C/2025/3097

6.6.2025

Pubblikazzjoni ta' applikazzjoni għar-reġistrazzjoni ta' isem skont l-Artikolu 50(2), il-punt (a), tar-Regolament (UE) Nru 1151/2012 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill dwar skemi tal-kwalità għal prodotti agrikoli u oġġetti tal-ikel

(C/2025/3097)

Wara din il-pubblikazzjoni, l-awtoritajiet ta' Stat Membru jew ta' pajjiż terz, jew persuna fiżika jew ġuridika li jkollha interess leġittimu u li tkun stabbilita jew residenti f'pajjiż terz, tista' tippreżenta, f'konformità mal-Artikolu 17 tar-Regolament (UE) 2024/1143 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill [1] oppożizzjoni lill-Kummissjoni fi żmien 3 xhur mid-data ta' din il-pubblikazzjoni.

DOKUMENT UNIKU

"Olive taggiasche liguri"

Nru tal-UE: PGI-IT-03011 — 5.10.2023

DOP ( ) IĠP (x)

1. **Isem/Ismijiet (tad-DOP jew tal-IĠP)**

"Olive taggiasche liguri"

2. **Stat Membru jew pajjiż terz**

L-Italja

3. **Deskrizzjoni tal-prodott agrikolu jew tal-oġġett tal-ikel**

3.1. *Tip ta' prodott (bħal fl-Anness XI)*

Klassi 1.6. Frott, ħaxix u ċereali, friski jew ipproċessati

Kodiċi tan-Nomenklatura Magħquda

— 07 - ĦAXIX U ĊERTI GĦERUQ U TUBERI TAJBIN GĦALL-IKEL

— 0710 - Ħaxix (mhux imsajjar jew imsajjar bl-istim jew bit-togħlija fl-ilma), iffriżat:

— 0710 80 - Ħaxix ieħor:

— 0710 80 10 – Żebbuġ

— 20 - PREPARATI TA' ĦAXIX, FROTT, ĠEWŻ JEW PARTIJIET OĦRAJN TAL-PJANTI

— 2005 -Ħaxix ieħor, ippreparat jew ippreservat mod ieħor milli bil-ħall jew bl-aċidu aċetiku, mhux iffriżat, għajr prodotti tal-intestatura 2006:

— 2005 70 – Żebbuġ

[1] Ir-Regolament (UE) 2024/1143 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill tal-11 ta' April 2024 dwar indikazzjonijiet ġeografiċi għall-inbid, ix-xorb spirituż u l-prodotti agrikoli, kif ukoll l-ispeċjalitajiet tradizzjonali garantiti u t-termini tal-kwalità mhux obbligatorji għall-prodotti agrikoli, li jemenda r-Regolamenti (UE) Nru 1308/2013, (UE) 2019/787 u (UE) 2019/1753 u li jħassar ir-Regolament (UE) Nru 1151/2012 (ĠU L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

3.2. *Deskrizzjoni tal-prodott li għalih japplika l-isem f'(1)*

L-indikazzjoni ġeografika protetta "Olive taggiasche liguri" tirreferi għaż-żebbuġ tal-mejda (żebbuġ fis-salmura, żebbuġ niexef mingħajr l-għadma, żebbuġ mingħajr l-għadma fis-salmura, żebbuġ mingħajr l-għadma fiż-żejt taż-żebbuġa ekstra verġni) u pejst jew pâté taż-żebbuġ magħmul minn żebbuġ tal-varjetà "taggiasca" prodott fiż-żona ġeografika ddefinita.

