C/2025/3097

2025.6.6.

Elnevezés bejegyzése iránti kérelem közzététele a mezőgazdasági termékek és az élelmiszerek minőségrendszereiről szóló 1151/2012/EU európai parlamenti és tanácsi rendelet 50. cikke (2) bekezdésének a) pontja alapján

(C/2025/3097)

E közzétételt követően bármely tagállam vagy harmadik ország hatósága, vagy bármely olyan, harmadik országban lakóhellyel rendelkező, illetve letelepedett természetes vagy jogi személy, akinek, illetve amelynek ahhoz jogos érdeke fűződik, felszólalást nyújthat be a Bizottsághoz a közzététel időpontjától számított három hónapon belül az (EU) 2024/1143 európai parlamenti és tanácsi rendelet ([1]) 17. cikkével összhangban.

EGYSÉGES DOKUMENTUM

„Olive taggiasche liguri”

EU-szám: PGI-IT-03011 – 2023.10.5.

OEM ( ) OFJ (x)

1. **Elnevezés (OEM vagy OFJ)**

„Olive taggiasche liguri”

2. **Tagállam vagy harmadik ország**

Olaszország

3. **A mezőgazdasági termék vagy élelmiszer leírása**

3.1. *A termék típusa*

1.6. osztály: Gyümölcs, zöldségfélék és gabonafélék, frissen vagy feldolgozva

Kombinált Nómenklatúra-kód

— 07 – ÉLELMEZÉSI CÉLRA ALKALMAS ZÖLDSÉGFÉLÉK, ÉS EGYES GYÖKEREK ÉS GUMÓK,

— 0710 - Zöldség (nyersen vagy gőzöléssel vagy vízben forrázással főzve is), fagyasztva:

— 0710 80 - Más zöldség:

— 0710 80 10 – Olajbogyó

— 20 – ZÖLDSÉGFÉLÉKBŐL, GYÜMÖLCSBŐL, DIÓFÉLÉKBŐL VAGY MÁS NÖVÉNYRÉSZEKBŐL ELŐÁLLÍTOTT KÉSZÍTMÉNYEK

— 2005 - Más zöldség ecet vagy ecetsav nélkül elkészítve vagy tartósítva, nem fagyasztva, a 2006 vtsz. alá tartozó termékek kivételével:

— 2005 70 – Olajbogyó

([1]) Az Európai Parlament és a Tanács (EU) 2024/1143 rendelete (2024. április 11.) a borokra, a szeszes italokra és a mezőgazdasági termékekre vonatkozó földrajzi árujelzőkről, valamint a hagyományos különleges termékekről és a mezőgazdasági termékek minőségére utaló választható kifejezésekről, az 1308/2013/EU, az (EU) 2019/787 és az (EU) 2019/1753 rendelet módosításáról, továbbá az 1151/2012/EU rendelet hatályon kívül helyezéséről (HL L, 2024/1143, 2024.4.23., ELI:http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

3.2. *Az 1. pontban szereplő elnevezéssel jelölt termék leírása*

Az „Olive taggiasche liguri” oltalom alatt álló földrajzi jelzés a meghatározott földrajzi területen előállított, a „taggiasca” fajtához tartozó étkezési olajbogyóra (sós lében tartósított olajbogyóra, aszalt magozott olajbogyóra, sós lében tartósított magozott olajbogyóra, extraszűz olívaolajban tartósított magozott olajbogyóra), valamint az ilyen olajbogyókból készült olajbogyókrémre vagy -pástétomra utal.

