C/2025/5427

8.10.2025

Veröffentlichung der Mitteilung über eine genehmigte Standardänderung einer Produktspezifikation einer geografischen Angabe gemäß Artikel 5 Absatz 4 der Delegierten Verordnung (EU) 2025/27 der Kommission [1]

(C/2025/5427)

MITTEILUNG ÜBER DIE GENEHMIGUNG EINER STANDARDÄNDERUNG

(Artikel 24 der Verordnung (EU) 2024/1143)

„Terra d'Otranto“

EU-Nr.: PDO-IT-1519-AM01 — 17.7.2025

1. **Name des Erzeugnisses**

„Terra d'Otranto“

2. **Art der geografischen Angabe**

☒ geschützte Ursprungsbezeichnung (g.U.)

☐ geschützte geografische Angabe (g.g.A.)

☐ geografische Angabe (g.A.)

3. **Sektor**

☒ Landwirtschaftliche Erzeugnisse

☐ Wein

☐ Spirituosen

4. **Mitgliedstaat, zu dem das geografische Gebiet gehört**

Italien

5. **Behörde des Mitgliedstaats, die die Standardänderung mitteilt**

Ministerium für Landwirtschaft, Ernährungssouveränität und Forstwirtschaft

6. **Einstufung als Standardänderung**

Die Änderungen fallen unter die Definition einer Standardänderung, da sie keine Änderung des Namens oder der Verwendung des Namens beinhalten, nicht die Gefahr bergen, dass der Zusammenhang verloren geht, und keine weiteren Beschränkungen bei der Vermarktung des Erzeugnisses zur Folge haben.

7. **Beschreibung der genehmigten Änderung(en)**

1. *Diese Änderung betrifft Nummer 7 der Produktspezifikation und Punkt 3.2 des Einzigen Dokuments hinsichtlich der Beschreibung des Erzeugnisses*

— Die Beschreibung von „Terra d'Otranto“ wird geändert, um sie an die neuen EU-Rechtsvorschriften über Öl und die Einführung von vier neuen Sorten anzupassen.

— Die Werte für Linolsäure, Linolensäure, Ölsäure und Campesterol als beschreibende Parameter werden gestrichen.

— Der als Ölsäure ausgedrückte maximale Säuregehalt wird von 0,8 g je 100 g Öl auf 0,35 g je 100 g Öl gesenkt.

[1] Delegierte Verordnung (EU) 2025/27 der Kommission vom 30. Oktober 2024 zur Ergänzung der Verordnung (EU) 2024/1143 des Europäischen Parlaments und des Rates durch Vorschriften für die Eintragung und den Schutz von geografischen Angaben, garantiert traditionellen Spezialitäten und fakultativen Qualitätsangaben und zur Aufhebung der Delegierten Verordnung (EU) Nr. 664/2014 (ABl. L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Neue Fassung:

Nummer 7

Eigenschaften beim Genuss

Das native Olivenöl extra mit der geschützten Ursprungsbezeichnung „Terra d'Otranto“ muss zum Zeitpunkt des Inverkehrbringens folgende Merkmale aufweisen:

— Organoleptische Prüfung:

Farbe: grün oder gelb mit leichten grünen Reflexen;

Fruchtigkeitsmedian: ≥ 1

Schärfemedian: ≥ 1

Bitterkeitsmedian: ≥ 1

Je nach Erntezeit und vorherrschender Olivensorte beinhaltet der fruchtige Geschmack zudem Noten von grünem Olivenlaub, frisch gemähtem Gras, Kardone, Artischocke, Chicorée, Tomaten und Waldfrüchten.

— Chemische Bewertung

maximaler Gesamtsäuregehalt in Ölsäure-Gewichtsanteil: höchstens 0,35 g je 100 g Öl;

Peroxidzahl: < = 12 meq O_2.

Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

2. *Diese Änderung betrifft Nummer 2 der Produktspezifikation und Punkt 3.3 des Einzigen Dokuments hinsichtlich der Einführung neuer Sorten*

Es werden vier neue Sorten (Leccino, FS17, Lecciana und Leccio del Corno) eingeführt, die auf der Grundlage der Beschlüsse der Beobachtungsstelle für Pflanzengesundheit gemäß Artikel 5 Absatz 2 des Durchführungsbeschlusses (EU) 2015/789 der Europäischen Kommission vom 18. Mai 2015 als resistent/tolerant gegenüber *Xylella fastidiosa* zugelassen wurden.

