C/2025/3097

6.6.2025

Uverejnenie žiadosti o zápis názvu do registra podľa článku 50 ods. 2 písm. a) nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) č. 1151/2012 o systémoch kvality pre poľnohospodárske výrobky a potraviny

(C/2025/3097)

Po tomto uverejnení môžu orgány členského štátu alebo tretej krajiny alebo fyzická či právnická osoba, ktorá má oprávnený záujem a je usadená alebo má bydlisko v tretej krajine, do troch mesiacov odo dňa tohto uverejnenia podľa článku 17 nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) 2024/1143 ([1]) podať námietku Komisii.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

„Olive taggiasche liguri“

EÚ č.: PGI-IT-03011 – 5.10.2023

CHOP ( ) CHZO (x)

1. Názov (názvy) (CHOP alebo CHZO)

„Olive taggiasche liguri“

2. Členský štát alebo tretia krajina

Taliansko

3. Opis poľnohospodárskeho výrobku alebo potraviny

3.1. *Druh výrobku*

Trieda 1.6. Ovocie, zelenina a obilniny v pôvodnom stave alebo spracované

Číselný znak kombinovanej nomenklatúry

— 07 – ZELENINA, JEDLÉ RASTLINY, KORENE A HĽUZY

— 0710 – Zelenina (nevarená alebo varená v pare alebo vo vode), mrazená

— 0710 80 – Ostatná zelenina

— 0710 80 10 – Olivy

— 20 – PRÍPRAVKY ZO ZELENINY, OVOCIA, ORECHOV ALEBO OSTATNÝCH ČASTÍ RASTLÍN

— 2005 – Ostatná zelenina pripravená alebo konzervovaná inak ako v octe alebo kyseline octovej, nemrazená, iná ako výrobky položky 2006

— 2005 70 – Olivy

([1]) Nariadenie Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) 2024/1143 z 11. apríla 2024 o zemepisných označeniach vína, liehovín a poľnohospodárskych výrobkov, ako aj o zaručených tradičných špecialitách a nepovinných výrazoch kvality pre poľnohospodárske výrobky, ktorým sa menia nariadenia (EÚ) č. 1308/2013, (EÚ) 2019/787 a (EÚ) 2019/1753 a zrušuje nariadenie (EÚ) č. 1151/2012 (Ú. v. EÚ L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

3.2. *Opis výrobku, na ktorý sa vzťahuje názov uvedený v bode 1*

Chránené zemepisné označenie „Olive taggiasche liguri“ sa vzťahuje na stolové olivy (olivy v slanom náleve, sušené olivy bez kôstky, olivy bez kôstky v slanom náleve, olivy bez kôstky v extra panenskom olivovom oleji) a olivovú pastu alebo nátierku z olív odrody „taggiasca“ vypestovaných vo vymedzenej zemepisnej oblasti.

Pri uvedení na trh má výrobok „Olive taggiasche liguri“ v štandardnej forme (olivy v slanom náleve) tieto vlastnosti:

Tvar: oválny, mierne podlhovastý, ak sú celé; sploštený a nepravidelný s viditeľným rezom alebo zárezom, ak sú bez kôstky.

Veľkosť: minimálna veľkosť 10 mm.

Farba: od zelenej cez fialkastozelenú, zvyčajne dúhovú, až po tmavohnedú alebo čiernu.

Dužina: pevná, ak sú celé; poddajná, pružná, na dotyk mazľavá, málo vláknitá, ak sú bez kôstky.

Textúra: mierne chrumkavá, ak sú celé; mäkká až mierne chrumkavá, ak sú bez kôstky.

Vôňa: prítomnosť ovocnosti.

Chuť: mierne kyslá, dobre vyvážená, s mierne horkým nádychom.

Jednoduchosť odkôstkovania: medián ≥ 8,0, ak sú celé.

Sladkosť: medián ≥ 2,0.

Horkosť: medián ≤ 3,0.

Pasta a nátierka z výrobku „olive taggiasche liguri“ majú pri uvedení na trh tieto vlastnosti:

Konzistencia na dotyk: olejová, krémová.

Farba: od hnedej cez vínovočervenú až po tmavohnedú.

Dužina: olejová.

Textúra: jemná, roztierateľná.

Vôňa: prítomnosť ovocnosti.

Chuť: mierne kyslá, dobre vyvážená, s mierne horkým nádychom.

Sladkosť: medián ≥ 2,0.

Horkosť: medián ≤ 3,0.

Znižovanie obsahu kyselín pomocou alkalických chemických látok je zakázané.

