C/2025/3097

6.6.2025

Pubblicazione di una domanda di registrazione di un nome ai sensi dell'articolo 50, paragrafo 2, lettera a), del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari

(C/2025/3097)

Successivamente alla presente pubblicazione, le autorità di uno Stato membro o di un paese terzo oppure una persona fisica o giuridica avente un interesse legittimo e stabilita o residente in un paese terzo possono presentare alla Commissione un'opposizione a norma dell'articolo 17 del regolamento (UE) 2024/1143 del Parlamento europeo e del Consiglio ([1]) entro tre mesi dalla data della presente pubblicazione.

DOCUMENTO UNICO

«Olive taggiasche liguri»

N. UE: PGI-IT-03011 — 5.10.2023

DOP ( ) IGP (X)

1. **Nome (della DOP o IGP)**

«Olive taggiasche liguri»

2. **Stato membro o paese terzo**

Italia

3. **Descrizione del prodotto agricolo o alimentare**

3.1. *Tipo di prodotto*

Classe 1.6. Ortofrutticoli e cereali, freschi o trasformati

Codice della nomenclatura combinata

— 07 - ORTAGGI O LEGUMI, PIANTE, RADICI E TUBERI MANGERECCI

— 0710 - Ortaggi o legumi; granturco dolce, anche cotto in acqua o al vapore, congelato

— 0710 80 - altri ortaggi o legumi

— 0710 80 10 – Olive

— 20 - PREPARAZIONI DI ORTAGGI O DI LEGUMI, DI FRUTTA O DI ALTRE PARTI DI PIANTE

— 2005 - Altri ortaggi e legumi preparati o conservati ma non nell'aceto o acido acetico, non congelati, diversi dai prodotti della voce 2006:

— 2005 70 – Olive

([1]) Regolamento (UE) 2024/1143 del Parlamento europeo e del Consiglio, dell'11 aprile 2024, relativo alle indicazioni geografiche dei vini, delle bevande spiritose e dei prodotti agricoli, nonché alle specialità tradizionali garantite e alle indicazioni facoltative di qualità per i prodotti agricoli, che modifica i regolamenti (UE) n. 1308/2013, (UE) 2019/787 e (UE) 2019/1753 e che abroga il regolamento (UE) n. 1151/2012 (GU L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj.

3.2. *Descrizione del prodotto a cui si applica la denominazione di cui al punto 1*

L'indicazione geografica protetta «Olive taggiasche liguri» designa le olive da mensa (olive in salamoia, olive denocciolate asciutte, olive denocciolate in salamoia, olive denocciolate in olio extra vergine di oliva) e la pasta o paté di olive, ottenute dalle olive della varietà «taggiasca» prodotte nell'area geografica definita.

Le Olive taggiasche liguri, nello stato fisico di base (Olive in salamoia), presentano al momento dell'immissione sul mercato le caratteristiche:

Forma: ovale, leggermente allungata, se intere; schiacciata e deformata con taglio o incisione evidenti, se denocciolate;

Pezzatura: calibro minimo 10 mm;

Colore: dal verde al verde violaceo, tipico cangiante fino al testa di moro e nero;

Polpa: dura, se intere; cedevole, elastica, untuosa al tatto, poco fibrosa, se denocciolate;

Consistenza: leggermente croccante, se intere; da morbida a leggermente croccante, se denocciolate.

Aroma: Presenza di fruttato;

Sapore: lievemente acido in buon equilibrio con una leggera nota di amaro.

Spiccagnolo: mediana ≥ 8,0 se intere;

Dolce: mediana ≥ 2,0;

Amaro: mediana ≤ 3,0;

Le Olive taggiasche liguri nella forma Pasta o Paté di olive presentano al momento dell'immissione sul mercato le seguenti caratteristiche:

Aspetto al tatto: oleoso, cremoso;

Colore: da marrone a rosso vinoso a testa di moro;

Polpa: oleosa;

Consistenza: fine, spalmabile;

Aroma: Presenza di fruttato;

Sapore: lievemente acido in buon equilibrio con una leggera nota di amaro.

Dolce: mediana ≥ 2,0;

Amaro: mediana ≤ 3,0.

