C/2025/3097

2025 6 6

Paraiškos įregistruoti pavadinimą paskelbimas pagal Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (ES) Nr. 1151/2012 dėl žemės ūkio ir maisto produktų kokybės sistemų 50 straipsnio 2 dalies a punktą

(C/2025/3097)

Per tris mėnesius nuo šios paraiškos paskelbimo dienos valstybės narės ar trečiosios valstybės institucijos arba teisėtą interesą turintis ir trečiojoje valstybėje įsisteigęs ar gyvenantis fizinis ar juridinis asmuo Komisijai gali pateikti prieštaravimą pagal Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (ES) 2024/1143 ([1]) 17 straipsnį.

BENDRASIS DOKUMENTAS

„Olive taggiasche liguri“

ES Nr.: PGI-IT-03011 — 5.10.2023

SKVN ( ) SGN (x)

1. **(SKVN ar SGN) pavadinimas (-ai)**

„Olive taggiasche liguri“

2. **Valstybė narė arba trečioji šalis**

Italija

3. **Žemės ūkio produkto arba maisto produkto aprašymas**

3.1. *Produkto rūšis*

1.6. klasė. Vaisiai, daržovės ir grūdai, švieži arba perdirbti

Kombinuotosios nomenklatūros kodas

— 07 – VALGOMOSIOS DARŽOVĖS IR KAI KURIE ŠAKNIAVAISIAI BEI GUMBAVAISIAI

— 0710 – Daržovės (nevirtos arba virtos garuose ar vandenyje), užšaldytos:

— 0710 80 – Kitos daržovės:

— 0710 80 10 – Alyvuogės

— 20 – DARŽOVIŲ, VAISIŲ, RIEŠUTŲ ARBA KITŲ AUGALŲ DALIŲ PRODUKTAI

— 2005 – Kitos daržovės, paruoštos arba konservuotos be acto arba acto rūgšties, neužšaldytos, išskyrus produktus, priskiriamus 2006 pozicijai:

— 2005 70 – Alyvuogės

([1]) 2024 m. balandžio 11 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamentas (ES) 2024/1143 dėl vyno, spiritinių gėrimų ir žemės ūkio produktų geografinių nuorodų, taip pat dėl garantuotų tradicinių gaminių ir žemės ūkio produktų neprivalomų kokybės terminų, kuriuo iš dalies keičiami reglamentai (ES) Nr. 1308/2013, (ES) 2019/787 ir (ES) 2019/1753 ir panaikinamas Reglamentas (ES) Nr. 1151/2012, (OL L, 2024/1143, 2024 4 23, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

3.2. *Produkto, kurio pavadinimas nurodytas 1 skirsnyje, aprašymas*

Saugoma geografine nuoroda „Olive taggiasche liguri“ žymimos iš nustatytoje geografinėje vietovėje išaugintų veislės „Taggiasca“ alyvuogių pagamintos valgomosios alyvuogės (alyvuogės sūryme, džiovintos alyvuogės be kauliukų, alyvuogės be kauliukų sūryme, alyvuogės be kauliukų ypač gryname alyvuogių aliejuje) ir alyvuogių tyrė arba paštetas.

Rinkai pateikiamos SGN „Olive taggiasche liguri“ žymimos standartinės alyvuogės (alyvuogės sūryme) pasižymi šiomis savybėmis:

forma – jei su kauliukais, ovalo formos, šiek tiek pailgos; jei be kauliukų, plokščios ir netaisyklingos formos su matomais pjūviais arba įpjovimais;

dydis – bent 10 mm;

spalva – nuo žalios iki purpurinės žalios, įprastai vaivorykštinės, iki tamsiai rudos arba juodos;

minkštimas – jei su kauliukais, standus; jei be kauliukų, minkštas, elastingas, lipnus, nelabai skaidulingas;

tekstūra – jei su kauliukais, šiek tiek traški; jei be kauliukų, nuo minkštos iki šiek tiek traškios;

kvapas – vaisiškas;

skonis – rūgštokas, gerai subalansuotas, kiek juntamas kartumas;

lengvas kauliukų pašalinimas – jei su kauliukais, mediana ≥ 8,0;

saldumas – mediana ≥ 2,0;

kartumas – mediana ≤ 3,0.

