Επίσημη Εφημερίδα
της Ευρωπαϊκής Ένωσης

EL
Σειρά C

C/2025/5427

8.10.2025

Δημοσίευση της κοινοποίησης εγκεκριμένης συνήθους τροποποίησης των προδιαγραφών προϊόντος γεωγραφικής ένδειξης σύμφωνα με το άρθρο 5 παράγραφος 4 του κατ' εξουσιοδότηση κανονισμού (ΕΕ) 2025/27 της Επιτροπής [1]

(C/2025/5427)

ΚΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ ΤΗΣ ΕΓΚΡΙΣΗΣ ΣΥΝΗΘΟΥΣ ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΣΗΣ

[Άρθρο 24 του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143]

«Terra d'Otranto»

Αριθ. ΕΕ: PDO-IT-1519-AM01 — 17.7.2025

1. **Ονομασία του προϊόντος**

«Terra d'Otranto»

2. **Τύπος γεωγραφικής ένδειξης**

☒ Προστατευόμενη Ονομασία Προέλευσης (ΠΟΠ)

☐ Προστατευόμενη Γεωγραφική Ένδειξη (ΠΓΕ)

☐ Γεωγραφική Ένδειξη (ΓΕ)

3. **Τομέας**

☒ Γεωργικά προϊόντα

☐ Οίνοι

☐ Αλκοολούχα ποτά

4. **Κράτος μέλος στο οποίο ανήκει η γεωγραφική περιοχή**

Ιταλία

5. **Αρχή του κράτους μέλους που κοινοποιεί τη συνήθη τροποποίηση**

MASAF (Υπουργείο Γεωργίας, Επισιτιστικής Κυριαρχίας και Δασών)

6. **Χαρακτηρισμός ως συνήθους τροποποίησης**

Οι τροποποιήσεις εμπίπτουν στον ορισμό της συνήθους τροποποίησης επειδή δεν περιλαμβάνουν αλλαγή της ονομασίας ή της χρήσης της ονομασίας, δεν ενέχουν κίνδυνο ακύρωσης του δεσμού και δεν συνεπάγονται περαιτέρω περιορισμούς στην εμπορία του προϊόντος.

7. **Περιγραφή της/των εγκεκριμένης/-ων τροποποίησης/-εων**

1. *Η συγκεκριμένη τροποποίηση αφορά το άρθρο 7 των προδιαγραφών προϊόντος και το σημείο 3.2 του ενιαίου εγγράφου σχετικά με την περιγραφή του προϊόντος*

— Η περιγραφή του προϊόντος «Terra d'Otranto» προσαρμόζεται ώστε να ευθυγραμμιστεί με τη νέα νομοθεσία της ΕΕ για το ελαιόλαδο και την εισαγωγή 4 νέων ποικιλιών.

— Οι τιμές για το λινελαϊκό, λινολενικό και ελαϊκό οξύ και το οξύ καμπεστερόλης αφαιρούνται ως περιοριστικές παράμετροι.

— Η μέγιστη οξύτητα που εκφράζεται σε ελαϊκό οξύ μειώνεται από 0,8 g ανά 100 g ελαιολάδου σε 0,35 g ανά 100 g ελαιολάδου.

[1] Κατ' εξουσιοδότηση κανονισμός (ΕΕ) 2025/27 της Επιτροπής, της 30ής Οκτωβρίου 2024, για τη συμπλήρωση του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου με κανόνες σχετικά με την καταχώριση και την προστασία των γεωγραφικών ενδείξεων, των εγγυημένων παραδοσιακών ιδιότυπων προϊόντων και των προαιρετικών ενδείξεων ποιότητας και για την κατάργηση του κατ' εξουσιοδότηση κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 664/2014 (ΕΕ L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Νέα έκδοση:

Άρθρο 7

Χαρακτηριστικά κατά την κατανάλωση

Το εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο με την προστατευόμενη ονομασία προέλευσης «Terra d'Otranto» πρέπει να έχει τα ακόλουθα χαρακτηριστικά όταν διατίθεται προς κατανάλωση:

— Οργανοληπτική αξιολόγηση:

Χρώμα: πράσινο ή κίτρινο με ελαφρώς πράσινες ανταύγειες·

Φρουτώδες: διάμεσος ≥ 1

Πικάντικο: διάμεσος ≥ 1

Πικρό: διάμεσος ≥ 1

Επιπλέον, ανάλογα με τον χρόνο συγκομιδής και την κυριαρχία των ποικιλιών, το φρουτώδες συμπληρώνεται από νότες φύλλων ελιάς, φρεσκοκομμένου γρασιδιού, αγκινάρας, κιχωρίου, τομάτας και φρούτων του δάσους.

— Χημική αξιολόγηση

Μέγιστη ολική οξύτητα κατά βάρος που δεν υπερβαίνει τα 0,35 g ελαϊκού οξέος ανά 100 g ελαιολάδου·

αριθμός υπεροξειδίου: < = 12 meq O2.

Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

2. *Η συγκεκριμένη τροποποίηση αφορά το άρθρο 2 των προδιαγραφών προϊόντος και το σημείο 3.3 του ενιαίου εγγράφου σχετικά με την εισαγωγή νέων ποικιλιών.*

Εισάγονται τέσσερις νέες ποικιλίες (Leccino, FS17, Lecciana και Leccio del Corno), οι οποίες, βάσει των αποφάσεων του παρατηρητηρίου για την υγεία των φυτών σύμφωνα με το άρθρο 5 παράγραφος 2 της εκτελεστικής απόφασης (ΕΕ) 2015/789 της Επιτροπής της 18ης Μαΐου 2015, εγκρίθηκαν ως έχουσες ανθεκτικότητα/ανοχή στον οργανισμό *Xylella fastidiosa*.