Meta jitqiegħdu fis-suq, l-"Olive taggiasche liguri", fil-forma standard tagħhom (żebbuġ fis-salmura), ikollhom il-karatteristiċi li ġejjin:

Forma: ovali, kemxejn tawwalija, jekk sħaħ; iċċattjati u b'forma irregolari b'qatgħa jew inċiżjoni viżibbli, jekk mingħajr l-għadma;

Daqs: daqs minimu ta' 10 mm;

Kulur: minn aħdar għal aħdar ixaqleb lejn il-vjola, tipikament irridexxenti, għal kannella skur jew iswed;

Polpa: soda, jekk sħaħ; iċċedi, elastika, żejtnija mal-mess, mhux fibruża ħafna, jekk mingħajr l-għadma;

Sawra: kemxejn tqarmeċ, jekk sħaħ; minn ratba għal kemxejn tqarmeċ, jekk mingħajr l-għadma.

Riħa: Preżenza ta' togħma ta' frott;

Togħma: kemxejn aċiduża, ibbilanċjata sew, b'nota morra ħafifa.

Faċilità biex titneħħa l-għadma: medjana ≥ 8,0 jekk sħaħ;

Ħlewwa: medjana ≥ 2,0;

Imrar: medjan ≤ 3,0;

Meta jitqiegħdu fis-suq, il-pejst u l-pâté "olive taggiasche liguri" jkollhom il-karatteristiċi li ġejjin:

Konsistenza mal-mess: żejtnin, kremużi;

Kulur: minn kannella għal aħmar lewn id-dwieli għal kannella skur;

Polpa: żejtnija;

Sawra: fina, li tista' tiddellek;

Riħa: Preżenza ta' togħma ta' frott;

Togħma: kemxejn aċiduża, ibbilanċjata sew, b'nota morra ħafifa.

Ħlewwa: medjana ≥ 2,0;

Imrar: medjan ≤ 3,0.

Id-deaċidifikazzjoni bl-użu ta' aġenti kimiċi alkalini hija pprojbita.

L-attributi sensorji tal-"olive taggiasche liguri" fil-forma standard tagħhom (żebbuġ fis-salmura) u fil-forma ta' pejst jew pâté taż-żebbuġ huma vvalutati f'konformità mal-"Metodu għall-analiżi sensorjali taż-żebbuġ tal-mejda" żviluppat mid-dokument tal-Kunsill Internazzjonali taż-Żebbuġ (IOC) COI/OT/MO Nru 1/Rev. tat-3 ta' Ġunju 2021.

3.3. *Għalf (għall-prodotti li joriġinaw mill-annimali biss) u materja prima (għall-prodotti pproċessati biss)*

Il-materja prima għall-"Olive taggiasche liguri" tikkonsisti minn żebbuġ tal-varjetà "taggiasca" prodott fir-Reġjun tal-Liguria f'konformità mal-kundizzjonijiet ambjentali u tat-tkabbir tradizzjonali li huma karatteristiċi taż-żona u li jagħtu liż-żebbuġ karatteristiċi ta' kwalità speċifiċi.

3.4. *Passi speċifiċi tal-produzzjoni li jridu jsiru fiż-żona ġeografika ddefinita*

Il-passi li ġejjin fil-produzzjoni tal-"Olive taggiasche liguri" jridu jsiru, fl-ordni, fiż-żona ġeografika tar-Reġjun tal-Liguria.

L-operazzjonijiet preliminari, wara l-ħsad, huma t-tneħħija tal-weraq, il-ħasil, is-separazzjoni u t-tqassim skont id-daqs sabiex jitneħħa kwalunkwe żebbuġ żgħir wisq. Din l-operazzjoni tal-aħħar tista' wkoll tiġi posposta sa tmiem l-ipproċessar, fl-istadju ta' qabel l-imballaġġ.

Il-proċess tal-formazzjoni u l-maturazzjoni fis-salmura jinvolvi l-immersjoni taż-żebbuġ fis-salmura, jiġifieri f'soluzzjoni magħmula mill-ilma u l-klorur tas-sodju f'5 sa 15 %, inklużi. Iż-żebbuġ għandu jinżamm fis-salmura għal mill-inqas 45 jum.

