorités d'un État membre ou d'un pays tiers, ou une personne physique ou morale ayant un intérêt légitime et établie ou résidant dans un pays tiers, peuvent, conformément à l'article 17 du règlement (UE) 2024/1143 du Parlement européen et du Conseil [1], former opposition auprès de la Commission dans un délai de trois mois à compter de la date de la présente publication.

DOCUMENT UNIQUE

«Olive taggiasche liguri»

Nº UE: PGI-IT-03011 – 5.10.2023

AOP ( ) IGP (x)

1. Dénomination(s) (de l'AOP ou de l'IGP)

«Olive taggiasche liguri»

2. État membre ou pays tiers

Italie

3. Description du produit agricole ou de la denrée alimentaire

3.1. *Type de produit*

Classe 1.6. Fruits, légumes et céréales, en l'état ou transformés

Code de la nomenclature combinée

— 07 – LÉGUMES, PLANTES, RACINES ET TUBERCULES ALIMENTAIRES

— 0710 – Légumes, non cuits ou cuits à l'eau ou à la vapeur, congelés:

— 0710 80 – autres légumes:

— 0710 80 10 – Olives

— 20 – PRÉPARATIONS DE LÉGUMES, DE FRUITS OU D'AUTRES PARTIES DE PLANTES

— 2005 – Autres légumes préparés ou conservés autrement qu'au vinaigre ou à l'acide acétique, non congelés, autres que les produits du nº 2006

— 2005 70 – Olives

[1] Règlement (UE) 2024/1143 du Parlement européen et du Conseil du 11 avril 2024 concernant les indications géographiques relatives au vin, aux boissons spiritueuses et aux produits agricoles, ainsi que les spécialités traditionnelles garanties et les mentions de qualité facultatives pour les produits agricoles, modifiant les règlements (UE) nº 1308/2013, (UE) 2019/787 et (UE) 2019/1753 et abrogeant le règlement (UE) nº 1151/2012 (JO L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

3.2. *Description du produit portant la dénomination visée au point 1*

L'appellation géographique protégée «Olive taggiasche liguri» désigne les olives de table (olives en saumure, olives dénoyautées séchées, olives dénoyautées en saumure, olives dénoyautées à l'huile d'olive vierge extra) ainsi que la pâte ou le pâté d'olive obtenus à partir d'olives de la variété «taggiasca» produites dans l'aire géographique délimitée.

Les «Olive taggiasche liguri», dans l'état physique de base qui est le leur (olives en saumure), présentent, au moment de leur mise sur le marché, les caractéristiques suivantes:

forme: ovale, légèrement allongée, pour les olives entières; aplatie et déformée avec une entaille ou une incision apparente, pour les olives dénoyautées;

calibre: au moins 10 mm;

couleur: du vert au vert violacé, typique, changeant, jusqu'au brun foncé (tête-de-Maure) ou noir;

pulpe: ferme, pour les olives entières; molle, élastique, onctueuse au toucher, peu fibreuse, pour les olives dénoyautées;

consistance: légèrement croquante, pour les olives entières; de moelleuse à légèrement croquante, pour les olives dénoyautées.

nez: perception du fruité;

goût: légèrement acide et bien équilibré, avec une délicate amertume.

facilité de la pulpe à se détacher du noyau: médiane ≥ 8,0, pour les olives entières;

douceur: médiane ≥ 2,0;

amertume: médiane ≤ 3,0;

Les «Olive taggiasche liguri» sous forme de pâte ou pâté d'olive présentent, au moment de leur mise sur le marché, les caractéristiques suivantes:

aspect au toucher: huileux, crémeux;

couleur: du brun au rouge vineux ou brun foncé [teinte tête-de-Maure];

pulpe: huileuse;

consistance: fine, tartinable;

nez: perception du fruité;

goût: légèrement acide et bien équilibré, avec une délicate amertume.

douceur: médiane ≥ 2,0;

amertume: médiane ≤ 3,0.

La désamérisation au moyen d'agents chimiques alcalins est interdite.

