C/2025/3097

6.6.2025

Bekendmaking van een aanvraag tot registratie van een naam overeenkomstig artikel 50, lid 2, punt a), van Verordening (EU) nr. 1151/2012 van het Europees Parlement en de Raad inzake kwaliteitsregelingen voor landbouwproducten en levensmiddelen

(C/2025/3097)

Binnen drie maanden na de datum van deze bekendmaking kunnen de autoriteiten van een lidstaat of van een derde land of een natuurlijke of rechtspersoon die een rechtmatig belang heeft en in een derde land gevestigd is of woont, bij de Commissie bezwaar indienen overeenkomstig artikel 17 van Verordening (EU) 2024/1143 van het Europees Parlement en de Raad ([1]).

ENIG DOCUMENT

“Olive taggiasche liguri”

EU-nr.: PGI-IT-03011 — 5.10.2023

BOB ( ) BGA (x)

1. **Naam/Namen (van de BOB of de BGA)**

“Olive taggiasche liguri”

2. **Lidstaat of derde land**

Italië

3. **Beschrijving van het landbouwproduct of levensmiddel**

3.1. *Productcategorie*

Categorie 1.6. Vruchten, groenten en granen, vers of verwerkt

Code van de gecombineerde nomenclatuur

— 07 — GROENTEN, PLANTEN, WORTELS EN KNOLLEN, VOOR VOEDINGSDOELEINDEN

— 0710 — Groenten, ook indien gestoomd of in water gekookt, bevroren:

— 0710 80 — andere groenten:

— 0710 80 10 — olijven

— 20 — BEREIDINGEN VAN GROENTEN, VAN VRUCHTEN EN VAN ANDERE PLANTENDELEN

— 2005 — Andere groenten, op andere wijze bereid of verduurzaamd dan in azijn of azijnzuur, niet bevroren, andere dan de producten bedoeld bij post 2006:

— 2005 70 — olijven

([1]) Verordening (EU) 2024/1143 van het Europees Parlement en de Raad van 11 april 2024 betreffende geografische aanduidingen voor wijn, gedistilleerde dranken en landbouwproducten, evenals gegarandeerde traditionele specialiteiten en facultatieve kwaliteitsaanduidingen voor landbouwproducten, tot wijziging van de Verordeningen (EU) nr. 1308/2013, (EU) 2019/787 en (EU) 2019/1753 en tot intrekking van Verordening (EU) nr. 1151/2012 (PB L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: https://eur-lex.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj?locale=nl).

3.2. *Beschrijving van het product waarvoor de in punt 1 vermelde naam van toepassing is*

De beschermde geografische aanduiding “Olive taggiasche liguri” verwijst naar tafelolijven (olijven in pekel, droge ontpitte olijven, ontpitte olijven in pekel, ontpitte olijven in extra olijfolie van de eerste persing) en olijvenpasta of paté gemaakt van olijven van de variëteit “taggiasca”, die in het afgebakende geografische gebied worden geproduceerd.

Wanneer “Olive taggiasche liguri” in hun standaardvorm (olijven in pekel) in de handel worden gebracht, hebben zij de volgende kenmerken:

vorm: ovaal, enigszins langwerpig, als ze heel zijn; afgeplat en onregelmatig van vorm met een zichtbare snede of insnijding, als ze zijn ontpit;

grootte: minimaal 10 mm;

kleur: van groen tot paarsachtig groen, meestal iriserend, tot donkerbruin of zwart;

vruchtvlees: stevig, als ze heel zijn; meegevend, elastisch, voelen niet kleverig aan, weinig vezelig, als ze zijn ontpit;

textuur: licht krokant als ze heel zijn; van zacht tot licht krokant, als ze ontpit zijn;

geur: aanwezigheid van fruitige aroma’s;

smaak: enigszins zuur, evenwichtig, met een vleugje bitterheid;

gemak waarmee ze worden ontpit: mediaan ≥ 8,0 als ze heel zijn;

zoetheid: mediaan ≥ 2,0;

bitterheid: mediaan ≤ 3,0.

Wanneer “Olive taggiasche liguri” als pasta en paté in de handel worden gebracht, hebben zij de volgende kenmerken:

consistentie bij aanraking: olieachtig, romig;

kleur: van bruin naar wijnrood naar donkerbruin;

vruchtvlees: olieachtig;

textuur: fijn, smeerbaar;

geur: aanwezigheid van fruitige aroma’s;

smaak: enigszins zuur, evenwichtig, met een vleugje bitterheid;

zoetheid: mediaan ≥ 2,0;

bitterheid: mediaan ≤ 3,0.

