C/2025/3097

6.6.2025

Publikacja wniosku o rejestrację nazwy zgodnie z art. 50 ust. 2 lit. a) rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych

(C/2025/3097)

W następstwie niniejszej publikacji organy państwa członkowskiego lub państwa trzeciego, lub osoba fizyczna lub prawna mająca uzasadniony interes oraz mająca siedzibę lub miejsce pobytu w państwie trzecim, mogą, zgodnie z art. 17 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2024/1143 ([1]), wnieść sprzeciw do Komisji w terminie trzech miesięcy od daty niniejszej publikacji.

JEDNOLITY DOKUMENT

„Olive taggiasche liguri"

Nr UE: PGI-IT-03011 — 5.10.2023

ChNP ( ) ChOG (x)

1. **Nazwa lub nazwy (ChNP lub ChOG)**

„Olive taggiasche liguri"

2. **Państwo członkowskie lub państwo trzecie:**

Włochy

3. **Opis produktu rolnego lub środka spożywczego**

3.1. *Typ produktu*

Klasa 1.6. Owoce, warzywa i zboża, świeże lub przetworzone

Kod Nomenklatury scalonej

— 07 – WARZYWA ORAZ NIEKTÓRE KORZENIE I BULWY, JADALNE

— 0710 – Warzywa (niepoddane obróbce cieplnej lub ugotowane na parze lub w wodzie), zamrożone:

— 0710 80 – Pozostałe warzywa:

— 0710 80 10 – Oliwki

— 20 – PRZETWORY Z WARZYW, OWOCÓW, ORZECHÓW LUB POZOSTAŁYCH CZĘŚCI ROŚLIN

— 2005 – Pozostałe warzywa przetworzone lub zakonserwowane inaczej niż octem lub kwasem octowym, niezamrożone, inne niż produkty objęte pozycją 2006:

— 2005 70 – Oliwki

([1]) Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2024/1143 z dnia 11 kwietnia 2024 r. w sprawie oznaczeń geograficznych w odniesieniu do wina, napojów spirytusowych i produktów rolnych oraz gwarantowanych tradycyjnych specjalności i określeń jakościowych stosowanych fakultatywnie w odniesieniu do produktów rolnych, zmieniające rozporządzenia (UE) nr 1308/2013, (UE) 2019/787 i (UE) 2019/1753 oraz uchylające rozporządzenie (UE) nr 1151/2012 (Dz.U. L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

3.2. *Opis produktu, do którego odnosi się nazwa podana w pkt 1*

Chronione oznaczenie geograficzne „Olive taggiasche liguri" odnosi się do oliwek stołowych (oliwek w solance, suszonych oliwek bez pestek, oliwek bez pestek w solance, oliwek bez pestek w oliwie z oliwek najwyższej jakości z pierwszego tłoczenia) oraz past lub pasztetów z oliwek odmiany „taggiasca" produkowanych na określonym obszarze geograficznym.

W momencie wprowadzania do obrotu oliwki „Olive taggiasche liguri" w standardowej postaci (oliwki w solance) mają następujące właściwości:

Kształt: owalny, lekko wydłużony, jeżeli oliwki są całe; spłaszczony i nieregularny kształt z widocznym cięciem lub nacięciem, jeżeli są bez pestek

Wielkość: minimalna wielkość wynosi 10 mm.

Barwa: od zielonej lub fioletowozielonej, zazwyczaj opalizującej, do ciemnobrązowej lub czarnej.

Miąższ: jędrny, jeżeli oliwki są całe; plastyczny, elastyczny, oleisty w dotyku, niezbyt włóknisty, jeżeli oliwki są bez pestek.

Konsystencja: lekko chrupiąca, jeżeli oliwki są całe; od miękkiej do lekko chrupiącej, jeżeli oliwki są bez pestek.

Aromat: obecność owocowych nut.

Smak: lekko kwaśny, dobrze wyważony, z lekką goryczką.

Łatwość usuwania pestek: mediana ≥ 8,0 jeżeli oliwki są całe.

Słodycz: mediana ≥ 2,0.

Gorycz: mediana ≤ 3,0.

W momencie wprowadzania do obrotu pasty i pasztety „olive taggiasche liguri" charakteryzują się następującymi właściwościami:

Konsystencja w dotyku: oleista, kremowa.

Barwa: od brązowej lub winnoczerwonej do ciemnobrązowej.

Miąższ: oleisty.

Konsystencja: delikatna, do smarowania.

Aromat: obecność owocowych nut.

Smak: lekko kwaśny, dobrze wyważony, z lekką goryczką.