Les attributs sensoriels des «Olive taggiasche liguri», dans l'état physique de base qui est le leur (olives en saumure) et sous forme de pâte ou pâté d'olive sont évalués conformément à la méthode d'analyse sensorielle des olives de table présentée dans le document COI/OT/MO n° 1/Rev. du COI du 3 juin 2021.

3.3. *Aliments pour animaux (uniquement pour les produits d'origine animale) et matières premières (uniquement pour les produits transformés)*

La matière première des «Olive taggiasche liguri» est constituée d'olives de la variété «taggiasca» produites en Ligurie dans les conditions environnementales et culturales traditionnelles et caractéristiques de cette zone; elles doivent de toute façon conférer aux olives les caractéristiques qualitatives spécifiques.

3.4. *Étapes spécifiques de la production qui doivent avoir lieu dans l'aire géographique délimitée*

Les étapes de la production des «Olive taggiasche liguri» décrites ci-après doivent avoir lieu dans l'aire géographique de la région Ligurie, l'une après l'autre sans discontinuité.

Les étapes préliminaires, après la récolte, sont l'effeuillage, le lavage, le tri et le calibrage visant à éliminer les drupes trop petites. Cette dernière étape peut aussi être reportée à la fin de la transformation, au stade précédant le conditionnement.

Le processus de maturation consiste à immerger les drupes dans de la saumure, c'est-à-dire une solution aqueuse contenant entre 5 et 15 % de chlorure de sodium. La conservation des olives dans la saumure doit durer au moins 45 jours.

Au terme de l'étape de maturation, les olives peuvent être soumises à d'autres transformations: le dénoyautage et, sans calibrage préalable, la réduction en pâte.

Dans le premier cas, les olives, après avoir été débarrassées de leur noyau, peuvent être centrifugées à des fins de séchage. Le produit ainsi traité peut rester en l'état (olives dénoyautées séchées) ou être additionné d'huile d'olive vierge extra dans une proportion comprise entre 30 et 40 % du poids des olives (olives dénoyautées à l'huile d'olive vierge extra).

Dans le second cas, la pulpe obtenue après élimination du noyau, éventuellement raffinée à des fins d'élimination des pellicules résiduelles, est broyée jusqu'à obtention d'une pâte crémeuse et tartinable (pâte ou pâté d'olives).

Viennent ensuite les étapes du conditionnement et de la pasteurisation.

Durant les étapes mentionnées ci-dessus et jusqu'à son conditionnement, le produit peut être additionné d'herbes aromatiques ou relevé au moyen d'arômes naturels ou encore traité avec des acidifiants.

3.5. *Règles spécifiques applicables au tranchage, râpage, conditionnement, etc., du produit auquel la dénomination fait référence*

Les «Olive taggiasche liguri» sont conditionnées dans des contenants en matériau propre à l'usage alimentaire. Le poids net du produit varie de 40 g à 5,0 kg. Lorsque le contenu est immergé dans le liquide de conservation, ce poids s'entend comme celui du produit égoutté.

Les «Olive taggiasche liguri» destinées à être transformées ultérieurement ou à entrer dans des préparations peuvent être conditionnées sans limite de poids net du produit dans des récipients conformes à la réglementation en vigueur. Le produit ainsi conditionné ne peut être destiné au consommateur final.

Afin de préserver la qualité, d'assurer la traçabilité et de garantir le contrôle du produit mis sur le marché, le conditionnement des «Olive taggiasche liguri» doit avoir lieu dans l'aire de production visée au point 4. Cette obligation vise: a) à garantir l'origine et la traçabilité du produit et à éviter le risque de mélange avec des olives d'origines différentes; b) à préserver la qualité et les caractéristiques typiques des «Olive taggiasche liguri», étant donné que le produit à conditionner est délicat du point de vue microbiologique et périssable, qu'il doit être protégé de l'oxydation et des variations de température et qu'il ne doit pas être transporté sur de longues distances ni soumis à d'autres manipulations susceptibles de compromettre son intégrité, d'interrompre le processus de fermentation ou d'en altérer l'odeur, le goût et la consistance; c) à maintenir la tradition, dans la mesure où le produit doit également sa réputation à des pratiques de préparation traditionnelles sédimentées dans le temps et liées au milieu d'origine; d) à garantir la plus grande transparence à l'égard du consommateur, qui est amené en toute confiance à associer l'identité et la réputation du produit bénéficiant de l'IGP à son origine et à sa provenance, à savoir le territoire ligurien.

