



C/2025/3097

6.6.2025

Publicação de um pedido de registo de uma denominação em conformidade com o artigo 50.º, n.º 2, alínea a), do Regulamento (UE) n.º 1151/2012 do Parlamento Europeu e do Conselho relativo aos regimes de qualidade dos produtos agrícolas e dos géneros alimentícios

(C/2025/3097)

No prazo de três meses a contar da data da presente publicação, as autoridades de um Estado-Membro ou de um país terceiro, ou uma pessoa singular ou coletiva com um interesse legítimo e estabelecida ou residente num país terceiro, podem declarar oposição junto da Comissão, nos termos do artigo 17.º do Regulamento (UE) 2024/1143 do Parlamento Europeu e do Conselho ⁽¹⁾.

DOCUMENTO ÚNICO

«Olive taggiasche liguri»

N.º UE: PGI-IT-03011 – 5.10.2023

DOP () IGP (X)

1. Nome(s) (da DOP ou IGP)

«Olive taggiasche liguri»

2. Estado-Membro ou país terceiro

Itália

3. Descrição do produto agrícola ou género alimentício

3.1. Tipo de produto

Classe 1.6. Frutas, produtos hortícolas e cereais não transformados ou transformados

Código da Nomenclatura Combinada

- 07 – PRODUTOS HORTÍCOLAS, PLANTAS, RAÍZES E TUBÉRCULOS, COMESTÍVEIS
- 0710 – Produtos hortícolas (não cozidos ou cozidos em água ou vapor), congelados:
- 0710 80 – Outros produtos hortícolas:
- 0710 80 10 – Azeitonas
- 20 – PREPARAÇÕES DE PRODUTOS HORTÍCOLAS, DE FRUTAS OU DE OUTRAS PARTES DE PLANTAS
- 2005 – Outros produtos hortícolas preparados ou conservados, exceto em vinagre ou em ácido acético, não congelados, com exceção dos produtos da posição 2006:
- 2005 70 – Azeitonas

⁽¹⁾ Regulamento (UE) 2024/1143 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 11 de abril de 2024, relativo às indicações geográficas para o vinho, as bebidas espirituosas e os produtos agrícolas, bem como às especialidades tradicionais garantidas e às menções de qualidade facultativas para os produtos agrícolas, que altera os Regulamentos (UE) n.º 1308/2013, (UE) 2019/787 e (UE) 2019/1753 e que revoga o Regulamento (UE) n.º 1151/2012 (JO L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: <http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj>).

3.2. Descrição do produto correspondente ao nome indicado no ponto 1

A indicação geográfica protegida «Olive taggiasche liguri» refere-se às azeitonas de mesa (azeitonas em salmoura, azeitonas descaroçadas secas, azeitonas descaroçadas em salmoura, azeitonas descaroçadas em azeite virgem extra) e à pasta de azeitona ou patê obtidos a partir de azeitonas da variedade «taggiasca» produzidas na área geográfica delimitada.

Quando colocadas no mercado, as «Olive taggiasche liguri», na sua forma normalizada (azeitonas em salmoura), apresentam as seguintes características:

Forma: oval, ligeiramente alongada, se inteiras; achatada e de forma irregular, com corte ou incisão visível, se descaroçadas;

Calibre: calibre mínimo de 10 mm;

Cor: de verde a verde arroxeadado, geralmente iridescente, a castanho-escuro ou preto;

Polpa: firme, se inteiras; flexível, elástica, untuosa ao toque e pouco fibrosa, se descaroçadas;

Consistência: ligeiramente crocante, se inteiras; de macia a ligeiramente crocante, se descaroçadas.

Aroma: presença de frutado;

Sabor: ligeiramente ácido, bem equilibrado, com um ligeiro amargor.

