C/2025/3097

6.6.2025

Objava zahtevka za registracijo imena v skladu s členom 50(2), točka (a), Uredbe (EU) št. 1151/2012 Evropskega parlamenta in Sveta o shemah kakovosti kmetijskih proizvodov in živil

(C/2025/3097)

V treh mesecih od datuma te objave lahko organi države članice ali tretje države oziroma fizične ali pravne osebe s pravnim interesom in s sedežem ali prebivališčem v tretji državi vložijo ugovor pri Komisiji v skladu s členom 17 Uredbe (EU) 2024/1143 Evropskega parlamenta in Sveta ([1]).

ENOTNI DOKUMENT

„Olive taggiasche liguri“

EU št.: PGI-IT-03011 – 5. oktober 2023

ZOP ( ) ZGO (X)

1. **Ime (ZOP ali ZGO)**

„Olive taggiasche liguri“

2. **Država članica ali tretja država**

Italija

3. **Opis kmetijskega proizvoda ali živila**

3.1 *Vrsta proizvoda*

Skupina 1.6 Sadje, zelenjava in žita, sveži ali predelani

Oznaka kombinirane nomenklature

— 07 – UŽITNE VRTNINE, NEKATERI KORENI IN GOMOLJI

— 0710 – Vrtnine (termično neobdelane ali termično obdelane s paro ali kuhanjem v vodi), zamrznjene:

— 0710 80 – Druge vrtnine:

— 0710 80 10 – Oljke

— 20 – PROIZVODI IZ VRTNIN, SADJA, OREŠKOV ALI DRUGIH DELOV RASTLIN

— 2005 – Druge vrtnine, pripravljene ali konzervirane drugače kot v kisu ali ocetni kislini, nezamrznjene, razen proizvodov iz tarifne številke 2006:

— 2005 70 – Oljke

([1]) Uredba (EU) 2024/1143 Evropskega parlamenta in Sveta z dne 11. aprila 2024 o geografskih označbah za vino, žgane pijače in kmetijske proizvode ter zajamčenih tradicionalnih posebnostih in neobveznih navedbah kakovosti za kmetijske proizvode, spremembi uredb (EU) št. 1308/2013, (EU) 2019/787 in (EU) 2019/1753 ter razveljavitvi Uredbe (EU) št. 1151/2012 (UL L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

3.2 *Opis proizvoda, za katerega se uporablja ime iz točke 1*

Zaščitena geografska označba „Olive taggiasche liguri“ se nanaša na namizne oljke (oljke v slanici, suhe izkoščičene oljke, izkoščičene oljke v slanici, izkoščičene oljke v ekstra deviškem oljčnem olju) in oljčno pasto ali pašteto iz oljk sorte taggiasca, proizvedenih na opredeljenem geografskem območju.

Ko se oljke „Olive taggiasche liguri“ dajo na trg v standardni obliki (oljke v slanici), imajo naslednje značilnosti:

oblika: cele oljke: ovalna, rahlo podolgovata oblika, izkoščičene oljke: sploščena in nepravilna oblika z vidnim rezom ali zarezo;

velikost: najmanjša velikost je 10 mm;

barva: od zelene do vijoličasto zelene, običajno spreminjajočih se barv, do temno rjave ali črne;

meso: cele oljke: čvrsto, izkoščičene oljke: prožno, elastično, mastno na dotik, ne zelo vlaknato;

tekstura: cele oljke: rahlo hrustljava, izkoščičene oljke: od mehke do rahlo hrustljave;

vonj: zaznava sadežnosti;

okus: rahlo kisel, dobro uravnotežen, z rahlo grenko noto;

enostavnost odstranjevanja koščic: cele oljke: mediana ≥ 8,0;

sladkost: mediana ≥ 2,0;

grenkoba: mediana ≤ 3,0.

Ko se dasta pasta in pašteta „Olive taggiasche liguri“ na trg, imata naslednje značilnosti:

konsistenca na dotik: oljnata, kremasta;

barva: od rjave do vinsko rdeče in do temno rjave;

meso: oljnato;

tekstura: fina, mazava;

vonj: zaznava sadežnosti;

okus: rahlo kisel, dobro uravnotežen, z rahlo grenko noto;

sladkost: mediana ≥ 2,0;

grenkoba: mediana ≤ 3,0.

