C/2025/3097

6.6.2025

Foilsiú iarratais ar chlárú ainm de bhun Airteagal 50(2), pointe (a), de Rialachán (AE) Uimh. 1151/2012 ó Pharlaimint na hEorpa agus ón gComhairle maidir le scéimeanna cáilíochta do tháirgí talmhaíochta agus do bhia-earraí

(C/2025/3097)

Tar éis an fhoilsithe seo, féadfaidh údaráis Bhallstáit nó údaráis tríú tír nó duine nádúrtha nó dlítheanach ag a bhfuil leas dlisteanach agus atá bunaithe nó a bhfuil cónaí air i dtríú tír, freasúra a thaisceadh leis an gCoimisiún laistigh de 3 mhí ó dháta an fhoilsithe seo, i gcomhréir le hAirteagal 17 de Rialachán (AE) 2024/1143 ó Pharlaimint na hEorpa agus ón gComhairle ([1]).

DOICIMÉAD AONAIR

‘Olive taggiasche liguri’

Uimh. AE: PGI-IT-03011 — 5.10.2023

ATFC ( ) TGFC (x)

1. **Ainm nó ainmneacha (an ATFC nó an TGFC)**

‘Olive taggiasche liguri’

2. **Ballstát nó Tríú Tír**

an Iodáil

3. **Tuairisc ar an táirge talmhaíochta nó táirge bia**

3.1. *Cineál an táirge*

Aicme 1.6. Torthaí, glasraí agus gránaigh úra nó phróiseáilte

Cód Ainmníochta Comhcheangailte

— 07 - GLASRAÍ AGUS FRÉAMHACHA AGUS TIÚBAIR ÁIRITHE ATÁ INITE

— 0710 - Glasraí (neamhchócaráilte nó cócaráilte trí ghalú nó trí uisce a bheiriú), reoite:

— 0710 80 - Glasraí eile:

— 0710 80 10 – Ológa

— 20 - ULLMHÓIDÍ GLASRAÍ, TORTHAÍ, CNÓNNA NÓ CODANNA EILE DE PHLANDAÍ

— 2005 - Glasraí eile ullmhaithe nó leasaithe seachas le fínéagar nó le haigéad aicéiteach, nach bhfuil reoite, seachas táirgí faoi cheannteideal 2006:

— 2005 70 – Ológa

([1]) Rialachán (AE) 2024/1143 ó Pharlaimint na hEorpa agus ón gComhairle an 11 Aibreán 2024 maidir le tásca geografacha le haghaidh fíona, deochanna biotáilleacha agus táirgí talmhaíochta, chomh maith le sainearraí traidisiúnta faoi ráthaíocht agus téarmaí roghnacha cáilíochta le haghaidh táirgí talmhaíochta, lena leasaítear Rialacháin (AE) Uimh. 1308/2013, (AE) 2019/787 agus (AE) 2019/1753 agus lena n-aisghairtear Rialachán (AE) Uimh. 1151/2012 (IO L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

3.2. *Tuairisc ar an táirge lena mbaineann an t-ainm in (1)*

Tagraíonn an tásc geografach faoi chosaint 'Olive taggiasche liguri' d'ológa boird (ológa faoi sháile, ológa tirime ar baineadh na clocha astu, ológa faoi sháile ar baineadh na clocha astu, ológa in ola olóige úríon ar baineadh na clocha astu) agus leafaos olóige nó *pâté* a dhéantar as ológa den chineál 'taggiasca' a tháirgtear sa limistéar geografach sainithe.

Nuair a chuirtear ar an margadh iad, tá na saintréithe seo a leanas in 'Olive taggiasche liguri', ina bhfoirm chaighdeánach (ológa faoi sháile):

Cruth: ubhchruthach, beagán fadaithe, má tá siad ina n-iomláine; leacaithe agus neamhrialta i gcruth a bhfuil gearradh sofheicthe orthu, má baineadh na clocha astu;

Méid: íosmhéid 10 mm;

Dath: idir glas agus glas scothchorcra, dathlonrach de ghnáth, go donn dorcha nó dubh;

Bia: teann, má tá siad ina n-iomláine; ligean iontu, leaisteach, olartha faoi do lámh, gan bheith an-shnáithíneach, má baineadh na clocha astu;

Uigeacht: beagán briosc, má tá siad ina n-iomláine; idir bog agus beagán briosc, má baineadh na clocha astu.

