C/2025/3097

6.6.2025

Publicarea unei cereri de înregistrare a unei denumiri în temeiul articolului 50 alineatul (2) litera (a) din Regulamentul (UE) nr. 1151/2012 al Parlamentului European și al Consiliului privind sistemele din domeniul calității produselor agricole și alimentare

(C/2025/3097)

În urma acestei publicări, autoritățile unui stat membru sau ale unei țări terțe sau o persoană fizică ori juridică având un interes legitim și stabilită sau rezidentă într-o țară terță pot, în conformitate cu articolul 17 din Regulamentul (UE) 2024/1143 al Parlamentului European și al Consiliului ([1]), să depună la Comisie o opoziție, în termen de trei luni de la data prezentei publicări.

DOCUMENT UNIC

„Olive taggiasche liguri”

Nr. UE: PGI-IT-03011 – 5.10.2023

DOP ( ) IGP (x)

1. **Denumirea (denumirile) [a (ale) DOP sau IGP]**

„Olive taggiasche liguri”

2. **Statul membru sau țara terță**

Italia

3. **Descrierea produsului agricol sau alimentar**

3.1. *Tip de produs*

Clasa 1.6. Fructe, legume și cereale, proaspete sau prelucrate

Codul din Nomenclatura combinată

— 07 – LEGUME, PLANTE, RĂDĂCINI ȘI TUBERCULI, ALIMENTARE

— 0710 – Legume, nefierte sau fierte în apă sau în aburi, congelate:

— 0710 80 – Alte legume:

— 0710 80 10 – Măsline

— 20 – PREPARATE DIN LEGUME, DIN FRUCTE SAU DIN ALTE PĂRȚI DE PLANTE

— 2005 – Alte legume preparate sau conservate altfel decât în oțet sau acid acetic, necongelate, altele decât produsele de la poziția 2006:

— 2005 70 – Măsline

([1]) Regulamentul (UE) 2024/1143 al Parlamentului European și al Consiliului din 11 aprilie 2024 privind indicațiile geografice pentru vin, băuturi spirtoase și produse agricole, precum și privind specialitățile tradiționale garantate și mențiunile facultative de calitate pentru produsele agricole, de modificare a Regulamentelor (UE) nr. 1308/2013, (UE) 2019/787 și (UE) 2019/1753 și de abrogare a Regulamentului (UE) nr. 1151/2012 (JO L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

3.2. *Descrierea produsului căruia i se aplică denumirea de la punctul 1*

Indicația geografică protejată „Olive taggiasche liguri” se referă la măsline de masă (măsline în saramură, măsline fără sâmburi uscate, măsline fără sâmburi în saramură, măsline fără sâmburi în ulei de măsline extravirgin) și la pastă sau pate de măsline din soiul Taggiasca, produse în aria geografică delimitată.

La momentul introducerii pe piață, măslinele „Olive taggiasche liguri” în forma lor standard (măsline în saramură) prezintă următoarele caracteristici:

formă: ovală, ușor alungită, dacă măslinele sunt întregi; formă aplatizată și neregulată, cu o tăietură sau incizie vizibilă, dacă măslinele sunt fără sâmburi;

dimensiune: dimensiune minimă de 10 mm;

culoare: de la verde la verde-purpuriu, de obicei iridescent, și până la maro-închis sau negru;

pulpă: fermă, dacă măslinele sunt întregi; maleabilă, elastică, onctuoasă la atingere, nu foarte fibroasă, dacă măslinele sunt fără sâmburi;

textură: ușor crocantă, dacă măslinele sunt întregi; de la moale la ușor crocantă, dacă măslinele sunt fără sâmburi;

aromă: prezența atributului fructat;

gust: ușor acid, echilibrat, cu o ușoară notă amară;

ușurința înlăturării sâmburilor: mediana ≥ 8,0 dacă măslinele sunt întregi;

atributul dulce: mediana ≥ 2,0;

atributul amar: mediana ≤ 3,0.

La momentul introducerii pe piață, pasta și pateul „Olive taggiasche liguri” prezintă următoarele caracteristici:

consistență la atingere: uleioasă, cremoasă;

culoare: de la maro la roșu-vinos și până la maro-închis;

pulpă: uleioasă;

textură: fină, tartinabilă;

aromă: prezența atributului fructat;

gust: ușor acid, echilibrat, cu o ușoară notă amară;

atributul dulce: mediana ≥ 2,0;

atributul amar: mediana ≤ 3,0.