Νέα έκδοση:

«Άρθρο 2

Ποικιλίες ελιάς

Η προστατευόμενη ονομασία προέλευσης "Terra d'Otranto" μπορεί να χρησιμοποιείται μόνο για το εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο που παράγεται από τις ακόλουθες ποικιλίες ελιάς που φυτεύονται στους ελαιώνες, είτε μεμονωμένα είτε σε συνδυασμό με τις ακόλουθες ποικιλίες: Cellina di Nardò, Ogliarola (τοπικά γνωστή ως Ogliarola leccese ή salentina), Leccino, FS17 (γνωστή ως Favolosa), Lecciana και Leccio del Corno, σε ποσοστό τουλάχιστον 60 %.

Μπορούν επίσης να χρησιμοποιούνται και άλλες ποικιλίες που υπάρχουν στον ελαιώνα, υπό τον όρο ότι δεν αντιπροσωπεύουν περισσότερο από το 40 %.».

Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

3. *Η παρούσα τροποποίηση αφορά το άρθρο των προδιαγραφών προϊόντος σχετικά με το πιστοποιητικό καταγωγής.*

Προστίθεται ειδικό άρθρο σχετικά με το πιστοποιητικό καταγωγής, το οποίο δεν περιλαμβάνεται στις προδιαγραφές προϊόντος, ώστε να ευθυγραμμιστεί με τις διατάξεις του κοινοτικού κανονισμού.

Προστίθεται το ακόλουθο άρθρο:

«Άρθρο 4

Πιστοποιητικό καταγωγής

Κάθε στάδιο της παραγωγικής διαδικασίας παρακολουθείται, με χωριστή καταγραφή όλων των εισροών και των εκροών. Η ιχνηλασιμότητα του προϊόντος διασφαλίζεται με την εγγραφή των ελαιοκαλλιεργητών (γεωργικών εκμεταλλεύσεων), των ελαιοτριβείων, των συσκευαστηρίων και των μεσαζόντων σε ειδικούς καταλόγους που τηρεί ο οργανισμός ελέγχου. Όλα τα φυσικά ή νομικά πρόσωπα που είναι καταχωρισμένα στους σχετικούς καταλόγους υπόκεινται σε έλεγχο από τον οργανισμό ελέγχου, σύμφωνα με τους όρους των προδιαγραφών προϊόντος και το αντίστοιχο σχέδιο ελέγχου.».

Η τροποποίηση δεν επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

4. *Η παρούσα τροποποίηση αφορά το άρθρο 5 των προδιαγραφών προϊόντος σχετικά με τη μέθοδο παραγωγής και ιδίως τα χαρακτηριστικά καλλιέργειας.*

— Εισάγεται ένας ορισμός των αγροτεμαχίων με ελαιώνες και καθορίζεται ένα ελάχιστο μέγεθος των ελαιώνων.

— Η μέγιστη παραγωγή ανά εκτάριο αυξάνεται από 12 000 kg ανά εκτάριο σε 15 000 kg ανά εκτάριο.

— Ο οργανισμός ελέγχου προβαίνει σε εκτίμηση πριν από τη συγκομιδή της μέγιστης παραγωγής ελιών από εκτάσεις που προορίζονται για την παραγωγή του «Terra d'Otranto».

Νέα έκδοση:

«Άρθρο 5

Χαρακτηριστικά της καλλιέργειας

1) Για τους σκοπούς των παρουσών προδιαγραφών προϊόντος:

— το αγροτεμάχιο με ελαιώνες αποτελείται από ένα ή περισσότερα συνεχή γεωτεμάχια του κτηματολογίου με ελαιώνες·

— ο ελαιώνας αποτελείται από ένα ή περισσότερα αγροτεμάχια.

2) Οι περιβαλλοντικές και καλλιεργητικές συνθήκες των ελαιώνων που προορίζονται για την παραγωγή του εξαιρετικού παρθένου ελαιολάδου που αναφέρεται στο άρθρο 1 είναι εκείνες που προσδίδουν στις ελιές και στο παραγόμενο από αυτές ελαιόλαδο τα ιδιαίτερα ποιοτικά χαρακτηριστικά.

Τα φυτά πρέπει να κλαδεύονται τουλάχιστον μία φορά ετησίως. Η χορτοκοπή, η αβαθής άροση και το επιφανειακό σκάλισμα πραγματοποιούνται τουλάχιστον δύο φορές ετησίως.

Τα φυτά πρέπει να είναι ομοιόμορφα κατανεμημένα σε ολόκληρη την έκταση του αγροτεμαχίου με ελαιώνα.

Ο ελαιώνας πρέπει να έχει ελάχιστο μέγεθος 1 εκταρίου.

Τα φυτά δεν πρέπει να παρουσιάζουν σημαντικές ζημίες λόγω ασθενειών των φυτών που μπορούν να μειώσουν την παραγωγικότητά τους σε ποσοστό άνω του 30 %, με εξαίρεση τα φυτά που έχουν κορφολογηθεί και εμβολιαστεί με ποικιλίες που επιτρέπονται βάσει των παρουσών προδιαγραφών.

3) Οι ελιές που προορίζονται για την παραγωγή εξαιρετικού παρθένου ελαιολάδου με προστατευόμενη ονομασία προέλευσης, όπως αναφέρεται στο άρθρο 1, πρέπει να συγκομίζονται έως τις 15 Νοεμβρίου κάθε έτους.

4) Η μέγιστη παραγωγή ελιών από τα αγροτεμάχια με ελαιώνες που προορίζονται για την παραγωγή του εξαιρετικού παρθένου ελαιολάδου με την προστατευόμενη ονομασία προέλευσης σύμφωνα με το άρθρο 1 δεν μπορεί να υπερβαίνει τα 15 000 kg ανά εκτάριο.