Dea-bholadh: Torthaíocht a bheith iontu;

Blas: beagán aigéadach, dea-chothromaithe, ar a bhfuil blas beag searbh.

Éascaíocht na clocha a bhaint: airmheán ≥ 8,0 má tá siad ina n-iomláine;

Milseacht: airmheán ≥ 2,0;

Searbhas: airmheán ≤ 3,0;

Nuair a chuirtear ar an margadh iad, tá na saintréithe seo a leanas i leafaos agus *pâté* 'olive taggiasche liguri':

Raimhre faoi do lámh: olach, uachtarúil;

Dath: idir donn agus fíondhearg agus donn dorcha;

Bia: olach;

Uigeacht: mín, inleata;

Dea-bholadh: Torthaíocht a bheith iontu;

Blas: beagán aigéadach, dea-chothromaithe, ar a bhfuil blas beag searbh.

Milseacht: airmheán ≥ 2,0;

Searbhas: airmheán ≤ 3,0.

Toirmisctear dí-aigéadú trí úsáid a bhaint as oibreáin cheimiceacha alcaileacha.

Déantar measúnú ar shaintréithe céadfacha 'olive taggiasche liguri' ina bhfoirm chaighdeánach (ológa faoi sháile) agus i bhfoirm leafaois olóige nó *pâté* i gcomhréir leis an 'Modh chun anailís chéadfach a dhéanamh ar ológa boird' a forbraíodh le doiciméad IOC COI/OT/MO Uimh. 1/Ath. 3, Meitheamh 2021.

3.3. *Beatha (i gcás táirgí de thionscnamh ainmhíoch amháin) agus amhábhair (i gcás táirgí próiseáilte amháin)*

Is éard atá san amhábhar le haghaidh 'Olive taggiasche liguri' ológa den chineál 'taggiasca' a tháirgtear i Réigiún Liguria i gcomhréir le dálaí traidisiúnta comhshaoil agus fáis ar saintréithe de chuid an limistéir iad agus amhail saintréithe cáilíochta sonracha a thabhairt do na hológa.

3.4. *Céimeanna sonracha táirgthe nach mór a dhéanamh sa limistéar geografach sainithe*

Ní mór na céimeanna seo a leanas a dhéanamh i dtáirgeadh 'Olive taggiasche liguri', in ord, i limistéar geografach Réigiún Liguria.

Is iad na réamhoibríochtaí, tar éis na buana, scamhadh duilleog, níochán, sórtáil agus socrú méide chun aon drúp atá róbheag a bhaint. Féadfar an oibríocht deiridh sin a chur siar freisin go dtí deireadh na próiseála, ag an gcéim réamhphacáistithe.

Is éard atá i gceist leis an bpróiseas foirmithe sáile agus aibithe na drúip a thumadh faoi sháile, i.e. i dtuaslagán atá comhdhéanta d'uisce agus de chlóiríd sóidiam ag 5 go 15 %, agus an méid sin san áireamh. Ní mór na hológa a choinneáil faoi sháile ar feadh 45 lá ar a laghad.

Ag deireadh na céime aibithe, féadfar tuilleadh próiseála a dhéanamh ar na hológa: baint na gcloch agus, gan sórtáil roimh ré, leafaos a dhéanamh astu.

Sa chéad chás, tar éis na clocha a bhaint de na hológa, féadfar iad a lártheifneoiriú lena dtriomú. Féadfaidh an táirge a phróiseáiltear sa chaoi sin fanacht amhlaidh (ológa triomaithe ar baineadh na clocha astu) nó féadfar é a chur le hola olóige úríon ag idir 30 % agus 40 % de mheáchan na n-ológ (ológa in ola olóige úríon ar baineadh na clocha astu).

Sa dara cás, déantar an bia a fhaightear tar éis na clocha a bhaint, a d'fhéadfadh a bheith scagtha chun aon chraiceann atá fágtha a bhaint, a mheilt go dtí go bhfaighfear leafaos uachtarúil inleata (leafaos olóige nó *pâté*).

Déantar é a phacáil agus a phaistéaradh ansin.

Le linn na bpróiseas thuas agus go dtí an pacáistiú, féadfar luibheanna a chur leis an táirge nó féadfar é a bhlaistiú le dea-bholaithe nádúrtha agus a chóireáil le hoibreáin aigéadaithe.

