

MINISTERO DELL'AGRICOLTURA, DELLA SOVRANITA' ALIMENTARE E DELLE FORESTE

COMUNICATO

Domanda di registrazione dell'indicazione geografica protetta «Olive taggiasche liguri». Pubblicazione del disciplinare di produzione. (23A02998)

(GU n.120 del 24-5-2023)

Il Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste, esaminata la domanda intesa ad ottenere la registrazione della denominazione «Olive taggiasche liguri» come indicazione geografica protetta, ai sensi del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento e del Consiglio del 21 novembre 2012, presentata dall'associazione tra i produttori di Olive taggiasche Liguri, acquisito il parere favorevole della Regione Liguria e a seguito della riunione di pubblico accertamento tenutasi a Taggia in data 3 maggio 2023, provvede come previsto dall'art. 9, comma 1, del decreto ministeriale 14 ottobre 2013, alla pubblicazione nella Gazzetta Ufficiale della Repubblica italiana del disciplinare di produzione affinché ogni persona fisica o giuridica avente un interesse legittimo e residente sul territorio nazionale possa fare opposizione alla domanda di registrazione.

Le eventuali opposizioni, adeguatamente motivate, relative alla domanda di registrazione, dovranno pervenire al Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste - Dipartimento delle politiche competitive della qualità agroalimentare dell'ippica e della pesca - Direzione generale per la promozione della qualità agroalimentare e dell'ippica - PQAI IV -

via XX Settembre n. 20 - 00187 Roma - entro e non oltre trenta giorni dalla data di pubblicazione nella Gazzetta Ufficiale della Repubblica italiana del presente disciplinare di produzione, dalle sole persone fisiche o giuridiche aventi un interesse legittimo e residenti sul territorio nazionale.

Dette opposizioni sono ricevibili se pervengono al Ministero nei tempi sopra esposti, pena irricevibilita' nonche', se con adeguata documentazione, dimostrano la mancata osservanza delle condizioni di cui all'art. 5 e all'art. 7, paragrafo 1 del regolamento (UE) n. 1151/2012; dimostrano che la registrazione del nome proposto e' contraria all'art. 6, paragrafo 2, 3 o 4 del regolamento (UE) n. 1151/2012; dimostra che la registrazione del nome proposto danneggia l'esistenza di un nome omonimo o parzialmente omonimo o di un marchio, oppure l'esistenza di prodotti che si trovano legalmente sul mercato da almeno cinque anni prima della data di pubblicazione di cui all'art. 50, paragrafo 2, lettera a) del regolamento (UE) n. 1151/2012; forniscono elementi sulla cui base si puo' concludere che il nome di cui si chiede la registrazione e' un termine generico.

Il Ministero, ove le ritenesse ricevibili, seguira' la procedura prevista dal decreto ministeriale n. 12511 del 14 ottobre 2013, pubblicato nella Gazzetta Ufficiale della Repubblica italiana n. 251 del 25 ottobre 2013, prima dell'eventuale trasmissione della suddetta domanda di registrazione alla Commissione europea.

Decorso tale termine, in assenza delle suddette opposizioni o dopo la loro valutazione ove pervenute, la predetta domanda sara' notificata, per la registrazione ai sensi dell'art. 49 del regolamento (UE) n. 1151/2012, ai competenti organi comunitari.

Allegato

OLIVE TAGGIASCHE LIGURI Disciplinare di produzione

Art. 1.

Denominazione

L'indicazione geografica protetta «Olive taggiasche liguri» e' 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 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;

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

amaro: mediana $\leq 3,0$;

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

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. In questi casi presentano rispettivamente le seguenti caratteristiche:

olive denocciolate asciutte o denocciolate in olio extravergine di oliva:

forma: schiacciata e deformata con taglio o incisione evidenti;

colore: da verde a marrone scuro a seconda del grado di maturazione;

pezzatura: calibro minimo 10 mm;

polpa: cedevole, elastica, untuosa al tatto, poco fibrosa;

amaro: mediana $\leq 3,0$.

consistenza: da morbida a leggermente croccante;

pasta o pate' di olive:

aspetto al tatto: oleoso, cremoso;

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

consistenza: spalmabile.

amaro: mediana $\leq 3,0$.

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, nonche' mediante dichiarazione tempestiva al medesimo organismo delle quantita' ottenute, e' garantita la tracciabilita' 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 varietas 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 sesti 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 piu' sciolti alle quote piu' 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 puo' 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 puo' 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 quarantacinque giorni.

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

a) 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 e' 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.

b) 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 cosi' ottenuto viene confezionato tal quale oppure addizionato di olio extravergine di oliva nella percentuale tra il 30 e il 40% del prodotto finito.

c) pasta o pate' 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 puo' 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 puo' essere facoltativamente addizionato di erbe aromatiche o aromatizzato con aromi naturali nonche' trattato con acidificanti.

E' 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 e' basato sulla reputazione, attribuibile alla combinazione di fattori naturali, storici e umani legati al territorio di origine.