Este interzisă dezacidificarea cu agenți chimici alcalini.

Atributele senzoriale ale produsului „Olive taggiasche liguri” în forma standard (măsline în saramură) și sub formă de pastă sau pate de măsline sunt evaluate în conformitate cu „Metoda de analiză senzorială a măslinelor de masă” elaborată în documentul COI/OT/MO nr. 1/Rev. 3 al IOC din 2021.

3.3. *Hrană pentru animale (doar în cazul produselor de origine animală) și materii prime (doar în cazul produselor prelucrate)*

Materia primă pentru „Olive taggiasche liguri” constă în măsline din soiul Taggiasca produse în regiunea Liguria, în condițiile de mediu și de cultivare tradiționale, care sunt caracteristice ariei și conferă măslinelor caracteristici calitative specifice.

3.4. *Etape specifice ale producției care trebuie să se desfășoare în aria geografică delimitată*

Următoarele etape ale producției de „Olive taggiasche liguri” trebuie să se desfășoare, în ordine, în aria geografică a regiunii Liguria.

Operațiunile preliminare de după recoltare sunt îndepărtarea frunzelor, spălarea, sortarea și calibrarea în vederea înlăturării tuturor drupelor care sunt prea mici. Această din urmă operațiune poate fi, de asemenea, amânată până la încheierea prelucrării, în etapa de preambalare.

Procesul de formare a saramurii și de maturare implică scufundarea drupelor în saramură, adică într-o soluție compusă din apă și clorură de sodiu în proporție de 5-15 %, inclusiv. Măslinele trebuie ținute în saramură timp de cel puțin 45 de zile.

La sfârșitul etapei de maturare, măslinele pot fi supuse unei prelucrări suplimentare: înlăturarea sâmburilor și, fără sortare prealabilă, efectuarea unei reducții pentru obținerea pastei.

În primul caz, după înlăturarea sâmburilor, măslinele pot fi centrifugate pentru uscare. Produsul prelucrat astfel poate rămâne ca atare (măsline fără sâmburi uscate) sau poate fi adăugat în ulei de măsline extravirgin în proporție de 30 și 40 % din greutatea măslinelor (măsline fără sâmburi în ulei de măsline extravirgin).

În al doilea caz, pulpa obținută după înlăturarea sâmburilor, eventual rafinată pentru îndepărtarea pieliților rămase, este măcinată până la obținerea unei paste cremoase și tartinabile (pastă sau pate de măsline).

Produsul este apoi ambalat și pasteurizat.

În timpul proceselor de mai sus și până la ambalare, se pot adăuga ierburi în produs sau acesta poate fi aromatizat cu arome naturale și tratat cu agenți acidifianți.

3.5. *Norme specifice privind felierea, răzuirea, ambalarea etc. ale produsului la care se referă denumirea înregistrată*

Măslinele „Olive taggiasche liguri” se ambalează în recipiente din materiale adecvate pentru uz alimentar. Greutatea netă a produsului variază între 40 g și 5,0 kg. În cazul în care conținutul este introdus într-un lichid de conservare, această greutate trebuie înțeleasă ca referindu-se la produsul fără lichid.

Măslinele „Olive taggiasche liguri” utilizate pentru prelucrarea ulterioară sau pentru preparate pot fi ambalate fără o limită a greutății nete, în recipiente conforme cu legislația în vigoare. Produsele cu astfel de ambalaje nu pot fi destinate consumatorului final.

Pentru protejarea calității, asigurarea trasabilității și monitorizarea produsului introdus pe piață, „Olive taggiasche liguri” trebuie ambalat în aria de producție menționată la punctul 4 din următoarele motive: (a) pentru a se asigura originea și trasabilitatea produsului, evitându-se riscul amestecării cu măsline de proveniență diferită; (b) pentru a se proteja calitatea sa și caracteristicile sale tipice, având în vedere că produsul prezintă un echilibru delicat din punct de vedere microbiologic, este perisabil și nu trebuie să fie supus oxidării, schimbărilor bruște de temperatură, transportului pe distanțe lungi sau manipulării ulterioare, care ar putea să îi compromită calitatea, ar putea opri procesul adecvat de fermentare sau ar putea să îi deterioreze mirosul, gustul și textura; (c) pentru menținerea tradiției, deoarece reputația produsului se datorează, de asemenea, practicilor tradiționale consacrate de-a lungul timpului și legate de mediul de origine; (d) pentru asigurarea unei transparențe maxime față de consumatori, care, datorită denumirii IGP, pot corela cu încredere identitatea și reputația produsului cu originea și proveniența acestuia din Liguria.

