C/2025/5427

8.10.2025

Geograafilise tähisega toote spetsifikaadi heakskiidetud standardmuudatust käsitleva teate avaldamine kooskõlas komisjoni delegeeritud määruse (EL) 2025/27 ([1]) artikli 5 lõikega 4

(C/2025/5427)

STANDARDMUUDATUSE HEAKSKIITMISE TEADE

(Määruse (EL) 2024/1143 artikkel 24)

„Terra d'Otranto"

ELi nr: PDO-IT-1519-AM01 – 17.7.2025

1. **Toote nimetus**

„Terra d'Otranto"

2. **Geograafilise tähise tüüp**

☒ Kaitstud päritolunimetus (KPN)

☐ Kaitstud geograafiline tähis (KGT)

☐ Geograafiline tähis (GT)

3. **Valdkond**

☒ Põllumajandustooted

☐ Veinid

☐ Piiritusjoogid

4. **Liikmesriik, kuhu geograafiline piirkond kuulub**

Itaalia

5. **Standardmuudatusest teavitav liikmesriigi ametiasutus**

MASAF

6. **Muudatuse käsitamine standardmuudatusena**

Tegu on standardmuudatustega, sest need ei puuduta nimetust või nimetuse kasutust, seose kehtetuks tunnistamist ega tootele täiendavate turustamispiirangute kehtestamist.

7. **Heakskiidetud muudatus(t)e kirjeldus**

1. *Muudatus puudutab tootespetsifikaadi artiklit 7 ja koonddokumendi punkti 3.2 toote kirjelduse kohta*

— „Terra d'Otranto" kirjeldust on kohandatud vastavalt oliiviõli käsitleva ELi õigusraamistiku muudatustele ning nelja uue sordi lisamisele.

— Linoleiinhappe, linoleenhappe, oleiinhappe ja kampesteroolhappe väärtused on normatiivsete parameetritena välja jäetud.

— Oleiinhappena väljendatud maksimaalset happesust on vähendatud 0,8 grammilt 100 g õli kohta 0,35 grammile 100 g õli kohta.

([1]) Komisjoni 30. oktoobri 2024. aasta delegeeritud määrus (EL) 2025/27, millega täiendatakse Euroopa Parlamendi ja nõukogu määrust (EL) 2024/1143 geograafiliste tähiste, garanteeritud traditsiooniliste toodete ja vabatahtlike kvaliteedimõistete registreerimist ja kaitset käsitlevate eeskirjadega ning tunnistatakse kehtetuks delegeeritud määrus (EL) nr 664/2014 (ELT L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Muudetud on järgmiselt.

Artikkel 7

Tarbimisomadused

Kaitstud päritolunimetusega „Terra d'Otranto“ hõlmatud ekstra-väärisoliiviõlil peavad tarbimisse lubamisel olema järgmised omadused.

— Organoleptiline hindamine:

värvus: roheline või rohelise varjundiga kollane;

puuviljalisus: keskmiselt ≥ 1;

teravus: keskmiselt ≥ 1;

mõrudus: keskmiselt ≥ 1.

Lisaks korjamisperioodi ja ülekaaluka esinemise mõjule on puuviljalisusele omased ka oliivipuu lehtede, vast niidetud muru, kardi, artišoki, siguri, tomati, metsamarjade noodid.

— Keemiline hinnang:

koguhappesus kuni 0,35 g oleiinhapet 100 g õli kohta;

peroksiidarv: <= 12 mEq O2.

Muudatus mõjutab koonddokumenti.

2. *Muudatus puudutab tootespetsifikaadi artiklit 2 ja koonddokumendi punkti 3.3 uute sortide lisamise kohta*

Kasutusele on võetud neli uut sorti („Leccino“, „FS17“, „Lecciana“, „Leccio del Corno“), mis on Euroopa Komisjoni 18. mai 2015. aasta rakendusotsuse (EL) 2015/789 artikli 5 lõike 2 kohaste taimetervisealase vaatluskeskuse otsuste alusel heaks kiidetud kui *Xylella fastidiosa* suhtes resistentne/tolerantne.

Muudetud on järgmiselt.

