C/2025/3097

6.6.2025

Offentliggörande av en ansökan om registrering av ett namn i enlighet med artikel 50.2 a i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1151/2012 om kvalitetsordningar för jordbruksprodukter och livsmedel

(C/2025/3097)

Efter detta offentliggörande får myndigheterna i en medlemsstat eller i ett tredjeland, eller en fysisk eller juridisk person som har ett berättigat intresse och som är etablerad eller bosatt i ett tredjeland, i enlighet med artikel 17 i Europaparlamentets och rådets förordning ([1]) (EU) 2024/1143 lämna in en invändning till kommissionen inom tre månader från dagen för detta offentliggörande.

SAMMANFATTANDE DOKUMENT

”Olive taggiasche liguri”

EU-nr: PGI-IT-03011 — 5.10.2023

SUB ( ) SGB (x)

1. **Namn (på SUB eller SGB)**

”Olive taggiasche liguri”

2. **Medlemsstat eller tredjeland**

Italien

3. **Beskrivning av jordbruksprodukten eller livsmedlet**

3.1 *Produkttyp*

Klass 1.6 Frukt, grönsaker och spannmål, bearbetade eller obearbetade

KN-nummer

— 07 - GRÖNSAKER SAMT VISSA ÄTBARA RÖTTER OCH STAM- ELLER ROTKNÖLAR

— 0710 - Grönsaker (även ångkokta eller kokta i vatten), frysta:

— 0710 80 - Andra grönsaker:

— 0710 80 10 - Oliver

— 20 - BEREDNINGAR AV GRÖNSAKER, FRUKT, BÄR, NÖTTER ELLER ANDRA VÄXTDELAR

— 2005 - Andra grönsaker, beredda eller konserverade på annat sätt än med ättika eller ättiksyra, inte frysta, andra än produkter enligt 2006:

— 2005 70 - Oliv

([1]) Europaparlamentets och rådets förordning (EU) 2024/1143 av den 11 april 2024 om geografiska beteckningar för vin, spritdrycker och jordbruksprodukter samt garanterade traditionella specialiteter och frivilliga kvalitetsbegrepp för jordbruksprodukter, om ändring av förordningarna (EU) nr 1308/2013, (EU) 2019/787 och (EU) 2019/1753 samt om upphävande av förordning (EU) nr 1151/2012 (EUT L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

3.2 *Beskrivning av den produkt för vilken namnet i punkt 1 är tillämpligt*

Den skyddade geografiska beteckningen ”Olive taggiasche liguri” avser bordsoliver (oliver i saltlake, torkade urkärnade oliver, urkärnade oliver i saltlake, urkärnade oliver i extra jungfruolja) och olivpasta eller olivpaté framställda av oliver av sorten ”taggiasca” som produceras i det avgränsade geografiska området.

När ”Olive taggiasche liguri” släpps ut på marknaden har den följande egenskaper i standardform (oliver i saltlake):

Form: Oval, något avlång, om den är hel. Tillplattad och oregelbunden form med ett synligt snitt, om den är urkärnad.

Storlek: Minsta storlek 10 mm.

Färg: Från grön till lilagrön, vanligtvis regnbågsskimrande, till mörkbrun eller svart.

Fruktkött: Fast, om den är hel. Eftergivlig, elastisk och mjuk vid beröring, låg grad av fibrositet om den är urkärnad.

Textur: Något spröd, om den är hel. Från mjuk till något spröd, om den är urkärnad.

Doft: Förekomst av fruktighet.

Smak: Något syrlig, välbalanserad, med en lätt bitter ton.

Lätthet att kärna ur: Medianvärde ≥ 8,0 om den är hel.

Mildhet: Medianvärde ≥ 2,0.

Bitterhet: Medianvärde ≤ 3,0.

När pasta och paté av ”Olive taggiasche liguri” släpps ut på marknaden har de följande egenskaper:

Konsistens vid beröring: Oljig, krämig.