Słodycz: mediana ≥ 2,0.

Gorycz: mediana ≤ 3,0.

Odkwaszanie przy użyciu alkalicznych środków chemicznych jest zabronione.

Cechy sensoryczne „olive taggiasche liguri" w standardowej postaci (oliwki w solance) i w postaci pasty lub pasztetu z oliwek ocenia się zgodnie z „Metodą oceny sensorycznej oliwek stołowych" opracowaną przez Międzynarodową Radę ds. Oliwy z Oliwek (IOC) w dokumencie COI/OT/MO nr 1/wer. 3 z czerwca 2021 r.

3.3. *Pasza (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego) i surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych)*

Surowiec do produkcji „Olive taggiasche liguri" składa się z oliwek odmiany „taggiasca" produkowanych w regionie Liguria w tradycyjnych warunkach środowiskowych i warunkach uprawy, które są charakterystyczne dla tego obszaru i nadają oliwkom szczególne cechy jakościowe.

3.4. *Poszczególne etapy produkcji, które muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym*

Opisane poniżej etapy produkcji „Olive taggiasche liguri" muszą odbywać się na obszarze geograficznym regionu Liguria.

Do czynności wstępnych po zbiorach należą: usuwanie liści, mycie, sortowanie i sortowanie według wielkości, aby usunąć zbyt małe owoce. Ostatnią czynność można również odłożyć na koniec przetwarzania, do etapu pakowania wstępnego.

Proces tworzenia solanki i dojrzewania obejmuje zanurzenie owoców w solance, tj. w roztworze składającym się z wody i chlorku sodu w stężeniu 5–15 % włącznie. Oliwki należy trzymać w solance przez co najmniej 45 dni.

Po zakończeniu dojrzewania oliwki można poddać dalszemu przetworzeniu: usunięciu pestek i, bez uprzedniego sortowania, redukcji do postaci pasty.

W pierwszym przypadku po usunięciu pestek oliwki można poddać odwirowaniu, aby je osuszyć. Przetworzony w ten sposób produkt można pozostawić w takiej postaci (suszone oliwki bez pestek) lub dodać do oliwy z oliwek najwyższej jakości z pierwszego tłoczenia w ilości od 30 do 40 % masy oliwek (oliwki bez pestek w oliwie z oliwek najwyższej jakości z pierwszego tłoczenia).

W drugim przypadku miąższ otrzymany po usunięciu pestek, ewentualnie rafinowany, aby usunąć wszelkie pozostałości skórki, jest mielony aż do uzyskania kremowej, smarownej pasty (pasta lub pasztet z oliwek).

Produkt jest następnie pakowany i poddawany pasteryzacji.

Podczas powyższych procesów i do momentu pakowania do produktu można dodawać zioła lub aromatyzować go naturalnymi aromatami i poddawać działaniu środków zakwaszających.

3.5. *Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itp. produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

„Olive taggiasche liguri" pakuje się w pojemniki wykonane z materiału nadającego się do kontaktu z żywnością. Masa netto produktu waha się od 40 g do 5,0 kg. Jeżeli zawartość jest zanurzona w roztworze konserwującym, masę tę należy rozumieć jako odnoszącą się do odsączonego produktu.

„Olive taggiasche liguri" przeznaczone do dalszego przetworzenia lub przygotowania można pakować bez ograniczenia masy netto w pojemniki zgodne z obowiązującymi przepisami. Produkty opakowane w ten sposób nie mogą być przeznaczone dla konsumenta końcowego.

W celu ochrony jakości, zapewnienia identyfikowalności i monitorowania produktu wprowadzanego do obrotu „Olive taggiasche liguri" należy pakować na obszarze produkcji, o którym mowa w pkt 4, tak aby: a) zagwarantować pochodzenie i identyfikowalność produktu, unikając ryzyka mieszania z oliwkami różnego pochodzenia; b) zachować jakość i typowe właściwości produktu, ponieważ produkt charakteryzuje się delikatną równowagą mikrobiologiczną, łatwo się psuje i nie może podlegać utlenianiu, gwałtownym zmianom temperatury, być wysyłany na duże odległości ani poddawany dalszej obróbce, co mogłoby pogorszyć jego jakość, wstrzymać właściwy proces fermentacji lub spowodować pogorszenie zapachu, smaku i konsystencji; c) zachować tradycję, ponieważ produkt zawdzięcza swoją renomę również tradycyjnym praktykom, które ugruntowały się z biegiem czasu i są związane ze środowiskiem pochodzenia; d) zapewnić jak największą przejrzystość konsumentom, którzy dzięki nazwie ChOG mogą z całkowitą pewnością powiązać tożsamość i renomę produktu z miejscem jego pochodzenia znajdującym się w Ligurii.