„Artikkel 2

Oliivisordid

Kaitstud päritolunimetust „Terra d'Otranto“ kasutatakse ekstra-väärisoliiviõli puhul, mis on saadud oliiviistanduse järgmistest sortidest eraldi või ühiselt: „Cellina di Nardò“, „Ogliarola“ (kohaliku nimetusega „Ogliarola leccese“ või „Ogliarola salentina“), „Leccino“, „FS17“ (nimetusega „Favolosa“), „Lecciana“ ja „Leccio del Corno“ vähemalt 60 %.

Kuni 40 % ulatuses võib kasutada ka teisi oliiviistanduse sorte.“

Muudatus mõjutab koonddokumenti.

3. *Muudatus puudutab tootespetsifikaadi artiklit, mis käsitleb päritolutõendit*

Lisatud on eraldi artikkel päritolutõendi kohta, mis tootespetsifikaadis puudub, et viia see kooskõlla ühenduse määruse sätetega.

Lisatud on järgmine artikkel.

„Artikkel 4

Päritolutõend

Tootmisprotsessi iga etappi jälgitakse registreerimise abil ning kõik sissetulevad ja väljaminevad tooted dokumenteeritakse. Toote jälgitavus on tagatud oliivikasvatajate (põllumajandusettevõtjate), õli pressijate, pakendajate ja vahendajate kandmisega asjakohastesse kontrolliasutuse hallatavatesse registritesse. Kõiki registritesse kantud juriidilisi ja füüsilisi isikuid kontrollib pädev asutus kooskõlas tootespetsifikaadi nõuete ja kehtestatud kontrollikavaga.“

Muudatus ei mõjuta koonddokumenti.

4. *Muudatus puudutab tootespetsifikaadi artiklit 5 tootmisviisi ja eeskätt kasvatuse eripära kohta*

— Kasutusele on võetud oliivikasvatuspiirkonna määratlus ja kehtestatud oliiviistanduste miinimumsuurus.

— Maksimaalset toodangut hektari kohta on suurendatud 12 000 kg-lt hektari kohta 15 000 kg-le hektari kohta.

— Kontrolliasutus annab enne saagikoristust hinnangu oliivide maksimaalse saagikuse kohta nendel aladel, mis on ette nähtud „Terra d'Otranto“ tootmiseks.

Muudetud on järgmiselt.

„Artikkel 5

Kasvatuse eripära

1) Käesoleva tootespetsifikaadi kohaldamisel:

— oliivikasvatusala koosneb ühest või mitmest külgnevast oliivipuudega katastriüksusest;

— oliivisalu koosneb ühest või mitmest oliivipuudega alast.

2) Artiklis 1 osutatud ekstra-väärisoliiviõli tootmiseks ettenähtud oliivisalude keskkonna- ja kasvutingimused on sellised, mis annavad oliividele ja nendest saadud õlile erilised kvaliteediomadused.

Oliivipuid tuleb lõigata vähemalt üks kord aastas. Niitmine, pinnase kerge kündmine ja kobestamine peab toimuma vähemalt kaks korda aastas.

Oliivipuud peavad olema ühtlaselt jaotunud kogu oliivikasvatusalale.

Oliivisalude suurus peab olema vähemalt üks hektar.

Oliivipuud ei tohi olla tugevalt kahjustunud taimehaiguste tõttu nii, et see vähendab tootlikkust üle 30 % võrra, välja arvatud kärbitud puud ja tootespetsifikaadis lubatud sortidega poogitud puud.

3) Artiklis 1 nimetatud kaitstud päritolunimetusega ekstra-väärisoliiviõli tootmiseks ettenähtud oliivid tuleb koristada igal aastal 15. novembriks.

4) Artiklis 1 nimetatud kaitstud päritolunimetusega ekstra-väärisoliiviõli tootmiseks ettenähtud põllumajandusmaa maksimaalne oliivisaagikus ei tohi ületada 15 000 kg hektari kohta.

5) Enne saagikoristust hindab kontrolliasutus konkreetse tootmisaasta maksimaalset oliivisaagikust põllumajandusmaal, mis on ette nähtud kaitstud päritolunimetusega ekstra-väärisoliiviõli tootmiseks, lubatud kõrvalekaldega 15 %.

Maksimaalset saagikust hinnatakse koostöös oliivikasvatajaga vastavalt kontrollikavas sätestatud ajakavale ja korrale.