Färg: Från brun till vinröd till mörkbrun.

Fruktkött: Oljigt.

Textur: Fin, lätt att breda.

Doft: Förekomst av fruktighet.

Smak: Något syrlig, välbalanserad, med en lätt bitter ton.

Mildhet: Medianvärde ≥ 2,0.

Bitterhet: Medianvärde ≤ 3,0.

Avsyrning med alkaliska kemiska agenser är förbjuden.

De sensoriska egenskaperna hos ”Olive taggiasche liguri” i standardform (oliver i saltlake) och i form av olivpasta eller olivpaté bedöms i enlighet med den metod för sensorisk analys av bordsoliver som utvecklats genom IOC-dokumentet COI/OT/MO nr 1/Rev. 3 juni 2021.

3.3 *Foder (endast för produkter av animaliskt ursprung) och råvaror (endast för bearbetade produkter)*

Råvaran för ”Olive taggiasche liguri” består av oliver av sorten ”taggiasca” som produceras i regionen Ligurien i enlighet med traditionella miljö- och odlingsförhållanden typiska för området som ger oliverna särskilda kvalitets-egenskaper.

3.4 *Särskilda steg i produktionsprocessen som måste äga rum i det avgränsade geografiska området*

Följande steg i produktionen av ”Olive taggiasche liguri” måste äga rum, i ordningsföljd, i det geografiska området i regionen Ligurien.

De preliminära förfarandena efter skörd är avbladning, tvättning, sortering och att ordna oliverna efter storlek för att avlägsna dem som är för små. Det senare förfarandet får skjutas upp till slutet av bearbetningen, i förpaketeringsstadiet.

Processen att bilda och låta oliverna mogna saltlake innebär att de sänks ner i saltlake, dvs. i en lösning bestående av vatten och 5–15 % natriumklorid. Oliverna ska förvaras i saltlake i minst 45 dagar.

Efter mognadslagringen får oliverna genomgå ytterligare bearbetning: urkärning och, utan föregående sortering, reducering till pasta.

I det första fallet får oliverna torkas genom centrifugering. Den produkt som bearbetas på detta sätt kan antingen förbli som sådana (torkade urkärnade oliver) eller så kan extra jungfruolja tillsättas, i ett förhållande som motsvarar mellan 30 och 40 % av olivernas vikt (urkärnade oliver i extra jungfruolja).

I det andra fallet mals det fruktkött som erhålls efter urkärning, eventuellt behandlat för att avlägsna eventuellt kvarvarande skal, tills man får en krämig, bredbar pasta (olivpasta eller olivpaté).

Därefter förpackas och pastöriseras den.

Under ovanstående processer och fram till förpackningen får örter tillsättas produkten och den kan smaksättas med naturliga aromer och behandlas med syrningsmedel.

3.5 *Särskilda regler för skivning, rivning, förpackning osv. av den produkt som det registrerade namnet avser*

”Olive taggiasche liguri” förpackas i behållare tillverkade av material som lämpar sig för livsmedelsbruk. Produktens nettovikt varierar från 40 g till 5,0 kg. Om innehållet ligger i konserveringsvätska ska denna vikt förstås gälla den avrunna produkten.

”Olive taggiasche liguri” som ska användas för senare bearbetning eller beredning får förpackas utan begränsning av nettovikten i behållare som uppfyller kraven i gällande lagstiftning. Produkter med sådana förpackningar får inte vara avsedda för slutkonsument.