Rinkai pateikiama SGN „Olive taggiasche liguri“ žymima alyvuogių tyrė ir paštetas pasižymi šiomis savybėmis:

konsistencija – aliejiška, kreminė;

spalva – nuo rudos iki vyno raudonumo ir tamsiai rudos;

minkštimas – aliejiškas;

tekstūra – vienalytė, tepi;

kvapas – vaisiškas;

skonis – rūgštokas, gerai subalansuotas, kiek juntamas kartumas;

saldumas – mediana ≥ 2,0;

kartumas – mediana ≤ 3,0.

Draudžiama naudoti šarmines chemines medžiagas rūgštingumui mažinti.

SGN „Olive taggiasche liguri“ žymimų standartinių alyvuogių (alyvuogių sūryme) ir alyvuogių tyrės arba pašteto juslinės savybės vertinamos pagal 2021 m. birželio mėn. Tarptautinės alyvuogių tarybos (IOC) dokumente COI/OT/MO Nr. 1/Rev. 3 nustatytą valgomųjų alyvuogių juslinės analizės metodą.

3.3. *Pašarai (taikoma tik gyvūniniams produktams) ir žaliavos (taikoma tik perdirbtiems produktams)*

SGN „Olive taggiasche liguri“ žymimo produkto žaliava – veislės „Taggiasca“ alyvuogės, užaugintos Ligūrijos regione laikantis tradicinių šiai vietovei būdingų aplinkos ir auginimo sąlygų, dėl kurių alyvuogės įgyja specifinių kokybinių savybių.

3.4. *Specialūs gamybos veiksmai, atliktini nustatytoje geografinėje vietovėje*

Toliau pateikti SGN „Olive taggiasche liguri“ žymimo produkto gamybos etapai turi būti atliekami Ligūrijos regiono geografinėje vietovėje.

Po derliaus nuėmimo preliminariai atliekami šie veiksmai: lapų šalinimas, plovimas, rūšiavimas ir skirstymas pagal dydį, pašalinant pernelyg mažus kaulavaisius. Pastarąjį veiksmą taip pat galima atidėti iki perdirbimo pabaigos, prieš ruošiantis pakuoti produktą.

Sūrymo gamybos ir alyvuogių brandinimo sūryme metu kaulavaisiai panardinami į sūrymą, t. y. į vandens ir 5–15 proc. (imtinai) natrio chlorido tirpalą. Alyvuogės sūryme laikomos bent 45 dienas.

Pasibaigus brandinimo etapui alyvuogės gali būti papildomai perdirbamos – pašalinant kauliukus ir sutrinant iš anksto nerūšiuotas alyvuoges į tyrę.

Pirmuoju atveju, kai pašalinami kauliukai, alyvuogės gali būti centrifuguojamos siekiant jas sudžiovinti. Gali būti pateikiamas ir tik taip perdirbtas produktas (džiovintos alyvuogės be kauliukų) arba į jį papildomai įmaišant 30–40 proc. alyvuogių svorio sudarančio ypač gryno alyvuogių aliejaus (alyvuogės be kauliukų ypač gryname alyvuogių aliejuje).

Antruoju atveju po kauliukų pašalinimo gautas minkštimas, kuris gali būti dar labiau perdirbamas pašalinant likusią odelę, sutrinamas, kol gaunama kreminės, tepios konsistencijos tyrė (alyvuogių tyrė arba paštetas).

Gautas produktas supakuojamas ir pasterizuojamas.

Minėtų procesų metu ir iki pakavimo produktas gali būti pagardinamas prieskoninėmis žolelėmis, į jį gali būti pridedama natūralių kvapiųjų medžiagų arba rūgštingumą reguliuojančių medžiagų.

3.5. *Specialios produkto, kurio pavadinimas nurodytas, pjaustymo, trynimo, pakavimo ir kt. taisyklės*

SGN „Olive taggiasche liguri“ žymimas produktas pakuojamas į maisto produktams laikyti tinkamų medžiagų tarą. Produkto grynasis svoris gali būti nuo 40 g iki 5,0 kg. Jei produkto turinys užpilamas konservavimo skysčiu, šis svoris žymi produkto sausąjį svorį.