5) Πριν από τη συγκομιδή, ο οργανισμός ελέγχου εκτιμά τη μέγιστη παραγωγή ελιών από τα αγροτεμάχια που προορίζονται για την παραγωγή εξαιρετικού παρθένου ελαιολάδου με ονομασία προέλευσης για την ελαιοκαλλιεργητική περίοδο αναφοράς, με ανοχή 15 %.

Η εκτίμηση της μέγιστης παραγωγής πραγματοποιείται σε συμφωνία με τον ελαιοκαλλιεργητή, σύμφωνα με τα χρονοδιαγράμματα και τις διαδικασίες που καθορίζονται στο σχέδιο ελέγχου.

Η απόδοση καρπού σε ελαιόλαδο δεν μπορεί να υπερβαίνει το 20 %.».

Η τροποποίηση δεν επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

5. *Η παρούσα τροποποίηση αφορά το άρθρο 6 των προδιαγραφών προϊόντος σχετικά με τη μέθοδο παραγωγής και, ιδίως, τις μεθόδους εξαγωγής ελαιολάδου.*

— Ο χρόνος εντός του οποίου πρέπει να πραγματοποιηθεί η εξαγωγή του ελαιολάδου μειώνεται από 48 σε 24 ώρες.

— Καθορίζεται η ελάχιστη ποσότητα κάθε παρτίδας σύνθλιψης.

Τα σημεία 4) και 6) του άρθρου 6 (τα σημεία που υπόκεινται σε τροποποίηση) έχουν ως εξής:

4) Το ελαιόλαδο πρέπει να εξάγεται εντός 24 ωρών από τη συγκομιδή των ελιών.

6) Η ελάχιστη ποσότητα κάθε παρτίδας σύνθλιψης ελιών που είναι κατάλληλες για ΠΟΠ δεν μπορεί να είναι μικρότερη από 15 εκατόκιλα, ώστε το παραγόμενο ελαιόλαδο να μπορεί να καταχωριστεί ως «δυνητική ΠΟΠ».

Η τροποποίηση δεν επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

6. *Η συγκεκριμένη τροποποίηση αφορά το άρθρο 8 των προδιαγραφών προϊόντος και το σημείο 3.5 του ενιαίου εγγράφου σχετικά με τη συσκευασία.*

— Διευρύνεται το φάσμα των περιεκτών που επιτρέπονται για τη συσκευασία του προϊόντος.

Νέα έκδοση:

Το εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο «Terra d'Otranto» πρέπει να διατίθεται προς κατανάλωση σε περιέκτες από γυαλί, κεραμευτικές ύλες, χάλυβα, αλουμίνιο, λευκοσίδηρο ή σε σύνθετους περιέκτες σε μορφή ασκού μέγιστης χωρητικότητας 3 λίτρων.

Οι περιέκτες που χρησιμοποιούνται πρέπει, σε κάθε περίπτωση, να προστατεύουν το ελαιόλαδο από τις υπεριώδεις ακτίνες.

Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

7. *Η συγκεκριμένη τροποποίηση αφορά το άρθρο 8 των προδιαγραφών προϊόντος και το σημείο 3.6 του ενιαίου εγγράφου.*

Το άρθρο σχετικά με την επισήμανση αναδιατυπώνεται και απαλείφεται το σημείο που διέπει τη χρήση στις ετικέτες των ονομασιών των εκμεταλλεύσεων, των κτημάτων και των αγροκτημάτων, καθώς και της τοποθεσίας τους, καθώς η διάταξη αυτή έχει δημιουργήσει διάφορα προβλήματα ερμηνείας με την πάροδο των ετών.

Το άρθρο 8 σχετικά με την επισήμανση ορίζεται κατωτέρω:

«Απαγορεύεται η προσθήκη στην προστατευόμενη ονομασία προέλευσης "Terra d'Otranto" οποιουδήποτε χαρακτηρισμού ο οποίος δεν προβλέπεται ρητά στις παρούσες προδιαγραφές προϊόντος, συμπεριλαμβανομένων των επιθέτων "λεπτό", "επιλεγμένο", "διαλεγμένο" ή "ανώτερης ποιότητας".

Επιτρέπεται η χρήση, εάν πρόκειται για αληθή στοιχεία, ονομάτων, εταιρικών επωνυμιών και εμπορικών σημάτων, εφόσον δεν έχουν εγκωμιαστικό χαρακτήρα και δεν παραπλανούν τον καταναλωτή.

Άλλες γεωγραφικές ενδείξεις που αναφέρονται σε δήμους και κοινότητες από τις οποίες προέρχονται οι ελιές πρέπει να αναγράφονται με διαφορετική γραμματοσειρά όχι μεγαλύτερη από εκείνη που χρησιμοποιείται για την προστατευόμενη ονομασία προέλευσης "Terra d'Otranto".

Η προστατευόμενη ονομασία προέλευσης "Terra d'Otranto" πρέπει να εμφανίζεται στην ετικέτα με ευανάγνωστους και ανεξίτηλους χαρακτήρες σε χρώματα που έρχονται σε έντονη αντίθεση με το χρώμα της ετικέτας, ώστε να μπορεί να διακρίνεται σαφώς από τις άλλες πληροφορίες που εμφανίζονται στην ετικέτα. Η ονομασία πρέπει επίσης να τηρεί τα πρότυπα επισήμανσης που προβλέπονται από την ισχύουσα νομοθεσία.

Το έτος συγκομιδής πρέπει να αναγράφεται στην ετικέτα.».

Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

8. *Η συγκεκριμένη τροποποίηση αφορά το άρθρο 9 των προδιαγραφών προϊόντος και το σημείο 5 του ενιαίου εγγράφου σχετικά με τον δεσμό*

— Το κείμενο σχετικά με τον δεσμό αναδιατυπώνεται για να ευθυγραμμιστεί με την εισαγωγή των 4 ποικιλιών και τη νέα κατάσταση που προέκυψε στην περιοχή παραγωγής της ΠΟΠ «Terra d'Otranto» λόγω του οργανισμού *Xylella fastidiosa*.

