

## 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 elittici tratteggiati sovrapposti fra loro e intersecanti 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.

25A05444

## MINISTERO DELL'UNIVERSITÀ E DELLA RICERCA

DECRETO 26 agosto 2025.

**Autorizzazione all'«Istituto Costruttivista Narrativo (ICoNa)», per la sede principale di Padova, ad aumentare gli allievi per ciascun anno di corso, da 15 a 20 unità, e, per l'intero corso, da 60 a 80 unità.**

### IL DIRETTORE GENERALE

PER LE SPECIALIZZAZIONI SANITARIE, I DOTTORATI DI RICERCA  
E ALTRA FORMAZIONE POST-UNIVERSITARIA

Vista la legge 18 febbraio 1989, n. 56, che disciplina l'ordinamento della professione di psicologo e fissa i requisiti per l'esercizio dell'attività psicoterapeutica e, in particolare l'art. 3 della suddetta legge, che subordina l'esercizio della predetta attività all'acquisizione, successivamente alla laurea in psicologia o in medicina e chirurgia, di una specifica formazione professionale mediante corsi di specializzazione almeno quadriennali, attivati presso scuole di specializzazione universitarie o presso istituti a tal fine riconosciuti;

Visto l'art. 17, comma 96, lettera b), della legge 15 maggio 1997, n. 127, che prevede che con decreto del Ministro dell'università e della ricerca scientifica e tecnologica sia rideterminata la disciplina concernente il riconoscimento degli istituti di cui all'art. 3, comma 1, della richiamata legge n. 56 del 1989;

Visto il decreto del Ministro dell'università e della ricerca scientifica e tecnologica 11 dicembre 1998, prot. n. 509, con il quale è stato adottato il regolamento recante norme per il riconoscimento degli istituti abilitati ad attivare corsi di specializzazione in psicoterapia ai sensi dell'art. 17, com-