Viljast saadud õli saagikus ei tohi olla suurem kui 20 %.“

Muudatus ei mõjuta koonddokumenti.

5. *Muudatus puudutab tootespetsifikaadi artiklit 6, milles käsitletakse tootmisviisi ja eelkõige õli ekstraheerimisviise*

— Õli ekstraheerimise aega lühendati 48 tunnilt 24 tunnile.

— On kindlaks määratud iga pressimispartii minimaalne kogus.

Artikli 6 punktid 4 ja 6, mida muudatus puudutab:

„4) Õli ekstraheerimine peab toimuma 24 tunni jooksul pärast oliivide koristamist.

6) Iga kaitstud päritolunimetusega oliiviõli tootmiseks ettenähtud oliivide pressimispartii minimaalne kogus ei tohi olla väiksem kui 15 tsentnerit, et saadud õli saaks registreerida kui kaitstud päritolunimetusega hõlmatud õli.“

Muudatus ei mõjuta koonddokumenti.

6. *Muudatus puudutab tootespetsifikaadi artiklit 8 ja koonddokumendi punkti 3.5 pakendamise kohta*

— Pakendamiseks lubatud mahutite tüüpe on suurendatud.

Muudetud on järgmiselt.

Ekstra-väärisoliiviõli „Terra d'Otranto“ tuleb turule lasta klaasist, keraamikast, alumiiniumist, plekist anumates või kastides olevates mitmekihilistes säilituskottides (*bag in box*), mille maht on kuni 3 liitrit.

Kasutatavad mahutid peavad igal juhul tagama õli kaitse ultraviolettkiirguse eest.

Muudatus mõjutab koonddokumenti.

7. *Muudatus puudutab tootespetsifikaadi artiklit 8 ja koonddokumendi punkti 3.6*

– Märgistust käsitlev artikkel on ümber sõnastatud ning välja on jäetud punkt, mis reguleerib ettevõtte, talu ja majandi nimede ja nende asukoha kasutamist märgistusel, kuna see säte on aastate jooksul tekitanud hulga tõlgendamisprobleeme.

Märgistust käsitlev artikkel 8 on esitatud allpool:

„Keelatud on lisada mis tahes kirjeldust, mida ei ole sõnaselgelt sätestatud kaitstud päritolunimetuse „Terra d'Otranto“ tootespetsifikatsioonis, sealhulgas järgmised omadussõnad: „fine“ (suurepärane), „scelto“ (valitud), „selezionato“ (valitud) või „superiore“ (parim).

Märgistuses võib kasutada nime, ärinime ja kaubamärki, kui neil ei ole kiitvat tähendust ning need ei eksita tarbijat.

Muud geograafilised tähised, mis viitavad oliivide päritolule, nagu kommuunid ja muud omavalitsusüksused, peavad olema teistsuguiste tähtedega ja mitte suuremad kui kaitstud päritolunimetuses „Terra d'Otranto“.

Kaitstud päritolunimetus „Terra d'Otranto“ peab olema esitatud selgelt ja kustutamatute tähtedega, märgise värviga selges kontrastis olevas värvigammas ning eristuma muudest märgisel olevatest viidetest. Samuti tuleb märgise juures järgida kehtivaid õigusnorme.

Märgistusele tuleb märkida saagiaasta.“

Muudatus mõjutab koonddokumenti.

8. *Ümber on sõnastatud tootespetsifikaadi artikkel 9 ja ümber sõnastatakse koonddokumendi punkt 5 seose kohta*

— Seos on ümber sõnastatud, et viia see kooskõlla nelja uue sordi lisamisega ja uue olukorraga, mis on tekkinud kaitstud päritolunimetusega õli „Terra d'Otranto" tootmispiirkonnas *Xylella fastidiosa* tõttu.

Seost käsitlev tekst:

„Toote omadused on tihedalt seotud piirkonna pinnase ja ilmastiku tingimustega. Toote „Terra d'Otranto" eripärased omadused on tekkinud tänu siinsetele keskkonnateguritele ja piirkonnale iseloomulikele sortidele.