Facilidade de descaroçamento: mediana $\geq 8,0$ se inteiras;

Doçura: mediana $\geq 2,0$;

Amargor: mediana $\leq 3,0$;

Quando colocados no mercado, a pasta ou o patê de «Olive taggiasche liguri» apresentam as seguintes características:

Consistência ao toque: oleosa, cremosa;

Cor: de castanho a vermelho vinoso a castanho-escuro;

Polpa: oleosa;

Consistência: fina, barrável;

Aroma: presença de frutado;

Sabor: ligeiramente ácido, bem equilibrado, com um ligeiro amargor.

Doçura: mediana $\geq 2,0$;

Amargor: mediana $\leq 3,0$.

É proibida a desacidificação com agentes químicos alcalinos.

Os atributos sensoriais das «Olive taggiasche liguri» na sua forma normalizada (azeitonas em salmoura) e sob a forma de pasta ou patê de azeitona são avaliados de acordo com o «Método de análise sensorial da azeitona de mesa» elaborado pelo COI, documento COI/OT/MO n.º 1/Rev. 3, junho de 2021.

3.3. Alimentos para animais (unicamente para produtos de origem animal) e matérias-primas (unicamente para produtos transformados)

A matéria-prima das «Olive taggiasche liguri» consiste em azeitonas da variedade «taggiasca» produzidas na região da Ligúria, de acordo com as condições ambientais e de cultivo tradicionais, características da região, que conferem às azeitonas qualidades específicas.

3.4. Fases específicas da produção que devem ter lugar na área geográfica delimitada

As seguintes fases de produção das «Olive taggiasche liguri» devem ter lugar, por ordem, na área geográfica da região da Ligúria.

As operações preliminares, após a colheita, são a remoção de folhas, a lavagem, a triagem e a calibragem, a fim de eliminar drupas demasiado pequenas. Esta última operação pode igualmente ser adiada para o final da transformação, na fase de pré-embalamento.

O processo de formação e maturação em salmoura envolve a imersão das drupas em salmoura, ou seja, numa solução composta por água e cloreto de sódio a uma concentração de 5 a 15 %, inclusive. As azeitonas devem ser mantidas em salmoura durante, pelo menos, 45 dias.

No final da fase de maturação, as azeitonas podem ser submetidas a nova transformação: descaroçamento e, sem triagem prévia, redução em pasta.

No primeiro caso, após o descaroçamento, a azeitona pode ser centrifugada para secagem. O produto assim transformado pode permanecer como tal (azeitonas descaroçadas secas) ou ser adicionado a azeite virgem extra numa proporção entre 30 e 40 % do peso das azeitonas (azeitonas descaroçadas em azeite virgem extra).

No segundo caso, a polpa obtida após o descaroçamento, eventualmente refinada para remover a pele residual, é moída até se obter uma pasta cremosa e barrável (pasta ou patê de azeitona).

Em seguida, é acondicionada e pasteurizada.

Durante os processos acima referidos e até à fase de acondicionamento, podem ser adicionadas ervas aromáticas ao produto, ou este pode ser aromatizado com aromas naturais e tratado com agentes acidificantes.

3.5. Regras específicas relativas à fatiagem, ralagem, acondicionamento, etc., do produto a que o nome registado se refere

As «Olive taggiasche liguri» são acondicionadas em recipientes fabricados com materiais destinados a uso alimentar. O peso líquido do produto varia entre 40 g e 5,0 kg. Se o conteúdo for imerso num líquido de conservação, este peso deve ser entendido como referindo-se ao produto escorrido.

As «Olive taggiasche liguri» destinadas a transformação ou preparações posteriores podem ser acondicionadas sem limite de peso líquido em recipientes conformes com a legislação em vigor. Os produtos contidos nessas embalagens não podem ser destinados ao consumidor final.

