

## INNE AKTY

## KOMISJA EUROPEJSKA

**Publikacja wniosku o zatwierdzenie zmiany w specyfikacji produktu, która nie jest zmianą nieznaczną, zgodnie z art. 50 ust. 2 lit. a) rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych**

(2023/C 78/11)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku w sprawie zmian zgodnie z art. 51 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 <sup>(1)</sup> w terminie trzech miesięcy od daty niniejszej publikacji.

WNIOSEK O ZATWIERDZENIE ZMIANY W SPECYFIKACJI PRODUKTU OZNACZONEGO CHRONIONĄ NAZWĄ POCHODZENIA/CHRONIONYM OZNACZENIEM GEOGRAFICZNYM, GDY ZMIANA TA NIE JEST NIEZNACZNA

**Wniosek o zatwierdzenie zmiany zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit pierwszy rozporządzenia (UE) nr 1151/2012**

**„Riviera Ligure”**

**Nr UE: PDO-IT-1540-AM03 – 4.6.2021**

**ChNP (X) ChOG ( )**

**1. Grupa składająca wniosek i mająca uzasadniony interes**

Consorzio per la tutela dell'olio extravergine di oliva DOP Riviera Ligure [Konsorcjum na rzecz ochrony oliwy z oliwek najwyższej jakości z pierwszego tłoczenia o ChNP „Riviera Ligure”], Via T. Schiva, 29 – 18100 Imperia, Italia; tel. +39 0183767924; faks +39 0183769039; e-mail: info@oliorivieraligure.it

Konsorcjum na rzecz ochrony oliwy z oliwek najwyższej jakości z pierwszego tłoczenia o ChNP „Riviera Ligure” składa się z producentów ChNP „Riviera Ligure”. Jest ono upoważnione do złożenia wniosku o zatwierdzenie zmiany zgodnie z art. 13 ust. 1 rozporządzenia Ministerstwa Polityki Rolnej, Żywnościowej i Leśnej nr 12511 z dnia 14 października 2013 r.

**2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie**

Włochy

**3. Punkt w specyfikacji produktu, którego dotyczą zmiany**

- Nazwa produktu
- Opis produktu
- Obszar geograficzny
- Dowód pochodzenia

<sup>(1)</sup> Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.

- Metoda produkcji
- Związek
- Etykietowanie
- Inne: pakowanie

#### 4. Rodzaj zmian

- Zmiana specyfikacji zarejestrowanego produktu oznaczonego ChNP lub ChOG, niekwalifikująca się do uznania za nieznaczną zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit trzeci rozporządzenia (UE) nr 1151/2012.
- Zmiana specyfikacji zarejestrowanego produktu oznaczonego ChNP lub ChOG, dla których jednolity dokument (lub dokument mu równoważny) nie został opublikowany, niekwalifikująca się do uznania za nieznaczną zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit trzeci rozporządzenia (UE) nr 1151/2012.

#### 5. Zmiany

Opis produktu, do którego odnosi się nazwa

*Stosowanie nazwy „Riviera Ligure”*

Zmiana dotycząca pkt 1 specyfikacji produktu oraz pkt 4.2 opublikowanego streszczenia stanowiącego obecnie pkt 3.2 jednolitego dokumentu.

- Stosowany poprzednio termin „kontrolowana nazwa pochodzenia” został zastąpiony terminem „chroniona nazwa pochodzenia” w całej specyfikacji.
- Wprowadzono możliwość stosowania nazwy „Riviera Ligure” w odniesieniu do całej oliwy otrzymywanej na określonym obszarze geograficznym, dzięki czemu nie ma już obowiązku stosowania dodatkowych informacji geograficznych.
- Poprawiono informację geograficzną, ponieważ zawierała błąd w przedmiotowym punkcie.

Obecne brzmienie specyfikacji produktu:

„Kontrolowana nazwa pochodzenia »Riviera Ligure«, uzupełniona jedną z następujących dodatkowych informacji geograficznych: »Riviera dei Fiori«, »Riviera del Ponente Savonese« oraz »Riviera del Levante« jest zarezerwowana dla oliwy z oliwek najwyższej jakości z pierwszego tłoczenia, która spełnia warunki i wymogi określone w niniejszej specyfikacji produktu”.

*Nowe brzmienie:*

„Chroniona nazwa pochodzenia »Riviera Ligure« jest zarezerwowana dla oliwy z oliwek najwyższej jakości z pierwszego tłoczenia, która spełnia warunki i wymogi określone w niniejszej specyfikacji produktu”.

Zmiana ta stanowi reakcję na pilną potrzebę producentów. W chwili rejestracji nazwy ChNP produkty z nazwą „Riviera Ligure” sprzedawano na rynkach lokalnych, gdzie ważne było stosowanie dodatkowych informacji geograficznych. Dzięki sprzedaży produktu na większych rynkach i jego wieloletniej promocji stało się jasne, że stosowanie nazwy „Riviera Ligure” bez konieczności uzupełniania jej dodatkowymi informacjami geograficznymi stanowi o wiele skuteczniejszy sposób prezentacji i promocji produktu. Podmioty mają jednak swobodę wyboru, czy skorzystać z tego wariantu, czy też nie.

Dodatkowe informacje geograficzne doprowadziły również do ograniczenia liczby producentów, którzy mogli używać nazwy „Riviera Ligure”, ponieważ ograniczenia związane z odmianami oliwek stosowanymi w poszczególnych podobszarach utrudniały przestrzeganie systemu kontroli. Dlatego możliwość stosowania nazwy „Riviera Ligure” na całym obszarze geograficznym pozwoli na zwiększenie liczby podmiotów mogących posługiwać się przedmiotową nazwą pochodzenia.

*Opis produktu*

Zmiana dotycząca pkt 7 specyfikacji produktu, pkt 4.2 opublikowanego streszczenia oraz pkt 3.2 jednolitego dokumentu

- Zgodnie z powyższymi zmianami proponuje się wprowadzenie jednego zestawu właściwości w momencie wprowadzenia do obrotu.

Obecne brzmienie specyfikacji produktu:

- „1. Wprowadzana do obrotu oliwa z oliwek najwyższej jakości z pierwszego tłoczenia o kontrolowanej nazwie pochodzenia »Riviera Ligure« i dodatkowej informacji geograficznej »Riviera dei Fiori« musi posiadać następujące właściwości:

Barwa: od żółtej do żółtozielonej

Deskryptory oceny organoleptycznej (COI/T.20/Doc. nr 22):

w przypadku oceny organoleptycznej mediana błędu musi wynosić 0

Aromat owocowy: mediana  $\geq 3$

Ostry posmak: mediana  $\leq 2$

Goryczka: mediana  $\leq 2$

Łagodny smak: mediana  $\geq 4$

Maksymalna całkowita kwasowość, wyrażona jako zawartość wagowa kwasu oleinowego: nie przekracza 0,5 grama na 100 gramów oliwy

Liczba nadtlenkowa:  $\leq 17$  mEq O<sub>2</sub>/kg

K232  $\leq 2,30$

K270  $\leq 0,160$

2. Wprowadzana do obrotu oliwa z oliwek najwyższej jakości z pierwszego tłoczenia o kontrolowanej nazwie pochodzenia »Riviera Ligure« i dodatkowej informacji geograficznej »Riviera del Ponente Savonese« musi posiadać następujące właściwości:

Barwa: od żółtej do żółtozielonej

Deskryptory oceny organoleptycznej (COI/T.20/Doc. nr 22):

w przypadku oceny organoleptycznej mediana błędu musi wynosić 0

Aromat owocowy: mediana  $\geq 3$

Ostry posmak: mediana  $\leq 2,5$

Goryczka: mediana  $\leq 2,5$

Łagodny smak: mediana  $\geq 4$

Maksymalna całkowita kwasowość, wyrażona jako zawartość wagowa kwasu oleinowego: nie przekracza 0,5 g na 100 gramów oliwy.

Liczba nadtlenkowa:  $\leq 17$  mEq O<sub>2</sub>/kg

K232  $\leq 2,30$

K270  $\leq 0,160$

3. Wprowadzana do obrotu oliwa z oliwek najwyższej jakości z pierwszego tłoczenia o kontrolowanej nazwie pochodzenia »Riviera Ligure« i dodatkowej informacji geograficznej »Riviera di Levante« musi posiadać następujące właściwości:

Barwa: od żółtej do zielonożółtej

Deskryptory oceny organoleptycznej (COI/T.20/Doc. nr 22):

w przypadku oceny organoleptycznej mediana błędu musi wynosić 0

Aromat owocowy: mediana  $\geq 3$

Ostry posmak: mediana  $\leq 4$

Goryczka: mediana  $\leq 4$

Łagodny smak: mediana  $\geq 4$

Maksymalna całkowita kwasowość, wyrażona jako zawartość wagowa kwasu oleinowego: nie przekracza 0,8 g na 100 gramów oliwy.

Liczba nadtlenkowa:  $\leq 18$  mEq O<sub>2</sub>/kg

K232  $\leq 2,30$

K270  $\leq 0,160$

4. Inne parametry, których nie określono w sposób wyraźny, muszą być zgodne z obowiązującymi przepisami UE.
5. W każdym sezonie wegetacyjnym oliwek konsorcjum na rzecz ochrony określa odpowiednią liczbę reprezentatywnych próbek oliwy, o której mowa w pkt 1, i przechowuje je w optymalnych warunkach w celu wykorzystania jako normy odniesienia podczas przeprowadzania badań organoleptycznych.
6. Formalna identyfikacja oliwy w fazie pakowania musi być przeprowadzona wyłącznie po zakończeniu procedury przewidzianej w planie kontroli zatwierdzonym przez Ministerstwo Polityki Rolnej, Żywnościowej i Leśnej”.