Siinne pinnas on tuntud oma väga ühtlase koostise poolest, mille moodustavad kriidiajastust pärinev lubjakivi, mida katavad tertsiaarajastust pärit lubjakivikiht ning pliotseeni- ja pleistotseeniajastust pärinev lubjakivi-, liiva- ja savisete. Selline pinnas on kas pruun või punane, sageli koos lubjakivikaljudel olevate vahelduvate kihtidega.

Pinnavormidest on sellele piirkonnale iseloomulikud ulatuslikud tasandikud, mida piiravad ning mille vahel paiknevad madalad ja tasased künkad. Piirkonnas ei ole pinnaveekogusid, ent siin leidub rikkalikult maa-aluseid veesooni, mistõttu võib kogu piirkonda pidada karstialaks. Kuna piirkond paikneb rannikul ja madalatel laiuskraadidel, on seal mahe ja sageli soe kliima.

Kõnealuse geograafilise piirkonna oliivikasvatuse traditsioonid põhinevad kahe kohaliku sordi „Cellina di Nardò" ja „Ogliarola leccese" ülekaalukal esinemisel, mis annabki neist toodetud õlile eripärased omadused.

Muutunud fütopatoloogilised tingimused Salento piirkonnas, kus levib bakteri *Xylella fastidiosa* alamliik *Pauca*, mis osutus eriti invasiivseks piirkonna kahe traditsioonilise sordi („Cellina di Nardò" ja Salentost pärit „Ogliarola") puhul, ei ole hoolimata tootjate kogetud raskustest vähendanud sektori soovi leida piirkonnas kohalikke lahendusi.

Ettevõtjad on juba aastaid otsinud uuendusi kaitstud päritolunimetuse „Terra d'Otranto" tootespetsifikaadis esitatud väärtusviidete osas, mis on nüüdseks toonud kaasa võimaluse jätkata tootmist oliivi- ja oliiviõlisektoris kahe esimese ja nüüd nelja tolerantse/resistentse sordi kaudu, mis võimaldab kvaliteedi ja tootmise kvalitatiivset ja tootlikku kasvu ning kaitstud päritolunimetusega õli suuremat keskkonnasäästlikkust, mida esindavad „Leccino", „FS17", „Lecciana" ja „Leccio del Corno".

Sellega seoses hindame kaitstud päritolunimetusega õlikonsortsiumi „Terra d'Otranto" ettevõtjate valmisolekut ja ettenägelikkust otsida lahendusi, mis võimaldaksid taastada Salentos sertifitseeritud oliivikasvatuse, mis täielikult austab oma ajalugu, väärtusi ja territooriumi ning ootab arenguväljavaateid, mille puhul on vältimatult näha traditsiooniliste sortide järkjärgulist integreerimist kultivaridega, mis on osutunud *Xylella* suhtes tolerantseks/vastupidavaks.

Kõik see toimub, ilma et muutuks selle piirkonna ajalooline taust või geograafiline traditsioon. Eelkõige Salento ja KPN „Terra d'Otranto" olid ja jäävad tootmispiirkonnaks, mida iseloomustab eriline ekstra-väärisoliiviõli ja eelkõige tootjate, töötlejate ja villijate ahelad, mis väljendavad sama agrotööstuslikku võimsust ja sama seost võrdluspiirkonnaga.

Lisaks on üldteada, et genotüüp mõjutab ekstra-väärisoliiviõli kvaliteeti ainult osaliselt, kuna see on tihedalt seotud selle koostoimega keskkonnaga ja piirkonna ettevõtjate panusega nii tootmis- kui ka töötlemisetapis.

Nelja sordi kasvatamine kaitstud päritolunimetusega määratletud piirkonnas tänu looduslikele teguritele – piirkonna eripäraste mullastikutingimustele – ning inimteguritele – agronoomiliste ja tehnoloogiliste teadmiste rakendamisele piirkonna eritingimustes – võimaldab saada toodet, millel on spetsiifilised, homogeensed ja selgelt eristatavad kaubanduslikud, keemilised ja organoleptilised omadused, mis on võrreldavad tootespetsifikaadis juba kirjeldatud omadustega.

Teaduskirjanduses on piisavalt tõendatud, et keskkonnatingimused võivad mõjutada õli happelist koostist ja palju ühendeid rasva seebistumatus fraktsioonis, eelkõige polüfenoolide ja lenduvate õliühendite sisaldust, mida mõjutavad tugevalt keskmine temperatuur ja sademete hulk.

