

OLIVE TAGGIASCHE LIGURI

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE

Art. 1 Denominazione

L'Indicazione Geografica Protetta "Olive taggiasche liguri" è riservata al prodotto che risponde alle condizioni e ai requisiti del presente disciplinare.

Art. 2 Caratteristiche del prodotto

L'Indicazione Geografica Protetta "Olive taggiasche liguri" designa le olive da mensa (olive in salamoia, olive denocciolate asciutte, olive denocciolate in salamoia, olive denocciolate in olio extravergine di oliva) e la pasta o paté di olive ottenute dalle olive della varietà "taggiasca" prodotte nell'area geografica di cui all'art. 3.

Le "Olive taggiasche liguri", immesse sul mercato dopo il trattamento in salamoia (Olive in salamoia), presentano le seguenti caratteristiche:

Forma: ovale, leggermente allungata, se intere; schiacciata e deformata con taglio o incisione evidenti, se denocciolate;

Pezzatura: calibro minimo 10 mm;

Colore: dal verde al verde violaceo, tipico cangiante fino al testa di moro e nero;

Polpa: dura, se intere; cedevole, elastica, untuosa al tatto, poco fibrosa, se denocciolate;

Consistenza: leggermente croccante, se intere; da morbida a leggermente croccante, se denocciolate.

Aroma: Presenza di fruttato;

Sapore: lievemente acido in buon equilibrio con una leggera nota di amaro, se intere;

Spiccagnolo: mediana $\geq 8,0$ se intere;

Dolce: mediana $\geq 2,0$;

Amaro: mediana $\leq 3,0$;

Le "Olive taggiasche liguri" in salamoia, una volta denocciolate e asciugate, possono essere sottoposte ad eventuali ulteriori trattamenti, consistenti nell'aggiunta di olio extravergine di oliva e/o, senza previa calibratura, nella riduzione in pasta.

Le "Olive taggiasche liguri" nella forma Pasta o Paté di olive presentano le seguenti caratteristiche:

Aspetto al tatto: oleoso, cremoso;

Colore: da marrone a rosso vinoso a testa di moro;

Polpa: oleosa;

Consistenza: fine, spalmabile;

Aroma: Presenza di fruttato;

Sapore: lievemente acido in buon equilibrio con una leggera nota di amaro.

Dolce: mediana $\geq 2,0$;

Amaro: mediana $\leq 3,0$.



La valutazione degli attributi sensoriali delle Olive taggiasche liguri nello stato fisico di base (Olive in salamoia) e nella forma Pasta o Paté di olive è effettuata secondo il “Metodo di analisi sensoriale delle olive da tavola” elaborato dal COI, Documento COI/OT/MO n° 1/Rev. 3, Giugno 2021.

È vietata la forzatura della deamarizzazione con agenti chimici alcalini.

Art. 3 Area geografica di produzione

L'area geografica di produzione delle “Olive taggiasche liguri” comprende l'intero territorio amministrativo della Regione Liguria.

Art. 4 Prova dell'origine

Il processo produttivo viene monitorato documentando per ognuna delle fasi gli input e gli output. In questo modo e attraverso l'iscrizione dei produttori di olive, dei trasformatori e dei confezionatori in appositi elenchi, gestiti dall'organismo di controllo, nonché mediante dichiarazione tempestiva al medesimo organismo delle quantità ottenute, è garantita la tracciabilità del prodotto. Tutte le persone, sia fisiche che giuridiche, iscritte nei rispettivi elenchi saranno assoggettate al controllo da parte di tale struttura, secondo quanto disposto dal disciplinare di produzione e dal relativo piano di controllo.

Art. 5 Metodo di ottenimento

Le condizioni ambientali e di coltura degli oliveti di varietà taggiasca destinati alla produzione delle “olive taggiasche liguri” devono essere quelle tradizionali e caratteristiche della zona e, comunque, atte a conferire alle olive le specifiche caratteristiche qualitative. I sestri di impianto, le forme di allevamento ed i sistemi di potatura devono essere quelli tradizionalmente usati o, comunque, atti a non modificare le caratteristiche delle olive.