Nowe brzmienie:

- „1. Wprowadzana do obrotu oliwa z oliwek najwyższej jakości z pierwszego tłoczenia o chronionej nazwie pochodzenia »Riviera Ligure« musi posiadać następujące właściwości:

Deskryptory oceny organoleptycznej (COI/T.20/Doc. nr 22):

w przypadku oceny organoleptycznej mediana błędu musi wynosić 0

Aromat owocowy: mediana  $\geq 3,0$

Ostry posmak: mediana  $\leq 5,0$

Goryczka: mediana  $\leq 4,5$

Łagodny smak: mediana  $\geq 2,0$

Maksymalna całkowita kwasowość, wyrażona jako zawartość wagowa kwasu oleinowego: nie przekracza 0,50 grama na 100 gramów oliwy

Liczba nadtlenkowa:  $\leq 17 \text{ mEq O}_2/\text{kg}$

K232  $\leq 2,30$

K270  $\leq 0,16$

2. Inne parametry, których nie określono w sposób wyraźny, muszą być zgodne z przepisami UE”.

Zgodnie z poprzednią zmianą proponuje się wprowadzenie jednego zestawu właściwości w momencie wprowadzenia do obrotu; dzięki temu możliwe jest połączenie właściwości chemicznych, fizycznych i sensorycznych oliwy pochodzącej z obszarów produkcji, z którymi związane są wspomniane trzy dodatkowe informacje geograficzne, a jednocześnie dostarczenie konsumentowi oliwy reprezentującej specyficzne cechy lokalne i odzwierciedlającej ogólną poprawę jakości osiągniętą w ostatnich latach. Poprawa ta, podkreślona za pomocą nowych parametrów opisowych, wynika z wielu czynników, począwszy od większego skupienia się na czynnościach związanych ze zbiorem – w związku z tendencją do wcześniejszych zbiorów, częściowo z powodu zmiany klimatu – po inwestycje technologiczne w urządzenia do mielenia i ekstrakcji. Dlatego uwzględnione maksymalne wartości kwasowości i liczby nadtlenkowej są najbardziej restrykcyjne z dotychczasowych w trzech wspomnianych podobzrach, natomiast wartości K232 i K270 pozostają bez zmian. Z doświadczeń ostatnich lat – charakteryzujących się wcześniejszym dojrzewaniem oliwek i powtarzającymi się suszami, które wpływają na skład frakcji lotnej oraz na niektóre właściwości morfologiczne oliwek – wynika, że konieczna jest częściowa zmiana median deskryptorów stosowanych w ocenie organoleptycznej, aby lepiej odzwierciedlić właściwości oliwy objętej ChNP „Riviera Ligure”, a jednocześnie zagwarantować jej tradycyjne delikatne i aromatyczne cechy.

Postanowiono usunąć parametr dotyczący barwy, ponieważ nie uznaje się go już za wskaźnik jakości oliwy.

Usunięto również punkty 5 i 6, ponieważ stanowią one część planu kontroli.

Wprowadzone uproszczenie oznacza, że pkt 7 ppkt 4 staje się pkt 7 ppkt 2.

#### Obszar geograficzny

Zmiana dotycząca pkt 3 specyfikacji produktu oraz pkt 4.3 opublikowanego streszczenia stanowiącego obecnie pkt 4 jednolitego dokumentu.

- Zgodnie z poprzednimi zmianami w odniesieniu do obszaru produkcji związanego z nazwą „Riviera Ligure” nie podaje się żadnych dodatkowych informacji geograficznych; obszar ten obejmuje terytorium administracyjne w obrębie regionu Liguria, na które składają się wszystkie gminy tworzące obszary produkcyjne, do których odnoszą się trzy dodatkowe informacje geograficzne.



- Jeśli chodzi o dodatkowe informacje geograficzne, dokonano poprawek w nazwach niektórych gmin, ponieważ nazwy te zmieniły się z czasem lub z powodu błędu pisarskiego w poprzednim tekście.
- Niektóre gminy dodano, ponieważ spełniają one wymogi historyczne i agronomiczne, aby stać się częścią obszaru produkcji związanego z nazwą pochodzenia „Riviera Ligure”, z zastosowaniem lub bez zastosowania dodatkowego oznaczenia geograficznego. W momencie rejestracji gminy te były wyłączone z określonego obszaru geograficznego, ponieważ produkcja oliwy odbywała się tam głównie na własne potrzeby. W ostatnich latach prowadzone działania promocyjne i inicjatywy przyczyniły się do wzbudzenia zainteresowania wśród producentów w tych gminach, które ze względu na ciągłość geograficzną, historyczną i agronomiczną mają takie same cechy jak pozostałe gminy tworzące obszar produkcji. Było to spowodowane przede wszystkim ponownym rozkwitem uprawy oliwek dzięki wielu młodym rolnikom, którzy zajęli się uprawą oliwek jako działalnością gospodarczą.

W szczególności:

- Jeżeli chodzi o dodatkową nazwę geograficzną „Riviera dei Fiori”:

poprawiono błędy pisarskie, zmieniając nazwy Costa Rainera, CastelVittorio, Baiardo i Olivetta S. Michele odpowiednio na Costarainera, Castelvittorio, Bajardo i Olivetta San Michele.

Usunięto nazwę S. Biagio, ponieważ prawidłowa nazwa gminy, San Biagio della Cima, została już uwzględniona.

Nazwy dawnych gmin Montalto Ligure i Carpasio zostały zmienione na Montalto Carpasio po połączeniu gmin.

- Jeżeli chodzi o dodatkową nazwę geograficzną „Riviera del Ponente Savonese”:

poprawiono błędy pisarskie, zmieniając nazwy Castel Bianco, Masino i Vezzi Porzio na odpowiednio Castalbianco, Nasino i Vezzi Portio.

- Jeżeli chodzi o dodatkową informację geograficzną „Riviera di Levante”:

poprawiono błędy pisarskie, zmieniając nazwy San Colombano, Certenoli, Borghetto Vara i Santo Stefano Magra na odpowiednio San Colombano Certenoli, Borghetto di Vara i Santo Stefano di Magra.

Nazwa gminy Ortonovo została zmieniona na Luni w wyniku zmiany nazwy.

Ponadto dodano następujące gminy:

Triora (dodatkowa informacja geograficzna „Riviera dei Fiori”);

Calizzano i Osiglia (dodatkowa informacja geograficzna „Riviera del Ponente Savonese”);

Davagna, Brugnato, Carro, Carrodano, Maissano, Rocchetta di Vara, Sesta Godano, Varese Ligure i Zignago (dodatkowa informacja geograficzna Riviera di Levante”).

Obecne brzmienie specyfikacji produktu:

- „1. Obszar produkcji oliwek wykorzystywanych do wytwarzania oliwy z oliwek najwyższej jakości z pierwszego tłoczenia, o której mowa w art. 1, obejmuje obszary, w granicach terytorium administracyjnego regionu Ligurii, na których uprawia się oliwki mogące osiągnąć cechy jakościowe przewidziane w niniejszej specyfikacji produktu: Obszar ten jest zaznaczony na odpowiedniej mapie.
2. Obszar produkcji oliwek przeznaczonych do wytwarzania oliwy z oliwek najwyższej jakości z pierwszego tłoczenia objętej kontrolowaną nazwą pochodzenia »Riviera Ligure«, uzupełnioną dodatkową informacją geograficzną »Riviera dei Fiori«, obejmuje całość obszaru administracyjnego następujących gmin w obrębie granic prowincji Imperia: Cervo, Ranzo, Caravonica, Lucinasco, Camporosso, Chiusavecchia, Dolcedo, Pieve di Teco, Aurigo, Ventimiglia, Taggia, Costa Rainera, Pontedassio, Civezza, San Bartolomeo al Mare, Diano San Pietro, Vasia, Pietrabruna, Pornassio, Vessalico, Molini di Triora, Borgomaro, Diano Castello, Imperia, Diano Marina, Borghetto d'Arroschia, Cipressa, Castellaro, Dolceacqua, Cesio, Chiusanico, Airole, Montalto Ligure, Castel Vittorio, Isolabona, Vallebona, Sanremo, Baiardo, Diano Arentino, Badalucco, Ceriana, Perinaldo, Prelà, Pigna, Apricale, Villa Faraldi, Vallecrosia, S.Biagio, Bordighera, Soldano, Ospedaletti, Seborga, Olivetta S.Michele, Rocchetta Nervina, Carpaso, San Lorenzo al Mare, Santo Stefano al Mare, Riva Ligure, Pompeiana, Terzorio, Aquila d'Arroschia, Armo, Rezzo, San Biagio della Cima, Cosio di Arroscia, Montegrosso Pian Latte i Mendatica.