Razkisanje z uporabo alkalnih kemičnih snovi je prepovedano.

Senzorične lastnosti proizvoda „Olive taggiasche liguri“ v standardni obliki (oljke v slanici) in v obliki oljčne paste ali paštete se ocenijo v skladu z metodo za senzorično analizo namiznih oljk, predstavljeno v dokumentu Mednarodnega sveta za oljke COI/OT/MO No 1/Rev. 3 iz junija 2021.

3.3 *Krma (samo za proizvode živalskega izvora) in surovine (samo za predelane proizvode)*

Surovina za proizvod „Olive taggiasche liguri“ so oljke sorte taggiasca, pridelane v deželi Ligurija v skladu s tradicionalnimi okoljskimi in pridelovalnimi zahtevami, ki so značilne za območje in dajejo oljkam specifične kakovostne lastnosti.

3.4 *Posebne faze proizvodnje, ki jih je treba izvajati na opredeljenem geografskem območju*

V nadaljevanju navedene faze proizvodnje izdelka „Olive taggiasche liguri“ morajo potekati po vrstnem redu na geografskem območju dežele Ligurija.

Predhodni postopki po obiranju so odstranjevanje listov, pranje, odstranjevanje morebitnih tujkov in razvrščanje po velikosti, da se odstranijo premajhni plodovi. Zadnjenavedeni postopek se lahko odloži tudi do konca predelave in se izvede pred pakiranjem.

Nato se plodovi za čas zorenja potopijo v slanico, tj. v raztopino, sestavljeno iz vode in natrijevega klorida v koncentraciji od 5 % do vključno 15 %. Oljke morajo v slanici zoreti najmanj 45 dni.

Po končanem zorenju se oljke lahko nadalje predelajo: lahko se odstranijo koščice in oljke se lahko brez predhodnega razvrščanja predelajo v pasto.

V prvem primeru se lahko oljke po odstranitvi koščic centrifugirajo, da se osušijo. Tako predelan proizvod lahko ostane tak (osušene izkoščičene oljke) ali pa se mu doda ekstra deviško oljčno olje, in to v količini od 30 % do 40 % teže oljk (izkoščičene oljke v ekstra deviškem oljčnem olju).

V drugem primeru pa se meso, ki ostane po odstranitvi koščic, po potrebi prečiščeno, da se odstrani morebitna preostala lupina, zmelje, da nastane kremasta, mazava pasta (oljčna pasta ali pašteta).

Nato se proizvod zapakira in pasterizira.

Med zgoraj navedenimi postopki in do pakiranja se lahko proizvodu dodajo zelišča ali se ta aromatizira z naravnimi aromami in obdela s sredstvi za kisanje.

3.5 *Posebna pravila za rezanje, ribanje, pakiranje itn. proizvoda, za katerega se uporablja registrirano ime*

Proizvod „Olive taggiasche liguri“ se pakira v posode iz materiala, primernega za živila. Neto masa proizvoda je med 40 g in 5,0 kg. Kadar je sestavina potopljena v tekočino za konzerviranje, se ta masa razume kot masa odcejenega proizvoda.

Proizvod „Olive taggiasche liguri“, ki se uporablja za nadaljnjo predelavo ali pripravke, se lahko brez omejitve neto mase pakira v posode, ki so v skladu z veljavno zakonodajo. Proizvodi s takšno embalažo ne smejo biti namenjeni končnemu potrošniku.

Zaradi zaščite kakovosti, zagotavljanja sledljivosti in spremljanja proizvoda, danega na trg, je treba proizvod „Olive taggiasche liguri“ pakirati na območju proizvodnje iz oddelka 4, in sicer iz naslednjih razlogov: (a) da se zagotovita poreklo in sledljivost proizvoda ter se prepreči tveganje mešanja z oljkami drugačnega porekla, (b) da se zaščitijo kakovost in značilne lastnosti proizvoda, ki je v občutljivem mikrobiološkem ravnovesju in pokvarljiv ter ne sme biti podvržen oksidaciji, nenadnim temperaturnim spremembam, pošiljanju na dolge razdalje ali nadaljnjemu ravnanju, ki bi lahko ogrozilo njegovo kakovost, ustavilo ustrezen proces fermentacije ali poslabšalo njegov vonj, okus in teksturo, (c) da se ohrani tradicija, saj proizvod slovi tudi po tradicionalnih praksah, ki so se sčasoma uveljavile in so povezane z okoljem porekla, (d) da se zagotovi čim večja preglednost za potrošnike, ki lahko zaradi označbe ZGO zaupajo proizvodu ter identiteto in sloves proizvoda povežejo z njegovim poreklom in izvorom iz Ligurije.