3.5. *Rialacha sonracha maidir le sliseadh, grátáil, pacáistiú, etc. an táirge dá dtagraíonn an t-ainm cláraithe*

Déantar 'olive taggiasche liguri' a phacáil i gcoimeádáin atá déanta as ábhar atá oiriúnach lena úsáid i mbia. Idir 40 g agus 5.0 kg a bhíonn glanmheáchan an táirge. I gcás ina dtumfar a bhfuil sa choimeádán i leacht leasaitheach, tuigfear go dtagraíonn an meáchan sin don táirge draenáilte.

Féadfar 'olive taggiasche liguri' atá le húsáid le haghaidh próiseála nó ullmhóidí ina dhiaidh sin a phacáil gan teorainn ar an nglanmheáchan i gcoimeádáin a chomhlíonann an reachtaíocht atá i bhfeidhm. Ní fhéadfaidh táirgí a bhfuil pacáistíocht den sórt sin orthu a bheith beartaithe don tomhaltóir deiridh.

Chun cáilíocht a choimirciú, inrianaitheacht a áirithiú agus faireachán a dhéanamh ar an táirge a chuirtear ar an margadh, ní mór 'Olive taggiasche liguri' a phacáil sa limistéar táirgeachta dá dtagraítear i bpointe 4 ar na cúiseanna seo a leanas: (a) chun tionscnamh agus inrianaitheacht an táirge a áirithiú, agus an riosca a bhaineann le meascadh le hológa de bhunáitíocht éagsúil a sheachaint; (b) chun a cháilíocht agus a shaintréithe tipiciúla a choimirciú, ós rud é go bhfuil an táirge i gcothromaíocht íogair i dtéarmaí micribhitheolaíocha agus go bhfuil sé meatach agus nár cheart é a bheith faoi réir ocsaídithe, athruithe teochta tobanna, a thabhairt thar achair fhada nó láimhseáil bhreise a dhéanamh air, a d'fhéadfadh cur isteach ar a cháilíocht, stop a chur leis an bpróiseas coipthe ceart nó a bholadh, a bhlas agus a uigeacht a mheathlú; (c) chun traidisiún a choinneáil ar bun, ós rud é go bhfuil a cháil mar thoradh freisin ar chleachtais thraidisiúnta atá bunaithe le himeacht ama agus atá nasctha leis an gcomhshaol tionscnaimh; (d) chun trédhearcacht uasta a áirithiú i leith tomhaltóirí, ar féidir leo, tríd an ainmniúchán TGFC, céannacht agus cáil an táirge a nascadh go muíneach lena thionscnamh agus lena bhunáitíocht ó Liguria.

3.6. *Rialacha sonracha maidir le lipéadú an táirge dá dtagraíonn an t-ainm cláraithe*

Ní mór an méid seo a leanas a bheith ar gach pacáiste 'Olive taggiasche liguri':

— · an t-ainm 'Olive taggiasche liguri';

— · an cineál sonrach táirge: 'faoi sháile', 'triomaithe agus ar baineadh na clocha astu', 'ar baineadh na clocha astu, faoi sháile', 'ar baineadh na clocha astu, in ola olóige úríon' nó '... leafaos/*pâté*' i gclómhéid atá níos lú ná méid an ainm;

— · na focail 'Indicazione Geografica Protetta' [Tásc Geografach faoi Chosaint] nó an giorrúchán 'IGP' [TGFC];

— · an tsiombail dá bhforáiltear i reachtaíocht an Aontais maidir le Tásca Geografacha faoi Chosaint;

— · an lógó, a atáirgtear thíos, atá comhdhéanta de cheithre éilips a fhorluíonn agus a thrasnaíonn ag pointí éagsúla chun figiúr a chruthú atá cosúil le hubhchruth ológ *taggiasca*. Taispeántar na heilimintí seo a leanas laistigh de na héilipsí: sa chuid uachtarach, na focail 'OLIVE TAGGIASCHE LIGURI'; sa chuid íochtarach, agus tionscnamh geografach an táirge á chur i dtábhacht, imlíne Liguria, a fhorluíonn, ar an dá thaobh, leis na héilipsí. Is é MIDO i ndath bán an uachtair Pantone 3-9 C an litreoireachta a úsáidtear. Dath bán an uachtair Pantone 3-9 C a bhíonn ar an imlíne a léiríonn Liguria agus na héilipsí. Dath gorm na mara Pantone 105-6 C a bhíonn ar an gcúlra.