I fattori naturali risiedono anzitutto nella struttura del

territorio e nel clima. La Liguria con la sua conformazione ad 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. Il clima di tipo mediterraneo ha favorito in maniera ottimale su tutto il territorio regionale la crescita dell'ulivo, in particolare della taggiasca, una pianta caratterizzata da grande fecondità e forza di vegetazione ma che teme il gelo e le temperature estreme.

In questo ambiente particolare si è inserita l'opera dell'uomo, che si è tradotta in un intenso lavoro manuale di costruzione di terrazzamenti sostenuti da muri in pietra a secco, i quali hanno trasformato in «fasce» praticabili per l'olivicoltura anche i terreni acclivi, impedendone l'erosione, arrieggiandoli e gestendone i carichi idrici. Si tratta di un'opera secolare, che ha dato un'impronta specifica al suolo coltivato e ha contribuito a rendere unico il paesaggio ligure nel panorama internazionale. Condotta attraverso continue verifiche, sistemazioni, riparazioni e ripuliture su di una estensione che non ha uguali in altre zone italiane ed europee, quest'opera non soltanto caratterizza il paesaggio dal punto di vista estetico, ma contribuisce in maniera determinante alla sua conservazione. A tal fine un ruolo insostituibile è svolto dalla taggiasca, dal momento che la sua naturale vigoria vegetativa (Gallesio, Pomona 1817-1839) ne rende compatibile lo sviluppo anche su terreni di riporto, poco profondi e ricchi di scheletro, mentre la tendenza dell'apparato radicale a svilupparsi in superficie garantisce la tenuta dei muri a secco e la protezione contro le erosioni. La tecnica ligure delle pietre a incastro senza legami è una vera e propria «arte», che, a riprova dell'importanza riconosciuta in tutto il mondo, nel 2018 è stata dichiarata dall'UNESCO «Patrimonio culturale immateriale dell'Umanità». Le pratiche di coltivazione della taggiasca e di gestione del terreno rappresentano pertanto il contributo umano più importante ai fini del mantenimento dei fattori naturali dell'ambiente geografico della Liguria.

Anche se l'ulivo era conosciuto in Liguria fin dall'epoca romana, storicamente l'introduzione della taggiasca nel territorio si deve ai monaci benedettini, che nel X secolo impiantano nelle terre dell'abbazia di Taggia i primi ceppi, dai quali la varietà prende il nome e si diffonde in tutta la regione. Con gli anni, infatti, i cloni antichi si adattano perfettamente agli ambienti nei quali vengono insediati, dando vita a differenze di minore importanza difficilmente percepibili (R. Barrichello, Le varietà di ulivo liguri, 2017).

Ai primi dell'Ottocento le ricerche del grande naturalista Giorgio Gallesio (Giornali dei viaggi, 1810-1839) e dell'abate Giammaria Picconi (Saggi sull'economia olearia, 1808), entrambe riprese nella Statistica francese del prefetto Gilbert Chabrol (1824), evidenziano che la taggiasca è una delle tre specie di ulivi

piu' intensamente coltivate in Liguria. Nel corso dello stesso secolo e in quello successivo diversi storici, botanici e specialisti sottolineano la duplice attitudine della pianta e la superiore qualita' delle sue olive. Una peculiarita' ben nota da tempo, questa, se, come e' stato ipotizzato, sono taggiasche le olive inserite nel servizio di credenza dal grande cuoco Bartolomeo Scappi durante il banchetto del 1536 in onore dell'imperatore Carlo V (Opera, 1570).

Nell'Ottocento e' testimoniata la tradizione delle famiglie agiate di conservare le olive taggiasche in salamoia (T. Marsucco, Nozioni agricolo teorico pratiche commerciali, 1854). Il deciso superamento dell'ambito elitario e casalingo, promosso anche da studi specifici (P. Buzi Carocci L'indolcimento delle olive di varieta' taggiasca, 1945), 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 secolo scorso 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, sottolio e pasta di olive), consolidano la reputazione come prodotto di qualita' 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 meta' del Novecento (Corriere della Sera 7 febbraio 2004; Repubblica, Stampa e Secolo XIX in Turismo.it 22 giugno 2020) pubblicita' 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 (lacarruba) 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.

La reputazione delle olive taggiasche liguri, nata dalla forte interazione fra i fattori naturali, storici e umani dell'ambiente, trova fondamento in alcune peculiarita' del prodotto, che vengono individuate dai consumatori gia' visivamente a partire dalla minore dimensione delle drupe e che comprendono in particolare: la sensazione gustativa di dolce, alla quale contribuiscono un amaro leggero e un basso livello di acidita', e lo spiccagnolo pronunciato,

cioe' la facile separazione della polpa dal nocciolo durante la masticazione (A. Ricci in Olive e Olio, 2010). Tali caratteristiche, avvalorate dalla letteratura scientifica (CERSAA, 2021) e confermate da analisi di laboratorio (LabCam Albenga, 2021), sono oggetto di un largo apprezzamento presso il pubblico. E' infatti significativo che gli aspetti qualitativi piu' noti emergano chiaramente associati al territorio di origine in una ricerca di mercato, condotta sia su aree di maggiore impatto commerciale e sia a livello nazionale (Demoskopoea 2022). Da essa si rileva che la tipicita' delle olive taggiasche liguri e' 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 degli altri aspetti piu' attribuibili al prodotto vengono indicati da entrambi i campioni, in percentuali rilevanti e nell'ordine: le dimensioni piu' piccole, la qualita' piu' pregiata, la dolcezza e il sapore piu' delicato, lo spiccagnolo.