Per la produzione delle olive destinate alla indicazione geografica protetta sono da considerarsi idonei gli oliveti compresi nella zona di produzione di cui all'art. 3, i cui terreni, situati prevalentemente in pendenza con disposizione a terrazze, derivano da disgregazione di roccia madre di origine calcarea o scistosa-arenacea, che ha dato origine nel tempo a suoli di medio impasto tendenzialmente più sciolti alle quote più elevate o nelle parti prossime alle zone costiere.

La raccolta delle olive destinate alla indicazione geografica protetta deve essere effettuata entro il 31 marzo di ogni anno. La produzione massima di olive negli oliveti non può superare Kg. 9000 per ettaro.

Le olive, una volta raccolte dalla pianta a mano o con mezzi meccanici, vengono trasportate al luogo di lavorazione in contenitori aerati e sottoposte alle seguenti operazioni preliminari:

Defogliatura;

Lavaggio;

Cernita per l'esclusione di eventuali corpi estranei;

Calibratura allo scopo di eliminare le drupe troppo piccole (inferiori al calibro di 10 mm). Tale operazione può essere anche posticipata al termine della lavorazione, nella fase che precede il confezionamento.



Il ciclo di produzione prevede quindi l'immersione delle drupe in salamoia, ovvero in una soluzione composta da acqua e cloruro di sodio dal 5 al 15%, limiti compresi. La permanenza delle olive in salamoia (maturazione) avviene in contenitori di materiale idoneo agli usi alimentari e deve avere una durata minima di 45 giorni.

Al termine della fase di maturazione le olive sono sottoposte a lavorazioni diverse a seconda della loro destinazione:

Olive in salamoia

Gli ingredienti sono: olive, acqua, sale.

Il prodotto, dopo l'eventuale denocciolatura eseguita a mano o con apposita strumentazione meccanica, viene confezionato tal quale con il liquido di governo in cui è avvenuta la maturazione delle olive, oppure previa sostituzione di tale liquido con una nuova soluzione salina alla percentuale tra il 5 e il 15%, limiti compresi.

Olive denocciolate asciutte o in olio extravergine di oliva

Gli ingredienti nella tipologia "denocciolate asciutte" sono: olive, sale; nella tipologia "denocciolate in olio extravergine di oliva": Olive, olio extravergine di oliva, sale.

Le drupe, dopo la denocciolatura eseguita a mano o con apposita strumentazione meccanica, sono sottoposte a centrifuga per l'asciugatura. Il prodotto così ottenuto viene confezionato tal quale oppure addizionato di olio extravergine di oliva nella percentuale tra il 30 e il 40% del peso delle olive.

Pasta o Paté di olive

Gli ingredienti sono: olive, sale, olio extra vergine di oliva (facoltativo).

La polpa ricavata dall'eliminazione del nocciolo viene macinata finemente fino all'ottenimento di una pasta cremosa e spalmabile. Questa può essere facoltativamente addizionata di olio extravergine di oliva (fino al 40% del peso della pasta).

Seguono il confezionamento e la pastorizzazione.

Sono inoltre ammessi, indipendentemente dallo stato fisico nel quale si trovano le olive: erbe aromatiche, aromi naturali.

Gli acidificanti ammessi sono: acido citrico, acido lattico, aceto di vino.

Durante le lavorazioni sopra indicate e fino al confezionamento il prodotto può essere facoltativamente addizionato di erbe aromatiche o aromatizzato con aromi naturali nonché trattato con acidificanti.

È vietata la forzatura della deamarizzazione con agenti chimici alcalini.

Art. 6 Legame con la zona geografica

Il riconoscimento della indicazione geografica protetta delle olive taggiasche liguri è basato sulla reputazione. Essa trova fondamento in alcune peculiarità del prodotto, che sono avvalorate dalla letteratura scientifica e di settore (CeRSAA, 2021; A. Ricci in Olive e Olio, 2010) e confermate da analisi di laboratorio (LABCAM, CerSAA 2021 e 2024). Tali peculiarità sono oggetto di un largo apprezzamento presso il pubblico e comprendono in particolare: la sensazione gustativa di dolce, alla



quale contribuisce anche un amaro leggero, lo spiccagnolo pronunciato, cioè la facile separazione della polpa dal nocciolo durante la masticazione, il sapore più delicato, E' del resto significativo che gli aspetti qualitativi più noti emergano chiaramente associati al territorio di origine in una ricerca di mercato (Demoskopea 2022), condotta sia su aree di maggiore impatto commerciale e sia a livello nazionale, dalla quale si rileva che la tipicità delle olive taggiasche liguri è riconosciuta in modo spontaneo rispettivamente dai due terzi del campione di consumatori dell'Italia di Nord Ovest e dalla maggioranza di quello nazionale e che la loro reputazione è estesa a tutte le tipologie di prodotto esistenti sul mercato (olive in salamoia, denocciolate asciutte, denocciolate in salamoia, denocciolate in olio extra vergine di oliva, pasta di olive).