È vietata la forzatura della deamarizzazione con agenti chimici alcalini.

La valutazione degli attributi sensoriali delle Olive taggiasche liguri nello stato fisico di base (Olive in salamoia) e nella forma Pasta o Paté di olive è effettuata secondo il «Metodo di analisi sensoriale delle olive da tavola» elaborato dal COI, Documento COI/OT/MO n° 1/Rev. 3, giugno 2021.

3.3. *Alimenti (solo per i prodotti di origine animale) e materie prime (solo per i prodotti trasformati)*

La materia prima delle «Olive taggiasche liguri» è costituita dalle olive della varietà «taggiasca» prodotte nella Regione Liguria secondo le condizioni ambientali e di coltura tradizionali e caratteristiche della zona e, comunque, atte a conferire alle olive le specifiche caratteristiche qualitative.

3.4. *Fasi specifiche della produzione che devono avere luogo nella zona geografica delimitata*

Le seguenti fasi della produzione della Olive taggiasche liguri devono avvenire nella zona geografica della Regione Liguria in successione continua.

Le operazioni preliminari, dopo la raccolta, sono la defogliatura, il lavaggio, la cernita e la calibratura allo scopo di eliminare le drupe troppo piccole. Quest'ultima operazione può essere anche posticipata al termine della lavorazione, nella fase che precede il confezionamento.

La formazione della salamoia e maturazione prevede l'immersione delle drupe in salamoia, ovvero in una soluzione composta da acqua e cloruro di sodio dal 5 al 15 %, limiti compresi. La permanenza delle olive in salamoia deve avere una durata minima di 45 giorni.

Al termine della fase di maturazione le olive possono essere sottoposte a ulteriori lavorazioni: la denocciolatura e, senza previa calibratura, la riduzione in pasta.

Nel primo caso le olive, una volta private del nocciolo, possono essere sottoposte a centrifuga per l'asciugatura. Il prodotto così trattato può rimanere tal quale (olive denocciolate asciutte) oppure essere addizionato di olio extravergine di oliva nella percentuale tra il 30 e il 40 % del peso delle olive (olive denocciolate in olio extra vergine di oliva).

Nel secondo caso, la polpa ricavata dall'eliminazione del nocciolo, eventualmente sottoposta a raffinazione per l'eliminazione delle pellicole residue, viene macinata fino all'ottenimento di una pasta cremosa e spalmabile (pasta o paté di olive).

Seguono il confezionamento e la pastorizzazione.

Durante le lavorazioni sopra indicate e fino al confezionamento il prodotto può essere facoltativamente addizionato di erbe aromatiche o aromatizzato con aromi naturali nonché trattato con acidificanti.

3.5. *Norme specifiche in materia di affettatura, grattugiatura, confezionamento, ecc. del prodotto cui si riferisce la denominazione registrata*

Il confezionamento delle «Olive taggiasche liguri» viene effettuato in contenitori di materiale idoneo all'uso alimentare. Il peso netto del prodotto varia da 40 g a 5,0 kg. Ove il contenuto sia immerso nel liquido di governo, detto peso è da intendersi riferito al prodotto sgocciolato.

Le olive taggiasche liguri da utilizzare per successive trasformazioni o preparazioni possono essere confezionate senza limite di peso netto del prodotto in contenitori conformi alla normativa vigente. Il prodotto con tali confezioni non può essere destinato al consumatore finale.

Al fine di salvaguardare la qualità, assicurare la rintracciabilità e garantire il controllo del prodotto immesso in commercio, il confezionamento delle «Olive taggiasche liguri» deve essere effettuato nell'area di produzione di cui al punto 4 per i seguenti motivi: a) garantire l'origine e la tracciabilità del prodotto, evitando il rischio di commistioni con olive di diversa provenienza; b) salvaguardarne la qualità e le caratteristiche tipiche, considerato che il confezionamento riguarda un prodotto deperibile e in delicato equilibrio microbiologico, il quale non può essere assoggettato a ossidazione, sbalzi di temperatura, lunghe percorrenze e ulteriori manipolazioni, che potrebbero comprometterne l'integrità, interrompere il processo di corretta fermentazione, alterarne odore, sapore e consistenza; c) mantenere la tradizione, dal momento che il prodotto deve la sua reputazione anche a pratiche tradizionali di preparazione sedimentate nel tempo e legate all'ambiente di origine: d) garantire la massima trasparenza nei confronti del consumatore, il quale nella denominazione della IGP è portato con fiducia a collegare identità e reputazione del prodotto alla sua origine e provenienza dal territorio ligure.