3.6. *Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

Etykieta każdego opakowania „Olive taggiasche liguri" musi zawierać:

— nazwę „Olive taggiasche liguri";

— konkretny rodzaj produktu: „in salamoia" [w solance], „denocciolate asciutte" [suszone bez pestek], „denocciolate in salamoia" [bez pestek, w solance], „denocciolate in olio extravergine di oliva [bez pestek, w oliwie z oliwek najwyższej jakości z pierwszego tłoczenia] lub „Pasta o Paté di" [pasta lub pasztet z…] zapisany czcionką o wielkości mniejszej niż wielkość czcionki użyta w nazwie;

— słowa „Indicazione Geografica Protetta" [chronione oznaczenie geograficzne] lub skrót „IGP" [ChOG];

— symbol przewidziany w przepisach UE w odniesieniu do chronionych oznaczeń geograficznych;

— logo, przedstawione poniżej, składające się z czterech elips, które zachodzą na siebie i przecinają się w kilku punktach, tworząc figurę, która wizualnie przypomina owal oliwki odmiany „taggiasca”. Wewnątrz elipsy umieszczone są następujące elementy: w górnej części słowa „OLIVE TAGGIASCHE LIGURI”; w dolnej części, dla podkreślenia pochodzenia geograficznego produktu, zarys Ligurii, który na obu końcach zachodzi na elipsy. Zastosowana czcionka to MIDO w kolorze kremowobiałym Pantone 3-9 C. Kontur przedstawiający Ligurię i elipsy są w kolorze kremowobiałym Pantone 3-9 C. Tło jest w kolorze morskim Pantone 105-6 C.



Dozwolona jest wersja monochromatyczna w kolorze morskim Pantone 105-6 C lub w skali szarości (pozytyw lub negatyw) oraz wersja na tle w kolorze morskim Pantone 105-6 C, jak pokazano poniżej:



Wielkość logo można dostosować do różnych rodzajów zastosowań, przestrzegając zasady minimalnej wysokości 15 mm.

Nazwę „Olive taggiasche liguri” należy zachować w języku włoskim, ale dopuszcza się dodanie tłumaczeń na języki krajów, w których produkt jest sprzedawany.

Przy etykietowaniu oraz prezentacji i reklamie „Olive taggiasche liguri”:

— zabrania się dodawania jakichkolwiek określeń, które nie zostały wyraźnie wskazane;

— dozwolone jest stosowanie oznaczeń odnoszących się do nazwisk, nazw handlowych lub prywatnych znaków towarowych, pod warunkiem że nie wprowadzają one konsumenta w błąd ani nie podkreślają cech, które produkt musi w każdym przypadku posiadać zgodnie z wymogiem w specyfikacji produktu;

— dozwolone jest stosowanie innych prawdziwych i możliwych do zweryfikowania odniesień, w tym ilustracji historii produktu lub przedsiębiorstwa, które są dozwolone na mocy obowiązujących przepisów i które nie są sprzeczne z celami ani treścią przedmiotowej specyfikacji produktu;

— dodawanie nazw i lokalizacji gospodarstw rolnych, posiadłości i ferm do etykiety jest dozwolone wyłącznie wtedy, gdy produkt uzyskano wyłącznie ze zbiorów pochodzących z gajów oliwnych znajdujących się na terenie danego gospodarstwa, posiadłości lub fermy;

— dozwolone jest stosowanie znaków wspólnych lub certyfikujących przyjętych lub zatwierdzonych przez organy urzędowe, o ile nie jest to sprzeczne z celami i treścią przedmiotowej specyfikacji produktu.

Na każdym słoiku lub opakowaniu „olive taggiasche liguri” bez pestek w oliwie z oliwek najwyższej jakości z pierwszego tłoczenia należy wskazać na etykiecie, oprócz określonego rodzaju produktu, zawartość procentową oliwy z oliwek w masie netto całego produktu.

4. **Zwięzłe określenie obszaru geograficznego**

Geograficzny obszar produkcji „Olive taggiasche liguri" obejmuje całe terytorium administracyjne regionu Liguria.

