C/2025/3097

6.6.2025.

Objava zahtjeva za registraciju naziva u skladu s člankom 50. stavkom 2. točkom (a) Uredbe (EU) br. 1151/2012 Europskog parlamenta i Vijeća o sustavima kvalitete za poljoprivredne i prehrambene proizvode

(C/2025/3097)

Nakon ove objave tijela države članice ili treće zemlje ili fizička ili pravna osoba s legitimnim interesom koja ima poslovni nastan ili boravište u trećoj zemlji mogu Komisiji podnijeti prigovor u roku od tri mjeseca od datuma ove objave u skladu s člankom 17. Uredbe (EU) 2024/1143 Europskog parlamenta i Vijeća ([1]).

JEDINSTVENI DOKUMENT

„Olive taggiasche liguri”

EU br.: PGI-IT-03011 – 5.10.2023.

ZOI ( ) ZOZP (x)

1. **Naziv(i) (ZOI-ja ili ZOZP-a)**

„Olive taggiasche liguri”

2. **Država članica ili treća zemlja**

Italija

3. **Opis poljoprivrednog ili prehrambenog proizvoda**

3.1. *Vrsta proizvoda*

Razred 1.6. Voće, povrće i žitarice, svježi ili prerađeni

Oznaka kombinirane nomenklature

— 07 – JESTIVO POVRĆE, POJEDINI KORIJENI I GOMOLJI

— 0710 – Povrće (nekuhano ili kuhano u pari ili u vodi), smrznuto:

— 0710 80 – ostalo povrće:

— 0710 80 10 – masline

— 20 – PROIZVODI OD POVRĆA, VOĆA, ORAŠASTIH PLODOVA ILI DRUGIH DIJELOVA BILJAKA

— 2005 – Ostalo povrće, pripremljeno ili konzervirano na drugi način osim u octu ili octenoj kiselini, nesmrznuto, osim proizvoda iz tarifnog broja 2006:

— 2005 70 – masline

([1]) Uredba (EU) 2024/1143 Europskog parlamenta i Vijeća od 11. travnja 2024. o oznakama zemljopisnog podrijetla za vino, jaka alkoholna pića i poljoprivredne proizvode, te zajamčeno tradicionalnim specijalitetima i neobveznim izrazima kvalitete za poljoprivredne proizvode, izmjeni uredaba (EU) br. 1308/2013, (EU) 2019/787 i (EU) 2019/1753 te stavljanju izvan snage Uredbe (EU) br. 1151/2012 (SL L, 2024/1143, 23.4.2024., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

3.2. *Opis proizvoda na koji se odnosi naziv iz točke 1.*

Zaštićena oznaka zemljopisnog podrijetla „Olive taggiasche liguri" odnosi se na stolne masline (masline u salamuri, suhe masline bez koštice, masline bez koštice u salamuri, masline bez koštice u ekstra djevičanskom maslinovu ulju) i pastu/namaz od maslina sorte „taggiasca" uzgojenih na definiranom zemljopisnom području.

Masline „Olive taggiasche liguri" u standardnom obliku u kojem se stavljaju na tržište (masline u salamuri) imaju sljedeća svojstva:

oblik: ovalan, blago izdužen, ako je maslina cijela; spljošten i nepravilan, s vidljivim prorezom, ako je izvađena koštica;

veličina: minimalno 10 mm;

boja: od zelene do ljubičasto-zelene, s odsjajima koji se prelijevaju, do tamnosmeđe ili crne;

meso: čvrsto, ako je maslina cijela; mekano, elastično, masno na dodir i ne naročito vlaknasto, ako je izvađena koštica;

tekstura: hrskava, ako je maslina cijela; meka do blago hrskava, ako je izvađena koštica;

aroma: voćne note;

okus: blago kiseo, dobro uravnotežen, gorkast;

lakoća odvajanja koštice: medijan ≥ 8,0 ako je maslina cijela;

slatkoća: medijan ≥ 2,0;

gorčina: medijan ≤ 3,0.