Het product mag niet worden ontzuurd met alkalische stoffen.

De sensorische eigenschappen van “Olive taggiasche liguri” in hun standaardvorm (olijven in pekel) en in de vorm van olijvenpasta of paté worden beoordeeld overeenkomstig de “procedure van de dienst voor bromatologie en technologie op het gebied van levensmiddelen”, uitgewerkt in het IOC-document COI/OT/MO nr. 1/Rev. 3 juni 2021.

3.3. *Diervoeders (alleen voor producten van dierlijke oorsprong) en grondstoffen (alleen voor verwerkte producten)*

De grondstof voor “Olive taggiasche liguri” bestaat uit olijven van de variëteit “taggiasca” die in de regio Ligurië worden geteeld in overeenstemming met de traditionele omgevings- en teeltomstandigheden die kenmerkend zijn voor het gebied en die de olijven specifieke kwaliteitskenmerken verlenen.

3.4. *Specifieke onderdelen van het productieproces die in het afgebakende geografische gebied moeten plaatsvinden*

De volgende stappen in de productie van "Olive taggiasche liguri" moeten in de juiste volgorde in het geografische gebied — de regio Ligurië — plaatsvinden.

De voorbereidende bewerkingen, na het oogsten, zijn het verwijderen van de bladeren, wassen en sorteren, waaronder naar grootte om eventuele ondermaatse steenvruchten te verwijderen. Deze laatste bewerking kan ook worden uitgesteld tot het einde van de verwerking, d.w.z. de fase vóór de verpakking.

Het proces van pekelvorming en rijping houdt in dat de steenvruchten in pekel worden gedompeld, d.w.z. in een oplossing bestaande uit water en natriumchloride in een concentratie van 5 tot 15 %. De olijven moeten minstens 45 dagen in de pekel worden bewaard.

Aan het einde van de rijpingsfase kunnen de olijven verder worden verwerkt: ontpitten en, zonder voorafgaande sortering, vermalen tot pasta.

In het eerste geval kunnen de olijven na te zijn ontpit, worden gecentrifugeerd om te worden gedroogd. Het aldus verwerkte product kan verder ongewijzigd blijven (gedroogde ontpitte olijven) of er kan extra olijfolie van eerste persing worden toegevoegd in een verhouding van 30 tot 40 % van het gewicht van de olijven (ontpitte olijven in extra olijfolie van de eerste persing).

In het tweede geval wordt het ontpitte vruchtvlees, dat eventueel wordt verfijnd om de resterende schillen te verwijderen, vermalen tot een smeuïge, smeerbare pasta (olijvenpasta of -paté).

Daarna wordt het product verpakt en gepasteuriseerd.

Tijdens de bovengenoemde processen en tot aan de verpakking, kunnen kruiden aan het product worden toegevoegd of kan het op smaak worden gebracht met natuurlijke aroma's en behandeld met voedingszuren.

3.5. *Specifieke voorschriften betreffende het in plakken snijden, het raspen, het verpakken, enz. van het product waarnaar de geregistreerde naam verwijst*

"Olive taggiasche liguri" worden verpakt in recipiënten van voor levensmiddelen geschikt materiaal. Het nettogewicht van het product varieert van 40 g tot 5,0 kg. In het geval dat de inhoud in een conserveringsvloeistof is gedompeld, wordt met dit gewicht het gewicht van het uitgelekte product bedoeld.

"Olive taggiasche liguri" die bestemd zijn voor latere bewerking of bereiding mogen zonder beperking van het nettogewicht worden verpakt in recipiënten die aan de toepasselijke wetgeving voldoen. Producten die op dergelijke wijze zijn verpakt, zijn mogelijk niet bedoeld voor de eindconsument.