Το κείμενο σχετικά με τον δεσμό έχει ως εξής:

«Το προϊόν οφείλει τα χαρακτηριστικά του στις ιδιαίτερες εδαφοκλιματικές συνθήκες: οι περιβαλλοντικοί παράγοντες και οι ειδικές ποικιλίες της συγκεκριμένης περιοχής προσδίδουν διακριτό χαρακτήρα στο ελαιόλαδο "Terra d'Otranto".

Παρότι είναι τεράστιες, οι εκτάσεις γης είναι σε μεγάλο βαθμό ομοιογενείς· προέρχονται από ασβεστολιθικά πετρώματα της Κρητιδικής περιόδου, τα οποία επικαλύπτονται από ασβεστολιθικά πετρώματα του Τριτογενούς με ασβεστολιθικά, αμμώδη και αργιλώδη ιζήματα της Πλειοκαίνου και της Πλειστοκαίνου· κατατάσσονται στα καστανοχώματα ή κοκκινοχώματα, συχνά εναλλασσόμενα, τα οποία στηρίζονται σε ασβεστολιθικά πετρώματα.

Όσον αφορά την τοπογραφία, η περιοχή χαρακτηρίζεται από εκτεταμένες πεδινές εκτάσεις οι οποίες οριοθετούνται και διακόπτονται από χαμηλούς και ομαλούς λόφους. Η περιοχή δεν διαθέτει επιφανειακά υδατορεύματα αλλά ένα ισχυρό δίκτυο υπόγειων υδάτων που προσδίδει σε ολόκληρη την περιοχή σαφώς καρστικό χαρακτήρα. Λόγω του παραθαλάσσιου χαρακτήρα και των χαμηλών υψομέτρων, η περιοχή διαθέτει ήπιο, θερμό κλίμα.

Η ελαιοκομική κληρονομιά της γεωγραφικής περιοχής χαρακτηρίζεται από την επικράτηση των αυτόχθονων ποικιλιών Cellina di Nardò και Ogliarola του Lecce, οι οποίες κυριαρχούσαν στην παραγωγή ελαιολάδου επί σειρά δεκαετιών.

Η φυτοϋγειονομική κατάσταση στην περιοχή Salento μεταβλήθηκε με την εξάπλωση του βακτηρίου *Pauca* του υποείδους *Xylella fastidiosa*, το οποίο έπληξε ιδιαίτερα τις δύο παραδοσιακές ποικιλίες που καλλιεργούνται εκεί (Cellina di Nardò και Ogliarola salentina). Μετά από μια πολύ δύσκολη περίοδο για τις επιχειρήσεις, ο τομέας άρχισε να αναζητά λύσεις εντός της ίδιας της περιοχής.

Επί σειρά ετών οι επιχειρήσεις επιθυμούσαν να επικαιροποιήσουν τις προδιαγραφές προϊόντος της ΠΟΠ "Terra d'Otranto", κάτι που οδήγησε σήμερα στη συνέχιση της παραγωγικής δραστηριότητας στον τομέα της ελιάς και του ελαιολάδου, αρχικά μέσω δύο και, πλέον, μέσω τεσσάρων ποικιλιών που παρουσιάζουν ανοχή/ανεκτικότητα —Leccino, FS17, Lecciana και Leccio del Corno— και επιτρέπουν την επίτευξη μεγαλύτερης ποιότητας και απόδοσης, καθιστώντας παράλληλα το ελαιόλαδο ΠΟΠ πιο βιώσιμο από περιβαλλοντική άποψη.

Αυτό επιβεβαιώνει την προθυμία και την προοπτική των επιχειρήσεων της κοινοπραξίας ελαιολάδου της ΠΟΠ "Terra d'Otranto" να αναζητήσουν λύσεις ικανές να αναζωογονήσουν την πιστοποιημένη ελαιοκαλλιέργεια στο Salento, η οποία, σεβόμενη την ιστορία, τις αξίες και το έδαφος της περιοχής, προσβλέπει στην προοπτική περαιτέρω ανάπτυξης, κάτι που οδηγεί αναπόφευκτα στη σταδιακή ενσωμάτωση στις παραδοσιακές ποικιλίες καλλιεργητικών ποικιλιών που έχει αποδειχθεί ότι παρουσιάζουν ανοχή/ανθεκτικότητα στον οργανισμό *Xylella*.

Και όλα αυτά κατέστησαν δυνατά χωρίς καμία αλλαγή στο ιστορικό πλαίσιο και τη γεωγραφική παράδοση της συγκεκριμένης περιοχής: το Salento, και ειδικότερα η ΠΟΠ "Terra d'Otranto", αποτελούσε ανέκαθεν περιοχή παραγωγής που χαρακτηρίζεται από ένα ιδιαίτερο εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο και, κυρίως, από έναν τομέα όπου παραγωγοί, μεταποιητές και εμφιαλωτές μοιράζονται την ίδια γεωργική και βιομηχανική ικανότητα και την ίδια σχέση με το έδαφος.

Η ποιότητα του εξαιρετικού παρθένου ελαιολάδου επηρεάζεται μόνο εν μέρει από τον γονότυπο, καθώς επηρεάζεται σε μεγάλο βαθμό από τις αλληλεπιδράσεις με το περιβάλλον και τις εισροές παραγωγής των τοπικών επιχειρήσεων, τόσο κατά το στάδιο της παραγωγής όσο και κατά το στάδιο της μεταποίησης.

Η συνδυασμένη επίδραση φυσικών παραγόντων που συνίστανται στις ιδιαίτερες εδαφοκλιματικές συνθήκες, καθώς και ανθρώπινων παραγόντων που συνίστανται στην τεχνογνωσία, στις γεωργικές πρακτικές και στην τεχνολογία που είναι προσαρμοσμένες στις ιδιαιτερότητες του εδάφους, συμβάλλουν στην παραγωγή ενός προϊόντος με ιδιαίτερα χημικά, αισθητηριακά και εμπορικά χαρακτηριστικά, ομοιόμορφα και εύκολα αναγνωρίσιμα, συγκρίσιμα με εκείνα που περιγράφονται στις προδιαγραφές προϊόντος.