3. Obszar produkcji oliwek przeznaczonych do wytwarzania oliwy z oliwek najwyższej jakości z pierwszego tłoczenia objętej kontrolowaną nazwą pochodzenia »Riviera Ligure«, uzupełnioną dodatkową informacją geograficzną »Riviera del Ponente Savonese«, obejmuje całość obszaru administracyjnego następujących gmin w obrębie granic prowincji Savona: Orco Feglino, Finale Ligure, Quiliano, Vendone, Andora, Boissano, Calice Ligure, Noli, Stellanello, Balestrino, Arnasco, Tovo San Giacomo, Alassio, Testico, Casanova Lerrone, Loano, Albenga, Ceriale, Cisano sul Neva, Giustenice, Villanova d'Albenga, Toirano, Celle Ligure, Laigueglia, Onzo, Ortovero, Vado Ligure, Varazze, Pietra Ligure, Garlenda, Albisola Superiore, Castel Bianco, Savona, Albisola Marina, Borghetto Santo Spirito, Bergeggi, Borgio Verezzi, Castelvecchio di Rocca Barbena, Erli, Magliolo, Masino, Rialto, Spotorno, Vezzi Porzio, Stella i Zuccarello.
4. Obszar produkcji oliwek przeznaczonych do wytwarzania oliwy z oliwek najwyższej jakości z pierwszego tłoczenia objętej kontrolowaną nazwą pochodzenia »Riviera Ligure«, uzupełnioną dodatkową informacją geograficzną »Riviera di Levante«, obejmuje całość obszaru administracyjnego następujących gmin w obrębie granic prowincji Genua i La Spezia – prowincja Genua: Orero, Coreglia Ligure, Borzonasca, Leivi, Ne, Carasco, Lavagna, Genova, Rapallo, San Colombano Certenoli, Recco, Chiavari, Bogliasco, Castiglione Chiavarese, Cogorno, Sestri Levante, Casarza Ligure, Moneglia, Sori, Santa Margherita Ligure, Zoagli, Avegno, Pieve Ligure, Camogli, Portofino, Arenzano, Bargagli, Cicagna, Cogoleto, Favale di Malvaro, Lorsica, Lumarzo, Mezzanego, Moconesi, Neirone, Tribogna, Uscio, Mele i Sant'Olcese; prowincja La Spezia: Ameglia, Vernazza, Framura, Deiva Marina, Follo, Vezzano Ligure, La Spezia, Arcola, Bolano, Beverino, Pignone, Borghetto Vara, Ortonovo, Castelnuovo Magra, Sarzana, Lerici, Bonassola, Levanto, Santo Stefano Magra, Monterosso al Mare, Portovenere, Riomaggiore, Calice al Cornoviglio i Riccò del Golfo”.

#### Nowe brzmienie:

- „1. Obszar produkcji i tłoczenia oliwy z oliwek najwyższej jakości z pierwszego tłoczenia »Riviera Ligure« obejmuje obszary uprawy oliwek na terenie wszystkich gmin, o których mowa w pkt 2, 3 i 4 poniżej.
2. Obszar produkcji i tłoczenia oliwy z oliwek najwyższej jakości z pierwszego tłoczenia objętej chronioną nazwą pochodzenia »Riviera Ligure«, uzupełnioną dodatkową informacją geograficzną »Riviera dei Fiori«, obejmuje całość obszaru administracyjnego następujących gmin w obrębie granic prowincji Imperia: Cervo, Ranzo, Caravonica, Lucinasco, Camporosso, Chiusavecchia, Dolcedo, Pieve di Teco, Aurigo, Ventimiglia, Taggia, Costarainera, Pontedassio, Civezza, San Bartolomeo al Mare, Diano San Pietro, Vasia, Pietrabruna, Pornassio, Vessalico, Molini di Triora, Borgomaro, Diano Castello, Imperia, Diano Marina, Borghetto d'Arroschia, Cipressa, Castellaro, Dolceacqua, Cesio, Chiusanico, Airole, Montalto Carpasio, Castelvittorio, Isolabona, Vallebona, Sanremo, Bajardo, Diano Arentino, Badalucco, Ceriana, Perinaldo, Prelà, Pigna, Apricale, Villa Faraldi, Vallecrosia, San Biagio della Cima, Bordighera, Soldano, Ospedaletti, Seborga, Olivetta San Michele, Rocchetta Nervina, San Lorenzo al Mare, Santo Stefano al Mare, Riva Ligure, Pompeiana, Terzorio, Aquila d'Arroschia, Armo, Rezzo, Cosio di Arroschia, Montegrosso Pian Latte, Mendatica i Triora.
3. Obszar produkcji i tłoczenia oliwy z oliwek najwyższej jakości z pierwszego tłoczenia objętej chronioną nazwą pochodzenia »Riviera Ligure«, uzupełnioną dodatkową informacją geograficzną »Riviera del Ponente Savonese«, obejmuje całość obszaru administracyjnego następujących gmin w obrębie granic prowincji Savona: Orco Feglino, Finale Ligure, Quiliano, Vendone, Andora, Boissano, Calice Ligure, Noli, Stellanello, Balestrino, Arnasco, Tovo San Giacomo, Alassio, Testico, Casanova Lerrone, Loano, Albenga, Ceriale, Cisano sul Neva, Giustenice, Villanova d'Albenga, Toirano, Celle Ligure, Laigueglia, Onzo, Ortovero, Vado Ligure, Varazze, Pietra Ligure, Garlenda, Albisola Superiore, Castelbianco, Savona, Albisola Marina, Borghetto Santo Spirito, Bergeggi, Borgio Verezzi, Castelvecchio di Rocca Barbena, Erli, Magliolo, Nasino, Rialto, Spotorno, Vezzi Portio, Stella, Zuccarello, Calizzano i Osiglia.
4. Obszar produkcji i tłoczenia oliwy z oliwek najwyższej jakości z pierwszego tłoczenia objętej chronioną nazwą pochodzenia »Riviera Ligure«, uzupełnioną dodatkową informacją geograficzną »Riviera di Levante«, obejmuje całość obszaru administracyjnego następujących gmin w obrębie granic prowincji Genua i La Spezia: prowincja Genua: Orero, Coreglia Ligure, Borzonasca, Leivi, Ne, Carasco, Lavagna, Genova, Rapallo, San Colombano Certenoli, Recco, Chiavari, Bogliasco, Castiglione Chiavarese, Cogorno, Sestri Levante, Casarza Ligure, Moneglia, Sori, Santa Margherita Ligure, Zoagli, Avegno, Pieve Ligure, Camogli, Portofino, Arenzano, Bargagli, Cicagna, Cogoleto, Favale di Malvaro, Lorsica, Lumarzo, Mezzanego, Moconesi, Neirone, Tribogna, Uscio, Mele, Sant'Olcese i Davagna. prowincja La Spezia: Ameglia, Vernazza, Framura, Deiva Marina, Follo, Vezzano Ligure, La Spezia, Arcola, Bolano, Beverino, Pignone, Borghetto di Vara, Luni, Castelnuovo Magra, Sarzana, Lerici, Bonassola, Levanto, Santo Stefano di Magra, Monterosso al Mare, Portovenere, Riomaggiore, Calice al Cornoviglio, Riccò del Golfo, Brugnato, Carro, Carrodano, Maissano, Rocchetta di Vara, Sesta Godano, Varese Ligure i Zignago”.

### Dowód pochodzenia

Zmiana dotycząca pkt 4 specyfikacji produktu i pkt 4.4 streszczenia

Zmiana ta nie ma wpływu na jednolity dokument.

— Dowód pochodzenia przereferowano, przedstawiając w skrócie zasady dotyczące systemu kontroli.

Obecne brzmienie specyfikacji produktu:

„Każdy etap procesu produkcji musi być monitorowany, a wszystkie nakłady i produkty są rejestrowane. Wszystkie strony uczestniczące w łańcuchu zobowiązane są do wypełnienia odpowiednich dokumentów, które towarzyszą każdej partii oliwek lub oliwy podczas transportu i zawierają wszystkie informacje potrzebne do zagwarantowania pochodzenia produktu. Dokumenty te muszą być przesłane do jednostki certyfikującej, która sprawdzi je podczas inspekcji wraz z rejestrami działań podjętych w celu zapewnienia identyfikowalności produktu. W ten sposób zapewnia się identyfikowalność produktu (w całym łańcuchu produkcji), którą gwarantuje również rejestrowanie producentów i pakujących w wykazach prowadzonych w tym celu przez jednostkę certyfikującą oraz terminowe zgłaszanie jednostce certyfikującej wyprodukowanych ilości produktu. Plantatorzy oliwek, których gaje oliwne są objęte systemem kontroli, wskazują oliwki przeznaczone do oznaczenia chronioną nazwą pochodzenia »Riviera Ligure«, uprawiając je osobno, a także przekazują jednostce certyfikującej informacje dotyczące postępowania z produktem i produkcji w trakcie sezonu. Wszystkie podmioty (osoby fizyczne lub prawne) wpisane do tych wykazów podlegają kontroli prowadzonej przez jednostkę certyfikującą zgodnie ze specyfikacją produktu i powiązaniem planem kontroli”.

Nowe brzmienie:

1. *Każdy etap procesu produkcji jest monitorowany, a wszystkie nakłady i produkty są rejestrowane. W ten sposób zapewnia się identyfikowalność produktu, którą gwarantuje również rejestrowanie gajów oliwnych, producentów, przetwórców, pośredników i pakujących w wykazach prowadzonych w tym celu przez jednostkę certyfikującą.*
2. *Wszystkie osoby fizyczne i prawne wpisane do stosownych wykazów podlegają kontroli prowadzonej przez jednostkę certyfikującą, zgodnie ze specyfikacją produktu i odpowiednim planem kontroli”.*

### Metoda produkcji

#### Odmiany oliwek

Zmiana dotycząca pkt 2 obowiązującej specyfikacji produktu oraz pkt 3.3 jednolitego dokumentu dotyczącego odmian oliwek

- Zgodnie ze zmianą, o której mowa w poprzednim punkcie, umożliwiono używanie nazwy „Riviera Ligure”, której może towarzyszyć jedna z dodatkowych informacji geograficznych, w przypadku oliwy otrzywanej z oliwek określonych odmian rosnących w dowolnym miejscu na obszarze produkcji.
- Wprowadzono możliwość używania odmiany Frantoio.