Teneinde de kwaliteit en de traceerbaarheid te kunnen waarborgen en het in de handel gebrachte product te kunnen controleren, moeten "Olive taggiasche liguri" in het in punt 4 bedoelde productiegebied worden verpakt en wel om de volgende redenen: a) om de oorsprong en traceerbaarheid van het product te waarborgen, om het risico van vermenging met olijven van een andere herkomst te vermijden; b) om de kwaliteit en de typische kenmerken van het product te behouden, aangezien het product microbiologisch delicaat en bederfelijk is en niet mag worden blootgesteld aan oxidatie, abrupte temperatuurschommelingen, vervoer over lange afstanden of andere behandelingen die de kwaliteit in gevaar kunnen brengen, het juiste fermentatieproces kunnen stopzetten of de geur, smaak en textuur van het product kunnen aantasten; c) om de traditie in stand te houden, aangezien het product zijn reputatie mede te danken heeft aan traditionele praktijken die in de loop der tijd zijn ontstaan en verband houden met het oorsprongsgebied; d) om maximale transparantie te waarborgen jegens de consument, die dankzij de BGA-benaming de identiteit en de reputatie van het product in verband kan brengen met de oorsprong en de herkomst ervan in Ligurië.

3.6. *Specifieke voorschriften betreffende de etikettering van het product waarnaar de geregistreerde naam verwijst*

Op elke verpakking van "Olive taggiasche liguri" moet de volgende informatie op het etiket staan vermeld:

— · de naam "Olive taggiasche liguri";

— · de specifieke productsoort: "in pekel", "gedroogd ontpit", "ontpit, in pekel", "ontpit, in extra olijfolie van eerste persing" of "... pasta/paté" in een lettergrootte die kleiner is dan die van het lettertype waarin de naam wordt weergegeven;

— de vermelding "beschermde geografische aanduiding" of het acroniem "BGA";

— het symbool dat in de EU-wetgeving voor beschermde geografische aanduidingen wordt voorgeschreven;

— het hieronder afgebeelde logo, bestaande uit vier ellipsen die elkaar op verschillende punten overlappen en snijden en zo een figuur vormen die grafisch lijkt op het ovaal van een taggiasca-olijf. Binnen de ellipsen zijn de volgende elementen te zien: bovenaan staan de woorden “OLIVE TAGGIASCHE LIGURI”; onderaan, ter benadrukking van de geografische oorsprong van het product, de omtrek van Ligurië, die aan beide uiteinden overlapt met de ellipsen. De gebruikte letters zijn MIDO in crèmewit Pantone 3-9 C. De omtrek die Ligurië voorstelt en de ellipsen zijn crèmewit Pantone 3-9 C. De achtergrond is zeeblauw Pantone 105-6 C.



Een monochrome versie in zeeblauw Pantone 105-6 C of grijsschaal (positief of negatief) en een versie op een achtergrond van zeeblauw Pantone 105-6 C zijn toegestaan, zoals hieronder te zien:



Het formaat van het logo kan worden aangepast aan de verschillende soorten gebruik, maar het logo moet in elk geval minimaal 15 mm hoog zijn.

De naam “Olive taggiasche liguri” moet in het Italiaans blijven, maar er mogen vertalingen worden toegevoegd in de talen van de landen waar het product wordt verkocht.

Ten aanzien van de etikettering, de presentatie en de reclame voor “Olive taggiasche liguri” geldt:

— het toevoegen van andere, niet uitdrukkelijk toegestane productvermeldingen is verboden;

— het gebruik van aanduidingen die verwijzen naar namen, bedrijfsnamen of particuliere handelsmerken is toegestaan, mits deze niet van dien aard zijn dat zij de consument misleiden of kenmerken benadrukken die het product op grond van het productdossier hoe dan ook moet hebben;

— andere waarheidsgetrouwe en controleerbare verwijzingen, waaronder een illustratie van de geschiedenis van het product en/of het bedrijf, die wettelijk zijn toegestaan en niet in strijd zijn met de doeleinden en inhoud van dit productdossier, mogen worden gebruikt;

— de naam en de ligging van de landbouwbedrijven, landgoederen en boerderijen mogen alleen op het etiket worden vermeld indien het product uitsluitend is verkregen uit de opbrengst van de olijfgaarden van het bedrijf, het landgoed of het landbouwbedrijf in kwestie;

— het gebruik van door officiële instanties vastgestelde of goedgekeurde collectieve merken of kwaliteitsmerken is toegestaan, mits dit niet in strijd is met de doeleinden en inhoud van dit productdossier.

Op elk potje of pakje ontpitte “Olive taggiasche liguri” in extra olijfolie van eerste persing moet op het etiket, naast de specifieke productsoort, het percentage olijfolie van het nettogewicht van het totale product worden vermeld.

4. **Beknopte beschrijving van het afgebakende geografische gebied**

Het productiegebied van de “Olive taggiasche liguri” omvat het hele administratieve grondgebied van de regio Ligurië.