Fi tmiem l-istadju tal-maturazzjoni, iż-żebbuġ jista' jiġi pproċessat aktar: it-tneħħija tal-għadma u, mingħajr separazzjoni minn qabel, ir-riduzzjoni f'pejst.

Fl-ewwel każ, wara li jitneħħa l-għadam, iż-żebbuġ jista' jiġi ċċentrifugat għat-tnixxif. Il-prodott ipproċessat b'dan il-mod jista' jibqa' kif inhu (żebbuġ imnixxef mingħajr l-għadma) jew jiżdied maż-żejt taż-żebbuġa ekstra verġni f'bejn 30 u 40 % tal-piż taż-żebbuġ (żebbuġ mignħajr l-għadma fiż-żejt taż-żebbuġa ekstra verġni).

Fit-tieni każ, il-laħam miksub wara t-tneħħija tal-għadma, possibbilment raffinat biex titneħħa kwalunkwe qoxra li jifdal, jintaħan sakemm jinkiseb pejst kremuż u li jista' jiddellek (pejst jew pâté taż-żebbuġ).

Imbagħad jiġi ppakkjat u ppasturizzat.

Matul il-proċessi ta' hawn fuq u sal-imballaġġ, jistgħu jiġu miżjuda ħxejjex aromatiċi mal-prodott jew jista' jiġi aromatizzat b'aromi naturali u ttratta b'aġenti aċidifikanti.

3.5. *Regoli speċifiċi dwar it-tqattigħ, it-taħkik, l-imballaġġ, eċċ.*

L-"olive taggiasche liguri" jiġu ppakkjati f'kontenituri magħmula minn materjal adattat għall-użu fl-ikel. Il-piż nett tal-prodott ivarja minn 40 g sa 5,0 kg. Meta l-kontenut jiġi mgħaddas f'likwidu ta' preservazzjoni, dan il-piż għandu jinftiehem bħala li jirreferi għall-prodott skulat.

L-"olive taggiasche liguri" li għandhom jintużaw għall-ipproċessar jew għall-preparazzjonijiet sussegwenti jistgħu jiġu ppakkjati mingħajr limitu fuq il-piż nett f'kontenituri li jikkonformaw mal-leġiżlazzjoni fis-seħħ. Il-prodotti b'imballaġġ bħal dan jistgħu ma jkunux maħsuba għall-konsumatur finali.

Sabiex tiġi ssalvagwardjata l-kwalità, tiġi żgurata t-traċċabbiltà u jiġi mmonitorjat il-prodott imqiegħed fis-suq, l-"Olive taggiasche liguri" jridu jiġu ppakkjati fiż-żona tal-produzzjoni msemmija fil-punt 4 għar-raġunijiet li ġejjin: (a) biex jiġu żgurati l-oriġini u t-traċċabbiltà tal-prodott, filwaqt li jiġi evitat ir-riskju ta' taħlit ma' żebbuġ ta' provenjenza differenti; b) biex jiġu ssalvagwardjati l-kwalità u l-karatteristiċi tipiċi tiegħu, peress li l-prodott jinsab f'bilanċ delikat f'termini mikrobijoloġiċi u li jitħassar malajr u ma jridx ikun soġġett għal ossidazzjoni, bidliet f'daqqa fit-temperatura, trasport fuq distanzi twal jew trattament ulterjuri, li jista' jikkomprommetti l-kwalità tiegħu, iwaqqaf il-proċess xieraq ta' fermentazzjoni jew jikkawża d-deterjorament tar-riħa, tat-togħma u tas-sawra tiegħu; (c) biex tinżamm it-tradizzjoni, peress li r-reputazzjoni tal-prodott hija dovuta wkoll għall-prattiki tradizzjonali li ġew stabbiliti maż-żmien u li huma marbuta mal-ambjent tal-oriġini; (d) biex tiġi żgurata trasparenza massima fil-konfront tal-konsumaturi, li, permezz tad-denominazzjoni IĠP, jistgħu jorbtu b'mod kunfidenti l-identità u r-reputazzjoni tal-prodott mal-oriġini u l-provenjenza tiegħu mil-Liguria.