3.6. *Norme specifice privind etichetarea produsului la care se referă denumirea înregistrată*

Pe eticheta fiecărui ambalaj de „Olive taggiasche liguri” trebuie să figureze:

— · denumirea „Olive taggiasche liguri”;

— · tipul de produs specific: „în saramură”, „fără sâmburi, uscate”, „fără sâmburi, în saramură”, „fără sâmburi, în ulei de măsline extravirgin” sau „(...) pastă/pate”, cu caractere mai mici decât dimensiunea denumirii;

— · cuvintele „Indicazione Geografica Protetta” (Indicație geografică protejată) sau abrevierea „IGP”;

— · simbolul prevăzut în legislația UE pentru indicațiile geografice protejate;

— · logoul reprodus mai jos, compus din patru elipse suprapuse și intersectate în mai multe puncte, care formează o figură similară din punct de vedere grafic cu forma ovală a unei măsline din soiul Taggiasca. În interiorul elipselor sunt prezente următoarele elemente: în partea de sus, cuvintele „OLIVE TAGGIASCHE LIGURI”; în partea de jos, evidențiind originea geografică a produsului, conturul Liguriei, care, la ambele capete, se suprapune cu elipsele. Fontul utilizat este MIDO de culoare alb-crem, Pantone 3-9 C. Conturul care reprezintă Liguria și elipsele sunt alb-crem, Pantone 3-9 C. Fundalul este albastru-marin, Pantone 105-6 C.



Sunt permise o versiune monocromă de culoare albastru-marin, Pantone 105-6 C, sau în nuanțe de gri (pozitiv sau negativ) și o versiune cu fundalul albastru-marin, Pantone 105-6 C, astfel cum sunt ilustrate mai jos:



Dimensiunea logoului poate fi adaptată în funcție de diferitele tipuri de utilizare, respectându-se regula ca dimensiunea minimă să fie de 15 mm înălțime.

Denumirea „Olive taggiasche liguri” trebuie să rămână în limba italiană, dar se pot adăuga traduceri în limbile țărilor în care este comercializat produsul.

Pe eticheta și în prezentarea și publicitatea produsului „Olive taggiasche liguri”:

— · este interzisă adăugarea oricărei descrieri de produs care nu este prevăzută în mod expres;

— · utilizarea indicațiilor referitoare la denumiri, denumiri comerciale sau mărci comerciale private este permisă cu condiția ca acestea să nu fie de natură să inducă în eroare consumatorul sau să evidențieze caracteristici pe care produsul trebuie să le aibă oricum, deoarece sunt impuse de caietul de sarcini;

— · pot fi utilizate alte referințe veridice și verificabile, inclusiv o ilustrare a istoriei produsului și/sau a companiei, care sunt permise de legislația în vigoare și care nu contravin obiectivelor și conținutului acestui caiet de sarcini;

— · numele și localizarea exploatațiilor agricole, proprietăților și fermelor pot fi adăugate pe etichetă numai în cazul în care produsul a fost obținut exclusiv din cultura livezilor de măslini care aparțin respectivei exploatații, proprietăți sau ferme;

— · utilizarea mărcilor colective sau de certificare adoptate sau autorizate de organismele oficiale este permisă atât timp cât nu contravine scopurilor și conținutului acestui caiet de sarcini.

Pe eticheta fiecărui borcan sau ambalaj de „Olive taggiasche liguri” fără sâmburi în ulei de măsline extravirgin trebuie să se menționeze, pe lângă tipul de produs specific, procentul de ulei de măsline din greutatea netă a produsului total.

4. **Delimitarea concisă a ariei geografice**

Aria geografică de producție a măslinelor „Olive taggiasche liguri” cuprinde întregul teritoriu administrativ al regiunii Liguria.