Vėlesniam perdirbimui ar ruošimui skirtas SGN „Olive taggiasche liguri“ žymimas produktas gali būti supakuojamas į galiojančius teisės aktus atitinkančią tarą netaikant grynojo svorio apribojimų. Į tokią tarą supakuoti produktai negali būti skirti galutiniam vartotojui.

Kad būtų išsaugota kokybė, užtikrintas atsekamumas ir vykdoma rinkai pateiktų produktų stebėsena, SGN „Olive taggiasche liguri“ žymimas produktas turi būti pakuojamas 4 punkte nurodytoje gamybos vietovėje siekiant: a) užtikrinti produkto kilmę bei atsekamumą ir taip išvengti pavojaus produktą sumaišyti su skirtingos kilmės alyvuogėmis; b) išsaugoti produkto kokybę ir tipines savybes, nes šis produktas mikrobiologiniu požiūriu yra labai pažeidžiamas ir greitai gendantis, todėl negali būti veikiamas oksidacijos, greitai besikeičiančios temperatūros, ilgai vežamas ar toliau tvarkomas, dėl ko galėtų suprastėti jo kokybė, būti nutrauktas tinkamas fermentacijos procesas arba pakisti jo kvapas, skonis ir konsistencija; c) išsaugoti tradicijas, nes produkto reputacija priklauso ir nuo ilgainiui įsitvirtinusių tradicinių metodų, glaudžiai susijusių su kilmės vietos aplinka; d) užtikrinti kuo didesnį skaidrumą vartotojams, kurie, rinkdamiesi SGN ženklu pažymėtą produktą, gali būti visiškai tikri, kad jo autentiškumas ir reputacija yra glaudžiai susiję su jo kilmės vieta ir kilimu iš Ligūrijos.

3.6. *Specialios produkto registruotu pavadinimu ženklinimo taisyklės*

Kiekvienos SGN „Olive taggiasche liguri“ žymimo produkto pakuotės etiketėje turi būti nurodyta:

— · pavadinimas „Olive taggiasche liguri“;

— · mažesniu už pavadinimą šriftu konkreti produkto rūšis: „sūryme“, „džiovintos be kauliukų“, „be kauliukų sūryme“, „be kauliukų ypač gryname alyvuogių aliejuje“ arba „… tyrė / paštetas“;

— · žodžiai „Indicazione Geografica Protetta“ (saugoma geografinė nuoroda) arba santrumpa „IGP“ (SGN);

— · ES teisės aktuose dėl saugomų geografinių nuorodų numatytas simbolis;

— · toliau etiketėje pateikiamas logotipas, kurį sudaro keturios iš dalies sutampančios ir keliuose taškuose susikertančios elipsės, taip suformuodamos grafiškai veislės „Taggiaska“ alyvuogių ovalą primenančią figūrą. Elipsės viduje pavaizduoti šie elementai: viršuje – žodžiai „OLIVE TAGGIASCHE LIGURI“; apačioje – Ligūrijos regiono kontūras, kurio abu galai persikerta su elipsėmis, taip siekiant pabrėžti geografinę produkto kilmę. Naudojamas šriftas MIDO, kurio spalva – kreminė balta „Pantone 3-9 C“. Ligūrijos kontūras ir elipsės – kreminės baltos spalvos „Pantone 3-9 C“. Fonas – jūros mėlynumo spalvos „Pantone 105-6 C“.



Leidžiama naudoti vienspalvę jūros mėlynumo spalvos „Pantone 105-6 C“ arba baltai juodos spalvos (pozityvinę arba negatyvinę) logotipo versiją, taip pat logotipo versiją jūros mėlynumo spalvos „Pantone 105-6 C“ fone, kaip parodyta toliau:



Logotipo dydį galima pritaikyti prie įvairių pakuočių, tačiau reikia paisyti mažiausio 15 mm aukščio reikalavimo.

Pavadinimas „Olive taggiasche liguri“ turi būti italų kalba, tačiau galima papildomai nurodyti vertimus į šalių, kuriose produktas parduodamas, kalbas.