Pasta/namaz od maslina „olive taggiasche liguri" u obliku u kojem se stavlja na tržište ima sljedeća svojstva:

tekstura na dodir: uljna, kremasta;

boja: od smeđe do bordo i tamnosmeđe;

meso: uljasto;

tekstura: fina, maziva;

aroma: voćne note;

okus: blago kiseo, dobro uravnotežen, gorkast;

slatkoća: medijan ≥ 2,0;

gorčina: medijan ≤ 3,0.

Zabranjeno je otkiseljavanje alkalnim kemijskim sredstvima.

Senzorna svojstva proizvoda „olive taggiasche liguri" u standardnom obliku (masline u salamuri) i u obliku paste/namaza od maslina ocjenjuju se metodom senzorne analize stolnih maslina utvrđenom u dokumentu Međunarodnog vijeća za masline COI/OT/MO No 1/Rev. od 3. lipnja 2021.

3.3. *Hrana za životinje (samo za proizvode životinjskog podrijetla) i sirovine (samo za prerađene proizvode)*

Sirovina za dobivanje proizvoda „Olive taggiasche liguri" masline su sorte „taggiasca" uzgojene u regiji Liguriji u tradicionalnim okolišnim uvjetima i uvjetima uzgoja koji su karakteristični za to područje i koji maslinama daju posebna svojstva.

3.4. *Posebni proizvodni postupci koji se moraju provesti na određenom zemljopisnom području*

Sljedeći postupci proizvodnje proizvoda „Olive taggiasche liguri” moraju se provesti određenim redoslijedom na zemljopisnom području regije Ligurije.

Preliminarni postupci nakon berbe su uklanjanje listova, pranje i razvrstavanje po veličini kako bi se uklonili premali plodovi. Potonji postupak može se odgoditi do kraja prerade, tj. faze pretpakiranja.

Proces pripreme salamure i dozrijevanja uključuje uranjanje plodova u salamuru, tj. otopinu vode i natrijeva klorida koncentracije od 5 % do uključivo 15 %. Masline se moraju držati u salamuri najmanje 45 dana.

Na kraju faze dozrijevanja masline se mogu dodatno obraditi: iz njih se mogu izvaditi koštice i mogu se bez prethodnog sortiranja samljeti u pastu.

U prvom slučaju masline se nakon vađenja koštice mogu centrifugirati kako bi se osušile. Tako prerađeni proizvod može se takav staviti na tržište (suhe masline bez koštice) ili se može dodati ekstra djevičanskom maslinovu ulju u količini od 30 do 40 % mase maslina (masline bez koštice u ekstra djevičanskom maslinovu ulju).

U drugom se slučaju meso dobiveno nakon vađenja koštice, po mogućnosti rafinirano kako bi se uklonila preostala koža, melje dok se ne dobije kremasta, maziva pasta (pasta/namaz od maslina).

Postom se pakira i pasterizira.

Tijekom prethodno opisanih postupaka i do pakiranja proizvodu se može dodati začinsko bilje ili se može aromatizirati prirodnim aromama i tretirati sredstvima za zakiseljavanje.

3.5. *Posebna pravila za rezanje, ribanje, pakiranje itd. proizvoda na koji se odnosi registrirani naziv*

Proizvod „Olive taggiasche liguri” pakira se u posude od materijala prikladnog za upotrebu u prehrambenoj industriji. Neto masa proizvoda varira od 40 g do 5,0 kg. Ako je sadržaj uronjen u tekućinu za konzerviranje, ta se masa tumači kao ocijeđena masa.

Masline „Olive taggiasche liguri” koje se dalje prerađuju ili koriste za dobivanje drugih prehrambenih proizvoda mogu se pakirati bez ograničenja neto mase u posude koje su u skladu s važećim propisima. Proizvodi u takvoj ambalaži ne smiju biti namijenjeni krajnjem potrošaču.