Senzorické vlastnosti výrobku „olive taggiasche liguri“ v jeho štandardnej forme (olivy v slanom náleve) a vo forme olivovej pasty alebo nátierky sa posudzujú v súlade s „Metódou senzorickej analýzy stolových olív“, ktorú vypracovala rada IOC v dokumente COI/OT/MO č. 1/Rev. 3 z júna 2021.

3.3. *Krmivo (len pri výrobkoch živočíšneho pôvodu) a suroviny (len pri spracovaných výrobkoch)*

Surovinou na výrobu „Olive taggiasche liguri“ sú olivy odrody „taggiasca“ pestované v regióne Ligúria v súlade s tradičnými environmentálnymi a pestovateľskými podmienkami, ktoré sú charakteristické pre danú oblasť a ktoré dodávajú olivám špecifické kvalitatívne vlastnosti.

3.4. *Špecifické kroky výroby, ktoré sa musia uskutočniť vo vymedzenej zemepisnej oblasti*

Nasledujúce kroky výroby „Olive taggiasche liguri“ sa musia uskutočniť v danom poradí v zemepisnej oblasti regiónu Ligúria.

Medzi predbežné činnosti po zbere patrí odstraňovanie listov, umývanie, triedenie a triedenie podľa veľkosti, aby sa odstránili všetky príliš malé kôstkovice. Poslednú uvedenú činnosť možno odložiť aj na koniec spracúvania, do fázy predbalenia.

Proces tvorby slaného nálevu a zrenia zahŕňa ponorenie kôstkovíc do soľného roztoku, t. j. do roztoku zloženého z vody a chloridu sodného v množstve 5 až 15 % vrátane. Olivy sa musia uchovávať v slanom náleve najmenej 45 dní.

Po skončení zrenia sa olivy môžu ďalej spracúvať: odkôstkovať a zredukovať na pastu bez predchádzajúceho triedenia.

V prvom prípade sa olivy po odkôstkovaní môžu odstrediť na účely sušenia. Takto spracovaný výrobok môže zostať tak, ako je (sušené olivy bez kôstky), alebo sa môže pridať do extra panenského olivového oleja v množstve 30 až 40 % hmotnosti olív (olivy bez kôstky v extra panenskom olivovom oleji).

V druhom prípade sa dužina získaná po odkôstkovaní, podľa možnosti rafinovaná, aby sa odstránili zvyšky šupky, pomelie, až kým nevznikne krémová, roztierateľná pasta (olivová pasta alebo nátierka).

Potom sa zabalí a pasterizuje.

Počas uvedených procesov a až do balenia sa do výrobku môžu pridávať bylinky alebo sa môže ochutiť prírodnými arómami a ošetriť okysľujúcimi látkami.

3.5. *Špecifické pravidlá krájania, strúhania, balenia atď. výrobku, na ktorý sa vzťahuje registrovaný názov*

Výrobok „Olive taggiasche liguri“ sa balí do nádob z materiálu vhodného na použitie v potravinárstve. Čistá hmotnosť výrobku sa pohybuje od 40 g do 5,0 kg. Ak je obsah ponorený v konzervačnej tekutine, touto hmotnosťou sa rozumie hmotnosť scedeného výrobku.

Výrobok „Olive taggiasche liguri“, ktorý sa má použiť na ďalšie spracovanie alebo prípravu, sa môže baliť bez obmedzenia čistej hmotnosti do nádob, ktoré sú v súlade s platnými právnymi predpismi. Výrobky s takýmto obalom nemusia byť určené pre konečného spotrebiteľa.

S cieľom zabezpečiť kvalitu, vysledovateľnosť a kontrolu výrobku uvádzaného na trh sa „Olive taggiasche liguri“ musí baliť v oblasti výroby uvedenej v bode 4, a to z týchto dôvodov: a) aby sa zabezpečil pôvod a vysledovateľnosť výrobku a zabránilo sa riziku zmiešania s olivami iného pôvodu; b) aby sa zachovala jeho kvalita a typické vlastnosti, keďže výrobok je z mikrobiologického hľadiska v krehkej rovnováhe a rýchlo podlieha skaze a nesmie byť vystavený oxidácii, prudkým zmenám teploty, expedícii na veľké vzdialenosti ani ďalšej manipulácii, ktoré by mohli ohroziť jeho kvalitu, zastaviť správny proces fermentácie alebo spôsobiť zhoršenie jeho vône, chuti a textúry; c) aby sa zachovala tradícia, keďže výrobok vďačí za svoju povesť aj tradičným postupom, ktoré sa časom ustálili a sú spojené s prostredím pôvodu; d) aby sa zabezpečila maximálna transparentnosť voči spotrebiteľom, ktorí si vďaka označeniu CHZO môžu s istotou spojiť identitu a povesť výrobku s jeho pôvodom a provenienciou z Ligúrie.