Obecne brzmienie specyfikacji produktu:

1. Kontrolowaną nazwę pochodzenia »Riviera Ligure«, uzupełnioną dodatkową informacją geograficzną »Riviera dei Fiori«, można stosować wyłącznie w odniesieniu do oliwy z oliwek najwyższej jakości z pierwszego tłoczenia otrzywanej z oliwek uprawianych w gajach oliwnych, w których odmiana Taggiasca stanowi co najmniej 90 % upraw. Można również stosować inne odmiany rosnące w gaju, pod warunkiem że nie stanowią one więcej niż 10 % upraw.
2. Kontrolowaną nazwę pochodzenia »Riviera Ligure«, uzupełnioną dodatkową informacją geograficzną »Riviera del Ponente Savonese«, można stosować wyłącznie w odniesieniu do oliwy z oliwek najwyższej jakości z pierwszego tłoczenia otrzywanej z oliwek uprawianych w gajach oliwnych, w których odmiana Taggiasca stanowi co najmniej 50 % upraw. Można również stosować inne odmiany rosnące w gaju, pod warunkiem że nie stanowią one więcej niż 50 % upraw.
3. Kontrolowaną nazwę pochodzenia »Riviera Ligure«, uzupełnioną dodatkową informacją geograficzną »Riviera di Levante«, można stosować wyłącznie w odniesieniu do oliwy z oliwek najwyższej jakości z pierwszego tłoczenia otrzywanej z oliwek uprawianych w gajach oliwnych, w których odmiany Lavagnina, Razzola, Pignola lub lokalne rodzime kultury stanowią co najmniej 65 % upraw (oddzielnie albo w połączeniu ze sobą). Można również stosować inne odmiany rosnące w gaju, pod warunkiem że nie stanowią one więcej niż 35 % upraw”.

Nowe brzmienie:

„Oliwa z oliwek najwyższej jakości z pierwszego tłoczenia »Riviera Ligure«, której może towarzyszyć jedna z dodatkowych informacji geograficznych, musi być otrzymywana z następującej odmiany lub następujących lokalnych odmian oliwek (których najpowszechniejsze synonimy wskazano w nawiasach), występujących w gajach oliwnych na terytorium określonym w pkt 3, oddzielnie albo w połączeniu ze sobą: Arnasca, Carparina, Castelnovina, Colombaia, Cozzanina, Cozzanone, Fianđola, Frantoio, Finalina, Lantesca (lub Mattea, Pertegara), Lavagnina, Leccino, Liccione (lub Lizzone, Olivastrone), Merlina, Mortellina, Mortina, Negrea, Nostrale, Olivella, Olivotto, Pignola, Prempesa (lub Principina), Razzola, Rondino, Rossese, Taggiasca (lub Gentile, Giuggiolina), Taggiasca di Feglino i Toso”.

Okazało się, że na tym obszarze istnieją odmiany, które wywodzą się w szczególności od odmiany Frantoio i które z czasem przystosowały się, dzięki czemu stały się odmianami rodzimymi; jest więc oczywiste, że konieczne jest zaangażowanie jak największej liczby zainteresowanych plantatorów oliwek. Ponadto analizy laboratoryjne wykazały, że oliwa uzyskana z tych odmian spełnia właściwości określone dla oliwy z oliwek najwyższej jakości z pierwszego tłoczenia „Riviera Ligure”.

Usunięcie wcześniejszych ograniczeń dotyczących odmian używanych do produkcji oliwy z oliwek najwyższej jakości z pierwszego tłoczenia „Riviera Ligure” nie wpływa na specyfikę produktu. Jest tak dzięki temu, że w przeciętnym roku prawie cała oliwa produkowana pod tą nazwą pochodzi z przetwarzania oliwek jednej odmiany: Taggiasca. Odmiana ta, uprawiana pod tą nazwą w prowincjach Imperia i Savona, przystosowała się także do specyfiki Ligurii i dała początek odmianom o innych nazwach, takich jak Lavagnina w prowincji Genua czy Razzola w prowincji La Spezia. Fakt, że wszystkie oliwki uprawiane w Ligurii pochodzą ze wspólnego szczepu, został zauważony na początku XIX w. przez najwybitniejszego włoskiego botanika Giorgio Galesio. Ustalił on, że istnieje jeden rodzaj drzewa oliwnego, który nazwał Gentile, a który stopniowo zaczął charakteryzować całe terytorium Ligurii i zyskał różne nazwy w zależności od miejsca uprawy i różnych sposobów przystosowywania się do środowiska w tych miejscach. Oliwa „Riviera Ligure” ma zatem jednolite właściwości, ponieważ różnice między oliwami oznaczonymi trzema różnymi informacjami geograficznymi są znikome i zwykle mogą być wykryte tylko przez doświadczonego degustatora.

#### Cechy charakterystyczne uprawy

Zmiana dotycząca pkt 5 specyfikacji produktu oraz pkt 4.5 opublikowanego streszczenia opisu obszaru uprawy. Zmiana ta nie ma wpływu na jednolity dokument.

— Zgodnie z poprzednimi zmianami przededagowano opis obszaru uprawy, na którym umożliwiono używanie nazwy „Riviera Ligure”, której może towarzyszyć jedna z dodatkowych informacji geograficznych: opis obszaru uprawy jest teraz zwięzły, przy czym jeden opis obejmuje poszczególne podobszary uwzględnione w obowiązującej specyfikacji.

Obecne brzmienie:

- „3. Odpowiednie są więc gaje oliwne na wzgórzach o średnim lub dużym nachyleniu, prowadzone głównie w formie tarasów, położone na obszarze wskazanym w pkt 3 powyżej, rosnące na glebach powstałych w wyniku rozdrobnienia skały macierzystej pochodzenia wapiennego.
4. Do produkcji oliwy z oliwek najwyższej jakości z pierwszego tłoczenia objętej chronioną nazwą pochodzenia »Riviera Ligure« uzupełnioną informacją geograficzną »Riviera dei Fiori« nadają się gaje oliwne znajdujące się na obszarze produkcji określonym w pkt 3 ppkt 2, ułożone w formie tarasów na terenach o mniejszym lub większym nachyleniu, na których w wyniku mechanicznego rozdrobnienia skały macierzystej pochodzenia wapiennego (eocen) tworzyły się warstwy, a następnie z czasem gleby średnie, które na większych wysokościach stają się luźniejsze.
5. Do produkcji oliwy z oliwek najwyższej jakości z pierwszego tłoczenia objętej kontrolowaną nazwą pochodzenia »Riviera Ligure«, uzupełnioną informacją geograficzną »Riviera del Ponente Savonese«, nadają się gaje oliwne znajdujące się na obszarze produkcji określonym w pkt 3 ppkt 3, ułożone w formie tarasów na terenach nachylnych, z wyłączeniem równiny Albenga, na których skała macierzysta pochodzenia wapiennego uległa wpływom zjawisk meteorologicznych i cieków wodnych, dając początek glebom średnim, na ogół głębokim, które na większych wysokościach stają się luźniejsze i bardziej przepuszczalne dzięki obecności łupków.

6. Do produkcji oliwy z oliwek najwyższej jakości z pierwszego tłoczenia objętej kontrolowaną nazwą pochodzenia »Riviera Ligure«, uzupełnioną informacją geograficzną »Riviera di Levante«, nadają się gaje oliwne znajdujące się na obszarze produkcji określonym w pkt 3 ppkt 4, ułożone na terenach nachylonych w formie tarasów wspartych od strony wybrzeża murami z kamieni bez zaprawy, których gleba, pochodząca z miocenu i eocenu oraz wywodząca się ze skały macierzystej, w głębi ładu jest głównie wapienna, a na wybrzeżu łupkowa/piaszczysta. W głębi ładu występują gleby średnie z dużą ilością gliny, natomiast na wybrzeżu są luźne i głównie piaszczyste”.

Nowe brzmienie:

- „3. Do produkcji oliwy z oliwek najwyższej jakości z pierwszego tłoczenia objętej chronioną nazwą pochodzenia »Riviera Ligure« nadają się gaje oliwne znajdujące się na obszarze produkcji określonym w pkt 3 ppkt 2, 3 i 4, ułożone w formie tarasów na terenach przeważnie nachylonych, na których z czasem w wyniku rozdrobnienia skały macierzystej pochodzenia wapiennego lub łupkowo-piaszczystego powstały gleby średnie, które na większych wysokościach lub bliżej obszarów przybrzeżnych stają się luźniejsze”.

Celem tej zmiany jest uproszczenie części specyfikacji, która miała charakter wyłącznie opisowy. W wyniku tej zmiany pkt 5 ppkt 7 specyfikacji produktu staje się pkt 5 ppkt 4.

Zmiana dotycząca pkt 5 ppkt 8 specyfikacji produktu oraz pkt 4.5 opublikowanego streszczenia dotyczącego maksymalnej produkcji oliwek. Zmiana ta nie ma wpływu na jednolity dokument.

Obecne brzmienie specyfikacji produktu:

- „8. Maksymalny zbiór oliwek z gajów oliwnych przeznaczonych do produkcji oliwy z oliwek najwyższej jakości z pierwszego tłoczenia objętej kontrolowaną nazwą pochodzenia, o której mowa w pkt 1, nie może przekraczać 7 000 kg z hektara w przypadku plantacji intensywnych. Wydajność oliwek w stosunku do oliwy nie może przekraczać 25 %.
9. Nawet w wyjątkowo urodzajnych latach należy przestrzegać określonych powyżej limitów zbiorów, dokonując dokładnej selekcji, pod warunkiem że łączne plony nie przekraczają maksymalnych limitów określonych powyżej o więcej niż 20 %”.

Nowe brzmienie:

- „5. Maksymalny zbiór oliwek z gajów oliwnych przeznaczonych do produkcji oliwy z oliwek najwyższej jakości z pierwszego tłoczenia objętej chronioną nazwą pochodzenia, o której mowa w pkt 1, nie może przekraczać 9 000 kg z hektara. Wydajność oliwek w stosunku do oliwy nie może przekraczać 25 %”.