Kako bi se zajamčila kvaliteta, osigurala sljedivost i nadzirao proizvod koji se stavlja na tržište, proizvod „Olive taggiasche liguri” mora se pakirati na području proizvodnje iz točke 4. kako bi se: (a) zajamčilo podrijetlo i sljedivost proizvoda i izbjegao rizik od miješanja s maslinama drugog podrijetla; (b) očuvala kvaliteta i tipična svojstva proizvoda, koji je mikrobiološki delikatan i kvarljiv i ne smije oksidirati, biti izložen naglim promjenama temperature, prevoziti se na velike udaljenosti niti se podvrgnuti drugim postupcima koji bi mogli ugroziti njegovu kvalitetu, zaustaviti pravilan postupak fermentacije ili pogoršati njegov miris, okus i teksturu; (c) održala tradicija, s obzirom na to da proizvod svoj ugled duguje i tradicionalnim uvriježenim praksama koje su povezane s okruženjem iz kojeg potječe; (d) osigurala najveća moguća transparentnost prema potrošačima koji s pomoću oznake ZOZP mogu pouzdano povezati identitet i ugled proizvoda s njegovim podrijetlom iz Ligurije.

3.6. *Posebna pravila za označivanje proizvoda na koji se odnosi registrirani naziv*

Na etiketi svakog pakiranja maslina „Olive taggiasche liguri” mora biti navedeno sljedeće:

— naziv „Olive taggiasche liguri”,

— vrsta proizvoda: „u salamuri”, „suhe, bez koštice”, „bez koštice, u salamuri”, „bez koštice, u ekstra djevičanskom maslinovu ulju” ili „... pasta/namaz”, slovima manjima od naziva,

— riječi „Indicazione Geografica Protetta” (zaštićena oznaka zemljopisnog podrijetla) ili kratica „IGP” (ZOZP),

— simbol zaštićene oznake zemljopisnog podrijetla u skladu s propisima EU-a,

— logotip, prikazan u nastavku, koji se sastoji od četiri elipse koje se preklapaju i sijeku u nekoliko točaka, formirajući oblik koji grafički nalikuje ovalnom obliku masline „taggiasca”. Unutar elipsa prikazani su sljedeći elementi: u gornjem dijelu riječi „OLIVE TAGGIASCHE LIGURI”; u donjem dijelu, u kojem se ističe zemljopisno podrijetlo proizvoda, obris Ligurije, koji na oba kraja siječe elipse. Font je MIDO, krem boje Pantone 3-9 C. Obris koji simbolizira Liguriju i elipse krem su boje Pantone 3-9 C. Pozadina je morsko plave boje Pantone 105-6 C.



Dopuštena je monokromatska verzija u morsko plavoj boji Pantone 105-6 C ili u sivim tonovima (pozitiv ili negativ) i verzija na pozadini morsko plave boje Pantone 105-6 C, kako je prikazano u nastavku:



Veličina logotipa može se prilagoditi različitim vrstama uporabe, poštujući pravilo minimalne visine od 15 mm.

Naziv „Olive taggiasche liguri” mora biti na talijanskom jeziku, ali može se dodati prijevod na jezike zemalja u kojima se proizvod prodaje.

Kad je riječ o označivanju, prezentiranju i oglašavanju proizvoda „Olive taggiasche liguri”:

— zabranjeno je dodavati druge opise koji nisu izričito predviđeni,

— dopušteno je upućivanje na nazive, tvrtku ili privatne marke ako ne dovode potrošača u zabludu i ne ističu svojstva koja proizvod u svakom slučaju mora posjedovati u skladu sa specifikacijom proizvoda,

— dopuštena su druga istinita i provjerljiva upućivanja, uključujući prikaz povijesti proizvoda i/ili poduzeća, koja su u skladu s važećim zakonodavstvom i nisu u suprotnosti s ciljevima i sadržajem specifikacije proizvoda,

— nazivi i lokacije poljoprivrednih gospodarstava, imanja i farmi mogu se navesti na etiketi samo ako je proizvod dobiven isključivo od plodova iz maslinika na tom konkretnom gospodarstvu, imanju ili farmi,

— dopuštena je uporaba zajedničkih ili certifikacijskih žigova koje su izdala ili odobrila službena tijela ako to nije u suprotnosti s ciljevima i sadržajem specifikacije proizvoda.

Na etiketi svake staklenke ili pakiranja maslina „olive taggiasche liguri” bez koštice, u ekstra djevičanskom maslinovu ulju, osim vrste proizvoda mora biti naveden i postotak maslinova ulja u ukupnoj neto masi proizvoda.

4. **Sažeta definicija zemljopisnog područja**

Zemljopisno područje proizvodnje proizvoda „Olive taggiasche liguri" obuhvaća cijelo administrativno područje regije Ligurije.