3.6. *Norme specifiche in materia di etichettatura del prodotto cui si riferisce la denominazione registrata*

Ogni confezione di «Olive taggiasche liguri» deve riportare in etichetta:

— · la denominazione «Olive taggiasche liguri»;

— · la specificazione merceologica a seconda della tipologia: «in salamoia», «denocciolate asciutte», «denocciolate in salamoia», «denocciolate in olio extravergine di oliva», «Pasta/paté di» con dimensione inferiore a quella della denominazione;

— · l'espressione «Indicazione Geografica Protetta» o l'acronimo «IGP»;

— · il simbolo previsto dalla normativa UE per le Indicazioni Geografiche Protette;

— · il logotipo, di seguito riprodotto, composto da quattro cerchi ellittici tratteggiati sovrapposti fra loro e intersecantisi in più punti, a formare una figura che ricorda graficamente l'ovale dell'oliva taggiasca. All'interno dei cerchi sono contenuti: nella parte alta la dicitura «OLIVE TAGGIASCHE LIGURI»; nella parte bassa, a evidenziare l'origine geografica del prodotto, la sagoma della Liguria che, alle due estremità, deborda e si sovrappone ai cerchi. Il lettering utilizzato è MIDO in colore bianco panna Pantone 3-9 C. La sagoma della Liguria e i cerchi sono in colore bianco panna Pantone 3-9 C. Lo sfondo è in colore azzurro mare Pantone 105-6 C



Sono ammesse, come da riproduzioni sotto riportate, una versione monocromatica di colore azzurro mare Pantone 105-6 C o in Scala di Grigio (positivo o negativo) e una versione sul fondo azzurro mare Pantone 105-6 C:



La dimensione del logotipo potrà essere rapportata alle diverse declinazioni di utilizzo, osservando il rispetto di una dimensione minima di 15 mm in altezza.

La denominazione «Olive taggiasche liguri» è intraducibile, ma ad essa potranno essere aggiunte le traduzioni nelle lingue dei paesi nei quali il prodotto viene commercializzato.

Nell'etichettatura, nella presentazione e nella pubblicità delle «Olive taggiasche liguri»:

— è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione del prodotto non espressamente prevista;

— è consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi, ragioni sociali o marchi privati purché non siano tali da trarre in inganno il consumatore o evidenzino caratteristiche che il prodotto deve in ogni caso possedere in quanto prescritte dal disciplinare;

— è ammesso l'uso di altri riferimenti veritieri e documentabili, ivi compresa l'illustrazione della storia del prodotto e/o aziendale, che siano consentiti dalla normativa vigente e che non siano in contrasto con le finalità e i contenuti del presente disciplinare;

— l'uso contestuale di nomi di aziende agricole, tenute, fattorie e la loro localizzazione territoriale sono consentiti solo se il prodotto è stato ottenuto esclusivamente con olive raccolte negli oliveti facenti parte dell'azienda agricola, della tenuta o della fattoria interessata;

— è consentito l'uso di marchi collettivi o di certificazione adottati o autorizzati da enti istituzionali non in contrasto con le finalità e i contenuti del presente disciplinare.

Ogni confezione di «Olive taggiasche liguri» della tipologia denocciolate in olio extra vergine di oliva deve riportare in etichetta, oltre alla specificazione merceologica a seconda della tipologia, la percentuale di olio di oliva rispetto al peso netto del totale del prodotto.

4. **Descrizione concisa della zona geografica**

L'area geografica di produzione delle «Olive taggiasche liguri» comprende l'intero territorio amministrativo della Regione Liguria.