Nelja uue sordi lisamine ei muuda seega kaitstud päritolunimetuse „Terra d'Otranto" põhiomadusi, mis jäävad esialgse tunnustamise ajal juba kontrollitud omadusteks, kuna geograafilised tingimused, looduslikud ja inimtegurid ei muutu; need sordid täiendavad varasemaid sorte ja võimaldavad tootes arendada väärtusi, mis pakuvad suuremat huvi ja mis on olulised väärisoliiviõli edasiseks kvaliteedi parandamiseks, rakendades mõningaid spetsiifilisi tehnilisi, agronoomilisi ja kvaliteediga seotud tingimusi, mis arvestavad muu hulgas vajadust järgida keskkonnasäästlikke tootmistavasid.

Tõendina selle kohta, et mulla- ja kliimatingimustest tingitud keskkonnasurve geneetilisele tegurile määrab taimede fenotüübi avaldumise, on viimase kümne aasta jooksul leitud, et:

— neil neljal sordil väga sarnased organoleptilised omadused traditsiooniliste sortidega, mille tulemuseks on väga harmoonilised ja kompleksed õlid;

— kaitstud päritolunimetusega „Terra d'Otranto" hõlmatud piirkonna mulla- ja kliimatingimused mõjutavad märkimisväärselt toodetavate õlide keemilisi ja organoleptilisi omadusi;

— need neli sorti on väga kohanemisvõimelised väheviljakal mullal, mis iseloomustab suurt osa Salento pinnasest – õhukese haritava kihiga kivised mullad;

— need neli sorti on põuakindlad; eriti sobivad kasvatamiseks põuakindlate kultuuridena sordid „Leccino" ja „Lecciana";

— neljast uuest sordist saadud õlide oleiinhappesisaldus on sarnane sortidest „Cellina di Nardò" ja „Ogliarola salentina" saadud õlidega;

— nelja oliivisordi koristusaeg on kooskõlas tootespetsifikaadi sätetega, et saavutada õli parim kvaliteet."

Muudatus mõjutab koonddokumenti.

KOONDDOKUMENT

„Terra d'Otranto"

ELi nr: PDO-IT-1519-AM01 – 17.7.2025

KPN (X) KGT ( )

1. **Nimetus(ed) (KPN või KGT)**

„Terra d'Otranto"

2. **Liikmesriik või kolmas riik**

Itaalia

3. **Põllumajandustoote või toidu kirjeldus**

3.1. *Kombineeritud nomenklatuuri kood*

• 15 – LOOMSED, TAIMSED VÕI MIKROOBSED RASVAD JA ÕLID NING NENDE LÕHUSTAMISSAADUSED; TÖÖDELDUD TOIDURASVAD; LOOMSED JA TAIMSED VAHAD

3.2. *Punktis 1 esitatud nimetusele vastava toote kirjeldus*

Kaitstud päritolunimetusega „Terra d'Otranto“ hõlmatud ekstra-väärisoliiviõlil peavad tarbimisse lubamisel olema järgmised omadused.

— Organoleptiline hindamine:

värvus: roheline või rohelise varjundiga kollane;

puuviljalisus: keskmiselt ≥ 1;

teravus: keskmiselt ≥ 1;

mõrudus: keskmiselt ≥ 1.

Lisaks korjamisperioodi ja ülekaaluka esinemise mõjule on puuviljalisusele omased ka oliivipuu lehtede, vast niidetud muru, kardi, artišoki, siguri, tomati, metsamarjade noodid.

— Keemiline hinnang:

koguhappesus kuni 0,35 g oleiinhapet 100 g õli kohta;

peroksiidarv: <= 12 mEq O2.

3.3. *Sööt (üksnes loomse päritoluga toodete puhul) ja tooraine (üksnes töödeldud toodete puhul)*

Kaitstud päritolunimetust „Terra d'Otranto“ kasutatakse ekstra-väärisoliiviõli puhul, mis on saadud oliiviistanduse järgmistest sortidest eraldi või ühiselt: „Cellina di Nardò“, „Ogliarola“ (kohaliku nimetusega „Ogliarola leccese“ või „Ogliarola salentina“), „Leccino“, „FS17“ (nimetusega „Favolosa“), „Lecciana“ ja „Leccio del Corno“ vähemalt 60 %.