Forgalomba hozatalakor az „Olive taggiasche liguri” szabványos (sós lében tartósított) formájában a következő jellemzőkkel rendelkezik:

Alak: magozatlan formában ovális, kissé hosszúkás; magozott formában lapított és szabálytalan alakú, rajta jól látható vágással vagy bemetszéssel;

Méret: legalább 10 mm;

Színe: a zöldtől a – jellemzően színjátszó felületű – lilászöldön át a sötétbarna vagy fekete színig változik;

Terméshús: magozatlan formában kemény; magozva lágy, rugalmas, érintésre zsíros érzetű, enyhén rostos textúrájú;

Állag: magozatlanul kissé ropogós; magozva a lágytól az enyhén ropogósig terjed;

Illata: Gyümölcsösség jellemzi;

Íze: enyhén savas, kiegyensúlyozott, némi keserű jeggyel;

Magozás egyszerűsége: magozatlan formában a medián ≥ 8,0;

Édesség: medián ≥ 2,0;

Keserűség: medián ≤ 3,0.

Forgalomba hozatalkor az „olive taggiasche liguri” krém és pástétom a következő jellemzőkkel rendelkezik:

Állaga tapintásra: olajos, krémes;

Színe: a barnától a borvörösig és a sötétbarnáig terjed;

Terméshús: olajos;

Állag: finom, kenhető;

Illata: gyümölcsösség jellemzi;

Íze: enyhén savas, kiegyensúlyozott, némi keserű jeggyel;

Édesség: medián ≥ 2,0;

Keserűség: medián ≤ 3,0.

A lúgos vegyi anyagokkal történő savtompítás tilos.

Az „olive taggiasche liguri” érzékszervi tulajdonságait szabványos formájában (sós lében tartósított olajbogyók), valamint olajbogyókrém vagy -pástétom formájában a 2021. júniusi 3-i, COI/OT/MO No 1/Rev. számú, „Az étkezési olajbogyó érzékszervi elemzésének módszere” című IOC-dokumentumban foglaltakkal összhangban értékelik.

3.3. *Takarmány (kizárólag állati eredetű termékek esetében) és nyersanyagok (kizárólag feldolgozott termékek esetében)*

Az „olive taggiasche liguri” alapanyaga a „taggiasca” fajtához tartozó olajbogyó, amelyet Liguria régiójában a területre jellemző, az olajbogyóknak különleges minőségi jellemzőket kölcsönző hagyományos környezeti és termesztési feltételekkel összhangban termesztenek.

3.4. *Az előállítás azon műveletei, amelyeket a meghatározott földrajzi területen kell elvégezni*

Az „olive taggiasche liguri” előállításának következő lépéseit Liguria régiójának földrajzi területén kell elvégezni.

A betakarítást követően az előzetes műveletek közé tartozik a levelek eltávolítása, az olajbogyók mosása, válogatása és méret szerinti osztályozása a túl kis méretű termések eltávolítása érdekében. Ez utóbbi művelet elhalasztható a feldolgozás befejezéséig, a csomagolást megelőző szakaszra is.

A sós lé képzése és az érlelés során az olajbogyókat sós lébe, azaz víz és nátrium-klorid 5–15 %-os oldatába merítik. Az olajbogyókat legalább 45 napig a sós lében kell tárolni.

Az érlelési szakasz végén az olajbogyók áteshetnek további feldolgozáson, amely lehet magozás vagy – előzetes válogatás nélkül – pépesítés.

Az előbbi esetben a magozás után az olajbogyókat szárítás céljából centrifugálhatják. Az így feldolgozott termék megmaradhat ebben a formában (aszalt magozott olajbogyó), vagy az olajbogyó tömegének 30–40 %-át kitevő mennyiségben hozzáadható extraszűz olívaolaj (extraszűz olívaolajban tartósított magozott olajbogyó).

A második esetben a magozás után nyert, esetleg a fennmaradó héj eltávolításával finomított terméshúst addig zúzzák, amíg krémes, kenhető pép (olajbogyókrém vagy -pástétom) nem készül belőle.

Ezt követően a terméket csomagolják és pasztörizálják.

A fenti folyamatok során, a csomagolásig bezárólag hozzáadhatók a termékhez fűszernövények, ízesítés célját szolgáló természetes aromák, valamint savasító anyagok.