Al consolidamento della reputazione basata sulle caratteristiche del prodotto hanno contribuito alcuni aspetti del legame con il territorio e in particolare la saldatura dell'effetto cultivarietale (genotipo) con i fattori naturali, storici e umani dell'ambiente di origine (fenotipo).

La taggiasca, che deve il nome alla località di Taggia nelle cui terre i monaci benedettini nel X secolo impiantarono i primi ceppi, è una pianta caratterizzata da grande fecondità e forza di vegetazione ma che teme il gelo e le temperature estreme. Essa ha potuto acclimatarsi in Liguria in quanto la regione nella sua conformazione di arco aperto verso mezzogiorno occupa una stretta fascia di territorio compresa fra il mare, che le apporta benefici effetti in termini di condizioni atmosferiche e temperatura, e una dorsale montuosa, che la ripara a nord dai venti e dalle temperature rigide. Alla diffusione della varietà in questo particolare areale hanno contribuito inoltre la sua duplice attitudine (olive da mensa e olio) e la naturale vigoria vegetativa (Gallesio, Pomona 1817-1839), che ne ha reso compatibile lo sviluppo su terreni difficili, garantendo con il suo apparato radicale la tenuta dei muri a secco e contribuendo in tal modo alla unicità e conservazione del tipico paesaggio ligure a terrazzamenti, dichiarato dall'UNESCO patrimonio culturale immateriale dell'Umanità.

La specifica situazione pedoclimatica e ambientale è inoltre ritenuta responsabile di alcune peculiarità delle *olive taggiasche liguri*. Ciò riguarda, in primo luogo, il profilo della dolcezza, che è superiore a quella delle altre olive, siano esse provenienti da cultivar diverse che da taggiasche non prodotte in Liguria. Le caratteristiche climatiche della regione nel periodo di crescita delle drupe (estati calde e asciutte, sbalzi termici non estremi, ventilazione costante) favoriscono infatti una loro maturazione lenta e omogenea. Questo consente agli olivicoltori di programmare la raccolta scalare anche sulla base della altitudine dei terreni, sfruttando in tal modo il prolungamento del tempo nel quale si realizza il processo di maggiore accumulo degli zuccheri (quello fra l'invasatura e la piena maturazione). Tale condizione è avvalorata da alcune indagini, le quali evidenziano statisticamente nelle *olive taggiasche liguri* valori medi di carboidrati maggiori rispetto ad altre varietà (CERSAA LABCAM, 2021 e 2024).

Parallelamente quegli stessi aspetti climatici derivanti dalla localizzazione dell'arco ligure verso il 45° parallelo (in particolare: temperature mediamente più basse, escursioni termiche non estreme e luminosità diurne meno intense di quelle osservabili in altre zone olivicole) interferiscono significativamente sul contenuto in polifenoli, che, risultando statisticamente nei valori medi più ridotto rispetto alle altre varietà, si esprime attraverso una nota di amaro leggera e permette quindi di apprezzare maggiormente la sensazione di dolce delle *olive taggiasche liguri*.

Le specificità menzionate, ricercate da un segmento importante di consumatori, sono comuni alle diverse tipologie di prodotto, dal momento che sono presenti nella materia prima di base, le olive intere in salamoia, utilizzate per le successive preparazioni o trasformazioni, compresa la pasta o paté di olive, una semplice elaborazione artigianale nella quale si ritrovano i medesimi caratteristici valori organolettici.