Έχει αποδειχθεί ευρέως στην επιστημονική βιβλιογραφία ότι οι περιβαλλοντικές συνθήκες μπορούν να επηρεάσουν τη σύνθεση των οξέων και πολλές ενώσεις του μη σαπωνοποιήσιμου κλάσματος, ιδίως την περιεκτικότητα σε πολυφαινόλες και πτητικές ενώσεις, οι οποίες επηρεάζονται σε μεγάλο βαθμό από τη μέση θερμοκρασία και τις βροχοπτώσεις.

Αυτό σημαίνει ότι η εισαγωγή των τεσσάρων νέων ποικιλιών δεν θα μεταβάλει τα βασικά χαρακτηριστικά της ΠΟΠ "Terra d'Otranto", τα οποία παραμένουν τα ίδια με εκείνα που αναγνωρίστηκαν αρχικά, αμετάβλητα από γεωγραφικούς, φυσικούς και ανθρώπινους παράγοντες· οι ποικιλίες αυτές συμπληρώνουν τις προηγούμενες και επιτρέπουν την έκφραση τιμών που παρουσιάζουν μεγαλύτερο ενδιαφέρον και είναι εξαιρετικά χρήσιμες για την περαιτέρω ποιοτική ανάπτυξη του παραγόμενου εξαιρετικού παρθένου ελαιολάδου, με την εισαγωγή ειδικών τεχνικών, γεωπονικών και ποιοτικών συνθηκών για το ίδιο το προϊόν, συμπεριλαμβανομένης της αυξημένης ανάγκης για επιδίωξη περιβαλλοντικά βιώσιμης παραγωγής.

Μέσω της επιβεβαίωσης του γεγονότος ότι η περιβαλλοντική πίεση που ασκείται από τις εδαφοκλιματικές συνθήκες στο γενετικό συστατικό καθορίζει τη φαινοτυπική έκφραση των φυτών, κατά την τελευταία δεκαετία διαπιστώθηκε ότι:

— από οργανοληπτική άποψη, οι 4 ποικιλίες έχουν χαρακτηριστικά πολύ παρεμφερή με εκείνα των παραδοσιακών ποικιλιών, παράγοντας πολύ αρμονικά και σύνθετα ελαιόλαδα·

— οι εδαφοκλιματικές συνθήκες της περιοχής ΠΟΠ "Terra d'Otranto" επηρεάζουν σημαντικά τα χημικά και οργανοληπτικά χαρακτηριστικά των παραγόμενων ελαιολάδων·

— οι 4 ποικιλίες έχουν υψηλό βαθμό προσαρμοστικότητας στα απόμερα εδάφη που καλύπτουν μεγάλο μέρος του Salento, δηλαδή αβαθή, σκελετικά εδάφη με χαμηλή γονιμότητα·

— οι 4 ποικιλίες έχουν καλή ανθεκτικότητα στην ξηρασία· ειδικότερα, οι ποικιλίες Leccino και Lecciana είναι επίσης κατάλληλες για συνθήκες καλλιέργειας υψηλής ξηρασίας·

— η περιεκτικότητα σε ελαϊκό οξύ των ελαιολάδων που παράγονται από τις 4 νέες ποικιλίες είναι παρόμοια με εκείνη των ελαιολάδων που παράγονται από τις ποικιλίες Cellina di Nardò και Ogliarola salentina·

— ο χρόνος συγκομιδής των ελιών και από τις 4 ποικιλίες είναι σύμφωνος με τις προδιαγραφές προϊόντος, ώστε να παράγεται ελαιόλαδο με τη βέλτιστη δυνατή ποιότητα.».

Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

ΕΝΙΑΙΟ ΕΓΓΡΑΦΟ

«Terra d'Otranto»

Αριθ. ΕΕ: PDO-IT-1519-AM01 — 17.7.2025

ΠΟΠ (X) ΠΓΕ ( )

1. **Ονομασία/-ες (ΠΟΠ ή ΠΓΕ)**

«Terra d'Otranto»

2. **Κράτος μέλος ή τρίτη χώρα**

Ιταλία

3. **Περιγραφή του γεωργικού προϊόντος ή του τροφίμου**

3.1. *Κωδικός Συνδυασμένης Ονοματολογίας*

• 15 — ΖΩΙΚΑ, ΦΥΤΙΚΑ Ή ΜΙΚΡΟΒΙΑΚΑ ΛΙΠΗ ΚΑΙ ΛΑΔΙΑ. ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΤΗΣ ΔΙΑΣΠΑΣΗΣ ΑΥΤΩΝ· ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΜΕΝΑ ΒΡΩΣΙΜΑ ΛΙΠΗ· ΚΕΡΙΑ ΖΩΙΚΗΣ Ή ΦΥΤΙΚΗΣ ΠΡΟΕΛΕΥΣΗΣ

3.2. *Περιγραφή του προϊόντος που φέρει την προβλεπόμενη στο σημείο 1 ονομασία*

Το εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο με την προστατευόμενη ονομασία προέλευσης «Terra d'Otranto» πρέπει να έχει τα ακόλουθα χαρακτηριστικά όταν διατίθεται προς κατανάλωση:

— Οργανοληπτική αξιολόγηση:

Χρώμα: πράσινο ή κίτρινο με ελαφρώς πράσινες ανταύγειες·

Φρουτώδες: διάμεσος ≥ 1

Πικάντικο: διάμεσος ≥ 1

Πικρό: διάμεσος ≥ 1

Επιπλέον, ανάλογα με τον χρόνο συγκομιδής και την κυριαρχία των ποικιλιών, το φρουτώδες συμπληρώνεται από νότες φύλλων ελιάς, φρεσκοκομμένου γρασιδιού, αγκινάρας, κιχωρίου, τομάτας και φρούτων του δάσους.