Neue Fassung:

„Nummer 2

Olivensorten

Die geschützte Ursprungsbezeichnung ‚Terra d'Otranto' darf nur für natives Olivenöl extra verwendet werden, das zu mindestens 60 % aus den folgenden Olivensorten gewonnen wird, die auf den Olivenhainen entweder als Monokultur oder zusammen mit folgenden Olivensorten angebaut werden: Cellina di Nardò, Ogliarola (örtlich bekannt als Ogliarola leccese bzw. Ogliarola salentina), Leccino, FS17 (bekannt als Favolosa), Lecciana und Leccio del Corno.

Andere im Olivenhain vorkommende Sorten können ebenfalls verwendet werden, sofern ihr Anteil nicht mehr als 40 % beträgt.“

Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

3. *Diese Änderung betrifft die Nummer der Produktspezifikation zum Ursprungsnachweis*

Eine spezifische Nummer zum Ursprungsnachweis, die bisher nicht in der Produktspezifikation enthalten war, wird hinzugefügt, um Letztere mit den Bestimmungen der EU-Verordnung in Einklang zu bringen.

Die folgende Nummer wird aufgenommen:

„Nummer 4

Ursprungsnachweis

Jeder Erzeugungsschritt wird durch Aufzeichnung aller in die Herstellung eingehenden Produkte (Input) und aller erzeugten Produkte (Output) dokumentiert. Die Rückverfolgbarkeit des Erzeugnisses wird dadurch gewährleistet, dass die Olivenerzeuger (landwirtschaftliche Betriebe), Ölmühlen, Verpackungsbetriebe und Zwischenhändler in von der Kontrollstelle geführte spezielle Register eingetragen werden. Alle in diese Register eingetragenen natürlichen und juristischen Personen unterliegen der in der Produktspezifikation und im betreffenden Kontrollplan vorgesehenen Kontrolle durch die Kontrollstelle."

Die Änderung hat keine Auswirkungen auf das Einzige Dokument.

4. *Diese Änderung betrifft Nummer 5 der Produktspezifikation zum Erzeugungsverfahren, insbesondere die Anbaubedingungen*

— Es wird eine Definition für Olivenanbauflächen eingeführt und eine Mindestgröße für Olivenhaine festgelegt.

— Die Höchstertragsmenge pro Hektar wird von 12 000 kg/ha pro Hektar auf 15 000 kg pro Hektar erhöht.

— Die Kontrollstelle nimmt vor der Ernte der Höchstertragsmenge von Oliven auf Anbauflächen, die für die Erzeugung von „Terra d'Otranto" bestimmt sind, eine Schätzung vor.

Neue Fassung:

„Nummer 5

Anbaubedingungen

(1) Für die Zwecke dieser Produktspezifikation:

— umfasst die Olivenanbaufläche eine oder mehrere zusammenhängende für den Olivenanbau genutzte Parzelle(n);

— umfasst der Olivenhain eine oder mehreren Anbauflächen.

(2) Die Umwelt- und Anbaubedingungen der zur Erzeugung von nativem Olivenöl extra im Sinne von Nummer 1 bestimmten Olivenhaine sind so beschaffen, dass sie den Oliven und dem daraus gewonnenen Öl die besonderen Qualitätsmerkmale verleihen.

Die Olivenbäume müssen mindestens einmal jährlich geschnitten werden. Das Mähen, das flache Pflügen und das Eggen müssen mindestens zweimal jährlich erfolgen.

Die Olivenbäume müssen gleichmäßig über die gesamte Fläche der Olivenanbaufläche verteilt sein.

Der Olivenhain muss eine Mindestgröße von 1 Hektar aufweisen.

Die Olivenbäume dürfen keine erheblichen Schäden durch Pflanzenkrankheiten aufweisen, die ihre Produktivität um mehr als 30 % beeinträchtigen, mit Ausnahme von Olivenbäumen, die gekappt und mit nach dieser Spezifikation zugelassenen Sorten veredelt wurden.

(3) Die zur Erzeugung von nativem Olivenöl extra mit geschützter Ursprungsbezeichnung gemäß Nummer 1 bestimmten Oliven müssen bis zum 15. November jedes Jahres geerntet werden.

(4) Die Höchstertragsmenge von Oliven auf Olivenanbauflächen, die zur Erzeugung des nativen Olivenöls extra mit der geschützten Ursprungsbezeichnung gemäß Nummer 1 bestimmt sind, darf 15 000 kg/ha nicht überschreiten.