A fim de salvaguardar a qualidade, assegurar a rastreabilidade e controlar o produto colocado no mercado, as «Olive taggiasche liguri» devem ser acondicionadas na área de produção referida no ponto 4 pelas seguintes razões: a) assegurar a origem e a rastreabilidade do produto, evitando o risco de mistura com azeitonas de proveniência diferente; b) salvaguardar a sua qualidade e as suas características típicas, uma vez que o produto se encontra num equilíbrio microbiológico delicado e é perecível, não devendo ser sujeito a oxidação, mudanças bruscas de temperatura, expedição de longo curso ou manipulação adicional, o que poderia comprometer a sua qualidade, interromper o processo de fermentação adequado ou provocar a deterioração do seu cheiro, sabor e consistência; c) manter a tradição, uma vez que o produto também deve a sua reputação a práticas tradicionais estabelecidas ao longo do tempo e ligadas ao ambiente de origem; d) assegurar a máxima transparência em relação aos consumidores que, através da denominação IGP, podem associar com confiança a identidade e a reputação do produto à sua origem e proveniência da Ligúria.

3.6. Regras específicas relativas à rotulagem do produto a que o nome registado se refere

Todas as embalagens de «Olive taggiasche liguri» devem ostentar no rótulo:

- nome «Olive taggiasche liguri»;
- tipo de produto específico: «em salmoura», «descaroçadas secas», «descaroçadas, em salmoura», «descaroçadas, em azeite virgem extra» ou «pasta/patê de ...» em caracteres de tamanho inferior ao do nome;
- a menção «Indicazione Geografica Protetta» [indicação geográfica protegida] ou a sigla «IGP»;
- símbolo previsto na legislação da UE para as indicações geográficas protegidas;

- logótipo, reproduzido abaixo, constituído por quatro elipses que se sobrepõem e se interseitam em vários pontos, formando uma figura graficamente semelhante à forma oval de uma azeitona *taggiasca*. Os seguintes elementos são apresentados no interior das elipses: na parte superior, a menção «OLIVE TAGGIASCHE LIGURI»; na parte inferior, destacando a origem geográfica do produto, o contorno da Ligúria, que, em ambos os extremos, se sobrepõe às elipses. O tipo de letra utilizado é MIDO, em branco-creme Pantone 3-9 C. O contorno que representa a Ligúria e as elipses são de cor branca-creme Pantone 3-9 C. O fundo é azul-marinho Pantone 105-6 C.



É permitida uma versão monocromática em azul-marinho Pantone 105-6 C ou em escala de cinzentos (positiva ou negativa), bem como uma versão sobre fundo azul-marinho Pantone 105-6 C, conforme ilustrado abaixo:



O tamanho do logótipo pode ser ajustado aos diferentes tipos de utilização, observando a regra de uma altura mínima de 15 mm.

O nome «Olive taggiasche liguri» deve ser mantido em italiano, mas podem ser acrescentadas traduções para as línguas dos países onde o produto é comercializado.

Na rotulagem e na apresentação e publicidade das «Olive taggiasche liguri»:

- é proibida a inclusão de qualquer descrição do produto não expressamente prevista;
- é permitida a utilização de menções referentes a nomes, firmas ou marcas comerciais privadas, desde que não sejam suscetíveis de induzir o consumidor em erro ou realcem características que o produto deve ter em qualquer caso, por serem exigidas pelo caderno de especificações;
- podem ser utilizadas outras referências verdadeiras e verificáveis, incluindo uma ilustração da história do produto e/ou da empresa, desde que não sejam contrárias aos objetivos e ao conteúdo do presente caderno de especificações;
- os nomes e localizações das explorações, propriedades e herdades agrícolas só podem ser aditados à rotulagem se o produto tiver sido obtido exclusivamente a partir da cultura dos olivais dessa exploração, propriedade ou herdade;
- é permitida a utilização de marcas coletivas ou de certificação adotadas ou autorizadas por organismos oficiais, desde que não sejam contrárias aos objetivos e ao conteúdo do presente caderno de especificações.

Cada frasco ou embalagem de «Olive taggiasche liguri» descaroçadas em azeite virgem extra deve indicar no rótulo, para além do tipo de produto específico, a percentagem de azeite no peso líquido do produto total.

4. Delimitação concisa da área geográfica

A área geográfica de produção das «Olive taggiasche liguri» compreende todo o território administrativo da região da Ligúria.