5. **Związek z obszarem geograficznym**

Uznanie „Olive taggiasche liguri" za produkt o chronionym oznaczeniu geograficznym opiera się na jego renomie. Produkt zawdzięcza tę renomę swoim cechom szczególnym, które są poparte literaturą naukową i branżową (CERSAA, 2021; A. Ricci w *Olive e Olio*, [*Oliwki i Oliwa*] 2010) i potwierdzone analizą laboratoryjną (LabCam Albenga, 2021 i 2024). Cechy te są powszechnie doceniane przez konsumentów i obejmują w szczególności: słodki smak, podkreślany przez lekką goryczkę, łatwość, z jaką miąższ można oddzielić od pestki podczas żucia, oraz delikatniejszy smak. Istotne jest również, że według badania rynku (Demoskopea, 2022) przeprowadzonego zarówno na obszarach o większym znaczeniu handlowym, jak i na szczeblu krajowym, najbardziej znaczące aspekty jakościowe są wyraźnie związane z obszarem pochodzenia. Dwie trzecie próby konsumentów w północno-zachodnich Włoszech oraz większość konsumentów na szczeblu krajowym spontanicznie uznało „Olive taggiasche liguri" za charakterystyczne dla obszaru pochodzenia, a renoma oliwek rozciągnęła się na wszystkie dostępne na rynku rodzaje produktu (oliwki w solance, suszone oliwki bez pestek, oliwki bez pestek w oliwie z oliwek najwyższej jakości z pierwszego tłoczenia i pasta z oliwek).

Niektóre aspekty związku z obszarem, w szczególności sposób, w jaki odmiana (genotyp) dostosowała się do naturalnych, historycznych i ludzkich czynników rodzimego środowiska (fenotyp), przyczyniły się do zwiększenia renomy produktu opartej na jego cechach charakterystycznych.

Oliwka odmiany „taggiasca", która zawdzięcza swoją nazwę miastu Taggia, gdzie pierwsze drzewa oliwne zasadzili benedyktyni w X w., jest rośliną charakteryzującą się dużą płodnością i silnym wzrostem, lecz podatną na przymrozki i skrajne temperatury. Udało jej się zaaklimatyzować w Ligurii, która ma kształt łuku z otwartą częścią skierowaną na południe i zajmuje wąski pas ziemi między morzem, które oddziałuje korzystnie pod względem warunków pogodowych i temperatury, a pasmem górskim, które chroni obszar od północy przed wiatrami i niskimi temperaturami. Rozprzestrzenianiu się tej odmiany na przedmiotowym obszarze sprzyjało jej dwojakie wykorzystanie (zarówno w postaci oliwek stołowych, jak i oliwy z oliwek) oraz jej naturalny wigor wegetatywny (Gallesio, *Pomona*, 1817–1839), który umożliwia uprawę na trudnych gruntach, gdzie system korzeniowy tych drzew oliwnych pozwala utrzymać zwartość kamiennych suchych murków oporowych, a tym samym przyczynia się do wyjątkowości i ochrony typowego tarasowego krajobrazu Ligurii, który UNESCO ogłosiło niematerialnym dziedzictwem kulturowym ludzkości.

Uznaje się również, że szczególne warunki glebowe, klimatyczne i środowiskowe wpływają na niektóre szczególne cechy „olive taggiasche liguri". Dotyczy to przede wszystkim słodyczy, która jest wyższa niż w przypadku innych oliwek, niezależnie od tego, czy pochodzą z innych kultywarów czy z oliwek „taggiasche" nieprodukowanych w Ligurii. Klimat regionu w okresie wzrostu pestkowców (gorące, suche lata, brak skrajnych zmian temperatury, stałe bryzy) sprzyja powolnemu i jednorodnemu dojrzewaniu owoców. Pozwala to plantatorom oliwek planować zbiory rozłożone w czasie w zależności od wysokości, na jakiej położona jest plantacja, i skorzystać tym samym z dłuższego okresu, w którym cukier gromadzi się w oliwkach (pomiędzy początkiem dojrzewania owoców a ich pełną dojrzałością). Potwierdzają to niektóre badania statystyczne, które wykazują wyższą średnią zawartość węglowodanów w „olive taggiasche liguri" niż w innych odmianach (CERSAA, 2021 i CERSAA – LabCam, 2024).

Ponadto te same warunki klimatyczne wynikające z położenia Ligurii w pobliżu 45. równoleżnika (w szczególności niższa średnia temperatura, brak skrajnych różnic temperatur i mniej intensywne światło dzienne niż w innych regionach uprawy oliwek) mają znaczący wpływ na zawartość polifenoli, która jest statystycznie mniejsza niż w przypadku innych oliwek i wyraża się w lekkiej goryczce, która stanowi przyjemny kontrast ze słodyczą oliwek „taggiasche liguri".