5. **Legame con la zona geografica**

Il riconoscimento della indicazione geografica protetta delle olive taggiasche liguri è basato sulla reputazione. Essa trova fondamento in alcune peculiarità del prodotto, che sono avvalorate dalla letteratura scientifica e di settore (CeRSAA, 2021; A. Ricci in *Olive e Olio*, 2010, e confermate da analisi di laboratorio (LabCam Albenga, 2021 e 2024). Tali peculiarità sono oggetto di un largo apprezzamento presso il pubblico e comprendono in particolare: la sensazione gustativa di dolce, alla quale contribuisce anche un amaro leggero, lo spiccagnolo pronunciato, cioè la facile separazione della polpa dal nocciolo durante la masticazione, il sapore più delicato. È del resto significativo che gli aspetti qualitativi più noti emergano chiaramente associati al territorio di origine in una ricerca di mercato (Demoskopea 2022), condotta sia su aree di maggiore impatto commerciale e sia a livello nazionale, dalla quale si rileva che la tipicità delle olive taggiasche liguri è riconosciuta in modo spontaneo rispettivamente dai due terzi del campione di consumatori dell'Italia di Nord Ovest e dalla maggioranza di quello nazionale e che la loro reputazione è estesa a tutti i tipi di prodotto esistenti sul mercato (olive in salamoia, denocciolate asciutte, denocciolate in olio extra vergine di oliva, pasta di olive).

Al consolidamento della reputazione basata sulle caratteristiche del prodotto hanno contribuito alcuni aspetti del legame con il territorio e in particolare la saldatura dell'effetto cultivarietale (genotipo) con i fattori naturali, storici e umani dell'ambiente di origine (fenotipo).

La taggiasca, che deve il nome alla località di Taggia nelle cui terre i monaci benedettini nel X secolo impiantarono i primi ceppi, è una pianta caratterizzata da grande fecondità e forza di vegetazione ma che teme il gelo e le temperature estreme. Essa ha potuto acclimatarsi in Liguria in quanto la regione nella sua conformazione di arco aperto verso mezzogiorno occupa una stretta fascia di territorio compresa fra il mare, che le apporta benefici effetti in termini di condizioni atmosferiche e temperatura, e una dorsale montuosa, che la ripara a nord dai venti e dalle temperature rigide. Alla diffusione della varietà in questo particolare areale hanno contribuito inoltre la sua duplice attitudine (olive da mensa e olio) e la naturale vigoria vegetativa (Gallesio, Pomona 1817-1839), che ne ha reso compatibile lo sviluppo su terreni difficili, garantendo con il suo apparato radicale la tenuta dei muri a secco e contribuendo in tal modo alla unicità e conservazione del tipico paesaggio ligure a terrazzamenti, dichiarato dall'UNESCO patrimonio culturale immateriale dell'Umanità.

La specifica situazione pedoclimatica e ambientale è inoltre ritenuta responsabile di alcune peculiarità delle olive taggiasche liguri. Ciò riguarda, in primo luogo, il profilo della dolcezza, che è superiore a quella delle altre olive, siano esse provenienti da cultivar diverse che da taggiasche non prodotte in Liguria. Le caratteristiche climatiche della regione nel periodo di crescita delle drupe (estati calde e asciutte, sbalzi termici non estremi, ventilazione costante) favoriscono infatti una loro maturazione lenta e omogenea. Questo consente agli olivicoltori di programmare la raccolta scalare anche sulla base della altitudine dei terreni, sfruttando in tal modo il prolungamento del tempo nel quale si realizza il processo di maggiore accumulo degli zuccheri (quello fra l'invaiatura e la piena maturazione). Tale condizione è avvalorata da alcune indagini statistiche, le quali evidenziano nelle olive taggiasche liguri valori medi di carboidrati maggiori rispetto ad altre varietà (CeRSAA, 2021 e CeRSAA - LABCAM, 2024).

Parallelamente quegli stessi aspetti climatici derivanti dalla localizzazione dell'arco ligure verso il 45° parallelo (in particolare: temperature mediamente più basse, escursioni termiche non estreme e luminosità diurne meno intense di quelle osservabili in altre zone olivicole) interferiscono significativamente sul contenuto in polifenoli, che, risultando statisticamente nei valori medi più ridotto rispetto alle altre varietà, si esprime attraverso una nota di amaro leggera e permette quindi di apprezzare maggiormente la sensazione di dolce delle olive taggiasche liguri.