Ženklinant, pateikiant ir reklamuojant SGN „Olive taggiasche liguri“ žymimą produktą:

— draudžiama papildomai įrašyti kitus, aiškiai nenumatytus produkto apibūdinimus;

— · leidžiama nurodyti pavadinimus, įmonių pavadinimus ar privačius prekių ženklus, jeigu taip nėra klaidinami vartotojai ir neišskiriamos savybės, kuriomis produktas bet kuriuo atveju turi pasižymėti pagal produkto specifikaciją;

— · galima nurodyti ir kitą tikrovę atitinkančią ir patikrinamą informaciją, įskaitant produkto ir (arba) verslo istorijos aprašymą, jei tai leidžiama pagal galiojančius teisės aktus ir jei tai neprieštarauja šios produkto specifikacijos tikslams ir turiniui;

— etiketėje galima nurodyti žemės ūkio valdų, žemių ir ūkių pavadinimus ir vietas tik tuo atveju, jei produktas buvo gautas tik iš toje valdoje, žemėje ar ūkyje esančių alyvmedžių giraičių derliaus;

— · leidžiama naudoti oficialių institucijų priimtus arba patvirtintus kolektyvinius arba sertifikavimo ženklus, jei tai neprieštarauja šios produkto specifikacijos tikslams ir turiniui.

Ant kiekvieno SGN „Olive taggiasche liguri“ žymimų alyvuogių be kauliukų ypač gryname alyvuogių aliejuje stiklainio ar pakuotės etiketėje, be konkrečios produkto rūšies, turi būti nurodyta, kokią procentinę dalį grynojo produkto svorio sudaro alyvuogių aliejus.

4. **Glaustas geografinės vietovės apibūdinimas**

SGN „Olive taggiasche liguri“ žymimo produkto geografinė gamybos vietovė apima visą Ligūrijos regiono administracinę teritoriją.

5. **Ryšys su geografine vietove**

Saugomos geografinės nuorodos „Olive taggiasche liguri“ pripažinimas grindžiamas šio produkto reputacija. Toks statusas šiam produktui suteiktas remiantis specifinėmis jo savybėmis, patvirtintomis mokslinėje ir šio sektoriaus literatūroje (*CeRSAA*, 2021; A. Ricci, *Olive e Olio*, 2010), taip pat laboratoriniais tyrimais (*LABCAM Albenga*, 2021 ir 2024). Apie šias savybes plačiai atsiliepia ir vartotojai. Tarp jų visų pirma galima paminėti saldų skonį, kurį sustiprina lengvas kartėlis, kramtant lengvai nuo kauliuko atskiriamą minkštimą ir subtilesnį aromatą. Taip pat svarbu paminėti, kad tiek regionų, kuriuose šiuo produktu prekiaujama didesniu mastu, tiek nacionaliniu mastu atliktų rinkos tyrimų duomenimis (*Demoskopea*, 2022), labiausiai vertinami šio produkto kokybės aspektai yra aiškiai susiję su kilmės vietove. Du trečdaliai Šiaurės Vakarų Italijos vartotojų ir dauguma vartotojų nacionaliniu lygmeniu spontaniškai pripažino, kad produktas „Olive taggiasche liguri“ yra būdingas kilmės vietovei, o savo reputacija garsėja visos rinkai pateikiamos produkto rūšys (alyvuogės sūryme, džiovintos alyvuogės su kauliukais, alyvuogės be kauliukų ypač gryname alyvuogių aliejuje ir alyvuogių tyrė).

Produkto reputaciją, grindžiamą jo savybėmis, padėjo sustiprinti tam tikri ryšio su vietove aspektai, visų pirma veislės (genotipinė adaptacija) prisitaikymas prie gamtinių, istorinių ir žmogiškųjų vietos aplinkos veiksnių (fenotipinė adaptacija).