5. **Povezanost sa zemljopisnim područjem**

Priznanje zaštićene oznake zemljopisnog podrijetla „Olive taggiasche liguri" temelji se na njezinu ugledu. On je rezultat posebnih značajki tog proizvoda, koje su priznate u znanstvenoj i stručnoj literaturi (CERSAA, 2021.; A. Ricci u dokumentu *Olive e Olio*, (Masline i ulje) 2010.) i potvrđene laboratorijskom analizom (LabCam Albenga, 2021. i 2024.). Ta su obilježja vrlo cijenjena u javnosti, a posebno uključuju: slatki okus, s blagim notama gorčine, meso koje se pri žvakanju lako odvaja od koštice i blaži okus. Valja napomenuti i da se, prema istraživanju tržišta (Demoskopea, 2022.) provedenom i na područjima s većim komercijalnim učinkom i na nacionalnoj razini, najznačajniji aspekti kvalitete jasno povezuju s područjem podrijetla. Dvije trećina uzorka potrošača sa sjeverozapada Italije i većina potrošača na nacionalnoj razini automatski prepoznaje proizvod „Olive taggiasche liguri" kao karakterističan za područje podrijetla i taj ugled imaju sve vrste tog proizvoda koje su trenutačno na tržištu (masline u salamuri, suhe masline bez koštice, masline bez koštice u ekstra djevičanskom maslinovu ulju i pasta od maslina).

Određeni aspekti povezanosti s područjem, posebno način na koji se sorta (genotip) prilagodila prirodnim, povijesnim i ljudskim čimbenicima prirodnog okruženja (fenotip), dodatno su povećali ugled koji proizvod ima zbog svojih svojstava.

Maslina „taggiasca", koja je ime dobila po gradu Taggia, u kojem su benediktinski redovnici u 10. stoljeću posadili prva stabla, vrlo je plodna i dobro raste, ali je osjetljiva na mraz i ekstremne temperature. Uspjela se aklimatizirati Liguriji, koja ima oblik lûka koji je otvoren prema jugu i zauzima uski kopneni pojas između mora, koje povoljno utječe na vremenske uvjete (npr. temperaturu) i planinskog lanca koji je zaklanja od vjetrova i velike hladnoće sa sjevera. Sorta se na tom području proširila zahvaljujući dvostrukoj upotrebi (stolne masline i maslinovo ulje) i prirodnoj snazi rasta (Gallesio, Pomona 1817. – 1839.), tj. činjenici da uspijeva unatoč nezahvalnom terenu. Njezin korijenski sustav doprinosi održavanju suhozida i time jedinstvenosti i očuvanju tipičnog terasastog krajobraza Ligurije, koji je UNESCO proglasio nematerijalnom kulturnom baštinom čovječanstva.

Smatra se da specifični pedoklimatski i okolišni čimbenici utječu na neke od posebnih značajki maslina „olive taggiasche liguri". To se prije svega odnosi na njihovu slatkoću, koja je veća nego kod drugih maslina drukčijih kultivara ili maslina „taggiasche" koje nisu proizvedene u Liguriji. Klima u regiji tijekom razdoblja rasta plodova (topla, suha ljeta, bez ekstremnih temperaturnih promjena, stalni povjetarci) pogoduje sporom i homogenom dozrijevanju. To uzgajivačima maslina omogućuje da masline beru u različito vrijeme ovisno o nadmorskoj visini i tako iskoriste prednosti duljeg razdoblja akumulacije šećera u maslinama (od početka do kraja dozrijevanja). To potvrđuju neka statistička istraživanja, koja pokazuju da je udio ugljikohidrata u maslinama „olive taggiasche liguri" veći nego u drugim sortama (CeRSAA, 2021. i CeRSAA – LABCAM, 2024.).

Osim toga, isti klimatski uvjeti koji nastaju jer se Liguria nalazi blizu 45. paralele (niža prosječna temperatura, bez ekstremnih temperaturnih razlika i manje intenzivna dnevna svjetlost nego na drugim područjima uzgoja maslina) znatno utječu na sadržaj polifenola, koji je statistički manji nego kod drugih sorti maslina i rezultira blagom gorkošću, koja je ugodan kontrast slatkoći maslina „taggiasche liguri".