Le specificità menzionate, ricercate da un segmento importante di consumatori, sono comuni alle diverse tipologie di prodotto, dal momento che sono presenti nella materia prima di base, le olive intere in salamoia, utilizzate per le successive preparazioni o trasformazioni, compresa la pasta di olive, una semplice elaborazione artigianale nella quale si ritrovano i medesimi caratteristici valori organolettici.

Un aspetto della reputazione di non minore importanza delle olive taggiasche liguri è l'elevato valore dello spiccagnolo espresso nell'analisi sensoriale. Si tratta ancora una volta di una specificità nella quale si rinviene una fruttuosa interazione fra fattori naturali e fattori umani del territorio: la coltivazione in asciutta e la scelta del giusto grado di maturazione attraverso la pratica della raccolta scalare favoriscono una maturazione profonda e progressiva dei tessuti delle drupe e del nocciolo, che determina una tendenza della polpa alla compattezza ed al suo facile distacco.

Tra i fattori umani che influenzano la reputazione delle olive taggiasche liguri merita una menzione anche lo specifico «saper fare» locale espresso nella cura dedicata alla gestione degli oliveti, nella capacità di selezione visiva delle olive per stabilirne livelli qualitativi e di maturazione ottimali ai fini della loro destinazione e nell'alta artigianalità degli impianti di trasformazione, il cui alto numero e diffusione dimostrano una professionalità ampiamente radicata nel tessuto economico e sociale.

La tradizione delle famiglie di conservare le olive taggiasche in salamoia è storicamente accertata fin dall'Ottocento. Ma il deciso superamento dell'ambito elitario e casalingo, promosso anche da studi specifici, avviene a ridosso del secondo dopoguerra con la risposta favorevole dei consumatori alla introduzione sul mercato delle prime masse critiche di prodotto. Negli anni Sessanta e Settanta del Novecento le Olive taggiasche liguri, a seguito del coinvolgimento di un numero sempre maggiore di aziende produttrici, del rafforzamento della posizione di queste sul mercato e del contestuale allargamento della gamma delle referenze (olive in salamoia, denocciolate, sottolio e pasta di olive), consolidano la reputazione come prodotto di qualità tipico della Liguria. Tale reputazione, anche a seguito di un utilizzo crescente del nome nel commercio e nel linguaggio comune, si allarga negli anni successivi (R. De Andreis e A. Giacobbe *Storia della Taggiasca*, 2022) attraverso testi specialistici (A. Ricci *Olive da mensa*, 2007; F. Lanza *Olive, A global History*, 2011) ricettari (*La grande cucina regionale*: *Liguria*, 2005), articoli sulle maggiori testate nazionali comparsi ripetutamente in tutta la seconda metà del Novecento (Corriere della Sera 7 febbraio 2004; Repubblica, Stampa e Secolo XIX in Turismo.it, 22 giugno 2020) pubblicità aziendali (McDonald's, 2022) e della GDO (Conad), pubblicazioni negli U.S.A. (I. Virbila *The Review*, 2011) in Gran Bretagna (W. Van Grinsven-P. *The Olive Oil Masterclass*, 2019) in Germania (C. Shinharl *Frühling, Sommer, Gemüse!*, 2015) e in Spagna (Alamy, 2015), blog italiani (*la carruba*) e stranieri (Scordo.com: *Italian olives: The lovely Taggiasca olives from Liguria*), interventi di grandi cuochi e gastronomi di livello internazionale, come Alain Ducasse (La Stampa, 26.4.1998). Questi ultimi diffondono anche la conoscenza di una serie di piatti della cucina tradizionale ligure con le olive taggiasche liguri immancabili protagoniste, e in primo luogo del «coniglio alla ligure», la cui ricetta viene illustrata in una scena, vista in tutto il mondo, de La grande bellezza di Paolo Sorrentino, premio Oscar 2014 quale miglior film straniero.

Riferimento alla pubblicazione del disciplinare

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