Alyvmedis „Taggiasca“, kurio pavadinimas kildinamas nuo Tadžos miesto, kuriame dešimtajame amžiuje benediktinai pasodino pirmuosius alyvmedžius, yra labai derlingas ir sparčiai augantis, tačiau neatsparus šalčiui ir ekstremaliems temperatūros skirtumams augalas. Šios veislės alyvmedis sugebėjo prisitaikyti prie klimato Ligūrijoje, kuri savo forma primena į pietus atsiveriantį lanką ir užima siaurą žemės ruožą tarp jūros, kuri šiai vietovei suteikia palankias oro sąlygas ir temperatūrą, ir kalnų grandinės, sergančios šį ruožą šiaurėje nuo vėjų ir šalčio. Ši veislė vietovėje paplito ir dėl savo dvejopos paskirties (valgomosios alyvuogės ir alyvuogių aliejus), taip pat natūralios augimo spartos (Gallesio, Pomona 1817–1839), todėl ją buvo galima auginti net sunkiai dirbamoje žemėje, o jos šaknų sistema padėjo išlaikyti iš akmenų sukrautų sienų konstrukcijas ir taip prisidėjo prie Ligūrijos kraštovaizdžio, kurį UNESCO paskelbė žmonijos nematerialiuoju kultūros paveldu, išskirtinumo ir išsaugojimo.

Taip pat manoma, kad tam tikra dirvožemio, klimato ir aplinkos padėtis turi įtakos kai kurioms alyvuogių „Olive taggiasche liguri“ specifinėms savybėms, visų pirma kalbant apie jų saldumą, kuris yra didesnis nei kitų alyvuogių, nesvarbu, ar tai būtų skirtingų veislių alyvuogės, ar Ligūrijoje negaminamos veislės „Taggiasche“ alyvuogės. Regiono klimatas kaulavaisių augimo laikotarpiu (karštos, sausos vasaros, jokių ekstremalių temperatūros skirtumų, nuolat pučiantys vėjai) skatina alyvuoges nokti lėtai ir tolygiai. Todėl alyvuogių augintojai gali planuoti pakopinį derliaus nuėmimą priklausomai nuo vietovės aukščio virš jūros lygio, taip ilgesnį laikotarpį – nuo nokimo pradžios iki visiško sunokimo – leisdami alyvuogėms kaupti cukrų. Tai patvirtina kai kurie statistiniai tyrimai, iš kurių matyti, kad alyvuogėse „Olive taggiasche liguri“ yra vidutiniškai daugiau angliavandenių, palyginti su kitomis veislėmis (*CeRSAA*, 2021 ir *CeRSAA – LABCAM*, 2024).

Be to, tos pačios klimato sąlygos, susidariusios dėl netoli 45 ° lygiagretės esančios Ligūrijos vietovės (visų pirma žemesnė vidutinė temperatūra, jokių ekstremalių temperatūros skirtumų ir ne toks intensyvus per dieną gaunamos šviesos kiekis, palyginti su kituose regionuose auginamais alyvmedžiais), daro didelį poveikį polifenolių kiekiui, kuris, statistiškai šiame regione užaugintose alyvuogėse būna mažesnis nei kitur užaugintų alyvuogių. Šis skirtumas pasireiškia vos juntamu kartėliu, kuris suteikia malonų kontrastą alyvuogių „Olive taggiasche liguri“ saldumui.

Nurodytos specifinės savybės, kurių pageidauja daugelis vartotojų, būdingos įvairioms produktų rūšims, nes jomis pasižymi pagrindinė jų žaliava, t. y. alyvuogės su kauliukais sūryme, kuri naudojama tolesniam paruošimui ar perdirbimui, be kita ko gaminant alyvuogių tyrę, kuri yra paprastas amatininkiškas produktas, kuriam būdingos tos pačios juslinės savybės.

Vienas iš svarbių užtikrintos produkto „Olive taggiasche liguri“ reputacijos aspektų yra tai, kad, kaip rodo juslinė analizė, šių alyvuogių minkštimą lengva atsiskirti nuo kauliuko. Tai dar viena specifinė savybė, rodanti vaisingą gamtinių ir žmogiškųjų veiksnių sąveiką šioje vietovėje: sausasis auginimas ir tinkamai pasirinktas sunokusių alyvuogių pakopinis derliaus nuėmimas yra naudingas tam, kad kaulavaisių ir kauliukų audiniai iš esmės ir laipsniškai subręstų ir taip būtų gaunamas standus ir lengvai nuo kauliuko atskiriamas minkštimas.