3.6 *Posebna pravila za označevanje proizvoda, za katerega se uporablja registrirano ime*

Na vsakem pakiranju proizvoda „Olive taggiasche liguri“ morajo biti na etiketi navedeni:

— ime „Olive taggiasche liguri“;

— specifična vrsta proizvoda: „v slanici“, „osušene izkoščičene“, „izkoščičene, v slanici“, „izkoščičene, v ekstra deviškem oljčnem olju“ ali „... pasta/pašteta“, pri čemer so črke manjše od črk imena;

— besedna zveza „Zaščitena geografska označba“ ali kratica „ZGO“;

— znak, določen v zakonodaji EU o zaščitenih geografskih označbah;

— logotip, prikazan spodaj, sestavljen iz štirih elips, ki se prekrivajo in sekajo na več točkah, da tvorijo sliko, ki grafično spominja na ovalno obliko oljke sorte taggiasca. V elipsah so navedeni naslednji elementi: v zgornjem delu so besede „OLIVE TAGGIASCHE LIGURI“; v spodnjem delu, ki poudarja geografsko poreklo proizvoda, je obris Ligurije, ki na obeh straneh prekriva elipse. Uporabljena pisava je MIDO v kremno beli barvi Pantone 3–9 C. Obris Ligurije in elipse so kremno bele barve Pantone 3–9 C. Ozadje je morsko modre barve Pantone 105–6 C.



Dovoljeni sta enobarvna različica v morsko modri barvi Pantone 105–6 C ali v sivi barvi (pozitiv ali negativ) in različica na ozadju morsko modre barve Pantone 105–6 C, kot je prikazano spodaj:



Velikost logotipa se lahko prilagodi različnim vrstam uporabe, pri čemer se upošteva pravilo najmanjše višine 15 mm.

Ime proizvoda „Olive taggiasche liguri“ mora ostati v italijanščini, lahko pa se dodajo prevodi v jezike držav, v katerih se proizvod prodaja.

Pri označevanju, predstavitvi in oglaševanju proizvoda „Olive taggiasche liguri“:

— je prepovedano dodajati druge opise, ki niso izrecno določeni;

— je uporaba označb, ki se nanašajo na imena, poslovna imena ali zasebne blagovne znamke, dovoljena, če ne zavajajo potrošnika ali poudarjajo lastnosti, ki jih mora proizvod v vsakem primeru imeti, kot se zahteva v specifikaciji proizvoda;

— se lahko uporabijo druge resnične in preverljive navedbe, vključno s prikazom zgodovine proizvoda in/ali podjetja, ki jih dovoljuje veljavna zakonodaja in ki niso v nasprotju s cilji in vsebino te specifikacije proizvoda;

— se lahko imena in lokacije kmetijskih gospodarstev, posestev in kmetij na oznako dodajo le, če je bil proizvod pridobljen izključno iz pridelka oljčnih nasadov na zadevnem navedenem gospodarstvu, posestvu ali kmetiji;

— je uporaba kolektivnih ali certifikacijskih znamk, ki jih sprejmejo ali odobrijo uradni organi, dovoljena, če ni v nasprotju z nameni in vsebino te specifikacije proizvoda.

Na vsakem kozarcu ali pakiranju izkoščičenih oljk „Olive taggiasche liguri“ v ekstra deviškem oljčnem olju mora biti na etiketi poleg specifične vrste proizvoda naveden tudi delež oljčnega olja v neto masi celotnega proizvoda.

4. **Jedrnata opredelitev geografskega območja**

Geografsko območje proizvodnje proizvoda „Olive taggiasche liguri“ zajema celotno upravno ozemlje dežele Ligurija.