— Χημική αξιολόγηση

Μέγιστη ολική οξύτητα κατά βάρος που δεν υπερβαίνει τα 0,35 g ελαϊκού οξέος ανά 100 g ελαιολάδου·

αριθμός υπεροξειδίου: < = 12 meq O2.

3.3. *Ζωοτροφές (μόνο για προϊόντα ζωικής προέλευσης) και πρώτες ύλες (μόνο για μεταποιημένα προϊόντα)*

Η προστατευόμενη ονομασία προέλευσης «Terra d'Otranto» μπορεί να χρησιμοποιείται μόνο για το εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο που παράγεται από τις ακόλουθες ποικιλίες ελιάς που φυτεύονται στους ελαιώνες, είτε μεμονωμένα είτε σε συνδυασμό με τις ακόλουθες ποικιλίες: Cellina di Nardò, Ogliarola (τοπικά γνωστή ως Ogliarola leccese ή salentina), Leccino, FS17 (γνωστή ως Favolosa), Lecciana και Leccio del Corno, σε ποσοστό τουλάχιστον 60 %.

Μπορούν επίσης να χρησιμοποιούνται και άλλες ποικιλίες που υπάρχουν στον ελαιώνα, υπό τον όρο ότι δεν αντιπροσωπεύουν περισσότερο από το 40 %.

3.4. *Ειδικά στάδια της παραγωγής τα οποία πρέπει να εκτελούνται εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής*

Οι εργασίες καλλιέργειας, παραγωγής και σύνθλιψης για την παραγωγή του εξαιρετικού παρθένου ελαιολάδου «Terra d'Otranto» πρέπει να εκτελούνται αποκλειστικά εντός της οριοθετούμενης στο σημείο 4 γεωγραφικής περιοχής παραγωγής.

3.5. *Ειδικοί κανόνες για τον τεμαχισμό, το τρίψιμο, τη συσκευασία κ.λπ. του προϊόντος στο οποίο αναφέρεται η καταχωρισμένη ονομασία*

Το εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο «Terra d'Otranto» πρέπει να διατίθεται προς κατανάλωση σε περιέκτες από γυαλί, κεραμευτικές ύλες, χάλυβα, αλουμίνιο, λευκοσίδηρο ή σε σύνθετους περιέκτες σε μορφή ασκού μέγιστης χωρητικότητας 3 λίτρων.

Τα χρησιμοποιούμενα δοχεία πρέπει, σε κάθε περίπτωση, να επιτρέπουν την προστασία του ελαιολάδου από τις υπεριώδεις ακτίνες.

Το εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο «Terra d'Otranto» πρέπει να συσκευάζεται εντός της γεωγραφικής περιοχής παραγωγής, ώστε να διασφαλίζεται ο έλεγχος της προέλευσης του προϊόντος και να αποφεύγεται η χύδην μεταφορά του εκτός της εν λόγω περιοχής, κάτι που θα μπορούσε να προκαλέσει υποβάθμιση και απώλεια των ιδιαίτερων χαρακτηριστικών που περιγράφονται στο σημείο 3.2, ιδίως των ιδιαίτερων νοτών αγκινάρας/κιχωρίου στο ελαιόλαδο. Η σύνθεση του ελαιολάδου, η οποία χαρακτηρίζεται από υψηλό επίπεδο πολυακόρεστων λιπαρών οξέων, αυξάνει τις πιθανότητες να απολέσει το ελαιόλαδο την οργανοληπτική του ποιότητα και τον ιδιαίτερο χαρακτήρα του εάν εκτεθεί στο οξυγόνο του αέρα κατά τη μετάγγιση, την άντληση, τη μεταφορά και την εκφόρτωση —εργασίες που εκτελούνται συχνότερα όταν το προϊόν εμφιαλώνεται εκτός της περιοχής παραγωγής.

3.6. *Ειδικοί κανόνες για την επισήμανση του προϊόντος στο οποίο αναφέρεται η καταχωρισμένη ονομασία*

«Απαγορεύεται η προσθήκη στην προστατευόμενη ονομασία προέλευσης «Terra d'Otranto» οποιουδήποτε χαρακτηρισμού ο οποίος δεν προβλέπεται ρητά στις παρούσες προδιαγραφές προϊόντος, συμπεριλαμβανομένων των επιθέτων «λεπτό», «επιλεγμένο», «διαλεγμένο» ή «ανώτερης ποιότητας».

Επιτρέπεται η χρήση, εάν πρόκειται για αληθή στοιχεία, ονομάτων, εταιρικών επωνυμιών και εμπορικών σημάτων, εφόσον δεν έχουν εγκωμιαστικό χαρακτήρα και δεν παραπλανούν τον καταναλωτή.

Άλλες γεωγραφικές ενδείξεις που αναφέρονται σε δήμους και περιφέρειες από τις οποίες προέρχονται οι ελιές πρέπει να αναγράφονται με διαφορετική γραμματοσειρά όχι μεγαλύτερη από εκείνη που χρησιμοποιείται για την προστατευόμενη ονομασία προέλευσης «Terra d'Otranto».

Η προστατευόμενη ονομασία προέλευσης «Terra d'Otranto» πρέπει να εμφανίζεται στην ετικέτα με ευανάγνωστους και ανεξίτηλους χαρακτήρες σε χρώματα που έρχονται σε έντονη αντίθεση με το χρώμα της ετικέτας, ώστε να μπορεί να διακρίνεται σαφώς από τις άλλες πληροφορίες που εμφανίζονται στην ετικέτα. Η ονομασία πρέπει επίσης να τηρεί τα πρότυπα επισήμανσης που προβλέπονται από την ισχύουσα νομοθεσία.