3.6. *Regoli speċifiċi dwar it-tikkettar*

Kull pakkett ta' "Olive taggiasche liguri" jrid ikollu fuq it-tikketta:

— · l-isem "Olive taggiasche liguri";

— · it-tip ta' prodott speċifiku: "fis-salmura", "imnixxef mingħajr l-għadma", "mingħajr l-għadma, fis-salmura", "mingħajr l-għadma, fiż-żejt taż-żebbuġa ekstra verġni" jew "... pejst/pâté" b'tipa iżgħar mid-daqs tal-isem;

— · il-kliem "Indicazione Geografica Protetta" [Indikazzjoni Ġeografika Protetta] jew l-abbrevjazzjoni "IGP" [IĠP];

— · is-simbolu previst fil-leġiżlazzjoni tal-UE għall-Indikazzjonijiet Ġeografiċi Protetti;

— · il-logo, riprodott hawn taħt, magħmul minn erba' ellissi mrikkbin fuq xulxin u li jikkoinċidu f'diversi punti biex jiffurmaw figura li tixbah grafikament l-ovali ta' żebbuġa taggiasca. L-elementi li ġejjin jidhru fuq ġewwa tal-ellissi: fil-parti ta' fuq, il-kliem "OLIVE TAGGIASCHE LIGURI"; fil-parti t'isfel, li tenfasizza l-oriġini ġeografika tal-prodott, il-kontorn tal-Liguria, li, fiż-żewġt itruf, jikkoinċidi mal-ellissi. L-ittri użati huma MIDO bil-Pantone abjad krema 3-9 C. Il-profil li jirrappreżenta l-Liguria u l-ellissi huma Pantone abjad krema 3-9 C. L-isfond huwa Pantone blu lewn il-baħar 105-6 C.



Verżjoni monokromatika tal-Pantone blu lewn il-baħar 105-6 C jew skala tal-griż (pożittiva jew negattiva) u verżjoni fuq sfond Pantone blu lewn il-baħar 105-6 C huma permessi, kif muri hawn taħt:





Id-daqs tal-logo jista' jiġi aġġustat skont it-tipi differenti ta' użu, filwaqt li tiġi osservata r-regola ta' daqs minimu ta' 15 mm għoli.

L-isem "Olive taggiasche liguri" irid jinżamm bit-Taljan, iżda jistgħu jiżdiedu traduzzjonijiet fil-lingwi tal-pajjiżi li fihom jinbiegħ il-prodott.

Dwar it-tikkettar u l-preżentazzjoni u r-reklamar tal-"Olive taggiasche liguri":

— · huwa pprojbit li tiżdied kwalunkwe deskrizzjoni tal-prodott li ma tkunx espressament prevista;

— · l-użu ta' indikazzjonijiet li jirreferu għal ismijiet, ismijiet kummerċjali jew trademarks privati huwa permess sakemm dawn ma jkunux tali li jqarrqu bil-konsumatur jew jenfasizzaw karatteristiċi li l-prodott irid ikollu fi kwalunkwe każ kif meħtieġ mill-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott;

— · jistgħu jintużaw referenzi oħra veri u verifikabbli, inkluża illustrazzjoni tal-istorja tal-prodott u/jew tan-negozju, li huma permessi mil-leġiżlazzjoni fis-seħħ u li ma jmorrux kontra l-għanijiet u l-kontenut ta' din l-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott;

— · l-ismijiet u l-postijiet tal-azjendi, il-proprjetajiet u l-farms agrikoli jistgħu jiżdiedu mat-tikkettar biss jekk il-prodott ikun inkiseb mill-għalla tal-imsaġar taż-żebbuġ biss f'dik l-azjenda, proprjetà jew farm partikolari;

— · l-użu ta' marki kollettivi jew ta' ċertifikazzjoni adottati jew awtorizzati minn korpi uffiċjali huwa permess, sakemm ma jmurx kontra l-iskopijiet u l-kontenut ta' din l-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott.