5. **Povezava z geografskim območjem**

Priznanje zaščitene geografske označbe „Olive taggiasche liguri“ temelji na ugledu tega proizvoda. Ta sloni na specifičnih značilnostih proizvoda, ki so podprte z znanstveno in panožno literaturo (CERSAA, 2021; A. Ricci v *Olive e Olio* (Oljke in olje), 2010) ter potrjene z laboratorijsko analizo (LabCam Albenga, 2021 in 2024). Te značilnosti proizvoda so v javnosti zelo cenjene in vključujejo zlasti: sladek okus, ob katerem se zaznava rahla grenkoba, med žvečenjem se meso zlahka loči od koščice in nežnejši okus. Pomembno je tudi, da so glede na tržne raziskave (Demoskopea, 2022), izvedene na območjih z večjim tržnim vplivom in na nacionalni ravni, najpomembnejši vidiki kakovosti jasno povezani z območjem porekla. Dve tretjini vzorca potrošnikov v severozahodni Italiji in večina potrošnikov na nacionalni ravni so proizvod „Olive taggiasche liguri“ spontano opredelili kot značilen za območje porekla, sloves proizvoda pa se je razširil na vse sedanje vrste proizvodov na trgu (oljke v slanici, osušene izkoščičene oljke, izkoščičene oljke v ekstra deviškem oljčnem olju in oljčna pasta).

Nekateri vidiki povezave z območjem, zlasti način, kako se je sorta (genotip) prilagodila naravnim, zgodovinskim in človeškim dejavnikom avtohtonega okolja (fenotip), so prispevali k temu, da se je sloves proizvoda na podlagi njegovih značilnosti še okrepil.

Oljka sorte taggiasca, ki je ime dobila po mestu Taggia, kjer so v 10. stoletju benediktinski menihi zasadili prva drevesa, je rastlina, za katero sta značilni velika plodnost in bujna rast, vendar je dovzetna za zmrzal in ekstremne temperature. Uspelo se ji je prilagoditi območju Ligurije, ki ima obliko loka z odprtim delom, obrnjenim proti jugu, in leži na ozkem pasu kopnega med morjem, ki prinaša ugodne učinke v smislu vremenskih razmer in temperature, ter gorskim grebenom, ki jo na severu ščiti pred vetrovi in mrazom. Razširjenost te sorte na tem območju spodbujata njena dvojna raba (namizne oljke in oljčno olje) in naravna rastna moč (Gallesio, Pomona 1817–1839), kar pomeni, da jo je mogoče gojiti na zahtevnih zemljiščih ter da s svojim koreninskim sistemom ohranja suhe zidove in s tem prispeva k edinstvenosti in ohranjanju značilne terasaste pokrajine Ligurije, ki jo je Unesco razglasil za nesnovno kulturno dediščino človeštva.

Tudi specifične talne, podnebne in okoljske razmere vplivajo na nekatere posebne značilnosti proizvoda „Olive taggiasche liguri“. To se nanaša predvsem na sladkost oljk, saj so slajše kot druge oljke, bodisi iz drugih kultivarjev bodisi iz oljk sorte taggiasche, ki niso pridelane v Liguriji. Podnebje v tej deželi v obdobju rasti plodov (vroča, suha poletja, brez ekstremnih temperaturnih sprememb, stalni vetriči) spodbuja počasno in homogeno zorenje. To pridelovalcem oljk omogoča, da načrtujejo postopno obiranje glede na nadmorsko višino, s čimer izkoristijo daljše obdobje, v katerem oljke pridobivajo sladkor (med začetkom zorenja in polnim zorenjem). To podpirajo nekatere statistične raziskave, ki kažejo večjo povprečno vsebnost ogljikovih hidratov v oljkah proizvoda „Olive taggiasche liguri“ kot v oljkah drugih sort (CeRSAA, 2021, in CeRSAA – LABCAM, 2024).

Poleg tega enake podnebne razmere, ki so posledica lege Ligurije blizu 45. vzporednika (zlasti nižja povprečna temperatura, brez ekstremnih temperaturnih razlik in manj intenzivna dnevna svetloba kot v drugih deželah, kjer se gojijo oljke), znatno vplivajo na vsebnost polifenolov, ki je statistično manjša kot pri drugih oljkah in se izraža v rahli grenkobi, ki daje prijeten kontrast sladkosti oljk proizvoda „Olive taggiasche liguri“.