3.5. *A bejegyzett elnevezést viselő termék szeletelésére, aprítására, csomagolására stb. vonatkozó egyedi szabályok*

Az „olive taggiasche liguri”-t élelmiszeripari használatra alkalmas anyagból készült tárolóedényekbe csomagolják. A termék nettó tömege 40 g és 5,0 kg között változik. Amennyiben a terméket tartósító folyadékba merítik, ez a tömeg a lecsepegtetett termékre vonatkozik.

A további feldolgozásra vagy készítmények előállításához való felhasználásra szánt „olive taggiasche liguri” a nettó tömegre vonatkozó korlátozás nélkül csomagolható a hatályos jogszabályoknak megfelelő tárolóedényekbe. Az ilyen csomagolással rendelkező termékek nem szánhatók a végső fogyasztónak.

A minőség megőrzése, a nyomonkövethetőség biztosítása és a forgalomba hozott termék ellenőrzése érdekében az „olive taggiasche liguri”-t a 4. pontban említett előállítási területen kell csomagolni a következő okokból: a) a termék eredetének és nyomonkövethetőségének biztosítása, elkerülve a különböző eredetű olajbogyókkal való keveredés kockázatát; b) a termék minőségének és egyedi jellemzőinek megőrzése, mivel a termék romlandó, és mikrobiológiai egyensúlya kényes, ezért nem tehető ki oxidációnak, hirtelen hőmérsékletváltozásnak, nagy távolságra történő szállításnak vagy további feldolgozásnak, amely veszélyeztetheti a termék minőségét, leállíthatja a megfelelő fermentációs folyamatot, vagy a termék illatának, ízének és textúrájának romlását eredményezheti; c) a hagyomány fenntartása, mivel a termék hírneve többek között az idők során kialakult és a származási környezethez kapcsolódó hagyományos gyakorlatoknak köszönhető; d) a lehető legnagyobb átláthatóság biztosítása a fogyasztók számára, akik az OFJ elnevezés révén magabiztosan összekapcsolhatják a termék identitását és hírnevét a liguriai származással és eredettel.

3.6. *A bejegyzett elnevezést viselő termék címkézésére vonatkozó egyedi szabályok*

Az „olive taggiasche liguri” minden csomagján fel kell tüntetni a következőket:

— az „Olive taggiasche liguri” elnevezés;

— az adott terméktípus: „sós lében”, „aszalt, magozott”, „magozott, sós lében”, „extraszűz olívaolajban” vagy „… krém/pástétom” az elnevezés méreténél kisebb betűmérettel;

— az „Indicazione Geografica Protetta” [oltalom alatt álló földrajzi jelzés] vagy az „IGP” [OFJ] rövidítés;

— az oltalom alatt álló földrajzi jelzésekre vonatkozó uniós jogszabályokban előírt szimbólum;

— az alább ábrázolt logó, amely négy, egymást több ponton átfedő, grafikailag a taggiasca olajbogyó ovális alakjára hasonlító ellipszisből áll. Az ellipszisek belsejében a következő elemek láthatók: a felső részben az „OLIVE TAGGIASCHE LIGURI” szavak; az alsó részben – a termék földrajzi eredetét kiemelve – Liguria körvonala, amely mindkét végén átfedésben van az ellipszisekkel. A felirathoz használandó betűtípus a MIDO, Pantone 3-9 C (krémfehér) színben. A Liguriát ábrázoló körvonal és az ellipszisek színe a Pantone 3-9 C (krémfehér). A háttér színe a Pantone 105-6 C (tengerkék).



Megengedett továbbá a Pantone-tengerkék 105-6 C színnel készült monokróm vagy szürkeárnyalatos (pozitív vagy negatív) változat, valamint a Pantone 105-6 C tengerkék hátterű változat is az alábbiakban látható módon:



A logó mérete a használat különböző típusaihoz igazítható, betartva a 15 mm-es minimális magasság szabályát.