För att skydda kvaliteten, säkerställa spårbarhet och övervaka den produkt som släpps ut på marknaden ska ”Olive taggiasche liguri” förpackas i det produktionsområde som avses i punkt 4 av följande skäl: a) För att säkerställa produktens ursprung och spårbarhet, så att risken för blandning med oliver av olika ursprung undviks. b) För att skydda produktens kvalitet och typiska egenskaper, med tanke på att produkten befinner sig i en känslig mikrobiologisk balans, är förgänglig och inte får utsättas för oxidering, plötsliga temperaturförändringar, transport över långa avstånd eller ytterligare hantering, vilket skulle kunna äventyra kvaliteten, stoppa den korrekta jäsningsprocessen eller försämra dess doft, smak och konsistens. c) För att bevara traditionen, eftersom produkten har traditionella metoder att tacka för sitt anseende, metoder som har etablerats över tid och som är kopplade till ursprungsmiljön. d) För att säkerställa största möjliga transparens gentemot konsumenterna, som genom den skyddade geografiska beteckningen kan vara trygga i förvissningen om att produktens identitet och anseende kan kopplas till dess ursprung och härkomst från Ligurien.

3.6 *Särskilda regler för märkning av den produkt som det registrerade namnet avser*

Varje förpackning ”Olive taggiasche liguri” ska vara märkt med:

— Namnet ”Olive taggiasche liguri”.

— Den specifika produkttypen: ”i saltlake”, ”torkade urkärnade”, ”urkärnade i saltlake”, ”urkärnade i extra jungfruolja” eller ”... pasta/paté” med en teckenstorlek som är mindre än storleken på namnet.

— Orden ”Indicazione Geografica Protetta” (skyddad geografisk beteckning) eller förkortningen ”IGP” (SGB).

— Den symbol som EU-lagstiftningen föreskriver för skyddade geografiska beteckningar.

— Logotypen, som återges nedan, som består av fyra ellipser som överlappar och korsar varandra på flera ställen för att bilda en figur som grafiskt liknar formen av en taggiasca-oliv. Följande element visas inuti ellipserna: I den övre delen orden ”OLIVE TAGGIASCHE LIGURI”. I den nedre delen, för att framhäva produktens geografiska ursprung, konturen av Ligurien som i båda ändar överlappar ellipserna. De bokstäver som används är MIDO i gräddvit Pantone 3–9 C. Konturen som representerar Ligurien och ellipserna är gräddvit Pantone 3–9 C. Bakgrund är havsblå Pantone 105–6 C.



En monokrom version i Pantone havsblå 105–6 C eller gråskala (positiv eller negativ) och en version på en bakgrund i havsblå Pantone 105–6 C är tillåten enligt följande:



Logotypens storlek får anpassas till de olika användningstyperna, med regeln om en minsta höjd på 15 mm ska iakttas.

Namnet ”Olive taggiasche liguri” måste behållas på italienska, men översättningar till språken i de länder där produkten säljs får läggas till.

På märkning och i presentation av samt reklam för ”Olive taggiasche liguri”:

— är det förbjudet att lägga till någon annan beskrivning som inte uttryckligen föreskrivs,

— får uppgifter som hänvisar till namn, företagsnamn eller privata varumärken användas, förutsatt att de inte vilseleder konsumenten eller framhäver egenskaper som produkten under alla omständigheter måste ha i enlighet med produktspecifikationen,

— får andra sanningsenliga och kontrollerbara referenser, inklusive en illustration av produktens och/eller företagets historia som är tillåtna enligt gällande lagstiftning och som inte strider mot syftet med och innehållet i denna produktspecifikation användas,

— får jordbruksföretagens, egendomarnas och gårdarnas namn och belägenhet endast läggas till på etiketten om produkten uteslutande har framställts av oliver som skördats i de olivlundar som hör till det nämnda jordbruksföretaget,

— är användning av kollektiv- eller kontrollmärken som antagits eller godkänts av officiella organ tillåten, förutsatt att de inte strider mot syftet med och innehållet i denna produktspecifikation.

Varje burk eller förpackning med urkärnade ”Olive taggiasche liguri” i extra jungfruolja ska på etiketten, utöver den specifika produkttypen, ange procentandelen olivolja av den totala produktens nettovikt.

4. **Kort beskrivning av det geografiska området**

Det geografiska produktionsområdet för ”Olive taggiasche liguri” omfattar hela regionen Liguriens administrativa territorium.