Navedene specifične lastnosti, ki jih iščejo številni potrošniki, so skupne različnim vrstam proizvodov, saj so v osnovni surovini, celih oljkah v slanici, ki se uporabljajo za nadaljnjo pripravo ali predelavo, tudi za oljčno pasto, preprost obrtniški proizvod, za katerega so ugotovljene enake značilne organoleptične vrednosti.

Pomemben vidik slovesa oljk proizvoda „Olive taggiasche liguri“ je, da se meso zlahka loči od koščice, kot je navedeno v senzorični analizi. To je še ena specifična značilnost, pri kateri je zaznano plodno medsebojno vplivanje med naravnimi in človeškimi dejavniki na tem območju: suho gojenje in izbira prave stopnje zrelosti s postopnim obiranjem koristita globokemu in postopnemu zorenju tkiv plodu in koščice, kar je ugodno za nastanek čvrstega mesa, ki se zlahka loči od koščice.

Še en pomemben človeški dejavnik, ki vpliva na sloves oljk proizvoda „Olive taggiasche liguri“, je specifično lokalno znanje, ki se izraža v skrbi za upravljanje oljčnih nasadov, vizualni izbiri oljk, da se ugotovijo optimalna kakovost in stopnje zrelosti za njihov predvideni namen, in mojstrstvu predelovalnih obratov, katerih številčnost in razširjenost kažeta visoko stopnjo strokovnosti, ki temelji na gospodarski in družbeni strukturi.

Tradicija družin, ki ohranjajo oljke sorte taggiasche v slanici, je zgodovinsko dokumentirana že od 19. stoletja. Po koncu druge svetovne vojne je proizvod, ob spodbudi specifičnih študij, po ugodnem odzivu potrošnikov na njegovo prvo množično trženje dokončno presegel okvire elite in gospodinjstev. V šestdesetih in sedemdesetih letih prejšnjega stoletja se je utrdil sloves proizvoda „Olive taggiasche liguri“ kot kakovostnega proizvoda, značilnega za Ligurijo, in sicer po vključitvi čedalje večjega števila proizvajalcev, krepitvi njihovega tržnega položaja in povečanju nabora vrst proizvodov (v slanici, izkoščičene, v olju in kot pasta). Ta sloves se je v naslednjih letih še krepil, tudi zaradi čedalje pogostejše uporabe imena v trgovske in vsakdanje namene (R. De Andreis in A. Giacobbe, *Storia della Taggiasca* (Zgodovina oljke sorte taggiasca), 2022), tudi s strokovnimi besedili (A. Ricci, *Olive da mensa* (Namizne oljke), 2007; F. Lanza, *Olive: A Global History* (Oljke: Svetovna zgodovina), 2011), kuharskimi knjigami (*La grande cucina regionale* (Odlična regionalna kuhinja), Ligurija, 2005), članki v glavnih nacionalnih časopisih, ki so bili v drugi polovici dvajsetega stoletja objavljeni večkrat (Corriere della Sera, 7. februar 2004; Repubblica, Stampa in Secolo XIX v Turismo.it, 22. junij 2020), korporativnim oglaševanjem (McDonald's, 2022) in oglaševanjem za supermarkete (Conad), publikacijami v ZDA (I. Virbila, *The Review* (Ocena), 2011), Združenem kraljestvu (W. Van Grinsven-P. *The Olive Oil Masterclass* (Mojstrski seminar o oljčnem olju), 2019), Nemčiji (C. Shinharl, *Frühling, Sommer, Gemüse!* (Pomlad, poletje, zelenjava!), 2015) in Španiji (Alamy, 2015), blogi v Italiji (*la carruba*) in v tujini (Scordo.com: *Italian olives: The lovely Taggiasca olives from Liguria* (Italijanske oljke: Krasne oljke sorte taggiasca iz Ligurije) ter delovanjem glavnih mednarodnih kuharskih chefov in gastronomov, kot je Alain Ducasse (La Stampa, 26. april 1998). Slednji so tudi razširili ozaveščenost o številnih tradicionalnih ligurskih jedeh, katerih ključni del je proizvod „Olive taggiasche liguri“, predvsem o ligurskem zajcu, recept za katerega je bil vključen v prizor filma Paola Sorrentina Neskončna lepota, ki je leta 2014 na podelitvi oskarjev prejel kipec za najboljši tujejezični film in so ga gledali po vsem svetu.

Sklic na objavo specifikacije proizvoda

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