Un aspetto della reputazione di non minore importanza delle *olive taggiasche liguri* è l'elevato valore dello spiccagnolo espresso nell'analisi sensoriale. Si tratta ancora una volta di una specificità nella quale si rinviene una fruttuosa interazione fra fattori naturali e fattori umani del territorio: la coltivazione in asciutta e la scelta del giusto grado di maturazione attraverso la pratica della raccolta scalare favoriscono una maturazione profonda e progressiva dei tessuti delle drupe e del nocciolo, che determina una tendenza della polpa alla compattezza ed al suo facile distacco.

Tra i fattori umani che influenzano la reputazione delle *olive taggiasche liguri* merita una menzione anche lo specifico "saper fare" locale espresso nella cura dedicata alla gestione degli oliveti, nella capacità di selezione visiva delle olive per stabilirne livelli qualitativi e di maturazione ottimali ai fini della loro destinazione e nell'alta artigianalità degli impianti di trasformazione, il cui alto numero e diffusione dimostrano una professionalità ampiamente radicata nel tessuto economico e sociale.

La tradizione delle famiglie di conservare le olive taggiasche in salamoia è storicamente accertata fin dall'Ottocento. Ma il deciso superamento dell'ambito elitario e casalingo, promosso anche da studi specifici, avviene a ridosso del secondo dopoguerra con la risposta favorevole dei consumatori alla introduzione sul mercato delle prime masse critiche di prodotto. Negli anni Sessanta e Settanta del Novecento le *Olive taggiasche liguri*, a seguito del coinvolgimento di un numero sempre maggiore di aziende produttrici, del rafforzamento della posizione di queste sul mercato e del contestuale allargamento della gamma delle referenze (olive in salamoia, denocciolate asciutte, denocciolate in salamoia, denocciolate in olio extra vergine di oliva e pasta o patè di olive), consolidano la reputazione come prodotto di qualità tipico della Liguria. Tale reputazione, anche a seguito di un utilizzo crescente del nome nel commercio e nel linguaggio comune, si allarga negli anni successivi (R. De Andreis e A. Giacobbe Storia della Taggiasca, 2022) attraverso testi specialistici (A. Ricci Olive da mensa, 2007; F. Lanza Olive, A global History, 2011) ricettari (La grande cucina regionale: Liguria, 2005) articoli sulle maggiori testate nazionali comparsi ripetutamente in tutta la seconda metà del Novecento (Corriere della Sera 7 febbraio 2004; Repubblica, Stampa e Secolo XIX in Turismo.it 22 giugno 2020) pubblicità aziendali (McDonald's, 2022) e della GDO (Conad), pubblicazioni negli U.S.A. (I. Virbila The Review, 2011) in Gran Bretagna (W. Van Grinsven-P. The Olive Oil Masterclass, 2019) in Germania (C. Shinharl Frühling, Sommer, Gemüse, 2015) e in Spagna (Alamy, 2015), blog italiani (la carruba) e stranieri (Scordo.com: Italian olives: The lovely Taggiasca olives from Liguria), interventi di grandi cuochi e gastronomi di livello internazionale, come Alain Ducasse (La Stampa, 26.4.1998). Questi ultimi diffondono anche la conoscenza di una serie di piatti della cucina tradizionale ligure con le *olive taggiasche liguri* immancabili protagoniste, e in primo luogo del «coniglio alla ligure», la cui ricetta viene illustrata in una scena, vista in tutto il mondo, de La grande bellezza di Paolo Sorrentino, premio Oscar 2014 quale miglior film straniero.

Art. 7 Organismo di controllo

La verifica del rispetto del presente disciplinare è svolta, conformemente a quanto stabilito dall'art. 37 del Reg. (UE) n. 1151/2012 e successive modificazioni. L'organismo di controllo preposto alla verifica del disciplinare di produzione è: CERSAA Centro Sperimentazione e Assistenza agricola – Area Made in Quality con sede legale in via Quarda Superiore, 16 – 17100 Savona e Sede operativa in Regione Rollo, 98 – 17031 Albenga.

Art. 8 Confezionamento e etichettatura



Il confezionamento viene effettuato in contenitori di materiale idoneo all'uso alimentare. Il peso netto del prodotto varia da 40 g a 5,0 kg. Ove il contenuto sia immerso nel liquido di governo, detto peso è da intendersi riferito al prodotto sgocciolato.