3.6. *Špecifické pravidlá označovania výrobku, na ktorý sa vzťahuje registrovaný názov*

Každé balenie výrobku „Olive taggiasche liguri“ musí mať etiketu, na ktorej sa uvádza:

— názov „Olive taggiasche liguri“,

— konkrétny druh výrobku: „v slanom náleve“, „sušené bez kôstky“, „bez kôstky, v slanom náleve“, „bez kôstky, v extra panenskom olivovom oleji“ alebo „… pasta/nátierka“, a to menším písmom, než sa uvádza názov,

— slová „Indicazione Geografica Protetta“ (chránené zemepisné označenie) alebo skratka „IGP“ (CHZO),

— symbol stanovený v právnych predpisoch EÚ v prípade chránených zemepisných označení,

— logo, ktoré je uvedené ďalej, pozostávajúce zo štyroch elíps, ktoré sa prekrývajú a pretínajú v niekoľkých bodoch, čím vytvárajú obrazec, ktorý graficky pripomína ovál olivy taggiasca. Vnútri elíps sú zobrazené tieto prvky: v hornej časti sú slová „OLIVE TAGGIASCHE LIGURI“; v dolnej časti sa zvýrazňuje zemepisný pôvod výrobku obrysom Ligúrie, ktorý sa na oboch koncoch prekrýva s elipsami. Použité písmo je MIDO v krémovobielej farbe Pantone 3-9 C. Obrys predstavujúci Ligúriu a elipsy sú krémovobielej farby Pantone 3-9 C. Pozadie je morskej modrej farby Pantone 105-6 C.



Povolená je jednofarebná verzia v morskej modrej farbe Pantone 105-6 C alebo v sivej škále (pozitívna alebo negatívna) a verzia na pozadí morskej modrej farby Pantone 105-6 C, ako sa znázorňuje ďalej:



Veľkosť loga možno prispôsobiť rôznym spôsobom použitia, pričom sa dodržuje pravidlo minimálnej výšky 15 mm.

Názov „Olive taggiasche liguri“ sa musí zachovať v taliančine, ale môže sa pridať preklad do jazykov krajín, v ktorých sa výrobok predáva.

V rámci označovania, prezentácie a propagácie výrobku „Olive taggiasche liguri“:

— je zakázané pridávať akýkoľvek opis výrobku, ktorý nie je výslovne stanovený,

— používanie označení odkazujúcich na názvy, obchodné mená alebo súkromné ochranné známky je povolené za predpokladu, že sa nimi spotrebiteľ nezavádza alebo sa nimi nezdôrazňujú vlastnosti, ktoré výrobok musí v každom prípade mať, pretože sa vyžadujú v špecifikácii výrobku,

— môžu sa použiť iné pravdivé a overiteľné odkazy vrátane načrtnutia histórie výrobku a/alebo podniku, ktoré sú povolené platnými právnymi predpismi a ktoré nie sú v rozpore s cieľmi a obsahom tejto špecifikácie výrobku,

— názvy a miesta poľnohospodárskych podnikov, hospodárstiev a fariem môžu byť uvedené na označení len vtedy, ak bol výrobok získaný výlučne z úrody olivových hájov v tom konkrétnom podniku, hospodárstve alebo farme,

— používanie kolektívnych alebo certifikačných známok prijatých alebo schválených úradnými orgánmi je povolené, pokiaľ nie je v rozpore s účelmi a obsahom tejto špecifikácie výrobku.

Každá nádoba alebo balenie výrobku „olive taggiasche liguri“ bez kôstky v extra panenskom olivovom oleji musí mať na etikete okrem konkrétneho druhu výrobku uvedený aj percentuálny podiel olivového oleja v čistej hmotnosti celého výrobku.

4. **Stručné vymedzenie zemepisnej oblasti**

Zemepisná oblasť výroby „Olive taggiasche liguri“ zahŕňa celé administratívne územie regiónu Ligúria.