Powodem zmiany jest fakt, że podmioty są coraz bardziej wyspecjalizowane w wyniku rozwoju wiedzy technicznej i naukowej oraz dzięki inwestycjom w sprzęt, infrastrukturę i systemy nawadniające. W ciągu 25 lat od rejestracji nazwy poprawiły się metody produkcji, ponieważ plantatorzy oliwek stosują bardziej ostrożne i umiejętne podejście do zarządzania gajami oliwnymi. Kluczowymi czynnikami są w szczególności: lepiej zorganizowane i zaplanowane przycinanie drzew, z poszanowaniem tradycyjnych technik stosowanych na danym obszarze; nawożenie celowe, w tym dolistne, oraz wdrożenie najbardziej innowacyjnych i zrównoważonych strategii walki ze szkodnikami. Techniki te wprowadziło coraz więcej gospodarstw zajmujących się uprawą oliwek, między innymi dzięki wypromowaniu jakości, do którego przyczyniło się rozpowszechnienie nazwy „Riviera Ligure”. Swoją rolę odegrały również inne, obecnie już ustalone, czynniki – od stosowania bardziej wydajnych urządzeń ułatwiających ręczne zbieranie owoców, takich jak otrzaskarki do drzew, po powszechne instalowanie awaryjnych systemów nawadniania w celu łagodzenia skutków ekstremalnych susz.

Ponadto usunięto pkt 5 ppkt 9 specyfikacji produktu dotyczący zwiększonych plonów w wyjątkowo dobrych latach. Usunięcie to jest uzasadnione doświadczeniem z ostatnich kilku lat, które wielokrotnie pokazało, że przepis ten jest trudny do zastosowania ze względu na ogromną zmienność warunków klimatycznych pomiędzy poszczególnymi obszarami, co powoduje różnice w produkcji pomiędzy mikroobszarami w obrębie obszaru produkcji.

Zmiana dotyczy pkt 6 specyfikacji produktu. Zmiana ta nie ma wpływu na jednolity dokument.

— Opis obszaru tłoczenia oliwy został dodany do nazwy w przypadku jej używania bez nazwy geograficznej.

Obecne brzmienie specyfikacji produktu:

1. Obszar tłoczenia oliwy z oliwek najwyższej jakości z pierwszego tłoczenia objętej kontrolowaną nazwą pochodzenia »Riviera Ligure«, uzupełnioną informacją geograficzną »Riviera dei Fiori«, obejmuje całość obszaru administracyjnego gmin, o których mowa w pkt 3 ppkt 2:
2. Obszar tłoczenia oliwy z oliwek najwyższej jakości z pierwszego tłoczenia objętej kontrolowaną nazwą pochodzenia »Riviera Ligure«, uzupełnioną informacją geograficzną »Riviera del Ponente Savonese«, obejmuje całość obszaru administracyjnego gmin, o których mowa w pkt 3 ppkt 3.
3. Obszar tłoczenia oliwy z oliwek najwyższej jakości z pierwszego tłoczenia objętej kontrolowaną nazwą pochodzenia »Riviera Ligure«, uzupełnioną informacją geograficzną »Riviera di Levante«, obejmuje całość obszaru administracyjnego gmin, o których mowa w pkt 3 ppkt 4”.

Nowe brzmienie:

1. *Obszar tłoczenia oliwy z oliwek najwyższej jakości z pierwszego tłoczenia objętej chronioną nazwą pochodzenia »Riviera Ligure«, do której nie dodano jednej z trzech dodatkowych informacji geograficznych, obejmuje całość obszaru administracyjnego gmin tworzących obszar produkcji składający się łącznie z obszarów, do których odnoszą się wspomniane trzy dodatkowe nazwy geograficzne.*
2. *Obszar tłoczenia oliwy z oliwek najwyższej jakości z pierwszego tłoczenia objętej chronioną nazwą pochodzenia »Riviera Ligure«, uzupełnioną informacją geograficzną »Riviera dei Fiori«, obejmuje całość obszaru administracyjnego gmin, o których mowa w pkt 3 ppkt 2:*
3. *Obszar tłoczenia oliwy z oliwek najwyższej jakości z pierwszego tłoczenia objętej chronioną nazwą pochodzenia »Riviera Ligure«, uzupełnioną informacją geograficzną »Riviera del Ponente Savonese«, obejmuje całość obszaru administracyjnego gmin, o których mowa w pkt 3 ppkt 3.*
4. *Obszar tłoczenia oliwy z oliwek najwyższej jakości z pierwszego tłoczenia objętej chronioną nazwą pochodzenia »Riviera Ligure«, uzupełnioną informacją geograficzną »Riviera di Levante«, obejmuje całość obszaru administracyjnego gmin, o których mowa w pkt 3 ppkt 4”.*

W przypadku, gdy nie wskazano żadnej z trzech dodatkowych informacji geograficznych, dodano możliwość tłoczenia oliwy w dowolnym miejscu na terenie gmin wchodzących w skład obszaru produkcji składającego się z obszarów, do których odnoszą się wspomniane trzy dodatkowe informacje geograficzne. Jest to zgodne z faktem, że nie ma już obowiązku określania podobszarów, a także pozwala drobnym producentom, którzy nie mają własnych tłoczni, na korzystanie z najlepszych obiektów zewnętrznych pod względem kosztów i usług, bez przywiązania do tych, które znajdują się w ich konkretnym podobszarze. W pkt 6 specyfikacji produktu zmieniono numerację ppkt 4 i 5, które stały się odpowiednio ppkt 5 i 6.

*Związek z obszarem*

Zmiana dotycząca pkt 8 specyfikacji produktu, pkt 4.6 opublikowanego streszczenia oraz pkt 5 jednolitego dokumentu

Obecne brzmienie specyfikacji produktu:

„Produkt zawdzięcza swoje właściwości określonym warunkom glebowym i klimatycznym: bez wątpienia czynniki środowiskowe tego obszaru i charakterystyczne kultywary nadają oliwie z Ligurii wyjątkowy charakter.

Czynniki te – kultywary charakterystyczne dla Ligurii i środowisko lokalne, które tworzą łącznie klimat i terytorium – oraz fakt, że oliwki z charakterystycznych liguryjskich kultywarów dojrzewają w różnych momentach, pomagają kształtować profil oliwy z oliwek najwyższej jakości z pierwszego tłoczenia objętej ChNP »Riviera Ligure«, która charakteryzuje się równowagą między nutami słodkimi i lekko owocowymi.

Inne czynniki świadczące o związku produktu z obszarem geograficznym to odmiany drzew oliwnych występujące wyłącznie w Ligurii, poziom kwasu oleinowego – który należy do najwyższych w całych Włoszech i jest ściśle związany z odmianami oliwek i lokalnym klimatem – oraz metody uprawy (zwłaszcza zbioru), na które wpływ ma topografia regionu.

Wprowadzenie i rozpowszechnienie drzewa oliwnego tradycyjnie przypisuje się zakonnikom Benedyktynom, którzy w średniowieczu wybierali lokalne odmiany i ulepszyli techniki uprawy oraz przyczynili się do powstania teras i budowy murków z suchych kamieni. Obrót oliwą na wybrzeżu liguryjskim potwierdzają dokumenty pochodzące z Republiki Genui dotyczące administracji i zaopatrzenia miasta: w 1593 r. powstała Magistratura dei Provvisori dell'olio, odpowiedzialna za zapewnienie bezstronności zarządzania tym ważnym dobrem przez zobowiązanie producentów z wybrzeża liguryjskiego do sprzedaży części ich produktów po określonej cenie.

Dokumenty z XVII wieku potwierdzają, że np. książę Mediolanu i książę Sabaudii sprowadzali oliwę z oliwek z wybrzeża liguryjskiego.

Rozwój produkcji oliwy w Ligurii nastąpił w XVIII wieku i spowodował wzrost, głównie na zachodzie, handlu miejscową oliwą. Pod koniec XIX wieku oliwa liguryjska cieszyła się dużą renomą, a jej właściwości były uznawane również za granicą, co potwierdzają książki dotyczące produkcji żywności. Nazwa »Riviera Ligure« sięga epoki, w której Liguria znalazła się pod dominacją dynastii sabaudzkiej i w której »Riviera Genova« (wybrzeże genueńskie) zmieniła nazwę na »Riviera Ligure« (wybrzeże liguryjskie), z którą zostały powiązane wyrażenia »di ponente« i »di levante« odnoszące się do centralnej pozycji, jaką zajmowała Genua. Od czasu zjednoczenia Włoch i rozszerzenia terytorialnego Ligurii, które utrzymało się do dzisiaj (bez obszaru Nicei), termin »Riviera« stał się powszechną nazwą dla produkcji oliwy w regionie.”.

Nowe brzmienie:

„»Riviera Ligure« zawdzięcza swoje właściwości szczególnym warunkom glebowym i klimatycznym obszaru, na którym się znajduje.

Liguria ma kształt łuku, którego ramię skierowane jest na południe. Region ten jest schowany między grzbieciem górskim, który chroni go przed wiatrami i bardzo niskimi temperaturami z północy, a morzem, które stwarza korzystne warunki pogodowe, zwłaszcza pod względem temperatury i wilgotności. Klimat śródziemnomorski oraz warunki glebowe charakteryzujące się przeważającym nachyleniem terenu o glebach o średniej konsystencji stworzyły optymalne warunki dla wzrostu drzew oliwnych, które są uprawiane na prawie całym obszarze do wysokości około 800 m n.p.m., choć głównie wzdłuż zachodniego pasa wybrzeża – Riviera di Ponente.