5. **Samband med det geografiska området**

Erkännandet av den skyddade geografiska beteckningen ”Olive taggiasche liguri” bygger på dess anseende. Sitt anseende har produkten på grund av sina särskilda egenskaper, som stöds av vetenskaplig litteratur och branschlitteratur (CERSAA, 2021; A. Ricci i *Olive e Olio*, [Oliver och olja] 2010) och har bekräftats genom laboratorieanalys (LabCam Albenga, 2021 och 2024). Dessa egenskaper är allmänt uppskattade och omfattar särskilt: den söta smaken med en lätt bitterhet, fruktköttet som lätt kan separeras från kärnan när man tuggar och den mer delikata smaken. De mest anmärkningsvärda kvalitetsaspekterna är tydligt förknippade med ursprungsområdet, detta enligt marknadsundersökningar (Demoskopea 2022) som utförts både i viktiga försäljningsområden och på nationell nivå. ”Olive taggiasche liguri” kändes spontant igen som karakteristisk för ursprungsområdet av två tredjedelar av konsumenterna i nordvästra Italien och av en majoritet av konsumenterna på nationell nivå, och olivernas anseende omfattar även alla produkttyper som för närvarande finns på marknaden (oliver i saltlake, torkade urkärnade oliver, urkärnade oliver i extra jungfruolja och olivpasta).

Vissa aspekter av sambandet med området, särskilt det sätt på vilket sorten (genotypen) har anpassat sig till den inhemska miljöns naturliga, historiska och mänskliga faktorer (fenotypen), har bidragit till att stärka produktens anseende baserat på dess egenskaper.

Olivträdet taggiasca, som fått sitt namn från staden Taggia, där benediktinmunkar på 900-talet planterade de första träden, är en växt som kännetecknas av att den bär mycket frukt och växer snabbt, men den är mottaglig för frost och extrema temperaturer. Det har kunnat acklimatisera sig till Ligurien, som är utformad som en båge med den öppna delen mot söder. Området upptar en smal landremsa mellan havet och en bergskam. Havet är gynnsamt vad gäller väderförhållanden och temperatur, och bergen skyddar området från nordliga vindar och kalla temperaturer. Spridningen av sorten i detta område har uppmuntrats genom olivernas dubbla användning (som bordsoliver och till olivolja) och deras naturliga vegetativa kraft (Gallesio, Pomona 1817–1839), vilket innebär att sorten kan odlas på besvärlig mark och med sitt rotsystem säkerställa att kallmurar bibehålls och på så sätt bidra till att Liguriens typiska, unika terrasserade landskap bevaras, som har förklarats som immateriellt kulturarv av Unesco.

Den specifika jordmånen, klimatet och miljön anses också påverka några av de särskilda egenskaperna hos ”Olive taggiasche liguri”. Detta gäller främst olivernas sötma, vars halt är högre än den hos andra oliver, vare sig de är av andra sorter eller taggiasche-oliver från utanför Ligurien. Klimatet i regionen under tillväxtperioden (varma, torra somrar, inga extrema temperaturförändringar, konstanta vindar) bidrar till långsam och homogen mognad. Detta gör det möjligt för olivodlarna att planera skörd i omgångar beroende på höjd, och därigenom dra nytta av den längre period under vilken socker ansamlas i oliverna (från det att mognaden börjar till dess oliverna är fullmogna). Detta stöds av vissa statistiska undersökningar som visar ett högre genomsnitt av kolhydrater i ”Olive taggiasche liguri” än i andra sorter (CERSAA, 2021 och CERSAA – LabCam, 2024).

Samma klimatförhållanden som beror på att Ligurien befinner sig nära 45:e breddgraden (framför allt lägre medeltemperatur, inga extrema temperaturskillnader och mindre intensivt dygnsljus än i andra olivodlingsområden) har dessutom en betydande inverkan på polyfenolhalten. Den är statistiskt sett lägre än för andra oliver, vilket ger en lätt bitterhet som blir en behaglig kontrast till sötman i oliverna ”taggiasche liguri”.