5. **Verband met het geografische gebied**

De erkenning van de beschermde geografische aanduiding “Olive taggiasche liguri” is gelegen in de reputatie van het product. Dit berust op specifieke kenmerken van het product, die zijn onderbouwd in wetenschappelijke en sectorale literatuur (CeRSAA, 2021; A. Ricci in *Olive e Olio*, [Olijven en olie] 2010) en zijn bevestigd door middel van laboratoriumonderzoek (LabCam Albenga, 2021 en 2024). Deze kenmerken worden door het brede publiek gewaardeerd en omvatten met name: de zoete smaak met een vleugje bitterheid, het gemak waarmee het vruchtvlees tijdens het kauwen loskomt van de pit en de delicatere smaak. Ook is ook veelzeggend dat volgens marktonderzoek (Demoskopea, 2022), uitgevoerd in zowel gebieden met een grote commerciële impact als op nationaal niveau, de meest opvallende kwaliteitsaspecten duidelijk verband houden met het oorsprongsgebied. Twee derde van de ondervraagde consumenten in Noordwest-Italië en een meerderheid van de consumenten in heel Italië verklaarden spontaan dat “Olive taggiasche liguri” kenmerkend waren voor het oorsprongsgebied. Deze reputatie gold voor alle momenteel op de markt verkrijgbare productsoorten (olijven in pekel, gedroogde ontpitte olijven, ontpitte olijven in extra olijfolie van de eerste persing en olijvenpasta).

Bepaalde aspecten van het verband met het gebied, met name de manier waarop de variëteit (het genotype) zich heeft aangepast aan de natuurlijke, historische en menselijke factoren van de natuurlijke omgeving (het fenotype), hebben bijgedragen aan de versterking van de reputatie van het product aan de hand van de kenmerken ervan.

De taggiasca-olijfboom, die zijn naam dankt aan de stad Taggia, waar in de tiende eeuw Benedictijner monniken de eerste bomen plantten, wordt gekenmerkt door een grote vruchtbaarheid en sterke groei, maar is ook gevoelig voor vorst en extreme temperaturen. De boom heeft zich goed aangepast aan de regio Ligurië, die de vorm heeft van een boog met de open kant naar het zuiden en een smalle landstrook tussen de zee beslaat, wat een gunstige invloed heeft op de weersomstandigheden en de temperatuur, en een bergrug die de regio in het noorden beschutting biedt tegen wind en lage temperaturen. De verspreiding van deze variëteit in dit gebied werd bevorderd door het tweeledige gebruik (als tafelolijven en als olijfolie) en de natuurlijke groeikracht (Gallesio, Pomona 1817-1839), waardoor ze op moeilijk te bewerken grond kan worden geteeld en daarbij met haar wortelstelsel voor behoud van stapelmuurtjes zorgt. Daarmee wordt bijgedragen aan het unieke karakter en de instandhouding van het typische terrassenlandschap van Ligurië, dat door UNESCO is uitgeroepen tot immaterieel cultureel erfgoed van de mensheid.

De specifieke kenmerken van de bodem, het klimaat en de omgeving worden ook geacht terug te komen in sommige specifieke kenmerken van “Olive taggiasche liguri”. Dit betreft allereerst het feit dat deze olijven zoeter zijn dan andere olijven, ongeacht of het andere olijven van andere cultivars of niet in Ligurië verbouwde “taggiasca”-olijven betreft. Het klimaat in de regio tijdens de groeiperiode van de steenvruchten (warme, droge zomers, geen extreme temperatuurschommelingen, constante bries) is bevorderlijk voor een trage en gelijkmatige rijping. Daardoor kunnen olijventelers de oogst spreiden in functie van hoogte, waardoor ze profiteren van de langere periode waarin suiker zich in de olijven ophoopt (tussen het begin van de rijping en de volledige rijping). Dit wordt bevestigd door enkele statistische studies, waaruit blijkt dat “Olive taggiasche liguri” gemiddeld meer koolhydraten bevatten dan andere variëteiten (CeRSAA, 2021 en CeRSAA — LABCAM, 2024).

Bovendien hebben dezelfde klimatologische omstandigheden die het gevolg zijn van de ligging van Ligurië dicht bij de 45e breedtegraad (met name een lagere gemiddelde temperatuur, geen extreme temperatuurverschillen en minder intens daglicht dan in andere regio’s waar olijven worden geteeld) een aanzienlijke invloed op het polyfenolgehalte, dat statistisch gezien lager is dan in andere olijvensoorten en tot uiting komt in een vleugje bitterheid die een aangenaam contrast vormt met de zoete smaak van de “Olive taggiasche liguri”.