(5) Vor der Ernte schätzt die Kontrollstelle die Höchstertragsmenge von Oliven auf Anbauflächen, die für die Erzeugung von nativem Olivenöl extra mit einer Ursprungsbezeichnung für das entsprechende Wirtschaftsjahr bestimmt sind, mit einer Toleranz von 15 %.

Die Schätzung der Höchstertragsmenge erfolgt im Einvernehmen mit dem Olivenerzeuger unter Einhaltung der im Kontrollplan festgelegten Fristen und Verfahren.

Die Ölausbeute darf höchstens 20 % betragen.“

Die Änderung hat keine Auswirkungen auf das Einzige Dokument.

5. *Diese Änderung betrifft Nummer 6 der Produktspezifikation über das Erzeugungsverfahren und insbesondere die Verfahren zur Ölgewinnung*

— Die Frist für die Ölgewinnung wird von 48 auf 24 Stunden verkürzt.

— Die Mindestmenge jeder Mahlcharge wird festgelegt.

Die Punkte 4 und 6 von Nummer 6 (die einer Änderung unterliegen) sind nachstehend aufgeführt:

(4) Das Öl muss innerhalb von 24 Stunden nach der Ernte der Oliven gewonnen werden.

(6) Die Mindestmenge jeder Mahlcharge an Oliven, die für die g.U. geeignet sind, darf 15 Dezitonnen nicht unterschreiten, damit das gewonnene Öl als „potenziell mit g.U.“ eingetragen werden kann.

Die Änderung hat keine Auswirkungen auf das Einzige Dokument.

6. *Die Änderung betrifft Nummer 8 der Produktspezifikation und Punkt 3.5 des Einzigen Dokuments zur Verpackung*

— Für die Verpackung des Erzeugnisses werden mehr Arten von Behältnissen zugelassen.

Neue Fassung:

„Natives Olivenöl extra mit der g.U. ‚Terra d’Otranto‘ muss in Behältnissen aus Glas, Keramik, Stahl, Aluminium, Weißblech oder kombinierten Bag-in-Box-Behältnissen mit einem Fassungsvermögen von höchstens 3 Litern in den Verkehr gebracht werden.

Die verwendeten Behältnisse müssen das Öl in jedem Fall vor UV-Strahlen schützen.“

Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

7. *Die Änderung betrifft Nummer 8 der Produktspezifikation und Punkt 3.6 des Einzigen Dokuments*

Die Nummer zur Kennzeichnung wird überarbeitet und der Punkt, in dem die Verwendung von Namen von Unternehmen, Landgütern und Betrieben und deren Standort auf Etiketten geregelt wurde, wird gestrichen, da diese Bestimmung im Laufe der Jahre zu verschiedenen Auslegungsproblemen geführt hat.

Nummer 8 zur Kennzeichnung wird nachstehend aufgeführt:

„Neben der geschützten Ursprungsbezeichnung ‚Terra d’Otranto‘ sind keine Hinweise auf weitere, nicht in dieser Produktspezifikation ausdrücklich angegebene Merkmale zulässig, auch nicht die Attribute: ‚edel‘, ‚erlesen‘, ‚ausgewählt‘ oder ‚hochwertig‘.

Die wahrheitsgetreue Angabe von Namen, Firmenbezeichnungen und privaten Marken ist zulässig, sofern sie keinen anpreisenden Charakter haben und den Verbraucher nicht irreführen könnten.

Andere geografische Angaben, die sich auf Gemeinden und Orte beziehen, von denen die Oliven stammen, müssen in einer anderen Schriftart angegeben werden, die nicht größer ist als die für die geschützte Ursprungsbezeichnung ‚Terra d’Otranto‘ verwendete Schriftart.

Der Name der geschützten Ursprungsbezeichnung ‚Terra d’Otranto‘ muss auf dem Etikett in deutlich lesbarer und unverwischbarer Schrift angebracht sein, die Farbe der Schrift muss sich deutlich vom Hintergrund und den anderen Angaben des Etiketts abheben. Bei der Aufmachung müssen zudem die geltenden Rechtsvorschriften zur Kennzeichnung eingehalten werden.