Az „olive taggiasche liguri” elnevezést olasz nyelven kell feltüntetni, de szerepelhetnek a csomagoláson a termék értékesítési helye szerinti országok nyelvére lefordított változatok is.

Az „Olive taggiasche liguri” címkézésén, csomagolásán és reklámozásában:

— az elnevezést tilos bármilyen, a kifejezetten előírtaktól eltérő termékleírással kiegészíteni;

— a nevekre, cégnevekre vagy magánvédjegyekre utaló jelölések használata megengedett, feltéve, hogy azok nem alkalmasak a fogyasztók megtévesztésére, illetve nem emelik ki azokat a jellemzőket, amelyekkel a terméknek mindenképpen rendelkeznie kell a termékleírásban előírtak szerint;

— a hatályos jogszabályok által engedélyezett és e termékleírás céljaival és tartalmával nem ellentétes egyéb valósághű és ellenőrizhető hivatkozások – beleértve a termék és/vagy az üzleti tevékenység történetének szemléltetését is – használhatók;

— mezőgazdasági üzemek, birtokok és gazdaságok neve és helye csak akkor tüntethető fel a címkén, ha a termék kizárólag az adott gazdaságban, birtokon vagy gazdaságban található olajfaligetek terméséből származik;

— a hivatalos szervek által elfogadott vagy engedélyezett együttes védjegy vagy tanúsító védjegy használata megengedett, amennyiben az nem ellentétes e termékleírás céljaival és tartalmával.

Az extraszűz olívaolajban tartósított, magozott „olive taggiasche liguri” minden egyes üvegének vagy csomagjának a címkéjén fel kell tüntetni az adott terméktípus mellett az olívaolajnak a teljes termék nettó tömegéhez viszonyított százalékos arányát is.

4. **A földrajzi terület tömör meghatározása**

Az „olive taggiasche liguri” előállításának földrajzi területe Liguria régiójának teljes közigazgatási területét magában foglalja.

5. **Kapcsolat a földrajzi területtel**

Az „olive taggiasche liguri” oltalom alatt álló földrajzi jelzés elismerése annak hírnevén nyugszik. Ez a termék sajátos jellemzőin alapul, amelyeket alátámaszt a tudományos és ágazati szakirodalom (CERSAA, 2021; A. Ricci: *Olive e Olio*, [Olajbogyók és olívaolaj] 2010), valamint laboratóriumi vizsgálatok is megerősítettek (LabCam Albenga, 2021 és 2024). Ezek a jellemzők – melyeket a lakosság széles körben méltányol – különösen a következőket foglalják magukban: édes íz, amelyhez enyhe kesernyésség társul, a terméshús könnyű elválasztása a magtól a rágás során, valamint a lágyabb íz. Az is fontos, hogy mind a nagyobb kereskedelmi hatású területeken, mind nemzeti szinten végzett piackutatások (Demoskopea, 2022) azt mutatják, hogy a legjellegzetesebb minőségi szempontok egyértelmű kapcsolatban állnak a származási területtel. Az „olive taggiasche liguri”-t az északnyugat-olaszországi fogyasztókból álló minta kétharmada, nemzeti szinten pedig a fogyasztók többsége egyértelműen a származási terület jellegzetességeként ismerte fel, és a termék hírneve kiterjedt a piacon jelenleg jelen lévő valamennyi terméktípusra (sós lében tartósított olajbogyó, aszalt magozott olajbogyó, extraszűz olívaolajban tartósított magozott olajbogyó és olajbogyókrém).

A területtel való kapcsolat bizonyos aspektusai – különösen az, ahogyan a fajta (genotípus) alkalmazkodott az őshonos környezet természeti, történelmi és emberi tényezőihez (fenotípus) – hozzájárultak ahhoz, hogy a termék jellemzői alapján erősödjön annak hírneve.