Ceadaítear leagan monacrómach i ndath gorm na mara Pantone 105-6 C nó liathscála (deimhneach nó diúltach) agus leagan ar chúlra ar dhath gorm na mara Pantone 105-6 C, mar a léirítear thíos:



Féadfar méid an lógó a choigeartú de réir na gcineálacha éagsúla úsáide, agus an riail maidir le híosmhéid 15 mm ar airde á chomhlíonadh.

Ní mór an t-ainm 'Olive taggiasche liguri' a choinneáil san Iodáilis, ach féadfar aistriúcháin go teangacha na dtíortha ina ndíoltar an táirge a chur leis.

Maidir le lipéadú agus cur i láthair agus fógraíocht 'Olive taggiasche liguri':

— · toirmisctear aon tuairisc ar an táirge nach bhforáiltear go sainráite ina leith a chur isteach;

— · ceadaítear tásca a thagraíonn d'ainmneacha, d'ainmneacha gnó nó do thrádmharcanna príobháideacha a úsáid ar choinníoll nach gcuirtear an tomhaltóir amú leo ná nach gcuirtear i dtábhacht leo saintréithe nach mór a bheith ag an táirge in aon chás mar a cheanglaítear leis an tsonraíocht táirge;

— · féadfar tagairtí fírinneacha agus infhíoraithe eile a úsáid, lena n-áirítear léiriú ar stair an táirge agus/nó an ghnó, a cheadaítear leis an reachtaíocht atá i bhfeidhm agus nach bhfuil ag teacht salach ar aidhmeanna agus inneachar na sonraíochta táirge seo;

— 'Ní féidir ainmneacha ná logainmneacha na ngabháltas talún, na n-eastát ná na bhfeirmeacha a chur ar an lipéadú ach amháin má fhaightear an táirge ón mbarr de na garráin ológ ón ngabháltas, eastáit nó feirm áirithe sin.'

— · ceadaítear cómharcanna nó marcanna deimhniúcháin arna nglacadh nó arna n-údarú ag comhlachtaí oifigiúla a úsáid, fad is nach bhfuil sé contrártha do chuspóirí ná d'ábhar na sonraíochta táirge sin.

Ní mór céatadán na hola olóige i nglanmheáchan an táirge iomláin, chomh maith leis an gcineál sonrach táirge, a lua ar gach próca nó ar gach pacáiste 'olive taggiasche liguri' in ola olóige úríon ar baineadh na clocha astu.

4. **Sainmhíniú achomair ar an limistéar geografach**

Cuimsíonn an limistéar geografach táirgeachta le haghaidh 'Olive taggiasche liguri' críoch riaracháin iomlán Réigiún Liguria.

5. **Nasc leis an limistéar geografach**

Bunaítear an t-aitheantas a thugtar don tásc geografach faoi chosaint 'Olive taggiasche liguri' ar a cháil. Tá sé sin bunaithe ar ghnéithe sonracha den táirge, a dtacaíonn litríocht eolaíoch agus earnálach leo (CERSAA, 2021; A. Ricci in *Olive e Olio*, [Ológa agus Ola] 2010) agus arna dheimhniú le hanailís saotharlainne (LabCam Albenga, 2021 agus 2024). Is mór ag an bpobal na gnéithe sin agus áirítear orthu go háirithe: an blas milis, a gcuireann searbhas beag leis, a éasca is féidir an bia a dheighilt ón gcloch le linn coganta, agus an blas níos fíneálta. Tá sé suntasach freisin, de réir taighde margaidh (Demoskopea, 2022) a rinneadh i réimsí a bhfuil tionchar tráchtála níos mó acu agus ar an leibhéal náisiúnta araon, go bhfuil na gnéithe cáilíochta is suntasaí bainteach go soiléir leis an limistéar tionscnaimh. Aithníodh 'olive taggiasche liguri' go spontáineach mar shaintréith den limistéar tionscnaimh ag dhá thrian de shampla na dtomhaltóirí in iarthuaisceart na hIodáile agus ag formhór na dtomhaltóirí ar an leibhéal náisiúnta, agus leathnaigh a gcáil chuig gach cineál táirge atá ann faoi láthair ar an margadh (ológa faoi sháile, ológa triomaithe ar baineadh na clocha astu, ológa in ola olóige úríon ar baineadh na clocha astu agus leafaos olóige).