Al fine di salvaguardare la qualità, assicurare la rintracciabilità e garantire il controllo del prodotto immesso in commercio, la lavorazione ed il confezionamento delle "Olive taggiasche liguri" devono essere effettuate nell'area di produzione di cui all'art. 3 per i seguenti motivi: a) garantire l'origine e la tracciabilità del prodotto, evitando il rischio di commistioni con olive di diversa provenienza; b) salvaguardarne la qualità e le caratteristiche tipiche, considerato che il confezionamento riguarda un prodotto delicato e deperibile che non può essere assoggettato a sbalzi di temperatura, lunghe percorrenze e ulteriori manipolazioni, che potrebbero alterarne odore, sapore e consistenza; c) mantenere la tradizione, dal momento che il prodotto deve la sua reputazione anche a pratiche tradizionali di preparazione sedimentate nel tempo e legate all'ambiente di origine; d) garantire la massima trasparenza nei confronti del consumatore, il quale nella denominazione della IGP è portato con fiducia a collegare identità e reputazione del prodotto alla sua origine e provenienza dal territorio ligure.

Ogni confezione di "Olive taggiasche liguri" deve riportare in etichetta:

la denominazione "Olive taggiasche liguri";

la specificazione merceologica a seconda della tipologia: "in salamoia", "denocciolate asciutte", "denocciolate in salamoia", "denocciolate in olio extravergine di oliva", "Pasta o Paté di" con dimensione inferiore a quella della denominazione;

l'espressione "Indicazione Geografica Protetta" o l'acronimo "IGP";

il simbolo previsto dalla normativa comunitaria per le Indicazioni Geografiche Protette;

il logotipo, di seguito riprodotto, composto da quattro cerchi ellittici tratteggiati sovrapposti fra loro e intersecantisi in più punti, a formare una figura che ricorda graficamente l'ovale dell'oliva taggiasca. All'interno dei cerchi sono contenuti: nella parte alta la dicitura "OLIVE TAGGIASCHE LIGURI"; nella parte bassa, a evidenziare l'origine geografica del prodotto, la sagoma della Liguria che, alle due estremità, deborda e si sovrappone ai cerchi. Il lettering utilizzato è MIDO in colore bianco panna Pantone 3-9 C. La sagoma della Liguria e i cerchi sono in colore bianco panna Pantone 3-9 C. Lo sfondo è in colore azzurro mare Pantone 105-6 C



Sono ammesse, come da riproduzioni sotto riportate, una versione monocromatica di colore azzurro mare Pantone 105-6 C o in Scala di Grigio (positivo o negativo) e una versione sul fondo azzurro mare Pantone 105-6 C:





La dimensione del logotipo potrà essere rapportata alle diverse declinazioni di utilizzo, osservando il rispetto di una dimensione minima di 15 mm in altezza.

La denominazione “Olive taggiasche liguri” è intraducibile, ma ad essa potranno essere aggiunte le traduzioni nelle lingue dei paesi nei quali il prodotto viene commercializzato.

Nell’etichettatura, nella presentazione e nella pubblicità delle “Olive taggiasche liguri”:

è vietata l’aggiunta di qualsiasi qualificazione del prodotto non espressamente prevista;

è consentito l’uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi, ragioni sociali o marchi privati purché non siano tali da trarre in inganno il consumatore o evidenzino caratteristiche che il prodotto deve in ogni caso possedere in quanto prescritte dal disciplinare;

è ammesso l’uso di altri riferimenti veritieri e documentabili, ivi compresa l’illustrazione della storia del prodotto e/o aziendale, che siano consentiti dalla normativa vigente e che non siano in contrasto con le finalità e i contenuti del presente disciplinare;

l’uso contestuale di nomi di aziende agricole, tenute, fattorie e la loro localizzazione territoriale sono consentiti solo se il prodotto è stato ottenuto esclusivamente con olive raccolte negli oliveti facenti parte dell’azienda agricola, della tenuta o della fattoria interessata;

è consentito l’uso di marchi collettivi o di certificazione adottati o autorizzati da enti istituzionali non in contrasto con le finalità e i contenuti del presente disciplinare.

Ogni confezione di “Olive taggiasche liguri” della tipologia denocciolate in olio extra vergine di oliva deve riportare in etichetta, oltre alla specificazione merceologica a seconda della tipologia, la percentuale di olio di oliva rispetto al peso netto del totale del prodotto.