5. Relação com a área geográfica

O reconhecimento da indicação geográfica protegida «Olive taggiasche liguri» baseia-se na sua reputação. Tal assenta em características específicas do produto, que são apoiadas por literatura científica e do setor (CERSAA, 2021; A. Ricci em *Olive e Olio* [Azeitonas e azeite], 2010) e confirmadas por análise laboratorial (LabCam Albenga, 2021 e 2024). Estas características são amplamente apreciadas pelo público e incluem, em particular: o sabor doce, para o qual contribui um ligeiro amargor, a facilidade com que a polpa se separa do caroço durante a mastigação e o sabor mais delicado. É igualmente significativo que, segundo estudos de mercado (Demoskopea, 2022) realizados tanto em áreas com maior impacto comercial como a nível nacional, os aspetos qualitativos mais notáveis estejam claramente associados à área de origem. As «Olive taggiasche liguri» foram espontaneamente reconhecidas como sendo típicas da área de origem por dois terços da amostra de consumidores do noroeste de Itália e pela maioria dos consumidores a nível nacional, e a sua reputação alargou-se a todos os tipos de produtos atualmente presentes no mercado (azeitonas em salmoura, azeitonas descaroçadas secas, azeitonas descaroçadas em azeite virgem extra e pasta de azeitona).

Determinados aspetos da relação com a área geográfica, nomeadamente a forma como a variedade (genótipo) se adaptou aos fatores naturais, históricos e humanos do ambiente autóctone (fenótipo), contribuíram para reforçar a reputação do produto com base nas suas características.

A azeitona *taggiasca*, que deve o seu nome à povoação de Taggia, onde, no século X, os monges beneditinos plantaram as primeiras árvores, é uma planta caracterizada por uma grande fertilidade e um crescimento vigoroso, mas suscetível a geadas e a temperaturas extremas. Conseguiu aclimatar-se à Ligúria, que tem a forma de um arco com a parte aberta voltada para sul e que ocupa uma estreita faixa de terra entre o mar, o que traz efeitos benéficos em termos de condições meteorológicas e de temperatura, e uma cadeia de montanhas que a protege a norte dos ventos e das baixas temperaturas. A propagação da variedade nesta área tem sido incentivada pela sua dupla utilização (azeitonas de mesa e azeite) e pelo seu vigor vegetativo natural (Gallesio, Pomona 1817-1839), o que significa que pode ser cultivada em terrenos difíceis, assegurando com o seu sistema radicular a manutenção dos muros de pedra seca e contribuindo, assim, para a singularidade e conservação da paisagem típica em socacos da Ligúria, que a UNESCO declarou Património Cultural Imaterial da Humanidade.

Considera-se igualmente que a situação específica do solo, do clima e do ambiente influencia algumas das características específicas das «Olive taggiasche liguri». Tal diz respeito, em primeiro lugar, à doçura, que é superior à de outras azeitonas, quer de cultivares diferentes, quer de azeitonas *taggiasche* não produzidas na Ligúria. O clima da região durante o período vegetativo das drupas (verões quentes, secos, sem variações térmicas extremas, brisas constantes) é propício a uma maturação lenta e homogénea, o que permite aos olivicultores planear a colheita escalonada em função da altitude, tirando assim partido do período mais longo durante o qual o açúcar se acumula nas azeitonas (entre o início da maturação e a maturação completa). Tal é corroborado por alguns estudos estatísticos, que revelam um teor médio de hidratos de carbono mais elevado nas «Olive taggiasche liguri» do que noutras variedades (CERSAA, 2021, e CERSAA – LABCAM, 2024).

Além disso, as mesmas condições climáticas resultantes da localização da Ligúria perto do paralelo 45 (em especial, uma temperatura média mais baixa, sem grandes variações de temperatura e luz diurna menos intensa do que noutras regiões oleícolas) têm um impacto significativo no teor de polifenóis que, sendo estatisticamente inferior ao das outras azeitonas, se manifesta num ligeiro amargor que contrasta agradavelmente com a doçura das azeitonas *taggiasche liguri*.