De särskilda egenskaper som nämnts, vilka många konsumenter efterfrågar, är gemensamma för de olika produkttyperna, eftersom de förekommer i basråvaran, hela oliver i saltlake. De används för senare beredning eller bearbetning, som olivpasta – en enkel hantverksmässig produkt med samma karakteristiska organoleptiska värden.

En viktig aspekt av anseendet hos ”Olive taggiasche liguri” är hur lätt det är att få bort kärnan, vilket uttrycks i den sensoriska analysen. Detta är ytterligare ett särdrag där det finns ett givande samspel mellan naturliga och mänskliga faktorer i området: Dry farming och val av rätt mognadsgrad genom att skörda i omgångar gynnar den djupa och progressiva mognaden av vävnaden i både frukt och kärna, vilket ger ett fast fruktkött som lätt lossnar från kärnan.

En annan anmärkningsvärd mänsklig faktor som påverkar anseendet hos ”Olive taggiasche liguri” är det specifika lokala kunnande som tar sig uttryck i den omsorg som ägnas åt förvaltningen av olivlundarna, det visuella urvalet av oliverna för att fastställa optimal kvalitets- och mognadsnivå för deras avsedda ändamål och beredningsföretagens hantverk, vars stora antal och spridning uppvisar en hög grad av professionalism förankrad i den ekonomiska och sociala strukturen.

Traditionen att familjer konserverar taggiasche-oliver i saltlake har dokumenterats historiskt sedan 1800-talet. Efter andra världskrigets slut, och stimulerat av särskilda studier, flyttade produkten definitivt bort från elit- och hushållsmiljöer efter att konsumenter reagerat positivt på den första massmarknadsföringen av produkten. På 1960- och 1970-talen befäste ”Olive taggiasche liguri” sitt anseende som en kvalitetsprodukt typisk för Ligurien efter det att allt fler producenter engagerat sig. Produkten stärkte sin ställning på marknaden och ökade utbudet av produkttyper (i saltlake, urkärnade, i olja och som pasta). Detta anseende, bland annat till följd av en ökad användning av namnet i handelskretsar och i vardagsspråket, ökade under åren som följde (R. De Andreis och A. Giacobbe *Storia della Taggiasca* [Historien om Taggiasca-oliven], 2022) genom specialtexter (A. Ricci *Olive da mensa* [Bordsoliver], 2007; F. Lanza *Olive: A Global History*, 2011), receptböcker (*La grande cucina regionale* [Det stora regionala köket], Ligurien, 2005), artiklar i de viktigaste nationella tidningarna, vilka förekom upprepade gånger under andra halvan av 1900-talet (Corriere della Sera, 7 februari 2004; Repubblica, Stampa och Secolo XIX i Turismo.it, 22 juni 2020), företagsreklam (McDonald’s, 2022) och reklam för stormarknader (Conad), publikationer i USA (I. Virbila, *The Review*, 2011) i Storbritannien (W. Van Grinsven-P. *The Olive Oil Masterclass*, 2019) i Tyskland (C. Shinharl *Frühling, Sommer, Gemüse!* [Vår, sommar, grönsaker!], 2015) och Spanien (Alamy, 2015), bloggar i Italien (*la carruba*) och utomlands (Scordo.com: *Italian olives: The lovely Taggiasca olives from Liguria*), och engagemang av stora internationella kockar och gastronomer som Alain Ducasse (La Stampa, 26 april 1998). Det senare har också spridit medvetenheten om en rad traditionella liguriska rätter som ”Olive taggiasche liguri” utgör en viktig del av, först och främst ligurisk kanin. Receptet på den rätten förekommer i en scen som kan ses världen över i Paolo Sorrentinos film *Den stora skönheten* som vann en Oscar för bästa utländska film 2014.

Hänvisning till offentliggörandet av produktspecifikationen

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