Das Erntejahr muss auf dem Etikett angegeben werden.“

Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

8. *Diese Änderung betrifft Nummer 9 der Produktspezifikation und Punkt 5 des Einzigen Dokuments hinsichtlich des Zusammenhangs*

— Der Zusammenhang wird überarbeitet, um ihn mit der Einführung der vier Sorten und der durch das Bakterium *Xylella fastidiosa* bedingten neuen Situation im Erzeugungsgebiet der g.U. „Terra d'Otranto" in Einklang zu bringen.

Der Wortlaut zum Zusammenhang lautet wie folgt:

„Terra d'Otranto' g.U. verdankt seine Eigenschaften den besonderen Klima- und Bodenbedingungen im Erzeugungsgebiet. Die Umweltfaktoren und die für die Region typischen Olivensorten verleihen dem Öl seinen besonderen Charakter.

Die Böden sind trotz der Größe des Erzeugungsgebiets weitgehend einheitlich; sie haben sich aus Kalkgestein aus der Kreidezeit gebildet und werden überlagert durch Schichten von Tertiärkalk mit kalkigen und sandig-lehmigen Sedimenten aus dem Pliozän und dem Pleistozän. Es handelt sich um Braunerde- und Roterde-Böden, oft abwechselnd geschichtet, auf Kalkgestein.

Orografisch ist das Gebiet von weiten Ebenen gekennzeichnet, die von niedrigen, sanften Hügeln unterbrochen und begrenzt werden. Oberflächengewässer sind nicht vorhanden, aber ein dichtes Netz von unterirdischen Wasseradern verleiht der ganzen Region einen karstigen Charakter. Aufgrund der Lage an der Küste in geringer Höhe ist das Klima in der Region mild und warm.

Der Olivenanbau im geografischen Gebiet konzentrierte sich ursprünglich auf die beiden autochthonen Sorten Cellina di Nardò und Ogliarola leccese, aus denen jahrzehntelang der Großteil des Olivenöls erzeugt wurde.

Mit der Ausbreitung des Bakteriums *Xylella fastidiosa*, Unterart *pauca*, von der insbesondere die beiden traditionellen Sorten (Cellina di Nardò und Ogliarola salentina) betroffen waren, verschlechterte sich die Situation für die Pflanzen im Gebiet von Salento. Nach einer sehr schwierigen Zeit für alle Beteiligten begann die Branche, vor Ort nach Lösungen zu suchen.

Über Jahre hinweg wurde die Produktspezifikation der g.U. ‚Terra d'Otranto' aktualisiert, sodass die Produktionstätigkeit im Oliven- und Olivenölsektor erst mithilfe von zwei und nunmehr mithilfe von vier toleranten/resistenten Sorten – Leccino, FS17, Lecciana und Leccio del Corno – fortgesetzt werden konnte, wodurch eine bessere Qualität und ein höherer Ertrag möglich sind und das Öl mit der g.U. gleichzeitig ökologisch nachhaltiger wird.

Dies belegt die Bereitschaft und die Weitsicht der Wirtschaftsbeteiligten des Ölkonsortiums der g.U. ‚Terra d'Otranto', nach Lösungen zu suchen, die geeignet sind, den zertifizierten Olivenanbau im Gebiet von Salento wiederzubeleben, das – unter Wahrung der Geschichte, der Werte und der Landschaft der Region – den weiteren Entwicklungsaussichten erwartungsvoll entgegensieht, die unweigerlich eine schrittweise Integration traditioneller Sorten mit Kultursorten mit sich bringen, die sich als tolerant/resistent gegenüber *Xylella fastidiosa* erwiesen haben.

All dies war ohne Änderung des historischen Rahmens und der geografischen Tradition des betreffenden Gebiets möglich: Salento und insbesondere das Gebiet der g.U. ‚Terra d'Otranto' sind seit jeher ein Erzeugungsgebiet, das durch ein spezifisches natives Olivenöl extra und vor allem durch einen Sektor gekennzeichnet ist, der Erzeuger, Verarbeitungs- und Abfüllbetriebe mit derselben agroindustriellen Kapazität und derselben Beziehung zu dem Gebiet umfasst.

Die Qualität eines nativen Olivenöls extra wird nur teilweise durch den Genotyp beeinflusst, da es stark durch Wechselwirkungen mit der Umwelt und den Erzeugungsmitteln der örtlichen Wirtschaftsbeteiligten sowohl bei der Erzeugung als auch bei der Verarbeitung beeinflusst wird.