Do stworzenia korzystnych warunków do uprawy oliwek w Ligurii w znacznym stopniu przyczynili się ludzie, którzy dzięki swej intensywnej pracy ręcznie zbudowali tarasy wsparte murami z kamienia bez zaprawy. Tarasy zapobiegają erozji gleby oraz zapewniają jej napowietrzenie i osuszenie. Prace te były prowadzone przez wieki i miały szczególny wpływ na uprawianą ziemię, dzięki czemu krajobraz liguryjski jest wyjątkowy na skalę światową. Również liguryjskie praktyki uprawy oliwek są wynikiem gromadzonych przez wieki doświadczeń. Począwszy od sposobu przycinania drzew, który tradycyjnie sprzyja naturalnemu wzrostowi drzewa w górę i może wiązać się z bardzo małymi odległościami sadzenia ze względu na brak ziemi, po praktykę rozłożonych w czasie zbiorów, która oznacza, że zbiory trwają przez dłuższy czas, a oliwki są zbierane dopiero wtedy, gdy są idealnie dojrzałe.

Historycznie uważa się, że to mnisi benedyktyńscy (IX w.) jako pierwsi wprowadzili drzewa oliwne w Ligurii. Pierwotna odmiana przyjęła nazwę »Taggiasca« od Taggii, portu handlowego, z którego wysyłano i sprzedawano oliwki.

Fakt, że wszystkie oliwki uprawiane w Ligurii pochodzą ze wspólnego szczepu, został zauważony na początku XIX w. przez najwybitniejszego włoskiego botanika Giorgio Gallesio. Ustalił on, że istnieje jeden rodzaj drzewa oliwnego, który stopniowo zaczął charakteryzować całe terytorium i upowszechnił się pod różnymi nazwami w zależności od miejsca uprawy (Pomona Italiana, 1817). Fakt ten został ostatnio odnotowany w specjalistycznych opracowaniach i badaniach, które potwierdziły, że uprawa oliwek w Ligurii opiera się głównie na historycznej odmianie »Taggiasca«, która nadal jest uprawiana pod tą nazwą w prowincjach Imperia i Savona, oraz na odmianach pochodnych, znanych pod nazwami Lavagnina w prowincji Genua i Razzola w prowincji La Spezia. Z biegiem lat wszystkie najstarsze klony w pełni przystosowały się do środowiska, w którym się zadomowiły, co doprowadziło do powstania niewielkich różnic, które można wykryć jedynie lokalnie (Le varietà di olivo liguri [Odmiany drzew oliwnych w Ligurii], Roberto Barrichello i in., Region Liguria, 2017).

Oliwa »Riviera Ligure« jest bardzo ceniona przez konsumentów, ponieważ jest dobrze zrównoważona, ma wysoką zawartość kwasu oleinowego, a w smaku daje szczególne, lekko słodkie odczucie. Wszystkie te cechy szczególne zależą od czynników naturalnych i ludzkich występujących w środowisku, z którego pochodzą oliwki. Uzyskanie »dobrze zrównoważonego« produktu, w szczególności o smaku, który jest zrównoważony pomiędzy goryczą lub ostrością z jednej strony a owocowością z drugiej, jest wynikiem sprzyjających warunków glebowych i klimatycznych oraz wyboru odpowiedniego momentu na zebranie oliwek, kiedy są one idealnie dojrzałe, poprzez praktykę rozłożonych w czasie zbiorów. Na wysoki poziom kwasu oleinowego wpływa przede wszystkim przewaga odmiany »Taggiasca« i innych odmian genetycznie z nią spokrewnionych. Z kolei na szczególne wrażenie »łagodności«, poszukiwane przez wielu konsumentów, wpływa tendencja do przedłużania zbiorów do późnej pory roku, czego nie robi się w pozostałych regionach Włoch. Ponadto nie należy zapominać, że właściwości »Riviera Ligure« wynikają również z odwiecznego zaangażowania Ligurii w produkcję i handel oliwą z oliwek. Zaangażowanie to wynika zarówno z troski o ziemię, jak i z wiedzy fachowej, które można dostrzec zarówno w zarządzaniu gajami oliwnymi, jak i w zakładach przetwórczych, których duża liczba wydaje się wyraznym znakiem powszechnego profesjonalizmu”.

Treść części dotyczącej związku z obszarem geograficznym pochodzi sprzed ponad 25 lat i nie spełnia już obecnych kryteriów sporządzania specyfikacji produktu i jednolitego dokumentu. Dlatego zaproponowano częściowe przeredagowanie tekstu. W szczególności w nowym tekście w bardziej przejrzysty sposób wyjaśniono przyczyny specyficznego charakteru cech środowiska. W poprzedniej wersji wspomniano o nich jedynie pobieżnie. Więcej uwagi poświęcono również czynnikom ludzkim, zgodnie z przepisami rozporządzenia (UE) 2021/2117 w sprawie gospodarowania glebami i krajobrazem. Fakty historyczne ograniczono do najważniejszych informacji oraz wyjaśniono, że uprawa oliwek w Ligurii wywodzi się ze wspólnego szczepu, a najstarsze klony powoli dostosowywały się do lokalnych mikrośrodków. Ponadto szczegółowo opisano właściwości oliwy z oliwek najwyższej jakości z pierwszego tłoczenia „Riviera Ligure” oraz wpływ, jaki wywierają na te właściwości czynniki ludzkie i środowiskowe.

#### Etykietowanie

Dodano zdanie umożliwiające opcjonalne użycie dodatkowych informacji geograficznych. Tekst pkt 9 został więc przeorganizowany z uwzględnieniem kwestii, o których była już mowa powyżej.

Nowe brzmienie:

*„Nazwę »Riviera Ligure« można uzupełnić jedną z następujących dodatkowych informacji geograficznych: »Riviera dei Fiori«, »Riviera del Ponente Savonese« lub »Riviera di Levante«, jak określono w pkt 3.*

*Czcionka używana do prezentowania dodatkowych informacji geograficznych »Riviera dei Fiori«, »Riviera del Ponente Savonese« i »Riviera di Levante«, jeśli są używane, nie może być większa niż ta używana do prezentowania chronionej nazwy pochodzenia »Riviera Ligure«.*

Zmiana dotycząca pkt 9 ppkt 1 specyfikacji produktu, pkt 4.8 opublikowanego streszczenia oraz pkt 3.6 jednolitego dokumentu dotyczącego informacji, które muszą być umieszczane na etykietach

Dodano następujący tekst:

*„Cechę »łagodna« można umieścić na etykiecie wyłącznie wtedy, gdy mediana cechy »gorzka« i mediana cechy »ostra« są mniejsze lub równe 2,0”.*

Dodanie tego zdania jest odpowiedzią na podwójny wymóg większości przedsiębiorstw, a mianowicie na możliwość udowodnienia, że ich oliwa posiada cechę, która jest wysoko ceniona przez znaczący segment rynku tradycyjnego, a jednocześnie na konieczność dostarczenia konsumentom informacji, które są spójne z informacjami dotyczącymi innych oliw dostępnych na rynku.

Zmiana dotycząca pkt 9 ppkt 2 specyfikacji produktu, pkt 4.8 opublikowanego streszczenia oraz pkt 3.6 jednolitego dokumentu dotyczącego informacji, które muszą być umieszczane na etykietach

Obecne brzmienie specyfikacji produktu:

„2. Stosowanie zgodnie z prawdą nazwisk, nazw spółek i znaków towarowych jest dozwolone, pod warunkiem że nie mają one charakteru reklamowego i nie wprowadzają konsumenta w błąd”.

Nowe brzmienie:

„2. Stosowanie zgodnie z prawdą nazwisk, nazw spółek i znaków towarowych jest dozwolone, pod warunkiem że nie wprowadzają konsumenta w błąd”.

We wskazanym punkcie wyraźniej określono możliwość podawania dodatkowych informacji poza nazwą, z korzyścią dla konsumenta. Poprzednie sformułowanie przez lata prowadziło do pewnych problemów z interpretacją podczas kontroli.

Zmiana dotycząca pkt 9 ppkt 3 obowiązującej specyfikacji produktu oraz pkt 3.6 jednolitego dokumentu dotyczącego dodatkowych informacji umieszczanych na etykietach

Obecne brzmienie specyfikacji produktu:

„Nazwy i lokalizacje gospodarstw, posiadłości i ferm mogą być używane wyłącznie wtedy, gdy produkt został pozyskany wyłącznie z upraw gajów oliwnych w danym gospodarstwie, a oliwa została wytłoczona i zapakowana na obszarze geograficznym określonym w pkt 3 i pkt 5 ppkt 1”.



Nowe brzmienie:

*„Nazwy i lokalizacje gospodarstw rolnych, posiadłości i ferm można dodać do etykiety wyłącznie wtedy, gdy produkt został pozyskany wyłącznie z upraw gajów oliwnych w danym gospodarstwie, danej posiadłości lub fermie”.*

W podpunkcie tym wyjaśniono, z korzyścią dla konsumenta, że gospodarstwa, o których mowa, muszą być gospodarstwami rolnymi, a możliwość podania dodatkowych informacji dotyczących danych geograficznych gospodarstw stała się bardziej przejrzysta dzięki pominięciu zbędnych sformułowań. Poprzednie sformułowanie przez lata prowadziło do pewnych problemów z interpretacją podczas kontroli.

Ponadto dodano punkt, w którym zapewniono możliwość podawania na etykiecie informacji o zastosowanej odmianie lub odmianach.

Nowy punkt ma następujące brzmienie:

*„Dopuszcza się umieszczanie na etykiecie nazw odmian stosowanych do produkcji oliwy objętej chronioną nazwą pochodzenia »Riviera Ligure«, pod warunkiem że istnieje możliwość zidentyfikowania, że produkt odpowiada tym odmianom. Jeżeli oliwa jest produkowana z jednej odmiany, na etykiecie można wskazać tę odmianę, wraz z nazwą zastosowanego kultywaru, pod warunkiem że istnieje możliwość zidentyfikowania, że produkt odpowiada tej odmianie. Każda nazwa zastosowanych odmian lub pojedynczej odmiany musi zostać podana na etykiecie w rozmiarze nie większym niż rozmiar czcionki zastosowanej do zapisania chronionej nazwy pochodzenia »Riviera Ligure«”.*

Powodem zmiany jest konieczność dostarczenia konsumentom ważnych informacji na temat odmiany oliwek zawartych w nazwie, zgodnie z wymaganiami rynku.