A taggiasca olajbogyó – amely Taggia városáról kapta nevét, ahol a X. században bencés szerzetesek ültették az első fákat – olyan növény, amelyet nagy termékenység és erőteljes növekedés jellemez, azonban érzékeny a fagyokra és a szélsőséges hőmérsékletekre. Sikeresen alkalmazkodott az új környezethez Liguriában, amely egy ív alakú, nyitott részével dél felé néző terület. Ez a keskeny földsáv a tenger és egy hegyvonulat között helyezkedik el: a tenger kedvezően befolyásolja az éghajlatot és a hőmérsékletet, míg a hegyvonulat észak felől védi azt a széltől és a hidegtől. E fajta elterjedését ezen a területen elősegítette kettős felhasználása (mind étkezési olajbogyóként, mind olívaolaj előállítására) és természetes növekedési erélye (Gallesio, Pomona 1817–1839), amely lehetővé teszi, hogy nehéz terepviszonyok között is termesszék. Gyökérzete hozzájárul a teraszok kőfalak megőrzéséhez, ezzel pedig a liguriai teraszos táj egyediségének megőrzéséhez és fenntartásához, amelyet az UNESCO az emberiség szellemi kulturális örökségének nyilvánított.

A sajátos talaj-, éghajlati és környezeti helyzet szintén befolyásolja az „olive taggiasche liguri” egyes sajátosságait. Ez elsősorban az édességre vonatkozik, amely a többi olajbogyóénál erőteljesebb, függetlenül attól, hogy azok különböző fajtákból vagy nem Liguria területén termesztett taggiasca fajtából származnak-e. A régiónak a termések termesztési időszakában jellemző éghajlata (forró, száraz nyarak, a szélsőséges hőmérséklet-ingadozások hiánya, állandó szelek) elősegíti a lassú és egyenletes érést. Ez lehetővé teszi az olajbogyó-termelők számára, hogy a tengerszint feletti magasság függvényében szakaszos betakarítási tervet dolgozzanak ki, és kihasználják, hogy a cukor így hosszabb időn keresztül halmozódik fel az olajbogyóban (az érlelés kezdete és a teljes beérés között). Ezt néhány statisztikai felmérés is alátámasztja, amelyek azt mutatják, hogy az „olive taggiasche liguri” átlagos szénhidrát-tartalma magasabb, mint más fajták esetében (CERSAA, 2021 és CERSAA – LabCam, 2024).

Ezenfelül azok az éghajlati adottságok, amelyek Liguria 45. szélességi körhöz közeli fekvéséből adódnak (különösen az alacsonyabb átlaghőmérséklet, a szélsőséges hőmérséklet-ingadozások hiánya, valamint a más olívatermesztő régiókhoz képest kevésbé intenzív nappali fény), jelentős hatással vannak a polifenol-tartalomra is, amely statisztikailag alacsonyabb más olívafajtákhoz képest. Ez enyhe kesernyésség formájában nyilvánul meg, amely kellemes kontrasztot alkot a „taggiasche liguri” olajbogyók édességével.

Az említett, számos fogyasztó által keresett egyedi jellemzők közösek a különböző terméktípusokban, mivel azok már az alapanyagban, a sós lében tartósított magozatlan olajbogyóban jelen vannak, amelyeket a további feldolgozáshoz is felhasználnak – többek között olajbogyókrém előállításához, amely egyszerű kézműves termék, és amelyre ugyanezek a jellegzetes érzékszervi tulajdonságok jellemzők.

Az „olive taggiasche liguri” hírnevének egyik fontos aspektusa az érzékszervi elemzésben kifejezett könnyű leválasztás a magról. Ez egy újabb sajátosság, amely terén gyümölcsöző kölcsönhatás figyelhető meg a terület természeti és emberi tényezői között: a száraz gazdálkodás és a lépcsőzetes betakarítási gyakorlat révén a megfelelő érettségi fok megválasztása hozzájárul a termés és a mag szöveteinek mély és fokozatos éréséhez, így kedvez a magról könnyen leváló, kemény terméshús kialakulásának.