De verschillende producten hebben de genoemde specifieke kenmerken, die door veel consumenten worden gewaardeerd, met elkaar gemeen, aangezien deze aanwezig zijn in de basisgrondstof, d.w.z. de hele olijven in pekel die worden gebruikt voor de verdere bereiding of verwerking, waaronder olijvenpasta, een eenvoudig ambachtelijk product met dezelfde karakteristieke organoleptische kenmerken.

Eén belangrijk aspect van de reputatie van "Olive taggiasche liguri" is het gemak waarmee ze van de pit loskomen, wat blijkt uit de sensorische analyse. Een ander specifiek kenmerk is de positieve wisselwerking tussen natuurlijke en menselijke factoren in het gebied: de droge teelt en de keuze van de juiste rijpheid door middel van gespreide oogst komen de diepe en geleidelijke rijping van het weefsel van de steenvrucht en de pit ten goede, waardoor het vruchtvlees stevig wordt en gemakkelijk van de pit loskomt.

Een andere opmerkelijke menselijke factor die de reputatie van "Olive taggiasche liguri" beïnvloedt, is de specifieke lokale expertise. Deze komt tot uiting in het nauwgezette en zorgvuldige beheer van de olijfgaarden, de visuele selectie van de olijven om de optimale kwaliteit en rijpheid voor het beoogde eindresultaat vast te stellen en het vakmanschap van de verwerkende bedrijven. Het grote aantal en de verspreiding van die bedrijven getuigen van een hoge mate van professionaliteit die is ingebed in het economische en sociale weefsel.

De traditie in families om taggiasca-olijven in pekel te bewaren is sinds de negentiende eeuw gedocumenteerd. Na de Tweede Wereldoorlog, en gestimuleerd door bepaalde onderzoeken, werd het product definitief populair bij het grote publiek, dankzij de positieve reacties van consumenten op de eerste massale marketing van het product. In de jaren zestig en zeventig van de vorige eeuw werd de reputatie van "Olive taggiasche liguri" als typische kwaliteitsproduct uit Ligurië versterkt door de toename van het aantal producenten, de verbetering van hun marktpositie en de uitbreiding van het productassortiment (in pekel, ontpit, in olie en als pasta). Deze reputatie, mede als gevolg van het toenemend gebruik van de naam in de handel en het dagelijks taalgebruik, nam in de daaropvolgende jaren alleen maar toe (R. De Andreis en A. Giacobbe, *Storia della Taggiasca* [Geschiedenis van de taggiasca-olijf], 2022) tot specialistische publicaties (A. Ricci, *Olive da mensa* [Tafelolijven], 2007; F. Lanza *Olive: A Global History*, 2011), receptenboeken (*La grande cucina regionale* [Heerlijke regionale gerechten], Ligurië, 2005), artikelen in de belangrijkste landelijke kranten die in de tweede helft van de twintigste eeuw regelmatig verschenen (Corriere della Sera, 7 februari 2004; Repubblica, Stampa en Secolo XIX in Turismo.it, 22 juni 2020) bedrijfsreclame (McDonald's, 2022) en reclame voor supermarkten (Conad), publicaties in de VS (I. Virbila, *The Review*, 2011), in het Verenigd Koninkrijk (W. Van Grinsven-P. *The Olive Oil Masterclass*, 2019), in Duitsland (C. Shinharl *Frühling, Sommer, Gemüse!* [Voorjaar, zomer, groenten!], 2015) en Spanje (Alamy, 2015), blogs in Italië (*la carruba*) en daarbuiten (Scordo.com: Italiaanse olijven: De heerlijke taggiasca-olijven uit Ligurië), bijdragen van grote internationale chef-koks en gastronomen zoals Alain Ducasse (La Stampa, 26 april 1998). Deze laatsten hebben ook bekendheid gegeven aan een reeks traditionele Ligurische gerechten, waarin "Olive taggiasche liguri" een essentieel bestanddeel zijn, met op de eerste plaats Ligurisch konijn, waarvan het recept te zien was in een wereldwijd bekeken scène uit de film "La grande bellezza" van Paolo Sorrentino, die in 2014 de Oscar voor beste buitenlandse film won.

Verwijzing naar de bekendmaking van het productdossier

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