Die Kombination aus natürlichen Faktoren, wie den spezifischen Boden- und Klimabedingungen, und den menschlichen Einflüssen, wie dem Know-how, Landbewirtschaftungsmethoden und -technologien, die auf die Besonderheiten des Gebiets zugeschnitten sind, bringen ein Erzeugnis mit spezifischen chemischen, sensorischen und vermarktungsbezogenen Merkmalen hervor, das einheitlich und leicht erkennbar sowie mit dem in der Produktspezifikation beschriebenen Erzeugnis vergleichbar ist.

In der wissenschaftlichen Literatur wurde umfassend belegt, dass die Umweltbedingungen die Säurezusammensetzung und zahlreiche Verbindungen der unverseifbaren Bestandteile beeinflussen können, insbesondere den Gehalt an Polyphenolen und flüchtigen Verbindungen, die stark von der Durchschnittstemperatur und den Niederschlägen beeinflusst werden.

Dies bedeutet, dass die Einführung der vier neuen Sorten keine Auswirkungen auf die grundlegenden Merkmale der g.U. ‚Terra d'Otranto' haben wird, die wie ursprünglich anerkannt erhalten bleiben, da sie nicht durch geografische, natürliche und menschliche Faktoren verändert wurden; die bisherigen Sorten werden durch die neuen ergänzt, die Werte vermitteln, die von größerem Interesse und durch die Einführung spezifischer technischer, agronomischer und qualitativer Bedingungen für das Erzeugnis an sich äußerst nützlich für die weitere qualitative Entwicklung des erzeugten nativen Olivenöls extra sind, auch im Hinblick auf die verstärkte Notwendigkeit, eine ökologisch nachhaltige Erzeugung anzustreben.

In Bestätigung der Tatsache, dass der Umweltdruck, den die Boden- und Klimabedingungen auf die genetische Komponente ausüben, die phänotypische Expression der Pflanzen bestimmt, wurde in den vergangenen zehn Jahren Folgendes festgestellt:

— aus organoleptischer Sicht weisen die vier Sorten Merkmale auf, die denen traditioneller Sorten stark ähneln und sehr harmonische und komplexe Öle erzeugen;

— die Boden- und Klimaverhältnisse im Gebiet der g.U. ‚Terra d'Otranto' wirken sich erheblich auf die chemischen und organoleptischen Eigenschaften der erzeugten Öle aus;

— die vier Sorten passen sich in hohem Maße an die kargen Böden an, die im Großteil des Gebiets von Salento zu finden sind, d. h. flache Skelettböden mit geringer Fruchtbarkeit;

— die vier Sorten weisen eine gute Dürreresistenz auf; insbesondere die Sorten Leccino und Lecciana eignen sich auch für trockene Anbaubedingungen;

— der Ölsäuregehalt der Öle, die aus den vier neuen Sorten gewonnen werden, ähnelt dem der Öle, die aus den Sorten Cellina di Nardò und Ogliarola salentina gewonnen werden;

— der Zeitpunkt der Ernte der Oliven aller vier Sorten entspricht der Produktspezifikation, um Öl von höchster Qualität zu erzeugen."

Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

EINZIGES DOKUMENT

„Terra d'Otranto"

EU-Nr.: PDO-IT-1519-AM01 — 17.7.2025

g.U. (X) g.g.A. ( )

1. **Name(n) (der g.U. oder der g.g.A.)**

„Terra d'Otranto"

2. **Mitgliedstaat oder Drittland**

Italien

3. **Beschreibung des Agrarerzeugnisses oder Lebensmittels**

3.1. *Code der Kombinierten Nomenklatur*

— 15 — TIERISCHE, PFLANZLICHE ODER MIKROBIELLE FETTE UND ÖLE UND ERZEUGNISSE IHRER SPALTUNG; GENIESSBARE VERARBEITETE FETTE; WACHSE TIERISCHEN ODER PFLANZLICHEN URSPRUNGS

3.2. *Beschreibung des Erzeugnisses, für das der unter Punkt 1 aufgeführte Name gilt*

Das native Olivenöl extra mit der geschützten Ursprungsbezeichnung „Terra d'Otranto" muss zum Zeitpunkt des Inverkehrbringens folgende Merkmale aufweisen:

— Organoleptische Prüfung:

Farbe: grün oder gelb mit leichten grünen Reflexen;

Fruchtigkeitsmedian: ≥ 1

Schärfemedian: ≥ 1

Bitterkeitsmedian: ≥ 1

Je nach Erntezeit und vorherrschender Olivensorte beinhaltet der fruchtige Geschmack zudem Noten von grünem Olivenlaub, frisch gemähtem Gras, Kardone, Artischocke, Chicorée, Tomaten und Waldfrüchten.