Kull vażett jew pakkett ta' "olive taggiasche liguri" mingħajr l-għadma fiż-żejt taż-żebbuġa ekstra verġni jrid jiddikjara fuq it-tikketta, minbarra t-tip ta' prodott speċifiku, il-perċentwal ta' żejt taż-żebbuġa fil-piż nett tal-prodott totali.

4. **Definizzjoni fil-qosor taż-żona ġeografika**

Iż-żona ġeografika tal-produzzjoni tal-“Olive taggiasche liguri” tinkludi t-territorju amministrattiv kollu tar-Reġjun tal-Liguria.

5. **Rabta maż-żona ġeografika**

Ir-rikonoxximent tal-indikazzjoni ġeografika protetta “Olive taggiasche liguri” huwa bbażat fuq ir-reputazzjoni tagħha. Dan huwa bbażat fuq karatteristiċi speċifiċi tal-prodott, li huma appoġġati minn letteratura xjentifika u settorjali (CERSAA, 2021; A. Ricci f’*Olive e Olio*, [Żebbuġ u Żejt] 2010) u kkonfermat permezz ta’ analiżi tal-laboratorju (LabCam Albenga, 2021 u 2024). Dawn il-karatteristiċi huma apprezzati ħafna fost il-pubbliku u jinkludu b’mod partikolari: it-togħma ħelwa, li għaliha jkkontribwixxi ftit imrar, il-faċilità li biha l-laħam jista’ jiġi sseparat mill-għadma matul il-magħad, u t-togħma aktar delikata. Huwa importanti wkoll li, skont ir-riċerka tas-suq (Demoskopea, 2022) imwettqa kemm f’żoni b’impatt kummerċjali akbar kif ukoll fil-livell nazzjonali, l-aktar aspetti ta’ kwalità notevoli huma assoċjati b’mod ċar maż-żona tal-oriġini. L-“olive taggiasche liguri” ġew rikonoxxuti spontanjament bħala li huma karatteristiċi taż-żona ta’ oriġini minn żewġ terzi tal-kampjun tal-konsumaturi fil-Majjistral tal-Italja u mill-maġġoranza tal-konsumaturi fil-livell nazzjonali, u r-reputazzjoni tagħhom kienet testendi għat-tipi ta’ prodotti attwali kollha fis-suq (żebbuġ fis-salmura, żebbuġ imnixxef mingħajr l-għadma, żebbuġ mingħajr l-għadma fiż-żejt taż-żebbuġa ekstra verġni u pejst taż-żebbuġ).

Ċerti aspetti tar-rabta maż-żona, b’mod partikolari l-mod kif il-varjetà (ġenotip) adattat għall-fatturi naturali, storiċi u umani tal-ambjent indiġenu (fenotip), ikkontribwew għat-tisħiħ tar-reputazzjoni tal-prodott abbażi tal-karatteristiċi tiegħu.

Iż-żebbuġa taggiasca, li isimha ġej mill-belt ta’ Taggia fejn, fis-seklu 10, il-patrijiet Benedittini ħawlu l-ewwel siġar, hija pjanta kkaratterizzata minn fertilità kbira u tkabbir qawwi, iżda suxxettibbli għall-ġlata u t-temperaturi estremi. Kienet kapaċi taklimatizza ruħha għal-Liguria, li hija ffurmata bħala arkata bil-parti miftuħa tħares lejn in-Nofsinhar u tokkupa strixxa dejqa ta’ art bejn il-baħar, li ġġib magħha effetti ta’ benefiċċju f’termini ta’ kundizzjonijiet tat-temp u temperatura, u sensiela ta’ muntanji, li toffrilha kenn mit-Tramuntana minn irjieħ u temperaturi kesħin. It-tixrid tal-varjetà f’din iż-żona ġie mħeġġeġ mill-użu doppju tagħha (kemm żebbuġ tal-mejda kif ukoll żejt taż-żebbuġa) u bis-saħħa veġetattiva naturali tagħha (Gallesio, Pomona 1817-1839), li jfisser li tista’ titkabbar fuq art diffiċli, filwaqt li bis-sistema tal-għeruq tagħha tiżgura ż-żamma tal-ħitan tal-ġebel u b’hekk tikkontribwixxi għall-uniċità u l-konservazzjoni tal-pajsaġġ tipiku mtarraġ tal-Liguria, li l-UNESCO ddikjarat wirt kulturali intanġibbli tal-umanità.