5. **Legătura cu aria geografică**

Recunoașterea de care se bucură indicația geografică protejată „Olive taggiasche liguri” se bazează pe reputația sa. Aceasta se întemeiază pe caracteristicile specifice ale produsului, care sunt susținute de literatura științifică și sectorială [CeRSAA, 2021; A. Ricci în *Olive e Olio*, (Măsline și ulei) 2010] și confirmate prin analize de laborator (LabCam Albenga, 2021 și 2024). Sunt caracteristici apreciate de publicul larg, printre care se numără în special: gustul dulce, la care contribuie o ușoară tentă amară, ușurința cu care pulpa poate fi separată de sâmbure în timpul mestecării și aroma mai delicată. De asemenea, este semnificativ faptul că, potrivit studiilor de piață (Demoskopea, 2022) realizate atât în zone cu un impact comercial mai mare, cât și la nivel național, cele mai notabile aspecte legate de calitate sunt asociate clar cu zona de origine. „Olive taggiasche liguri” au fost recunoscute spontan ca fiind caracteristice zonei de origine de două treimi din eșantionul de consumatori din nord-vestul Italiei și de majoritatea consumatorilor la nivel național, reputația măslinelor extinzându-se la toate tipurile de produse actuale de pe piață (măsline în saramură, măsline fără sâmburi uscate, măsline fără sâmburi în ulei de măsline extravirgin și pastă de măsline).

Anumite aspecte ale legăturii cu aria, în special modul în care soiul (genotipul) s-a adaptat la factorii naturali, istorici și umani ai mediului de origine (fenotipul), au contribuit la consolidarea reputației produsului pe baza caracteristicilor acestuia.

Măslinul din soiul Taggiasca, al cărui nume vine de la orașul Taggia, unde, în secolul al X-lea, călugării benedictini au plantat primii arbori, este o plantă caracterizată de un grad ridicat de fertilitate și de o creștere puternică, dar sensibilă la îngheț și la temperaturi extreme. Soiul a reușit să se aclimatizeze la regiunea Liguria, care are forma unui arc cu partea deschisă orientată spre sud și care ocupă o fâșie îngustă de teren între mare, care are efecte benefice în ceea ce privește condițiile meteorologice și temperatura, și un lanț muntos, care adăpostește regiunea la nord de vânt și de temperaturile reci. Răspândirea soiului în această arie a fost încurajată de dubla sa utilizare (atât măsline de masă, cât și ulei de măsline) și de vigoarea sa vegetativă naturală (Gallesio, Pomona 1817-1839), care permite cultivarea sa pe terenuri dificile, asigurând, datorită sistemului său radicular, menținerea zidurilor din piatră fără mortar și contribuind astfel la unicitatea și conservarea peisajului terasat tipic din Liguria, pe care UNESCO l-a declarat parte a patrimoniului cultural imaterial al umanității.

Se consideră că unele dintre caracteristicile specifice ale „Olive taggiasche liguri” sunt influențate, de asemenea, de contextul pedologic, climatic și de mediu. Această influență se manifestă, în primul rând, prin gustul dulce, care este mai intens decât în cazul altor măsline, fie din alte cultivare, fie măsline *taggiasche* care nu sunt produse în Liguria. În perioada de vegetație a drupelor, clima din regiune (veri calde și secetoase, fără variații extreme de temperatură, brize constante) favorizează o coacere lentă și omogenă. Prin urmare, cultivatorii de măsline pot planifica recoltarea eșalonată în funcție de altitudine, profitând astfel de perioada mai lungă în care se acumulează zahăr în măsline (între începutul coacerii și coacerea completă). Acest aspect este susținut de unele anchete statistice, care arată o medie mai ridicată a carbohidraților în cazul „Olive taggiasche liguri” decât în cazul altor soiuri (CeRSAA, 2021 și CeRSAA – LabCam, 2024).

În plus, aceleași condiții climatice, datorate poziției Liguriei în apropiere de paralela 45 (în special o temperatură medie mai scăzută, lipsa diferențelor de temperatură extreme și o lumină diurnă mai puțin intensă decât în alte regiuni în care se cultivă măslini), au un impact semnificativ asupra conținutului de polifenoli, care, fiind statistic mai mic decât în cazul altor măsline, este exprimat printr-o ușoară tentă amară aflată într-un contrast plăcut cu gustul dulce al măslinelor „taggiasche liguri”.