Ponadto stosowany poprzednio termin „kontrolowana nazwa pochodzenia” został zastąpiony bardziej poprawnym terminem „chroniona nazwa pochodzenia”.

Inne

Pakowanie

Zmiana dotycząca pkt 9 ppkt 4 specyfikacji produktu i pkt 3.5 dokumentu dotyczącego czynności związanych z pakowaniem

Obecne brzmienie:

Obecne brzmienie specyfikacji produktu:

*„Pakowanie oliwy z oliwek najwyższej jakości z pierwszego tłoczenia o chronionej nazwie pochodzenia, o której mowa w pkt 1, musi odbywać się na obszarze geograficznym określonym w pkt 3 ppkt 1 i pkt 5”.*

Nowe brzmienie:

*„Obszar, na którym pakowana jest oliwa z oliwek najwyższej jakości z pierwszego tłoczenia objęta chronioną nazwą pochodzenia »Riviera Ligure«, obejmuje całość obszaru administracyjnego gmin tworzących obszar produkcji określony w pkt 3 ppkt 1”.*

Punkt ten został przeredagowany, aby dostosować go do możliwości stosowania nazwy „Riviera Ligure” bez dodatkowych informacji geograficznych.

Zmiana dotycząca pkt 9 ppkt 8 specyfikacji produktu oraz pkt 3.5 jednolitego dokumentu dotyczącego wykorzystywanych pojemników

Obecne brzmienie:

*„Oliwa z oliwek najwyższej jakości z pierwszego tłoczenia objęta chronioną nazwą pochodzenia, o której mowa w pkt 1, może być wprowadzana do obrotu wyłącznie w pojemnikach ze szkła o pojemności nieprzekraczającej 10 litrów”.*

Nowe brzmienie:

*„Oliwa z oliwek najwyższej jakości z pierwszego tłoczenia »Riviera Ligure« może być pakowana celem dopuszczenia do konsumpcji w jakimkolwiek pojemniku o maksymalnej pojemności 5 litrów dozwolonym przez obowiązujące przepisy”.*

Zmianę tę wprowadzono ze względu na potrzebę dostosowania przez producentów stosowanych przez nich form opakowań do wymogów rynku.

## JEDNOLITY DOKUMENT

## „Riviera Ligure”

Nr UE: PDO-IT-1540-AM03 – 4.6.2021

ChNP (X) ChOG ( )

1. **Nazwa lub nazwy [ChNP lub ChOG]**

„Riviera Ligure”

2. **Państwo członkowskie lub państwo trzecie**

Włochy

3. **Opis produktu rolnego lub środka spożywczego**3.1. *Typ produktu*

Klasa 1.5. – Oleje i tłuszcze

3.2. *Opis produktu, do którego odnosi się nazwa podana w pkt 1*

Wprowadzana do obrotu oliwa z oliwek najwyższej jakości z pierwszego tłoczenia o chronionej nazwie pochodzenia „Riviera Ligure” musi posiadać następujące właściwości:

Deskryptory oceny organoleptycznej (COI/T.20/Doc. nr 22):

w przypadku oceny organoleptycznej mediana błędu musi wynosić 0

Aromat owocowy: mediana  $\geq 3,0$

Ostry posmak: mediana  $\leq 5,0$

Goryczka: mediana  $\leq 4,5$

Łagodny smak: mediana  $\geq 2,0$

Maksymalna całkowita kwasowość, wyrażona jako zawartość wagowa kwasu oleinowego: nie przekracza 0,50 grama na 100 gramów oliwy

Liczba nadtlenkowa:  $\leq 17$  mEq O<sub>2</sub>/kg

K232  $\leq 2,30$

K270  $\leq 0,16$

3.3. *Pasza (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego) i surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych)*

Oliwa z oliwek najwyższej jakości z pierwszego tłoczenia „Riviera Ligure” musi być otrzymywana z następującej odmiany lub następujących lokalnych odmian oliwek (których najpowszechniejsze synonimy wskazano w nawiasach) występujących w gajach oliwnych oddzielnie albo w połączeniu ze sobą: Arnasca, Carparina, Castelnovina, Colombaia, Cozzanina, Cozzanone, Fiandola, Frantoio, Finalina, Lantesca (lub Mattea, Pertegara), Lavagnina, Leccino, Liccione (lub Lizzone, Olivastrone), Merlina, Mortellina, Mortina, Negrea, Nostrale, Olivella, Olivotto, Pignola, Prempesa (lub Principina), Razzola, Rondino, Rossese, Taggiasca (lub Gentile, Giuggiolina), Taggiasca di Feglino i Toso.

3.4. *Poszczególne etapy produkcji, które muszą odbywać się na określonym obszarze geograficznym*

Wszystkie etapy procesu produkcji, a mianowicie uprawa, zbiory i wytlaczanie oliwy, muszą odbywać się w obrębie określonego obszaru geograficznego.

3.5. *Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itp. produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

Oliwa z oliwek najwyższej jakości z pierwszego tłoczenia „Riviera Ligure” może być pakowana celem dopuszczenia do konsumpcji w jakimkolwiek pojemniku o maksymalnej pojemności 5 litrów dozwolonym przez obowiązujące przepisy.

Pakowanie oliwy z oliwek najwyższej jakości z pierwszego tłoczenia o chronionej nazwie pochodzenia „Riviera Ligure” musi odbywać się na obszarze geograficznym określonym w pkt 4.1.

Aby zagwarantować identyfikowalność i pochodzenie produktu, pakowanie oliwy „Riviera Ligure” musi obowiązkowo odbywać się na określonym obszarze geograficznym. Ze względu na delikatny charakter produktu i konieczność zachowania jego właściwości, obróbka musi być ograniczona do minimum, a kontrole jednostki certyfikującej, w tym na etapie pakowania, muszą być przeprowadzane w taki sposób, aby uniknąć ryzyka mieszania się oliwy różnego pochodzenia, co mogłoby podważyć zaufanie do nazwy.

### 3.6. Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa

Nazwę „Riviera Ligure” można uzupełnić jedną z następujących dodatkowych informacji geograficznych: „Riviera dei Fiori”, „Riviera del Ponente Savonese” lub „Riviera di Levante”, jak określono w pkt 4.

Czcionka używana do prezentowania dodatkowych informacji geograficznych „Riviera dei Fiori”, „Riviera del Ponente Savonese” i „Riviera di Levante”, jeśli są używane, nie może być większa niż ta używana do prezentowania chronionej nazwy pochodzenia „Riviera Ligure”.

Zabronione jest dodawanie jakichkolwiek określeń, które nie zostały wyraźnie przewidziane w specyfikacji produktu, do chronionej nazwy pochodzenia „Riviera Ligure”, w tym następujących przymiotników: „fine” (wyborowa), „scelto” (pierwszej jakości), „selezionato” (wyselekcjonowana), lub „superiore” (najlepsza).

Cechę „łagodna” można umieścić na etykiecie wyłącznie wtedy, gdy mediana cechy „gorzka” i mediana cechy „ostra” są mniejsze lub równe 2,0”.

Stosowanie zgodnie z prawdą nazwisk, nazw spółek i znaków towarowych jest dozwolone, pod warunkiem że nie wprowadzają konsumenta w błąd.

Nazwy i lokalizacje gospodarstw rolnych, posiadłości i ferm można dodać do etykiety wyłącznie wtedy, gdy produkt został pozyskany wyłącznie z upraw gajów oliwnych w danym gospodarstwie, danej posiadłości lub fermie.

Oprócz dodatkowej informacji geograficznej dopuszcza się umieszczanie na etykiecie nazw odmian stosowanych do produkcji oliwy objętej chronioną nazwą pochodzenia „Riviera Ligure”, pod warunkiem że istnieje możliwość zidentyfikowania, że produkt odpowiada tym odmianom. Jeżeli oliwa jest produkowana z jednej odmiany, na etykiecie można wskazać tę odmianę, wraz nazwą zastosowanego kultywaru, pod warunkiem że istnieje możliwość zidentyfikowania, że produkt odpowiada tej odmianie. Każda nazwa zastosowanych odmian lub pojedynczej odmiany musi zostać podana na etykiecie w rozmiarze nie większym niż rozmiar czcionki zastosowanej do zapisania chronionej nazwy pochodzenia „Riviera Ligure”.

W przypadku stosowania innej nazwy geograficznej w celu określenia gmin, dzielnic, posiadłości lub gospodarstw, z których oliwa faktycznie pochodzi, należy je podać czcionką o wielkości nie większej niż połowa czcionki użytej do napisania chronionej nazwy pochodzenia „Riviera Ligure”.

Chroniona nazwa pochodzenia „Riviera Ligure” musi być umieszczona na etykiecie czytelną i nieusuwalną czcionką w kolorze mocno kontrastującym z kolorem tła etykiety i w taki sposób, aby wyraźnie odróżniała się od pozostałych informacji umieszczonych na etykiecie.

Na etykiecie musi być podany rok produkcji oliwek, z których wytłoczono oliwę.