— Chemische Bewertung

maximaler Gesamtsäuregehalt in Ölsäure-Gewichtsanteil: höchstens 0,35 g je 100 g Öl;

Peroxidzahl: < = 12 meq O_2.

3.3. *Futter (nur für Erzeugnisse tierischen Ursprungs) und Rohstoffe (nur für Verarbeitungserzeugnisse)*

Die geschützte Ursprungsbezeichnung „Terra d'Otranto" darf nur für natives Olivenöl extra verwendet werden, das zu mindestens 60 % aus den folgenden Olivensorten gewonnen wird, die auf den Olivenhainen entweder als Monokultur oder zusammen mit folgenden Olivensorten angebaut werden: Cellina di Nardò, Ogliarola (örtlich bekannt als Ogliarola leccese bzw. Ogliarola salentina), Leccino, FS17 (bekannt als Favolosa), Lecciana und Leccio del Corno.

Andere im Olivenhain vorkommende Sorten können ebenfalls verwendet werden, sofern ihr Anteil nicht mehr als 40 % beträgt.

3.4. *Besondere Erzeugungsschritte, die in dem abgegrenzten geografischen Gebiet erfolgen müssen*

Anbau, Ernte und Vermahlen der Oliven zu nativem Olivenöl extra „Terra d'Otranto" müssen in dem in Punkt 4 spezifizierten Erzeugungsgebiet erfolgen.

3.5. *Besondere Vorschriften für Vorgänge wie Schneiden, Reiben, Verpacken usw. des Erzeugnisses mit dem eingetragenen Namen*

Natives Olivenöl extra mit der g.U. „Terra d'Otranto" muss in Behältnissen aus Glas, Keramik, Stahl, Aluminium, Weißblech oder kombinierten Bag-in-Box-Behältnissen mit einem Fassungsvermögen von höchstens 3 Litern in den Verkehr gebracht werden.

Die verwendeten Behältnisse müssen das Öl in jedem Fall vor UV-Strahlen schützen.

Das native Olivenöl extra „Terra d'Otranto" muss innerhalb des geografischen Erzeugungsgebiets abgefüllt werden, um die Kontrolle des Ursprungs des Erzeugnisses zu gewährleisten und zu verhindern, dass das nicht abgefüllte Öl außerhalb dieses Gebiets verbracht wird, was zu einer Verschlechterung und zum Verlust der in Punkt 3.2 beschriebenen besonderen Merkmale des Öls, insbesondere der charakteristischen Noten von Kardone, Artischocke und Chicorée, führen könnte. Die Zusammensetzung des Öls, das sich durch einen erheblichen Anteil an mehrfach ungesättigten Fettsäuren auszeichnet, bedingt, dass es seine organoleptische Qualität und Besonderheit möglicherweise verliert, wenn es beim Umfüllen, Pumpen, Transport oder Entladen – Verfahren, die häufiger durchgeführt werden, wenn die Abfüllung außerhalb des Erzeugungsgebiets erfolgt – Sauerstoff in der Luft ausgesetzt wird.

3.6. *Besondere Vorschriften für die Kennzeichnung des Erzeugnisses mit dem eingetragenen Namen*

Neben der geschützten Ursprungsbezeichnung „Terra d'Otranto" sind keine Hinweise auf weitere, nicht in dieser Produktspezifikation ausdrücklich angegebene Merkmale zulässig, auch nicht die Attribute: „edel", „erlesen", „ausgewählt" oder „hochwertig".

Die wahrheitsgetreue Angabe von Namen, Firmenbezeichnungen und privaten Marken ist zulässig, sofern sie keinen anpreisenden Charakter haben und den Verbraucher nicht irreführen könnten.

Andere geografische Angaben, die sich auf Gemeinden und Bezirke beziehen, von denen die Oliven stammen, müssen in einer anderen Schriftart angegeben werden, die nicht größer ist als die für die geschützte Ursprungsbezeichnung „Terra d'Otranto" verwendete Schriftart.

Der Name der geschützten Ursprungsbezeichnung „Terra d'Otranto" muss auf dem Etikett in deutlich lesbarer und unverwischbarer Schrift angebracht sein, die Farbe der Schrift muss sich deutlich vom Hintergrund und den anderen Angaben des Etiketts abheben. Bei der Aufmachung müssen zudem die geltenden Rechtsvorschriften zur Kennzeichnung eingehalten werden.