Caracteristicile specifice menționate, căutate de numeroși consumatori, sunt comune diferitelor tipuri de produse, fiind prezente în materia primă de bază, măslinele întregi în saramură utilizate pentru prepararea sau prelucrarea ulterioară, inclusiv în pastă de măsline, un produs artizanal simplu care prezintă aceleași valori organoleptice caracteristice.

Un aspect important al reputației măslinelor „Olive taggiasche liguri” este ușurința cu care se desprind de sâmbure, exprimată în analiza senzorială. Aceasta este încă o caracteristică specifică în cazul căreia există o interacțiune fructuoasă între factorii naturali și cei umani din zonă: cultivarea în mediu secetos și alegerea gradului adecvat de coacere prin practica recoltării eșalonate favorizează maturarea profundă și progresivă a țesuturilor drupei și ale sâmburilor, favorizând formarea unei pulpe ferme, care se desprinde ușor de sâmbure.

Un alt factor uman demn de remarcat, care influențează reputația produsului „Olive taggiasche liguri”, este know-how-ul local specific, exprimat prin grija acordată gestionării livezilor de măslini, selecția vizuală a măslinelor pentru stabilirea nivelurilor optime de calitate și de coacere pentru scopul dorit și măiestria unităților de prelucrare, al căror număr mare și a căror răspândire demonstrează un nivel ridicat de profesionalism, înrădăcinat în structura economică și socială.

Tradiția ca familiile să conserve măsline *taggiasche* în saramură a fost documentată istoric încă din secolul al XIX-lea. După sfârșitul celui de Al Doilea Război Mondial și stimulat de anumite studii, produsul a trecut definitiv dincolo de mediile de elită și casnice, ca urmare a răspunsului favorabil din partea consumatorilor la prima comercializare în masă a produsului. În anii 1960 și 1970, „Olive taggiasche liguri” și-a consolidat reputația ca produs de calitate tipic Liguriei ca urmare a implicării unui număr tot mai mare de producători, a consolidării poziției lor pe piață și a gamei extinse de tipuri de produse (în saramură, fără sâmburi, în ulei și sub formă de pastă). Această reputație, datorată inclusiv utilizării tot mai frecvente a denumirii în limbajul comercial și în limbajul curent, a crescut în următorii ani [R. De Andreis și A. Giacobbe, *Storia della Taggiasca* (Istoria măslinelor din soiul Taggiasca), 2022] prin texte de specialitate [A. Ricci, *Olive da mensa* (Măsline de masă), 2007; F. Lanza, *Olive: A Global History* (Măsline: o istorie la nivel mondial), 2011], cărți de bucate [*La grande cucina regionale* (Măreața bucătărie regională), Liguria, 2005], articole din principalele ziare naționale apărute în mod repetat în a doua jumătate a secolului al XX-lea (Corriere della Sera, 7 februarie 2004; Repubblica, Stampa și Secolo XIX în Turismo.it, 22 iunie 2020) publicitate corporativă (McDonald's, 2022) și publicitate pentru supermarketuri (Conad), publicații din SUA (I. Virbila, *The Review*, 2011) din Regatul Unit (W. Van Grinsven-P. *The Olive Oil Masterclass*, 2019) din Germania [C. Shinharl *Frühling, Sommer, Gemüse!* (Primăvară, vară, legume!), 2015] și din Spania (Alamy, 2015), bloguri din Italia (*la carruba*) și din străinătate [Scordo.com: *Italian olives: The lovely Taggiasca olives from Liguria* (Măslinele italiene: Minunatele măsline din soiul Taggiasca din Liguria)] și intervenții ale unor mari bucătari și gastronomi internaționali, cum ar fi Alain Ducasse (La Stampa, 26 aprilie 1998). Acestea din urmă au popularizat, de asemenea, o serie de preparate tradiționale liguriene din care „Olive taggiasche liguri” reprezintă o parte esențială, în primul rând iepurele în stil ligurian, a cărui rețetă a apărut într-o scenă vizionată în întreaga lume din filmul „The Great Beauty” de Paolo Sorrentino, care a câștigat premiul Oscar pentru cel mai bun film străin în 2014.

Trimitere la publicarea caietului de sarcini

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