Chuir gnéithe áirithe den nasc leis an limistéar, go háirithe an bealach ar oiriúnaigh an cineál (géinitíopa) do thosca nádúrtha, stairiúla agus daonna an chomhshaoil dúchais (feinitíopa), le clú an táirge a neartú bunaithe ar a shaintréithe.

Is planda í an ológ *taggiasca*, a bhfuil a hainm le feiceáil i mbaile Taggia, áit ar chuir manaigh Bheinidicteacha na chéad chrainn sa deichiú céad, planda a bhfuil torthúlacht mhór agus fás láidir mar shaintréith iontu, ach atá soghabhálach i leith seaca agus i leith teochtaí foircneacha. D'éirigh leis é féin a chur in oiriúint do Liguria, a bhfuil cruth stua air a bhfuil an chuid oscailte os comhair an deiscirt agus ina bhfuil stráice caol talún idir an fharraige, a mbíonn éifeachtaí tairbhiúla aige i dtéarmaí dálaí aimsire agus teochta, agus iomaire sléibhte, a thugann foscadh dó sa tuaisceart ó ghaotha agus ó theochtaí fuara. Spreagadh leathadh an chineáil sa limistéar sin trína dhé-úsáid (idir ológa boird agus ola olóige) agus a spreacadh fásúil nádúrtha (Gallesio, Pomona 1817-1839), rud a chiallaíonn gur féidir é a fhás ar thalamh deacair, rud a áirithíonn lena fhréamhchóras cothabháil ballaí cloiche tirime agus, ar an gcaoi sin, a rannchuidíonn le huathúlacht agus caomhnú thírdhreach tipiciúil léibheannaithe Liguria, a bhfuil oidhreacht chultúrtha dholáimhsithe na daonnachta dearbhaithe ag UNESCO.

Meastar freisin go n-imríonn staid shonrach na hithreach, na haeráide agus an chomhshaoil tionchar ar chuid de na gnéithe sonracha a bhaineann le 'olive taggiasche liguri'. Baineann sé sin ar dtús lena milseacht, atá níos airde ná milseacht ológ eile, cibé acu ó shaothróga éagsúla nó ó ológa *taggiasche* nach dtáirgtear in Liguria. Cuidíonn aeráid an réigiúin le linn thréimhse fáis na ndrúp (samhraí teo, tirime, nach mbíonn athruithe foircneacha teochta i gceist léi, leoithní leanúnacha) le haibiú mall agus aonchineálach. Ligeann sé sin do shaothraithe ológ buaint chéimnithe a phleanáil ag brath ar airde, agus ar an gcaoi sin, leas a bhaint as an tréimhse níos faide ina gcarnann siúcra sna hológa (idir tús an aibithe agus an aibithe iomláin). Tacaítear leis sin le roinnt suirbhéanna staidrimh, lena léirítear meáncharbaihiodráití níos airde in 'olive taggiasche liguri' ná i gcineálacha eile (CeRSAA, 2021 agus CeRSAA – LABCAM, 2024).

Ina theannta sin, tá tionchar mór ag na dálaí aeráide céanna a eascraíonn as suíomh Liguria gar don 45ú líne dhomhanleithid (go háirithe meánteocht níos ísle, nach mbíonn difríochtaí teochta foircneacha i gceist leo agus solas laethúil nach bhfuil chomh dian céanna leis an solas laethúil i réigiúin eile ina bhfástar ológa) ar an gcion polaifeanóil, atá níos lú ó thaobh staitistice de ná i gcás ológa eile, a léirítear i searbhas beag, rud a sholáthraíonn codarsnacht thaitneamhach le milseacht ológ 'taggiasche liguri'.

Tá na saintréithe sonracha a luaitear, atá á lorg ag go leor tomhaltóirí, coiteann do na cineálacha éagsúla táirge, toisc go bhfuil siad san amhábhar bunúsach, na hológa iomlána faoi sháile a úsáidtear lena n-ullmhú nó lena bpróiseáil ina dhiaidh sin, lena n-áirítear leafaos olóige, táirge simplí ceardaíochta ina bhfaightear na luachanna orgánaileipteacha saintréithiúla céanna.