Is-sitwazzjoni speċifika tal-ħamrija, tal-klima u tal-ambjent hija meqjusa li wkoll tinfluwenza xi wħud mill-karatteristiċi speċifiċi tal-“olive taggiasche liguri”. Dan jirrigwarda l-ewwel nett il-ħlewwa tagħhom, li hija ogħla minn dik ta’ żebbuġ ieħor, kemm minn kultivari differenti kif ukoll minn żebbuġ taggiasche mhux prodott fil-Liguria. Il-klima tar-reġjun matul il-perjodu tat-tkabbir taż-żebbuġ (sjuf sħan u xotti, l-ebda bidla estrema fit-temperatura, żiffa kostanti) twassal għal maturazzjoni bil-mod u omoġenja. Dan jippermetti lill-kultivaturi taż-żebbuġ jippjanaw ħsad gradwali skont l-altitudni, u b’hekk jieħdu vantaġġ mill-perjodu itwal li matulu jakkumula z-zokkor fiż-żebbuġ (bejn il-bidu tal-maturazzjoni u l-maturazzjoni sħiħa). Dan huwa appoġġat minn xi stħarriġiet statistiċi, li juru karboidrati medji ogħla fl-“olive taggiasche liguri” milli f’varjetajiet oħra (CERSAA, 2021 u CERSAA – LABCAM, 2024).

Barra minn hekk, l-istess kundizzjonijiet klimatiċi li jirriżultaw mill-post tal-Liguria qrib il-45 parallel (b’mod partikolari temperatura medja aktar baxxa, l-ebda differenza estrema fit-temperatura u dawl ta’ matul il-jum inqas intens milli f’reġjuni oħra fejn jitkabbar iż-żebbuġ) għandhom impatt sinifikanti fuq il-kontenut ta’ polifenol li, minħabba li huwa statistikament inqas minn dak għal żebbuġ ieħor, huwa espress fi ftit imrar li jipprovdi kuntrast pjaċevoli mal-ħlewwa taż-żebbuġ “taggiasche liguri”.

Il-karatteristiċi speċifiċi msemmija, li huma mfittxija minn ħafna konsumaturi, huma komuni għat-tipi differenti ta’ prodotti, peress li huma preżenti fil-materja prima bażika, iż-żebbuġ sħiħ fis-salmura użat għall-preparazzjoni jew l-ipproċessar sussegwenti, inkluż il-pejst taż-żebbuġ, prodott artiġjanali sempliċi li fih jinsabu l-istess valuri organolettiċi karatteristiċi.

Aspett importanti tar-reputazzjoni tal-"Olive taggiasche liguri" huwa l-faċilità biex l-għadma tinqala' minn mal-laħam, espressa fl-analiżi sensorjali. Din hija karatteristika speċifika oħra li fiha hemm interazzjoni produttiva bejn il-fatturi naturali u umani fiż-żona: il-kultivazzjoni niexfa u l-għażla tal-grad it-tajjeb ta' sajran permezz tal-prattika ta' ħsad imqassam tul iż-żmien huma ta' benefiċċju għall-maturazzjoni profonda u progressiva tat-tessuti taż-żebbuġ u tal-għadma, li jiffavorixxu laħam sod li faċilment jinqala' mill-għadma.