Das Erntejahr muss auf dem Etikett angegeben werden.

4. **Kurzbeschreibung der Abgrenzung des geografischen Gebiets**

Das Anbaugebiet für Oliven, die zur Erzeugung von nativem Olivenöl extra mit der g.U. „Terra d'Otranto" verwendet werden, umfasst Olivenhaine, die Öle mit den in dieser Produktspezifikation vorgesehenen Qualitätsmerkmalen erzeugen können und sich über die gesamte Provinz Lecce, die Provinz Tarent mit Ausnahme der folgenden Gemeinden: Ginosa, Laterza, Castellaneta, Palagianello, Palagiano, Mottola, Massafra, Crispiano, Statte und des Teils der Gemeinde Tarent, der im Grundbuch mit dem Buchstaben A gekennzeichnet ist, und folgende Gemeinden in der Provinz Brindisi erstreckt: Brindisi, Cellino S. Marco, Erchie, Francavilla Fontana, Latiano, Mesagne, Oria, Sandonaci, San Pancrazio Salentino, San Pietro Vernotico, Torchiarolo und Torre S. Susanna.

Das oben genannte geografische Gebiet erstreckt sich bogenförmig zwischen Ionischem und Adriatischem Meer von dem Murge-Plateau in der Provinz Tarent und den letzten Ausläufern der Murge di Sud-Est in der Provinz Brindisi über die Ebene Tavoliere di Lecce bis zum Hügelland der Serre, wo die beiden Meere zusammentreffen.

5. **Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet**

„Terra d'Otranto" g.U. verdankt seine Eigenschaften den besonderen Klima- und Bodenbedingungen im Erzeugungsgebiet. Die Umweltfaktoren und die für die Region typischen Olivensorten verleihen dem Öl seinen besonderen Charakter.

Die Böden sind trotz der Größe des Erzeugungsgebiets weitgehend einheitlich; sie haben sich aus Kalkgestein aus der Kreidezeit gebildet und werden überlagert durch Schichten von Tertiärkalk mit kalkigen und sandig-lehmigen Sedimenten aus dem Pliozän und dem Pleistozän. Es handelt sich um Braunerde- und Roterde-Böden, oft abwechselnd geschichtet, auf Kalkgestein.

Orografisch ist das Gebiet von weiten Ebenen gekennzeichnet, die von niedrigen, sanften Hügeln unterbrochen und begrenzt werden. Oberflächengewässer sind nicht vorhanden, aber ein dichtes Netz von unterirdischen Wasseradern verleiht der ganzen Region einen karstigen Charakter. Aufgrund der Lage an der Küste in geringer Höhe ist das Klima in der Region mild und warm.

Der Olivenanbau im geografischen Gebiet konzentrierte sich ursprünglich auf die beiden autochthonen Sorten Cellina di Nardò und Ogliarola leccese, aus denen jahrzehntelang der Großteil des Olivenöls erzeugt wurde.

Mit der Ausbreitung des Bakteriums *Xylella fastidiosa*, Unterart *pauca*, von der insbesondere die beiden traditionellen Sorten (Cellina di Nardò und Ogliarola salentina) betroffen waren, verschlechterte sich die Situation für die Pflanzen im Gebiet von Salento. Nach einer sehr schwierigen Zeit für alle Beteiligten begann die Branche, vor Ort nach Lösungen zu suchen.

Über Jahre hinweg wurden die Qualitätsangaben in der Produktspezifikation der g.U. aktualisiert, sodass die Produktionstätigkeit im Oliven- und Olivenölsektor erst mithilfe von zwei und nunmehr mithilfe von vier toleranten/resistenten Sorten – Leccino, FS17, Lecciana und Leccio del Corno – fortgesetzt werden konnte, wodurch eine bessere Qualität und ein höherer Ertrag möglich sind und das Öl mit der g.U. gleichzeitig ökologisch nachhaltiger wird.

Dies belegt die Bereitschaft und die Weitsicht der Wirtschaftsbeteiligten des Ölkonsortiums der g.U. „Terra d'Otranto", nach Lösungen zu suchen, die geeignet sind, den zertifizierten Olivenanbau im Gebiet von Salento wiederzubeleben, das – unter Wahrung seiner Geschichte, Werte und Landschaft – den weiteren Entwicklungsaussichten erwartungsvoll entgegensieht, die unweigerlich eine schrittweise Integration traditioneller Sorten mit Kultursorten mit sich bringen, die sich als tolerant/resistent gegenüber *Xylella fastidiosa* erwiesen haben.