Il legame fra il prodotto e il territorio e' sostanzialmente riconducibile alla saldatura dell'effetto cultivarietale (genotipo) con i fattori naturali e umani dell'ambiente di origine (fenotipo). Le condizioni pedoclimatiche favorevoli, tipiche dell'areale ligure (scarsita' di eventi piovosi durante l'invaiaatura, temperature miti e costante ventilazione), unite alla coltivazione in asciutta e alla scelta del giusto momento di maturazione delle olive attraverso la pratica della raccolta scalare, consentono infatti una maturazione profonda e progressiva dei tessuti delle drupe e del nocciolo, che determina una tendenza della polpa alla compattezza e al suo facile distacco (CERSAA). Anche la sensazione specifica di «dolce», ricercata da un segmento importante di consumatori, nasce dai valori elevati di carboidrati insiti nella varieta' (B. Lanza, Nutritional and sensory quality in table olives, 2012) combinati con la pratica, non riscontrabile nelle altre regioni italiane, di prolungare la raccolta fino a stagione inoltrata. Infine non va dimenticato che il successo delle olive taggiasche liguri e' da ascrivere anche all'immagine positiva che ha presso il pubblico la Liguria quale regione da secoli vocata alla olivicoltura e al commercio dei prodotti olivicoli. Questa immagine e' evidenziata dalla cura dedicata alla gestione degli oliveti, frutto di secoli di esperienze e adattamenti, le cui pratiche vanno dalla forma di allevamento delle piante, che tradizionalmente asseconda lo sviluppo naturale dell'albero verso l'alto per sopperire alla carenza di terreno, alla raccolta scalare, che sconta un periodo prolungato di operazioni a vantaggio della giusta maturazione dell'oliva (A. Ricci in Olive e Olio, 2010).

Particolari conoscenze specialistiche si rilevano localmente anche nella capacita' di selezione visiva delle olive per stabilirne punto di maturazione e livello qualitativo ottimali ai fini della loro destinazione, nonche' nell'alta artigianalita' degli impianti di trasformazione, la cui diffusione dimostra una professionalita' ampiamente radicata nel tessuto economico e sociale. La reputazione

delle olive taggiasche liguri si deve pertanto anche ad uno specifico «saper fare», che ha consentito il mantenimento e la valorizzazione delle caratteristiche qualitative del prodotto.

Art. 7.

Organismo di controllo

La verifica del rispetto del presente disciplinare e' svolta, conformemente a quanto stabilito dall'art. 37 del regolamento (UE) n. 1151/2012 e successive modificazioni. L'organismo di controllo preposto alla verifica del disciplinare di produzione e': 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, PEC: madeinquality@legalmail.it

Art. 8.

Confezionamento e etichettatura

Il confezionamento viene effettuato in contenitori conformi alla normativa vigente. Il peso netto del prodotto varia da 40 g a 5,0 kg. Ove il contenuto sia immerso nel liquido di Governo, detto peso e' da intendersi riferito al prodotto sgocciolato.

Le Olive taggiasche liguri da utilizzare per successive trasformazioni o preparazioni possono essere confezionate senza limite di peso netto del prodotto in contenitori conformi alla normativa vigente.

Il prodotto con tali confezioni non puo' essere destinato al consumatore finale.

Al fine di salvaguardare la qualita', assicurare la rintracciabilita' 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 tracciabilita' del prodotto, evitando il rischio di commistioni con olive di diversa provenienza; b) salvaguardarne la qualita' e le caratteristiche tipiche, considerato che il confezionamento riguarda un prodotto delicato e deperibile che non puo' 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 e' portato con fiducia a collegare identita' 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». Le Olive taggiasche liguri da utilizzare per successive trasformazioni o preparazioni devono essere identificate aggiungendo alla denominazione la dicitura «prodotto destinato a successive trasformazioni o preparazioni»;

la specificazione merceologica a seconda della tipologia: «in salamoia», «denocciolate asciutte», «denocciolate in salamoia», «denocciolate in olio extravergine di oliva», «pasta/pate' 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 piu' 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 estremita', deborda e si sovrappone ai cerchi. Il lettering utilizzato e' 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 e' in colore azzurro mare Pantone 105-6 C

Parte di provvedimento in formato grafico

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:

Parte di provvedimento in formato grafico

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

La denominazione «Olive taggiasche liguri» e' 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 pubblicita' delle «Olive taggiasche liguri»:

e' vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione del prodotto non espressamente prevista;

e' 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;

e' 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 finalita' 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 e' stato ottenuto esclusivamente con olive raccolte negli oliveti facenti parte dell'azienda agricola, della tenuta o della fattoria interessata;

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