3.6. *Règles spécifiques applicables à l'étiquetage du produit auquel la dénomination fait référence*

L'étiquette apposée sur chaque emballage d'«Olive taggiasche liguri» doit porter:

— ·la dénomination «Olive taggiasche liguri»;

— ·la classification commerciale selon le type: «en saumure», «dénoyautées séchées», «dénoyautées en saumure», «dénoyautés à l'huile d'olive vierge extra», «pâte/pâté de» figurant dans une taille inférieure à celle de la dénomination;

— ·la mention «Indicazione Geografica Protetta» (Indication géographique protégée) ou le sigle «IGP»;

— ·le symbole prévu par la réglementation de l'UE pour les indications géographiques protégées;

— le logotype, reproduit ci-après, composé de quatre cercles elliptiques pointillés qui se superposent les uns les autres et qui se croisent en plusieurs endroits, formant une figure qui rappelle graphiquement l'ovale de l'olive taggiasca. Les cercles contiennent: dans la partie haute, la mention «OLIVE TAGGIASCHE LIGURI»; dans la partie basse, pour faire ressortir l'origine géographique du produit, la forme stylisée de la Ligurie qui, à ses deux extrémités, déborde des cercles et se superpose à ces derniers. La police de caractères utilisée est MIDO de couleur blanc crème Pantone 3-9 C. La forme stylisée de la Ligurie et les cercles sont de couleur blanc crème Pantone 3-9 C. Le fond est de couleur bleu mer Pantone 105-6 C.



Une version monochrome bleu mer Pantone 105-6 C ou en niveaux de gris (positif ou négatif) et une version sur fond bleu mer Pantone 105-6 C sont autorisées, comme dans les reproductions figurant ci-dessous:



La dimension du logo peut être adaptée aux différentes utilisations, sous réserve d'une taille minimale de 15 mm de hauteur.

La dénomination «Olive taggiasche liguri» ne peut être traduite; toutefois, des traductions dans les langues des pays dans lesquels le produit est commercialisé pourront être ajoutées.

Aux fins de l'étiquetage, de la présentation et de la publicité concernant les «Olive taggiasche liguri»:

— l'ajout de toute autre qualification du produit non expressément prévue est interdit;

— l'utilisation d'indications faisant référence à des noms, raisons sociales ou marques privées est autorisée, pour autant que ces indications ne soient pas de nature à induire le consommateur en erreur ou qu'elles ne mettent pas en évidence des caractéristiques que le produit doit en tout état de cause posséder en vertu du cahier des charges;

— il est permis d'utiliser d'autres références véridiques et vérifiables, y compris des éléments illustrant l'histoire du produit et/ou de l'entreprise, pour autant que ces références soient autorisées par la législation en vigueur et qu'elles n'aillent pas à l'encontre des objectifs et du contenu du présent cahier des charges;

— l'utilisation de noms d'exploitations agricoles, de domaines, de fermes, avec leur situation géographique, n'est autorisée que si le produit a été obtenu exclusivement à partir d'olives récoltées dans les oliveraies faisant partie de l'exploitation agricole, du domaine ou de la ferme concerné(e);

— l'utilisation de marques collectives ou de certification, adoptées ou autorisées par des organismes institutionnels, qui ne sont pas contraires aux objectifs et au contenu du présent cahier des charges est autorisée.

Tout conditionnement contenant des «Olive taggiasche liguri» du type «dénoyautées à l'huile d'olive vierge extra» doit mentionner sur l'étiquette, en plus de la spécification commerciale selon le type, le pourcentage d'huile d'olive par rapport au poids net du produit.

4. **Description succincte de la délimitation de l'aire géographique**

L'aire géographique de production des «Olive taggiasche liguri» comprend l'ensemble du territoire administratif de la région de Ligurie.