All dies war ohne Änderung des historischen Rahmens und der geografischen Tradition des betreffenden Gebiets möglich: Salento und insbesondere das Gebiet der g.U. „Terra d'Otranto" sind seit jeher ein Erzeugungsgebiet, das durch ein spezifisches natives Olivenöl extra und vor allem durch einen Sektor gekennzeichnet ist, der Erzeuger, Verarbeitungs- und Abfüllbetriebe mit derselben agroindustriellen Kapazität und derselben Beziehung zu dem Gebiet umfasst.

Die Qualität eines nativen Olivenöls extra wird nur teilweise durch den Genotyp beeinflusst, da es stark durch Wechselwirkungen mit der Umwelt und den Erzeugungsmitteln der örtlichen Wirtschaftsbeteiligten sowohl bei der Erzeugung als auch bei der Verarbeitung beeinflusst wird.

Die Kombination aus natürlichen Faktoren, wie den spezifischen Boden- und Klimabedingungen, und den menschlichen Einflüssen, wie dem Know-how, Landbewirtschaftungsmethoden und -technologien, die auf die Besonderheiten des Gebiets zugeschnitten sind, bringen ein Erzeugnis mit spezifischen chemischen, sensorischen und vermarktungsbezogenen Merkmalen hervor, das einheitlich und leicht erkennbar sowie mit dem in der Produktspezifikation beschriebenen Erzeugnis vergleichbar ist.

In der wissenschaftlichen Literatur wurde umfassend belegt, dass die Umweltbedingungen die Säurezusammensetzung und zahlreiche Verbindungen der unverseifbaren Bestandteile beeinflussen können, insbesondere den Gehalt an Polyphenolen und flüchtigen Verbindungen, die stark von der Durchschnittstemperatur und den Niederschlägen beeinflusst werden.

Dies bedeutet, dass die Einführung der vier neuen Sorten keine Auswirkungen auf die grundlegenden Merkmale der g.U. „Terra d'Otranto" haben wird, die wie ursprünglich anerkannt erhalten bleiben, da sie nicht durch geografische, natürliche und menschliche Faktoren verändert wurden; die bisherigen Sorten werden durch die neuen ergänzt, die Werte vermitteln, die von größerem Interesse und durch die Einführung spezifischer technischer, agronomischer und qualitativer Bedingungen für das Erzeugnis an sich äußerst nützlich für die weitere qualitative Entwicklung des erzeugten nativen Olivenöls extra sind, auch im Hinblick auf die erhöhte Notwendigkeit einer ökologisch nachhaltigen Erzeugung.

In Bestätigung der Tatsache, dass der Umweltdruck, den die Boden- und Klimabedingungen auf die genetische Komponente ausüben, die phänotypische Expression der Pflanzen bestimmt, wurde in den vergangenen zehn Jahren Folgendes festgestellt:

— aus organoleptischer Sicht weisen die vier Sorten Merkmale auf, die denen traditioneller Sorten stark ähneln und sehr harmonische und komplexe Öle erzeugen;

— die Boden- und Klimaverhältnisse im Gebiet der g.U. „Terra d'Otranto" wirken sich erheblich auf die chemischen und organoleptischen Eigenschaften der erzeugten Öle aus;

— die vier Sorten passen sich in hohem Maße an die kargen Böden an, die im Großteil des Gebiets von Salento zu finden sind, d. h. flache Skelettböden mit geringer Fruchtbarkeit;

— die vier Sorten weisen eine gute Dürreresistenz auf; insbesondere die Sorten Leccino und Lecciana eignen sich auch für trockene Anbaubedingungen;

— der Ölsäuregehalt der Öle, die aus den vier neuen Sorten gewonnen werden, ähnelt dem der Öle, die aus den Sorten Cellina di Nardò und Ogliarola salentina gewonnen werden;

— der Zeitpunkt der Ernte der Oliven der vier Sorten entspricht der Produktspezifikation, um Öl von höchster Qualität zu erzeugen.

Hinweis auf die Veröffentlichung der Produktspezifikation

https://www.masaf.gov.it/flex/cm/pages/ServeAttachment.php/L/IT/D/1%252F9%252F8%252FD.a56bd25591ba82c2da99/P/BLOB%3AID%3D3342/E/pdf?mode=download