Navedena posebna svojstva, koja su tražena među potrošačima, zajednička su različitim vrstama tog istog proizvoda jer su prisutna u osnovnoj sirovini, čitavim maslinama u salamuri koje se koriste za dobivanje drugih prehrambenih proizvoda ili prerađuju, pa tako i u pasti od maslina, jednostavnom tradicionalnom proizvodu koji ima iste karakteristične organoleptičke vrijednosti.

Jedan od važnih aspekata ugleda proizvoda „Olive taggiasche liguri" jest lakoća odvajanja koštice, koju potvrđuje senzorna analiza. To je još jedna posebna značajka koja je rezultat povoljnog međudjelovanja prirodnih i ljudskih čimbenika na tom području: uzgoj bez navodnjavanja i branje maslina u različito vrijeme ovisno o stupnju zrelosti pogoduju dubokom i postupnom dozrijevanju tkiva plodova i koštice, čime se dobiva čvrsto meso koje se lako odvaja od koštice.

Drugi važni čimbenik koji pridonosi ugledu proizvoda „Olive taggiasche liguri" jest specifično znanje i iskustvo koje se očituje u brizi koja se posvećuje maslinicima, vizualnoj selekciji na temelju optimalne kvalitete i zrelosti za konkretnu namjenu i umijeću radnika u postrojenjima za preradu, koja su brojna i široko rasprostranjena, što je odraz visokog stupnja profesionalnosti ukorijenjenog u gospodarskoj i društvenoj strukturi.

Tradicija konzerviranja maslina „taggiasche" u salamuri u kućanstvima povijesno je dokumentirana od 19. stoljeća. Nakon završetka Drugog svjetskog rata, na poticaj određenih studija proizvod je definitivno napustio sferu elite i kućanstava. Prvi je put masovno stavljen na tržište i potrošači su ga dobro primili. Šezdesetih i sedamdesetih godina 20. stoljeća učvrstio se ugled maslina „Olive taggiasche liguri" kao kvalitetnog proizvoda tipičnog za Liguriju zahvaljujući stalnom rastu broja proizvođača, jačanju njihova položaja na tržištu i sve raznolikijim vrstama proizvoda (masline u salamuri, bez koštice, u ulju i pasta od maslina). Taj ugled, koji proizvod duguje i sve široj upotrebi tog naziva u trgovini i u svakodnevnom jeziku, u narednim je godinama rastao (R. De Andreis i A. Giacobbe *Storia della Taggiasca* (Povijest masline „taggiasca"), 2022.), što pokazuju stručne publikacije (A. Ricci *Olive da mensa* (Stolne masline), 2007.; F. Lanza *Olive: A Global History*, 2011.), knjige recepata (*La grande cucina regionale* (Znamenita regionalna kuhinja), Ligurija, 2005.), česti članci u glavnim nacionalnim novinama tijekom druge polovine 20. stoljeća (Corriere della Sera, 7. veljače 2004.; Repubblica, Stampa i Secolo XIX na internetskim stranicama Turismo.it, 22. lipnja 2020.), korporativno oglašavanje (McDonald's, 2022.) i oglašavanje supermarketa (Conad), publikacije u SAD-u (I. Virbila, *The Review*, 2011.), Ujedinjenoj Kraljevini (W. Van Grinsven-P. *The Olive Oil Masterclass*, 2019.), Njemačkoj (C. Shinharl *Frühling, Sommer, Gemüse!* (Proljeće, ljeto, povrće!), 2015.) i Španjolskoj (Alamy, 2015.), blogovi u Italiji (*la carruba*) i inozemstvu (Scordo.com: *Italian olives: The lovely Taggiasca olives from Liguria*), osvrti velikih međunarodnih kuhara i gastronoma, npr. Alaina Ducassea (La Stampa, 26. travnja 1998.). Potonji su proširili glas o nizu tradicionalnih ligurskih jela, čiji su bitan sastojak masline „Olive taggiasche liguri". To je prije svega kunić na ligurski način, recept koji se pojavljuje u slavnom filmu Paola Sorrentina „La grande bellezza", koji je 2014. osvojio Oscara za najbolji strani film.

Upućivanje na objavu specifikacije proizvoda

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