5. **Lien avec l'aire géographique**

La reconnaissance de l'indication géographique protégée «Olive taggiasche liguri» est fondée sur la réputation du produit, Elle repose sur des caractéristiques spécifiques du produit, qui sont étayées par la littérature scientifique et sectorielle [CERSAA, 2021; *Olive e Olio*, A. Ricci, 2010] et confirmées par des analyses en laboratoire (LabCam Albenga, 2021 et 2024). Ces particularités, qui sont largement appréciées du public, comprennent notamment: la saveur douce à laquelle une légère amertume contribue, la facilité avec laquelle la pulpe peut se détacher du noyau lorsqu'elle est dégustée, et le goût délicat. En effet, le fait que les aspects qualitatifs les plus connus apparaissent clairement comme étant liés au territoire d'origine, selon une étude de marché menée tant dans des zones à plus grand impact commercial qu'au niveau national (Demoskopea, 2022), est significatif. Cette étude révèle que la typicité des «Olive taggiasche liguri» est spontanément reconnue par les deux tiers de l'échantillon de consommateurs de l'Italie du Nord Ouest et par la majorité de l'échantillon national et que leur réputation est étendue à tous les types de produits actuellement sur le marché (olives en saumure, olives dénoyautées sèches, olives dénoyautées dans de l'huile d'olive vierge extra et pâte d'olives).

Certains aspects du lien avec le territoire, notamment la combinaison de l'aspect variétal (génotype) avec les facteurs naturels, historiques et humains du milieu d'origine (phénotype), ont contribué à renforcer la réputation fondée sur les caractéristiques du produit.

La variété taggiasca, qui doit son nom à la ville de Taggia sur le territoire de laquelle des moines bénédictins plantèrent au X^{e} siècle les premiers pieds, est une plante caractérisée par une grande fécondité et une forte vigueur végétative, craignant toutefois le gel et les températures extrêmes. Elle a pu s'adapter au climat ligurien, car la région, qui présente une forme en arc ouvert vers le Sud, occupe une étroite bande de terre comprise entre la mer, qui offre des conditions atmosphériques et des températures favorables, et un alignement montagneux, qui la protège au nord des vents et des températures rudes. Ont contribué à la diffusion de la variété dans cette aire particulière sa double aptitude (olives de table et huile) et sa vigueur végétative naturelle (Gallesio, Pomona 1817-1839), qui lui ont permis de se développer sur des terrains difficiles, garantissant grâce à son système racinaire l'étanchéité des murs en pierre sèche et contribuant ainsi à l'unicité et à la préservation du paysage ligure typique en terrasses, déclaré par l'UNESCO patrimoine culturel immatériel de l'humanité.

Les «Olive taggiasche liguri» doivent aussi certaines de leurs particularités aux conditions pédoclimatiques et environnementales spécifiques des lieux. Parmi ces particularités notons tout d'abord la douceur, qui est supérieure à celle des autres olives, que celles-ci proviennent de cultivars différents ou de taggiasche non produites en Ligurie. Les caractéristiques climatiques de la région durant la période de croissance des drupes (étés chauds et secs, amplitudes thermiques peu importantes, ventilation constante) favorisent en effet une maturation lente et homogène. Cela permet aux oléiculteurs de programmer une récolte échelonnée dans le temps en fonction de l'altitude, tirant ainsi parti de l'allongement de la période au cours de laquelle le sucre s'accumule dans les olives (entre la véraison et la pleine maturité). Cette observation est corroborée par certaines enquêtes statistiques, qui mettent en évidence, dans les «Olive taggiasche liguri», des valeurs moyennes de glucides supérieures à celles d'autres variétés (CeRSAA, 2021 et CeRSAA - LABCAM, 2024).

Parallèlement, ces mêmes aspects climatiques résultant de la localisation de l'arc ligurien près du 45^{e} parallèle (en particulier des températures moyennes plus basses, des amplitudes thermiques peu importantes et une luminosité diurne moins intense que ce qui est observé dans d'autres zones d'oléiculture) ont une influence notable sur la teneur en polyphénols qui, comme elle présente statistiquement des valeurs moyennes moins élevées que dans le cas d'autres olives, se traduit par une légère amertume qui contraste agréablement avec la saveur douce des «Olive taggiasche liguri».