Egy másik figyelemre méltó emberi tényező, amely befolyásolja az „olive taggiasche liguri” hírnevét, a helyi szaktudásban nyilvánul meg: az olajfaligetek gondos kezelésében, az olajbogyók ránézésre történő kiválogatásában – amelynek célja az adott felhasználáshoz optimális minőség és érettségi szint biztosítása –, valamint a feldolgozóüzemek hozzáértésében. Ezen üzemek nagy száma és elterjedtsége a gazdasági és társadalmi szövetbe mélyen beágyazódott magas szintű szakmai tudásról tanúskodik.

Már a XIX. században történeti adatokkal dokumentálták azt a hagyományt, hogy a családok sós lében tartósították a taggiasca olajbogyót. A második világháború után aztán bizonyos tanulmányok ösztönző hatására a termék végleg túllépett az elit és bizonyos magánháztartások szűk körében való felhasználáson, és a szélesebb közönség számára is elérhetővé vált, miután a fogyasztók kedvezően fogadták az első tömeges forgalmazást. Az 1960-as és 1970-es években az „olive taggiasche liguri” tovább erősítette hírnevét mint Liguria jellemző minőségi terméke, miután egyre több termelő kapcsolódott be a gyártásba, a piaci pozíciójuk megerősödött, és a termékek kínálata is bővült (sós lében tartósított, magozott, olajban tartósított változatokkal, valamint olajbogyókrém formájában). Ez a hírnév – többek között az elnevezésnek a kereskedelemben és a köznyelvben való egyre szélesebb körű használata miatt – a következő években megnőtt (R. De Andreis és A. Giacobbe: *Storia della Taggiasca* [A Taggiasca olívaolaj története], 2022), és megjelent különböző szakszövegekben (A. Ricci: *Olive da mensa* [Étkezési olajbogyó], 2007; F. Lanza: *Olive: A Global History* [Az olajbogyó világtörténete, 2011), szakácskönyvekben (*La grande cucina regionale* [Nagy regionális konyhaművészet], Liguria, 2005), a huszadik század második felében több fontos nemzeti újságban közzétett cikkekben (Corriere della Sera, 2004. február 7.;Repubblica, Stampa és Secolo XIX a Turismo.it oldalon, 2020. június 22.), vállalati hirdetésekben (McDonald's, 2022) és szupermarketek reklámaiban (Conad), valamint különféle kiadványokban az Egyesült Államokban (I. Virbila, *The Review*, 2011), az Egyesült Királyságban (W. Van Grinsven-P. *The Olive Oil Masterclass* [Olajbogyó-mesterkurzus], 2019), Németországban (C. Shinharl *Frühling, Sommer, Gemüse!* [Tavasz, nyár, zöldségek!], 2015) és Spanyolországban (Alamy, 2015), illetve blogokban Olaszországban (*la carruba*) és külföldön egyaránt (Scordo.com:Italian olives: The lovely Taggiasca olives from Liguria [Olasz olajbogyó: Az ínycsiklandó liguriai taggiasca olajbogyó), továbbá a nemzetközi szinten legismertebb séfekkel és gasztronómusokkal, például Alain Ducasse-szel folytatott interjúkban (La Stampa, 1998. április 26.). Utóbbiak számos hagyományos liguriai ételre is felhívták a figyelmet, amelyeknek az „olive taggiasche liguri” alapvető részét képezi. Ilyen elsősorban a liguriai nyúl, amelynek receptje Paolo Sorrentino „A nagy szépség” című, a 2014. évi Oscar-gálán a legjobb idegen nyelvű film díját elnyerő filmjének egy jelenetében is szerepelt.

Hivatkozás a termékleírás közzétételére

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