## 4. Zwięzłe określenie obszaru geograficznego

1. Obszar produkcji i tłoczenia oliwy z oliwek najwyższej jakości z pierwszego tłoczenia „Riviera Ligure” obejmuje obszary uprawy oliwek na terenie wszystkich gmin, o których mowa w pkt 2, 3 i 4 poniżej.
2. Obszar produkcji i tłoczenia oliwy z oliwek najwyższej jakości z pierwszego tłoczenia objętej chronioną nazwą pochodzenia „Riviera Ligure”, uzupełnioną dodatkową informacją geograficzną „Riviera dei Fiori”, obejmuje całość obszaru administracyjnego następujących gmin w obrębie granic prowincji Imperia: Cervo, Ranzo, Caravonica, Lucinasco, Camporosso, Chiusavecchia, Dolcedo, Pieve di Tecco, Aurigo, Ventimiglia, Taggia, Costarainera, Pontedassio, Civezza, San Bartolomeo al Mare, Diano San Pietro, Vasia, Pietrabruna, Pornassio, Vessalico, Molini di Triora, Borgomaro, Diano Castello, Imperia, Diano Marina, Borghetto d'Arroscia, Cipressa, Castellaro,

Dolceacqua, Cesio, Chiusanico, Airole, Montalto Carpasio, Castelvittorio, Isolabona, Vallebona, Sanremo, Bajardo, Diano Arentino, Badalucco, Ceriana, Perinaldo, Prelà, Pigna, Apricale, Villa Faraldi, Vallecrosia, San Biagio della Cima, Bordighera, Soldano, Ospedaletti, Seborga, Olivetta San Michele, Rocchetta Nervina, San Lorenzo al Mare, Santo Stefano al Mare, Riva Ligure, Pompeiana, Terzorio, Aquila d'Arroschia, Armo, Rezzo, Cosio di Arroschia, Montegrosso Pian Latte, Mendatica i Triora.

3. Obszar produkcji i tłoczenia oliwy z oliwek najwyższej jakości z pierwszego tłoczenia objętej chronioną nazwą pochodzenia „Riviera Ligure”, uzupełnioną dodatkową informacją geograficzną „Riviera del Ponente Savonese”, obejmuje całość obszaru administracyjnego następujących gmin w obrębie granic prowincji Savona: Orco Feglino, Finale Ligure, Quiliano, Vendone, Andora, Boissano, Calice Ligure, Noli, Stellanello, Balestrino, Arnasco, Tovo San Giacomo, Alassio, Testico, Casanova Lerrone, Loano, Albenga, Ceriale, Cisano sul Neva, Giustenice, Villanova d'Albenga, Toirano, Celle Ligure, Laigueglia, Onzo, Ortovero, Vado Ligure, Varazze, Pietra Ligure, Garelenda, Albisola Superiore, Castelbianco, Savona, Albisola Marina, Borghetto Santo Spirito, Bergeggi, Borgio Verezzi, Castelvechio di Rocca Barbena, Erli, Magliolo, Nasino, Rialto, Spotorno, Vezzi Portio, Stella, Zuccarello, Calizzano i Osiglia.
4. Obszar produkcji i tłoczenia oliwy z oliwek najwyższej jakości z pierwszego tłoczenia objętej chronioną nazwą pochodzenia „Riviera Ligure”, uzupełnioną dodatkową informacją geograficzną „Riviera di Levante”, obejmuje całość obszaru administracyjnego następujących gmin w obrębie granic prowincji Genua i La Spezia: prowincja Genua: Orero, Coreglia Ligure, Borzonasca, Leivi, Ne, Carasco, Lavagna, Genova, Rapallo, San Colombano Certenoli, Recco, Chiavari, Bogliasco, Castiglione Chiavarese, Cogorno, Sestri Levante, Casarza Ligure, Moneglia, Sori, Santa Margherita Ligure, Zoagli, Avegno, Pieve Ligure, Camogli, Portofino, Arenzano, Bargagli, Cicagna, Cogoleto, Favale di Malvaro, Lorsica, Lumarzo, Mezzanego, Moconesi, Neirone, Tribogna, Uscio, Mele, Sant'Olcese i Davagna. prowincja La Spezia: Ameglia, Vernazza, Framura, Deiva Marina, Follo, Vezzano Ligure, La Spezia, Arcola, Bolano, Beverino, Pignone, Borghetto di Vara, Luni, Castelnuovo Magra, Sarzana, Lerici, Bonassola, Levante, Santo Stefano di Magra, Monterosso al Mare, Portovenere, Riomaggiore, Calice al Cornoviglio, Riccò del Golfo, Brugnato, Carro, Carrodano, Maissano, Rocchetta di Vara, Sesta Godano, Varese Ligure i Zignago.

## 5. Związek z obszarem geograficznym

„Riviera Ligure” zawdzięcza swoje właściwości szczególnym warunkom glebowym i klimatycznym obszaru, na którym się znajduje.

Liguria ma kształt łuku, którego ramię skierowane jest na południe. Region ten jest schowany między grzbietem górskim, który chroni go przed wiatrami i bardzo niskimi temperaturami z północy, a morzem, które stwarza korzystne warunki pogodowe, zwłaszcza pod względem temperatury i wilgotności. Klimat śródziemnomorski oraz warunki glebowe charakteryzujące się przeważającym nachyleniem terenu o glebach o średniej konsystencji stworzyły optymalne warunki dla wzrostu drzew oliwnych, które są uprawiane na prawie całym obszarze do wysokości około 800 m n.p.m., choć głównie wzdłuż zachodniego pasa wybrzeża – Riviera di Ponente.

Do stworzenia korzystnych warunków do uprawy oliwek w Ligurii w znacznym stopniu przyczynili się ludzie, którzy dzięki swej intensywnej pracy ręcznie zbudowali tarasy wsparte murami z kamienia bez zaprawy. Tarasy zapobiegają erozji gleby oraz zapewniają jej napowietrzenie i osuszenie. Prace te były prowadzone przez wieki i miały szczególny wpływ na uprawianą ziemię, dzięki czemu krajobraz liguryjski jest wyjątkowy na skalę światową. Również liguryjskie praktyki uprawy oliwek są wynikiem gromadzonych przez wieki doświadczeń. Począwszy od sposobu przycinania drzew, który tradycyjnie sprzyja naturalnemu wzrostowi drzewa w górę i może wiązać się z bardzo małymi odległościami sadzenia ze względu na brak ziemi, po praktykę rozłożonych w czasie zbiorów, która oznacza, że zbiory trwają przez dłuższy czas, a oliwki są zbierane dopiero wtedy, gdy są idealnie dojrzałe.

Historycznie uważa się, że to mnisi benedyktyńscy (IX w.) jako pierwsi wprowadzili drzewa oliwne w Ligurii. Pierwotna odmiana przyjęła nazwę „Taggiasca” od Taggii, portu handlowego, z którego wysyłano i sprzedawano oliwki.

Fakt, że wszystkie oliwki uprawiane w Ligurii pochodzą ze wspólnego szczepu, został zauważony na początku XIX w. przez najwybitniejszego włoskiego botanika Giorgio Galesio. Ustalił on, że istnieje jeden rodzaj drzewa oliwnego, który stopniowo zaczął charakteryzować całe terytorium i upowszechnił się pod różnymi nazwami w zależności od miejsca uprawy (Pomona Italiana, 1817). Fakt ten został ostatnio odnotowany w specjalistycznych opracowaniach i badaniach, które potwierdziły, że uprawa oliwek w Ligurii opiera się głównie na historycznej odmianie „Taggiasca”,

która nadal jest uprawiana pod tą nazwą w prowincjach Imperia i Savona, oraz na odmianach pochodnych, znanych pod nazwami Lavagnina w prowincji Genua i Razzola w prowincji La Spezia. Z biegiem lat wszystkie najstarsze klony w pełni przystosowały się do środowiska, w którym się zadomowiły, co doprowadziło do powstania niewielkich różnic, które można wykryć jedynie lokalnie (Le varietà di olivo liguri [Odmiany drzew oliwnych w Ligurii], Roberto Barrichello i in., Region Liguria, 2017).

Oliwa „Riviera Ligure” jest bardzo ceniona przez konsumentów, ponieważ jest dobrze zrównoważona, ma wysoką zawartość kwasu oleinowego, a w smaku daje szczególne, lekko słodkie odczucie. Wszystkie te cechy szczególne zależą od czynników naturalnych i ludzkich występujących w środowisku, z którego pochodzą oliwki. Uzyskanie „dobrze zrównoważonego” produktu, w szczególności o smaku, który jest zrównoważony pomiędzy goryczą lub ostrością z jednej strony a owocowością z drugiej, jest wynikiem sprzyjających warunków glebowych i klimatycznych oraz wyboru odpowiedniego momentu na zebranie oliwek, kiedy są one idealnie dojrzałe, poprzez praktykę rozłożonych w czasie zbiorów. Na wysoki poziom kwasu oleinowego wpływa przede wszystkim przewaga odmiany „Taggiasca” i innych odmian genetycznie z nią spokrewnionych. Z kolei na szczególne wrażenie „łagodności”, poszukiwane przez wielu konsumentów, wpływa tendencja do przedłużania zbiorów do późnej pory roku, czego nie robi się w pozostałych regionach Włoch. Ponadto nie należy zapominać, że właściwości „Riviera Ligure” wynikają również z odwiecznego zaangażowania Ligurii w produkcję i handel oliwą z oliwek. Zaangażowanie to wynika zarówno z troski o ziemię, jak i z wiedzy fachowej, które można dostrzec zarówno w zarządzaniu gajami oliwnymi, jak i w zakładach przetwórczych, których duża liczba wydaje się wyraźnym znakiem powszechnego profesjonalizmu.

### **Odesłanie do publikacji specyfikacji**

Pełny tekst specyfikacji produktu jest dostępny na stronie internetowej: <http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335>

lub:

bezpośrednio na stronie głównej Ministerstwa Polityki Rolnej, Żywnościowej i Leśnej ([www.politicheagricole.it](http://www.politicheagricole.it)) po otwarciu zakładki „Qualità” (na górze po prawej stronie ekranu), kliknięciu „Prodotti DOP IGP e STG” (po lewej stronie ekranu), a następnie odnośnika „Disciplinari di Produzione all’esame dell’UE”.

---