Το έτος συγκομιδής πρέπει να αναγράφεται στην ετικέτα.

4. **Συνοπτική οριοθέτηση της γεωγραφικής περιοχής**

Η περιοχή παραγωγής των ελιών που χρησιμοποιούνται για την παραγωγή του εξαιρετικού παρθένου ελαιολάδου «Terra d'Otranto» περιλαμβάνει εκτάσεις με ελιές που είναι σε θέση να παράγουν προϊόντα με τα ποιοτικά χαρακτηριστικά που προβλέπονται στις παρούσες προδιαγραφές προϊόντος, συμπεριλαμβανομένης ολόκληρης της επαρχίας Lecce· της επαρχίας Taranto, εξαιρουμένων των ακόλουθων δήμων: Ginosa, Laterza, Castellaneta, Palagianello, Palagiano, Mottola, Massafra, Crispiano, Statte και του τμήματος του δήμου Taranto που επισημαίνεται στο κτηματολόγιο με το γράμμα A· και του συνόλου των ακόλουθων δήμων στην επαρχία Brindisi: Brindisi, Cellino S. Marco, Erchie, Francavilla Fontana, Latiano, Mesagne, Oria, Sandonaci, San Pancrazio Salentino, San Pietro Vernotico, Torchiarolo και Torre S. Susanna.

Η ανωτέρω γεωγραφική περιοχή εκτείνεται σε ένα τόξο μεταξύ Ιονίου και Αδριατικής Θάλασσας, από το οροπέδιο Murge στην επαρχία Taranto και από τις πιο απομακρυσμένες πλαγιές του Murge di Sud-Est στην επαρχία Brindisi, μέσω της πεδιάδας Tavoliere di Lecce, έως τους λόφους Serre που βρίσκονται στη συμβολή του Ιονίου και της Αδριατικής.

5. **Δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή**

Το προϊόν οφείλει τα χαρακτηριστικά του στις ιδιαίτερες εδαφοκλιματικές συνθήκες: οι περιβαλλοντικοί παράγοντες και οι ειδικές ποικιλίες της συγκεκριμένης περιοχής προσδίδουν διακριτό χαρακτήρα στο ελαιόλαδο «Terra d'Otranto».

Παρότι είναι τεράστιες, οι εκτάσεις γης είναι σε μεγάλο βαθμό ομοιογενείς· προέρχονται από ασβεστολιθικά πετρώματα της Κρητιδικής περιόδου, τα οποία επικαλύπτονται από ασβεστολιθικά πετρώματα του Τριτογενούς με ασβεστολιθικά, αμμώδη και αργιλώδη ιζήματα της Πλειοκαίνου και της Πλειστοκαίνου· κατατάσσονται στα καστανοχώματα ή κοκκινοχώματα, συχνά εναλλασσόμενα, τα οποία στηρίζονται σε ασβεστολιθικά πετρώματα.

Όσον αφορά την τοπογραφία, η περιοχή χαρακτηρίζεται από εκτεταμένες πεδινές εκτάσεις οι οποίες οριοθετούνται και διακόπτονται από χαμηλούς και ομαλούς λόφους. Η περιοχή δεν διαθέτει επιφανειακά υδατορεύματα αλλά ένα ισχυρό δίκτυο υπόγειων υδάτων που προσδίδει σε ολόκληρη την περιοχή σαφώς καρστικό χαρακτήρα. Λόγω του παραθαλάσσιου χαρακτήρα και των χαμηλών υψομέτρων, η περιοχή διαθέτει ήπιο, θερμό κλίμα.

Η ελαιοκομική κληρονομιά της γεωγραφικής περιοχής χαρακτηρίζεται από την επικράτηση των αυτόχθονων ποικιλιών Cellina di Nardò και Ogliarola του Lecce, οι οποίες κυριαρχούσαν στην παραγωγή ελαιολάδου επί σειρά δεκαετιών.

Η φυτοϋγειονομική κατάσταση στην περιοχή Salento μεταβλήθηκε με την εξάπλωση του βακτηρίου *Pauca* του υποείδους *Xylella fastidiosa*, το οποίο έπληξε ιδιαίτερα τις δύο παραδοσιακές ποικιλίες που καλλιεργούνται εκεί (Cellina di Nardò και Ogliarola salentina). Μετά από μια πολύ δύσκολη περίοδο για τις επιχειρήσεις, ο τομέας άρχισε να αναζητά λύσεις εντός της ίδιας της περιοχής.

Επί σειρά ετών, οι επιχειρήσεις επιθυμούσαν να ανανεώσουν τις παραπομπές σχετικά με την ποιότητα στις προδιαγραφές προϊόντος του προϊόντος ΠΟΠ, κάτι που οδήγησε σήμερα στη συνέχιση της παραγωγικής δραστηριότητας στον τομέα της ελιάς και του ελαιολάδου, αρχικά μέσω δύο και, πλέον, μέσω τεσσάρων ποικιλιών που παρουσιάζουν ανοχή/ανεκτικότητα —Leccino, FS17, Lecciana και Leccio del Corno— και επιτρέπουν την επίτευξη καλύτερης ποιότητας και απόδοσης, καθιστώντας παράλληλα το ελαιόλαδο ΠΟΠ πιο βιώσιμο από περιβαλλοντική άποψη.

Αυτό επιβεβαιώνει την προθυμία και την προοπτική των επιχειρήσεων της κοινοπραξίας ελαιολάδου της ΠΟΠ «Terra d'Otranto» να αναζητήσουν λύσεις ικανές να αναζωογονήσουν την πιστοποιημένη ελαιοκαλλιέργεια στο Salento, η οποία, σεβόμενη την ιστορία, τις αξίες και το έδαφος της περιοχής, προσβλέπει στην προοπτική περαιτέρω ανάπτυξης, κάτι που οδηγεί αναπόφευκτα στη σταδιακή ενσωμάτωση στις παραδοσιακές ποικιλίες καλλιεργητικών ποικιλιών που έχει αποδειχθεί ότι παρουσιάζουν ανοχή/ανθεκτικότητα στον οργανισμό *Xylella*.