Les spécificités mentionnées, recherchées par une part importante de consommateurs, sont communes aux différents types de produits, la matière première de base étant constituée d'olives entières en saumure, utilisées pour les préparations ou transformations ultérieures, y compris la pâte d'olives, simple élaboration artisanale qui présente les mêmes valeurs organoleptiques caractéristiques.

La facilité avec laquelle la pulpe se détache du noyau constitue un aspect important de la réputation des «Olive taggiasche liguri», qui est exprimé dans l'analyse sensorielle. Une fois de plus, il s'agit là d'un aspect qui résulte de l'interaction fructueuse entre les facteurs naturels et humains du territoire: la culture en sec et le choix du degré de maturité approprié grâce à la pratique de la récolte échelonnée dans le temps favorisent une maturation profonde et progressive des tissus des drupes et du noyau, permettant ainsi d'obtenir une pulpe ferme qui se détache facilement.

Parmi les facteurs humains qui influencent la réputation des «Olive taggiasche liguri», il convient également de mentionner le savoir-faire local spécifique, qui s'exprime dans le soin apporté à la gestion des oliveraies, dans la capacité de sélectionner visuellement les olives afin d'établir des niveaux de qualité et de maturité optimaux en fonction de leur destination et dans le caractère tout à fait artisanal des installations de transformation, dont le grand nombre et la diffusion témoignent d'un professionnalisme largement ancré dans le tissu économique et social.

La tradition consistant pour les familles à conserver les olives taggiasche en saumure est historiquement établie depuis le XIX^{e} siècle. Toutefois, peu après la seconde guerre mondiale, à la suite notamment d'études spécifiques, ce produit sort de la sphère élitiste et familiale après la mise sur le marché des premières masses critiques d'olives taggiasche, qui reçoivent un accueil positif des consommateurs. Dans les années 1960 et 1970, les «Olive taggiasche liguri» ont vu leur réputation progresser en tant que produit de qualité typique de Ligurie, en raison de l'engagement d'un nombre croissant d'entreprises productrices, du renforcement de leur position sur le marché et de l'élargissement concomitant de la gamme de références (olives en saumure, olives dénoyautées, olives à l'huile et pâte d'olives). Dans les années suivantes, notamment à la suite de l'utilisation croissante de cette dénomination dans le commerce et dans le langage courant (R. De Andreis et A. Giacobbe, *Storia della Taggiasca*, 2022), cette réputation s'est renforcée à travers des textes spécialisés (A. Ricci, *Olive da mensa*, 2007; F. Lanza *Olive: A Global History*, 2011), des livres de cuisine (*La grande cucina regionale*, Liguria, 2005), des articles dans les plus grands journaux nationaux publiés à plusieurs reprises tout au long de la seconde moitié du XX^{e} siècle (Corriere della Sera, 7 février 2004; Repubblica, Stampa et Secolo XIX dans Turismo.it, 22 juin 2020), des publicités d'entreprise (McDonald's, 2022) et de la GDO (Conad), des publications aux États-Unis (I. Virbila, *The Review*, 2011), en Grande-Bretagne (W. Van Grinsven-P. *The Olive Oil Masterclass*, 2019), en Allemagne (C. Shinharl *Frühling, Sommer, Gemüse!*, 2015) et en Espagne (Alamy, 2015), ainsi qu'à travers des blogs italiens (*la carruba*) et étrangers (Scordo.com: Italian olives: The lovely Taggiasca olives from Liguria) et des contributions de grands chefs et gastronomes internationaux comme Alain Ducasse (La Stampa, 26 avril 1998). Ces derniers ont également contribué à faire connaître de nombreux plats traditionnels de Ligurie dont les «Olive taggiasche liguri» sont les protagonistes absolues, notamment le «coniglio alla ligure» (lapin à la ligure), mis à l'honneur dans le film La grande bellezza de Paolo Sorrentino, lauréat de l'Oscar 2014 du meilleur film étranger et ayant fait le tour du monde.

Référence à la publication du cahier des charges

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