Fattur uman notevoli ieħor li jinfluwenza r-reputazzjoni tal-"Olive taggiasche liguri" huwa l-għarfien lokali speċifiku espress fil-kura ddedikata għall-ġestjoni tal-imsaġar taż-żebbuġ, l-għażla viżiva taż-żebbuġ sabiex jiġu stabbiliti l-aħjar kwalità u livelli ta' sajran għall-iskop maħsub tagħhom u s-sengħa tal-impjanti tal-ipproċessar, li l-għadd kbir u l-firxa tagħhom juru grad għoli ta' professjonaliżmu bbażat fuq it-tessut ekonomiku u soċjali.

It-tradizzjoni tal-familji li jippreservaw iż-żebbuġ taggiasche fis-salmura ilha tiġi storikament dokumentata mis-seklu dsatax. Wara t-tmiem tat-Tieni Gwerra Dinjija, u stimulat minn studji speċifiċi, il-prodott definittivament mar lil hinn mill-elit u mill-ambjenti domestiċi wara r-rispons favorevoli mill-konsumaturi għall-ewwel kummerċjalizzazzjoni tal-massa tal-prodott. Fis-snin sittin u sebgħin, l-"Olive taggiasche liguri" kkonsolidaw ir-reputazzjoni tagħhom bħala prodott ta' kwalità tipiku tal-Liguria wara l-involviment ta' għadd dejjem jikber ta' produtturi, it-tisħiħ tal-pożizzjoni tagħhom fis-suq u l-firxa akbar ta' tipi ta' prodotti (fis-salmura, mingħajr l-għadma, fiż-żejt u bħala pejst). Din ir-reputazzjoni, inkluż b'riżultat tal-użu dejjem jikber tal-isem fil-kummerċ u fil-lingwaġġ ta' kuljum, kibret matul is-snin ta' wara (R. De Andreis u A. Giacobbe *Storia della Taggiasca* [Storja taż-Żebbuġ Taggiasca], 2022) permezz ta' testi speċjalizzati (A. Ricci *Olive da mensa* [Żebbuġ tal-Mejda], 2007; F. Lanza *Olive: A Global History*, 2011), kotba tar-riċetti (*La grande cucina regionale* [L-Aqwa Gastronomija Reġjonali], Liguria, 2005), artikli fil-gazzetti nazzjonali ewlenin li dehru ripetutament matul it-tieni nofs tas-seklu għoxrin (Corriere della Sera, 7 ta' Frar 2004; Repubblica, Stampa u Secolo XIX f'Turismo.it, 22 ta' Ġunju 2020) reklamar korporattiv (McDonald' s, 2022) u reklamar għas-supermarkets (Conad), pubblikazzjonijiet fl-Istati Uniti (I. Virbila, *The Review*, 2011) fir-Renju Unit (W. Van Grinsven-P. *The Olive Oil Masterclass*, 2019) fil-Ġermanja (C. Shinharl *Frühling, Sommer, Gemüse!* [Rebbiegħa, Sajf, Ħxejjex!], 2015) u Spanja (Alamy, 2015), blogs fl-Italja (*la carruba*) u barra mill-pajjiż (Scordo.com: Italian olives: The lovely Taggiasca olives from Liguria) (Żebbuġ taljan: Iż-żebbuġ Taggiasca bnin mil-Liguria), interventi minn koki u gastronomi internazzjonali ewlenin bħal Alain Ducasse (La Stampa, 26 ta' April 1998). Dawn tal-aħħar xerrdu wkoll għarfien dwar firxa ta' platti tradizzjonali tal-Liguria, li minnhom l-"Olive taggiasche liguri" huma parti essenzjali, l-ewwel u qabel kollox il-Fenek tal-Liguria, li r-riċetta tiegħu dehret f'xena li dehret mad-dinja kollha f'"The Great Beauty" ta' Paolo Sorrentino, li rebaħ l-Aqwa Film Barrani fl-Oscars tal-2014.

Referenza għall-pubblikazzjoni tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott

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