Και όλα αυτά κατέστησαν δυνατά χωρίς καμία αλλαγή στο ιστορικό πλαίσιο και τη γεωγραφική παράδοση της συγκεκριμένης περιοχής: το Salento, και ειδικότερα η ΠΟΠ «Terra d'Otranto», αποτελούσε ανέκαθεν περιοχή παραγωγής που χαρακτηρίζεται από ένα ιδιαίτερο εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο και, κυρίως, από έναν τομέα όπου παραγωγοί, μεταποιητές και εμφιαλωτές μοιράζονται την ίδια γεωργική και βιομηχανική ικανότητα και την ίδια σχέση με το έδαφος.

Η ποιότητα του εξαιρετικού παρθένου ελαιολάδου επηρεάζεται μόνο εν μέρει από τον γονότυπο, καθώς επηρεάζεται σε μεγάλο βαθμό από τις αλληλεπιδράσεις με το περιβάλλον και τις εισροές παραγωγής των τοπικών επιχειρήσεων, τόσο κατά το στάδιο της παραγωγής όσο και κατά το στάδιο της μεταποίησης.

Η συνδυασμένη επίδραση φυσικών παραγόντων που συνίστανται στις ιδιαίτερες εδαφοκλιματικές συνθήκες, καθώς και ανθρώπινων παραγόντων που συνίστανται στην τεχνογνωσία, στις γεωργικές πρακτικές και στην τεχνολογία που είναι προσαρμοσμένες στις ιδιαιτερότητες του εδάφους, συμβάλλουν στην παραγωγή ενός προϊόντος με ιδιαίτερα χημικά, αισθητηριακά και εμπορικά χαρακτηριστικά, ομοιόμορφα και εύκολα αναγνωρίσιμα, συγκρίσιμα με εκείνα που περιγράφονται στις προδιαγραφές προϊόντος.

Έχει αποδειχθεί ευρέως στην επιστημονική βιβλιογραφία ότι οι περιβαλλοντικές συνθήκες μπορούν να επηρεάσουν τη σύνθεση των οξέων και πολλές ενώσεις του μη σαπωνοποιήσιμου κλάσματος, ιδίως την περιεκτικότητα σε πολυφαινόλες και πτητικές ενώσεις, οι οποίες επηρεάζονται σε μεγάλο βαθμό από τη μέση θερμοκρασία και τις βροχοπτώσεις.

Αυτό σημαίνει ότι η εισαγωγή των τεσσάρων νέων ποικιλιών δεν θα μεταβάλει τα βασικά χαρακτηριστικά της ΠΟΠ «Terra d'Otranto», τα οποία παραμένουν τα ίδια με εκείνα που αναγνωρίστηκαν αρχικά, αμετάβλητα από γεωγραφικούς, φυσικούς και ανθρώπινους παράγοντες· οι ποικιλίες αυτές συμπληρώνουν τις προηγούμενες και επιτρέπουν την έκφραση τιμών που παρουσιάζουν μεγαλύτερο ενδιαφέρον και είναι εξαιρετικά χρήσιμες για την περαιτέρω ποιοτική ανάπτυξη του παραγόμενου εξαιρετικού παρθένου ελαιολάδου, με την εισαγωγή ειδικών τεχνικών, γεωπονικών και ποιοτικών συνθηκών για το ίδιο το προϊόν, συμπεριλαμβανομένης της αυξημένης ανάγκης για επιδίωξη περιβαλλοντικά βιώσιμης παραγωγής.

Μέσω της επιβεβαίωσης του γεγονότος ότι η περιβαλλοντική πίεση που ασκείται από τις εδαφοκλιματικές συνθήκες στο γενετικό συστατικό καθορίζει τη φαινοτυπική έκφραση των φυτών, κατά την τελευταία δεκαετία διαπιστώθηκε ότι:

— από οργανοληπτική άποψη, οι 4 ποικιλίες έχουν χαρακτηριστικά πολύ παρεμφερή με εκείνα των παραδοσιακών ποικιλιών, παράγοντας πολύ αρμονικά και σύνθετα ελαιόλαδα·

— οι εδαφοκλιματικές συνθήκες της περιοχής ΠΟΠ «Terra d'Otranto» επηρεάζουν σημαντικά τα χημικά και οργανοληπτικά χαρακτηριστικά των παραγόμενων ελαιολάδων·

— οι 4 ποικιλίες έχουν υψηλό βαθμό προσαρμοστικότητας στα απόμερα εδάφη που καλύπτουν μεγάλο μέρος του Salento, δηλαδή αβαθή, σκελετικά εδάφη με χαμηλή γονιμότητα·

— οι 4 ποικιλίες έχουν καλή ανθεκτικότητα στην ξηρασία· ειδικότερα, οι ποικιλίες Leccino και Lecciana είναι επίσης κατάλληλες για συνθήκες καλλιέργειας υψηλής ξηρασίας·

— η περιεκτικότητα σε ελαϊκό οξύ των ελαιολάδων που παράγονται από τις 4 νέες ποικιλίες είναι παρόμοια με εκείνη των ελαιολάδων που παράγονται από τις ποικιλίες Cellina di Nardò και Ogliarola salentina·

— ο χρόνος συγκομιδής των ελιών των 4 ποικιλιών είναι σύμφωνος με τις προδιαγραφές προϊόντος, ώστε να παράγεται ελαιόλαδο με τη βέλτιστη δυνατή ποιότητα.

Παραπομπή στη δημοσίευση των προδιαγραφών του προϊόντος

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