5. **Súvislosť so zemepisnou oblasťou**

Uznanie chráneného zemepisného označenia „Olive taggiasche liguri“ je založené na dobrej povesti výrobku. Tá sa opiera o špecifické vlastnosti výrobku, ktoré sú podložené vedeckou a odvetvovou literatúrou [CERSAA, 2021; A. Ricci v *Olive e Olio* (Olivy a olej), 2010] a potvrdené laboratórnou analýzou (LabCam Albenga, 2021 a 2024). Tieto vlastnosti sú medzi verejnosťou široko oceňované a zahŕňajú najmä: sladkú chuť, ku ktorej prispieva mierna horkosť, ľahkú oddeliteľnosť dužiny od kôstky počas žuvania a jemnejšiu arómu. Významné je aj to, že podľa prieskumu trhu (Demoskopea, 2022), ktorý sa uskutočnil v oblastiach s väčším obchodným vplyvom, ako aj na vnútroštátnej úrovni, sú najvýraznejšie aspekty kvality jednoznačne spojené s oblasťou pôvodu. Dve tretiny vzorky spotrebiteľov v severozápadnom Taliansku a väčšina spotrebiteľov na vnútroštátnej úrovni spontánne uznali, že výrobok „Olive taggiasche liguri“ je charakteristický pre oblasť pôvodu, a jeho povesť sa rozšírila na všetky súčasné druhy výrobku na trhu (olivy v slanom náleve, sušené olivy bez kôstky, olivy bez kôstky v extra panenskom olivovom oleji a olivová pasta).

Určité aspekty súvislosti s oblasťou, najmä spôsob, akým sa odroda (genotyp) prispôsobila prírodným, historickým a ľudským faktorom pôvodného prostredia (fenotyp), prispeli k posilneniu dobrej povesti výrobku založenej na jeho vlastnostiach.

Olivovník taggiasca, ktorý bol pomenovaný po mestečku Taggia, kde v 10. storočí benediktínski mnísi vysadili prvé stromy, je rastlina, ktorá sa vyznačuje veľkou úrodnosťou a silným rastom, ale je náchylná na mráz a extrémne teploty. Dokázala sa aklimatizovať v Ligúrii, ktorá má tvar oblúka s otvorenou časťou orientovanou na juh a zaberá úzky pás zeme medzi morom, ktoré má priaznivé účinky z hľadiska poveternostných podmienok a teploty, a hrebeňom hôr, ktorý región chráni na severe pred vetrom a nízkymi teplotami. Rozšírenie danej odrody v tejto oblasti bolo podporené jej dvojakým využitím (stolové olivy aj olivový olej) a jej prirodzenou vegetatívnou silou (Gallesio, Pomona 1817 – 1839), vďaka ktorej sa môže pestovať na ťažko prístupných pozemkoch, pričom svojím koreňovým systémom zabezpečuje udržiavanie suchých kamenných múrov, a prispieva tak k jedinečnosti a zachovaniu typickej terasovitej krajiny Ligúrie, ktorú UNESCO vyhlásilo za nehmotné kultúrne dedičstvo ľudstva.

Predpokladá sa, že osobitné pôdne, klimatické a environmentálne podmienky takisto ovplyvňujú niektoré špecifické vlastnosti výrobku „Olive taggiasche liguri“. Súvisí to predovšetkým so sladkosťou výrobku, ktorá je vyššia ako sladkosť iných olív, či už pochádzajúcich z iných odrôd alebo z olív taggiasche, ktoré sa nepestujú v Ligúrii. Klimatické podmienky regiónu počas vegetačného obdobia kôstkovíc (horúce a suché letá, žiadne extrémne zmeny teplôt, stála bríza) prispievajú k pomalému a rovnomernému dozrievaniu. Pestovateľom olív to umožňuje plánovať postupný zber v závislosti od nadmorskej výšky, čím sa využije dlhšie obdobie, počas ktorého sa v olivách hromadí cukor (medzi začiatkom dozrievania a úplným dozretím). Potvrdzujú to aj niektoré štatistické prieskumy, z ktorých vyplývajú vyššie priemerné hodnoty sacharidov v odrode „olive taggiasche liguri“ než v iných odrodách (CeRSAA, 2021 a CeRSAA – LABCAM, 2024).

Okrem toho rovnaké klimatické podmienky vyplývajúce z polohy Ligúrie v blízkosti 45. rovnobežky (najmä nižšia priemerná teplota, žiadne extrémne teplotné rozdiely a menej intenzívne denné svetlo než v iných regiónoch, v ktorých sa pestujú olivy) majú významný vplyv na obsah polyfenolov, ktorý je štatisticky nižší než v prípade iných olív a prejavuje sa miernou horkosťou, ktorá príjemne kontrastuje so sladkosťou olív „taggiasche liguri“.