Wspomniane cechy szczególne, których poszukuje wielu konsumentów, są wspólne dla różnych rodzajów produktu, ponieważ są one obecne w podstawowym surowcu, czyli całych oliwkach w solance wykorzystywanych do późniejszego przygotowania lub przetworzenia, w tym do postaci pasty z oliwek, która jest prostym produktem rzemieślniczym o tych samych charakterystycznych parametrach organoleptycznych.

Ważnym aspektem renomy „Olive taggiasche liguri" jest łatwość, z jaką miąższ odchodzi od pestki, wyrażona w analizie sensorycznej. Jest to kolejna cecha szczególna odzwierciedlająca owocną interakcję między czynnikami naturalnymi i ludzkimi na tym obszarze: uprawa w warunkach suchych i wybór odpowiedniego stopnia dojrzałości poprzez praktykę zbiorów rozłożonych w czasie sprzyjają głębokiemu i stopniowemu dojrzewaniu tkanek owocu i pestki, sprzyjając jędrnemu miąższowi, który łatwo odchodzi od pestki.

Innym godnym uwagi czynnikiem ludzkim wpływającym na renomę „Olive taggiasche liguri" jest specjalistyczna wiedza lokalna przejawiająca się w dbałości o zarządzanie gajami oliwnymi, wizualnej selekcji oliwek w celu ustalenia optymalnego poziomu jakości i dojrzałości zgodnie z ich przeznaczeniem oraz kunszcie zakładów przetwórczych, których duża liczba i rozpowszechnienie świadczą o wysokim stopniu profesjonalizmu zakorzenionego w tkance gospodarczej i społecznej.

Rodzinne zwyczaje konserwowania oliwek „taggiasche" w solance są udokumentowane w źródłach historycznych od XIX w. Po II wojnie światowej produkt ostatecznie wyszedł poza elitarną i domową sferę, do czego przyczyniły się szczegółowe badania oraz pozytywna reakcja konsumentów na wprowadzenie produktu po raz pierwszy do masowego obrotu. Liczba zaangażowanych producentów stale się zwiększała, umacniali oni swoją pozycję rynkową i rozszerzyli asortyment produktów (w solance, bez pestek, w oliwie, w postaci pasty), więc w latach 60. i 70. XX wieku „Olive taggiasche liguri" ugruntowały swoją renomę jako produktu wysokiej jakości typowego dla Ligurii. Renoma ta, wynikająca m.in. z coraz powszechniejszego używania nazwy w handlu i języku potocznym, rosła w kolejnych latach (R. De Andreis i A. Giacobbe, *Storia della Taggiasca* [*Historia oliwek taggiasca*], 2022) dzięki tekstom specjalistycznym (A. Ricci, *Olive da mensa* [*Oliwki stołowe*], 2007; F. Lanza, *Olive: A Global History* [*Światowa historia oliwki*], 2011), książkom kucharskim (*La grande cucina regionale* [*Wielka kuchnia regionalna*], Liguria, 2005), artykułom publikowanym wielokrotnie w drugiej połowie XX w. w głównych gazetach krajowych („Corriere della Sera", 7 lutego 2004 r.; „La Repubblica", „La Stampa" oraz „Il Secolo XIX", artykuł dostępny na stronie Turismo.it, 22 czerwca 2020 r.), reklamom wielkich korporacji (McDonald's, 2022) oraz reklamom supermarketów (Conad), a także publikacjom w USA (I. Virbila, „The Review" [„Recenzja"], 2011), Zjednoczonym Królestwie (W. Van Grinsven-P. *The Olive Oil Masterclass* [*Warsztaty mistrzowskie na temat oliwy z oliwek*], 2019) Niemczech (C. Shinharl, *Frühling, Sommer, Gemüse!* [*Wiosna, lato, warzywa!*], 2015) i Hiszpanii (Alamy, 2015), blogom we Włoszech (la carruba) i za granicą (Scordo.com: „Italian olives: The lovely Taggiasca olives from Liguria" [„Oliwki włoskie: wyborne oliwki taggiasca z Ligurii") oraz działaniom najlepszych szefów kuchni z całego świata i znawców gastronomii, takich jak Alain Ducasse („La Stampa", 26 kwietnia 1998 r.). Ci ostatni rozpowszechnili również wiedzę na temat różnych tradycyjnych liguryjskich potraw, w których „Olive taggiasche liguri" są istotnym składnikiem, przede wszystkim liguryjskiego królika – przepis na to danie stał się znany na całym świecie dzięki scenie w filmie Paola Sorrentina „Wielkie piękno", który zdobył nagrodę dla najlepszego filmu zagranicznego na rozdaniu Oscarów w 2014 r.

Odesłanie do publikacji specyfikacji produktu

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