Kitas svarbus žmogiškasis veiksnys, turintis įtakos produkto „Olive taggiasche liguri“ reputacijai, yra ypatinga vietos praktinė patirtis, įgyta prižiūrint alyvmedžių giraites, atrenkant alyvuoges pagal išvaizdą, kad būtų galima užtikrinti optimalią alyvuogių kokybę ir sunokimo lygį atitinkamai produkto rūšiai, taip pat meistriškumas, kuriuo pasižymi perdirbimo įmonės, kurių didelis skaičius ir paplitimas rodo aukštą profesionalumo lygį, būdingą tiek ekonominiu, tiek socialiniu aspektais.

Istorinės žinios apie šeimų tradiciją konservuoti alyvuoges „Taggiasche“ sūryme siekia XIX amžių. Pasibaigus Antrajam pasauliniam karui ir remiantis tam tikrų tyrimų rezultatais, šiuo produktu pirmą kartą imta prekiauti masiškai, o sulaukus teigiamo vartotojų atsako, jis galutinai tapo nebe vien elito ir namų ūkio aplinkos maisto produktu. XX a. 7-ajame ir 8-ajame dešimtmečiuose produktas „Olive taggiasche liguri“ rinkose įsitvirtino kaip kokybiškas tipinis Ligūrijos produktas, nes vis daugiau gamintojų ėmė jį gaminti, stiprėjo jo padėtis rinkoje ir išsiplėtė produkto rūšių asortimentas (alyvuogės sūryme, be kauliukų, aliejuje ir alyvuogių tyrė). Ši reputacija, kurią sustiprinti taip pat padėjo vis dažniau komercinėje ir kasdienėje kalboje linksniuojamas šio produkto pavadinimas, per kelerius metus dar labiau išaugo (R. De Andreis ir A. Giacobbe *Storia della Taggiasca* („Alyvuogių „Taggiasca“ istorija“), 2022) dėl pasirodžiusių specialistams skirtų leidinių (A. Ricci *Olive da mensa* („Valgomosios alyvuogės“), 2007; F. Lanza *Olive: A Global History* („Alyvuogės: pasaulio istorija“), 2011), receptų knygų (*La grande cucina regionale* („Didžioji regioninė kulinarijos knyga“), Ligūrija, 2005), XX a. antroje pusėje skelbtų straipsnių pagrindiniuose nacionaliniuose laikraščiuose (*Corriere della Sera*, 2004 m. vasario 7 d.; *Repubblica*, *Stampa* ir *Secolo XIX* interneto svetainėje „Turismo.it“, 2020 m. birželio 22 d.), įmonių reklamos (*McDonald's*, 2022 m.) ir prekybos centrų reklamos (*Conad*), leidinių JAV (I. Virbila, *The Review* („Apžvalga“), 2011), Jungtinėje Karalystėje (W. Van Grinsven-P. *The Olive Oil Masterclass* („Alyvuogių aliejaus meistriškumo kursai“), 2019), Vokietijoje (C. Shinharl *Frühling, Sommer, Gemüse!* („Pavasaris, vasara, daržovės!“), 2015) ir Ispanijoje (Alamy, 2015), tinklaraščių Italijoje (*la carruba*) ir užsienyje (interneto svetainėje „Scordo.com“: *Italian olives: The lovely Taggiasca olives from Liguria* („Itališkos alyvuogės: nuostabiosios alyvuogės „Taggiasca“ iš Ligūrijos“), taip pat tarptautiniu lygiu pripažintų šefų ir gastronomų, tokių kaip Alain Ducasse, dėka (*La Stampa*, 1998 m. balandžio 26 d.). Pastarieji taip pat padėjo supažindinti plačiąją visuomenę su įvairiais tradiciniais Ligūrijos patiekalais, kurių vienas pagrindinių ingredientų yra būtent alyvuogės „Olive taggiasche liguri“. Vienas iš žinomiausių tokių patiekalų – Ligūrijos triušiena, kurios receptas buvo pristatytas pasaulinei auditorijai Paolo Sorrentino filme „Didis grožis“, 2014 m. pelniusiame „Oskaro“ apdovanojimą už geriausią metų užsienio filmą.

Nuoroda į paskelbtą produkto specifikaciją

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