Uvedené špecifické vlastnosti, ktoré vyhľadáva mnoho spotrebiteľov, sú spoločné pre rôzne druhy výrobku, pretože sú prítomné v základnej surovine, celých olivách v slanom náleve, ktoré sa používajú na následnú prípravu alebo spracovanie, a to vrátane olivovej pasty, jednoduchého remeselného výrobku, v ktorom sa nachádzajú rovnaké charakteristické organoleptické hodnoty.

Dôležitým aspektom povesti výrobku „Olive taggiasche liguri“ je ľahká oddeliteľnosť od kôstky, ktorá sa prejavuje v senzorickej analýze. Ide o ďalšiu špecifickú črtu, pri ktorej dochádza k plodnej interakcii medzi prírodnými a ľudskými faktormi v tejto oblasti: suché pestovanie a výber správneho stupňa zrelosti formou postupného zberu prospievajú hlbokému a postupnému dozrievaniu tkanív kôstkovice a kôstky, čím sa podporuje pevná dužina, ktorá sa ľahko oddeľuje od kôstky.

Ďalším pozoruhodným ľudským faktorom, ktorý ovplyvňuje povesť výrobku „Olive taggiasche liguri“, je osobitné miestne know-how, ktoré sa prejavuje v starostlivosti venovanej obhospodarovaniu olivových hájov, vo vizuálnom výbere olív s cieľom stanoviť optimálnu kvalitu a stupeň zrelosti na zamýšľaný účel a v remeselnej zručnosti spracovateľských závodov, ktorých vysoký počet a rozšírenie svedčia o vysokej profesionalite zakorenenej v hospodárskej a sociálnej štruktúre.

Tradícia rodinného konzervovania olív taggiasche v slanom náleve je historicky doložená od 19. storočia. Po skončení druhej svetovej vojny a na podnet špecifických štúdií sa výrobok definitívne dostal za hranice elitného a domáceho prostredia po priaznivej reakcii spotrebiteľov na prvé masové uvedenie výrobku na trh. V 60. a 70. rokoch 20. storočia si výrobok „Olive taggiasche liguri“ upevnil povesť kvalitného výrobku typického pre Ligúriu, a to vďaka stále väčšiemu počtu výrobcov, posilneniu ich postavenia na trhu a rozšíreniu sortimentu výrobkov (v slanom náleve, bez kôstky, v oleji a vo forme pasty). Táto povesť sa aj v dôsledku čoraz častejšieho používania názvu v obchodnom a bežnom jazyku v nasledujúcich rokoch rozšírila [R. De Andreis a A. Giacobbe *Storia della Taggiasca* (História olív taggiasca), 2022] prostredníctvom odborných textov [A. Ricci *Olive da mensa* (Stolové olivy), 2007; F. Lanza *Olive: A Global History* (Olivy: celosvetová história), 2011], kníh receptov [*La grande cucina regionale* (Veľká regionálna kuchyňa), Ligúria, 2005], článkov v hlavných národných novinách, ktoré sa opakovane objavovali v druhej polovici dvadsiateho storočia (Corriere della Sera, 7. februára 2004; Repubblica, Stampa a Secolo XIX na adrese Turismo.it, 22. júna 2020), firemnej reklamy (McDonald’s, 2022) a reklamy na supermarkety (Conad), publikácií v USA (I. Virbila, *The Review*, 2011), vo Veľkej Británii [W. Van Grinsven-P. *The Olive Oil Masterclass* (Lekcie o olivovom oleji), 2019], v Nemecku [C. Shinharl *Frühling, Sommer, Gemüse!* (Jar, leto, zelenina!), 2015] a v Španielsku (Alamy, 2015), blogov v Taliansku (*la carruba*) a v zahraničí [Scordo.com: *Italian olives: The lovely Taggiasca olives from Liguria* (Talianske olivy: úžasné olivy taggiasca z Ligúrie)], ako aj prostredníctvom intervencií významných medzinárodných šéfkuchárov a gastronómov, ako je Alain Ducasse (La Stampa, 26. apríla 1998). Tí rozšírili povedomie o celom rade tradičných ligúrskych jedál, ktorých neodmysliteľnou súčasťou je aj výrobok „Olive taggiasche liguri“, a to predovšetkým o ligúrskom králikovi, na ktorého recept sa objavil v scéne celosvetovo sledovaného filmu Paola Sorrentina s názvom Veľká nádhera, ktorý v roku 2014 získal Oscara za najlepší zahraničný film.

Odkaz na uverejnenie špecifikácie výrobku

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