As características específicas mencionadas, procuradas por muitos consumidores, são comuns aos diferentes tipos de produtos, uma vez que estão presentes na matéria-prima de base, as azeitonas inteiras em salmoura utilizadas para preparação ou transformação subsequente, incluindo a pasta de azeitona, um produto artesanal simples no qual se encontram os mesmos valores organoléticos característicos.

Um aspeto importante da reputação das «Olive taggiasche liguri» é a facilidade de separação do caroço, expressa na análise sensorial. Esta é outra característica específica em que existe uma interação produtiva entre os fatores naturais e humanos na zona: a cultura de sequeiro e a escolha do grau de maturação adequado através da prática da colheita escalonada beneficiam a maturação profunda e progressiva dos tecidos da drupa e do caroço, favorecendo uma polpa firme que se separa facilmente do caroço.

Outro fator humano notável que influencia a reputação das «Olive taggiasche liguri» é o saber-fazer local específico, expresso nos cuidados dedicados à gestão dos olivais, na seleção visual das azeitonas para estabelecer níveis ideais de qualidade e maturação para o fim a que se destinam e na arte das instalações de transformação, cujo elevado número e distribuição demonstram um elevado grau de profissionalismo enraizado no tecido económico e social.

A tradição das famílias de conservar as azeitonas *taggiasche* em salmoura está historicamente documentada desde o século XIX. Após o fim da Segunda Guerra Mundial, e estimulado por estudos específicos, o produto ultrapassou definitivamente os círculos elitistas e domésticos, na sequência da resposta favorável dos consumidores à primeira comercialização em massa do produto. Nas décadas de 1960 e 1970, as «Olive taggiasche liguri» consolidaram a sua reputação como produto de qualidade típico da Ligúria, na sequência do envolvimento de um número cada vez maior de produtores, do reforço da sua posição no mercado e do aumento da gama de tipos de produtos (em salmoura, descaroadas, em azeite e em forma de pasta). Esta reputação, nomeadamente em resultado da crescente utilização do nome no comércio e na linguagem corrente, cresceu ao longo dos anos seguintes (R. De Andreis e A. Giacobbe *Storia della Taggiasca* [História da azeitona *taggiasca*], 2022) através de textos especializados (A. Ricci *Olive da mensa* [Azeitonas de mesa], 2007; F. Lanza *Olive: A Global History* [Azeitona: uma história global], 2011), livros de receitas (*La grande cucina regionale* [A grande cozinha regional], Ligúria, 2005), artigos nos principais jornais nacionais que aparecem repetidamente ao longo da segunda metade do século XX (*Corriere della Sera*, 7 de fevereiro de 2004; *Repubblica*, *Stampa* e *Secolo XIX* em Turismo.it, 22 de junho de 2020), publicidade empresarial (McDonald's, 2022) e publicidade para supermercados (Conad), publicações nos EUA (I. Virbila, *The Review* [A revista], 2011), no Reino Unido (W. Van Grinsven-P. *The Olive Oil Masterclass* [A masterclass do azeite], 2019), na Alemanha (C. Shinharl *Frühling, Sommer, Gemüse!* [Primavera, verão, legumes!], 2015) e em Espanha (Alamy, 2015), blogues em Itália (*la carruba*) e no estrangeiro (Scordo.com: *Italian olives: The lovely Taggiasca olives from Liguria* [Azeitonas italianas: as fantásticas azeitonas *taggiasca* da Ligúria]), bem como através de intervenções de grandes chefes de cozinha e gastrónomos internacionais, como Alain Ducasse (*La Stampa*, 26 de abril de 1998). Estes últimos também deram visibilidade a uma série de pratos tradicionais da Ligúria, dos quais as «Olive taggiasche liguri» são uma parte essencial, destacando-se, antes de mais, o Coelho à Liguriana, cuja receita figura numa cena vista em todo o mundo no filme de Paolo Sorrentino *A Grande Beleza*, que ganhou o Óscar de melhor filme estrangeiro em 2014.

Referência à publicação do caderno de especificações

<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>