Gné thábhachtach amháin de cháil ‘Olive taggiasche liguri’ is ea a éasca atá sé é a scaradh ón gcloch, rud a léirítear san anailís chéadfach. Is gné shonrach eile é sin ina bhfuil idirghníomhaíocht thairbheach idir tosca nádúrtha agus daonna sa limistéar: téann saothrú tirim agus rogha an mhéid cheart aibíochta trí chleachtadh na buana céimnithe chun tairbhe d’aibiú domhain agus forásach fhíocháin an drúip agus na cloiche, rud a chuidíonn le bia teann a scaradh go héasca ón gcloch.

Toisc dhaonna shuntasach eile a imríonn tionchar ar cháil ‘Olive taggiasche liguri’ is ea an saineolas áitiúil sonrach a léirítear sa chúram a thugtar do bhainistiú na ngarrán ológ, roghnú amhairc na n-ológ chun an cháilíocht agus na leibhéil aibíochta is fearr is féidir a shuí don chuspóir atá beartaithe dóibh agus ceardaíocht na ngléasraí próiseála, a léiríonn a líon ard agus a leathadh ardleibhéal gairmiúlachta atá fréamhaithe sa chreatlach eacnamaíoch agus shóisialta.

Tá doiciméadú stairiúil déanta ar thraidisiún na dteaghlach a chaomhnaíonn ológa *taggiasche* faoi sháile ó bhí an 19ú céad ann. Tar éis dheireadh an Dara Cogadh Domhanda, agus arna spreagadh ag staidéir shonracha, bhog an táirge go cinntitheach thar shuíomhanna scothaicme agus teaghlaigh tar éis freagairt fhabhrach a fháil ó thomhaltóirí ar chéad ollmhargaíocht an táirge. Sna 1960idí agus sna 1970idí, chomhdhlúthaigh ‘Olive taggiasche liguri’ a gcáil mar tháirge ar ardchaighdeán atá ina shaintréith de chuid Liguria tar éis rannpháirtíocht líon táirgeoirí a bhí ag síormhéadú, neartú a suímh ar an margadh agus raon méadaithe na gcineálacha táirgí (faoi sháile, ar baineadh na clocha astu, in ola agus mar leafaos). Tháinig méadú ar an gcáil sin, lena n-áirítear mar thoradh ar úsáid mhéadaitheach an ainm sa trádáil agus sa ghnáthchaint, sna blianta ina dhiaidh sin (R. De Andreis agus A. Giacobbe *Storia della Taggiasca* [Stair Ológ Taggiasca], 2022) trí shaintéacsanna (A. Ricci *Olive da mensa* [Ológa Boird], 2007; F. Lanza *Ológ: A Global History*, 2011), leabhair oideas (*La grande cucina regionale* [Cócaireacht Iontach Réigiúnach], Liguria, 2005), ailt sna príomhnuachtáin náisiúnta a bhíodh le feiceáil arís agus arís eile i rith an dara leath den fhichiú céad (Corriere della Sera, an 7 Feabhra 2004; Repubblica, Stampa agus Secolo XIX in Turismo.it, 22 Meitheamh 2020) fógraíocht chorparáideach (McDonald’s, 2022) agus fógraíocht d’ollmhargaí (Conad), foilseacháin sna Stáit Aontaithe Mheiriceá (I. Virbila, *The Review*, 2011) sa Ríocht Aontaithe (W. Van Grinsven-P. *The Olive Oil Masterclass*, 2019) sa Ghearmáin (C. Shinharl *Frühling, Sommer, Gemüse!* [Earrach, Samhradh, Glasraí!], 2015) agus an Spáinn (Alamy, 2015), blaganna san Iodáil (*la carruba*) agus ar an gcoigríoch (Scordo.com: Ológa Iodálacha: Na hológa áille Taggiasca ó Liguria), idirghabhálacha ó mhórchócairí idirnáisiúnta agus ó ghastranómairí amhail Alain Ducasse (La Stampa, an 26 Aibreán 1998). Tá feasacht á scaipeadh freisin ag an dream deiridh díobh sin ar réimse miasa traidisiúnta Liogúracha, a bhfuil ‘Olive taggiasche liguri’ ina chuid fíor-riachtanach díobh, thar aon ní eile, Coinín Liogúrach, a raibh an t-oideas ina leith le feiceáil ar fud an domhain in ‘The Great Beauty’ de chuid Paolo Sorrentino, a bhuaigh an Scannán Eachtrach is Fearr ag Oscar 2014.

Tagairt d’fhoilsiú na sonraíochta táirge

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