Kuni 40 % ulatuses võib kasutada ka teisi oliiviistanduse sorte.

3.4. *Tootmise erietapid, mis peavad toimuma määratletud geograafilises piirkonnas*

Ekstra-väärisoliiviõli „Terra d'Otranto“ tootmiseks kasutatavad oliivid peavad olema kasvatatud, toodetud ja pressitud üksnes punktis 4 määratletud geograafilises piirkonnas.

3.5. *Registreeritud nimetusega põllumajandustoote pakendamise, viilutamise, riivimise jm erieeskirjad*

Ekstra-väärisoliiviõli „Terra d'Otranto“ tuleb turule lasta klaasist, keraamikast, alumiiniumist, plekist anumates või kastides olevates mitmekihilistes säilituskottides (*bag in box*), mille maht on kuni 3 liitrit.

Kasutatavad mahutid peavad igal juhul tagama õli kaitse ultraviolettkiirguse eest.

Ekstra-väärisoliiviõli „Terra d'Otranto“ peab olema pakendatud geograafilises tootmispiirkonnas, sest nii on kõige paremini tagatud toote päritolu kontroll ja pakendamata toote piirkonnast väljaveol võivad halveneda või kaduda punktiga 3.2 kindlaks määratud eriomadused, eelkõige ekstra-väärisoliiviõlile „Terra d'Otranto“ iseloomulikud kardi/artišoki/siguri noodid. Polüküllastumata rasvhapete suure sisalduse tõttu võib toode kaotada hapnikuga kokku puutudes, näiteks ümbervalamise, pumpamise, transpordi ja mahalaadimise käigus, oma algupärased organoleptilised omadused, ning see on palju tõenäolisem siis, kui villimine toimub väljaspool tootmispiirkonda.

3.6. *Registreeritud nimetusega põllumajandustoote märgistamise erieeskirjad*

Keelatud on lisada mis tahes kirjeldust, mida ei ole sõnaselgelt sätestatud kaitstud päritolunimetuse „Terra d'Otranto“ tootespetsifikaadis, sealhulgas järgmised omadussõnad: „fine“ (suurepärane), „scelto“ (valitud), „selezionato“ (valitud) või „superiore“ (parim).

Märgistuses võib kasutada nime, ärinime ja kaubamärki, kui neil ei ole kiitvat tähendust ning need ei eksita tarbijat.

Muud geograafilised tähised, mis viitavad oliivide päritolule, nagu kommuunid ja muud omavalitsusüksused, peavad olema teistsuguiste tähtedega ja mitte suuremad kui kaitstud päritolunimetuses „Terra d'Otranto".

Kaitstud päritolunimetus „Terra d'Otranto" peab olema esitatud selgelt ja kustutamatute tähtedega, märgise värviga selges kontrastis olevas värvigammas ning eristuma muudest märgisel olevatest viidetest. Samuti tuleb märgise juures järgida kehtivaid õigusnorme.

Märgistusele tuleb märkida saagiaasta.

4. **Geograafilise piirkonna täpne määratlus**

Ekstra-väärisoliiviõli „Terra d'Otranto" tootmiseks ettenähtud oliivide tootmispiirkond hõlmab tootespetsifikaadis sätestatud kvaliteediomadustega toodete tootmiseks sobivaid oliivikasvatuspiirkondi, mis hõlmavad kogu Lecce provintsi haldusterritooriumi; Taranto provintsi, välja arvatud järgmised kommuunid: Ginosa, Laterza, Castellaneta, Palagianello, Palagiano, Mottola, Massafra, Crispiano, Statte ja Taranto kommuuni osa, mis on kinnistusraamatus tähistatud tähega A; ja Brindisi provintsi kommuune: Brindisi, Cellino S. Marco, Erchie, Francavilla Fontana, Latiano, Mesagne, Oria, Sandonaci, San Pancrazio Salentino, San Pietro Vernotico, Torchiarolo ja Torre S. Susanna.

See Joonia ja Aadria mere vahele jääv geograafiline piirkond moodustab kaare, mis ulatub Murge Taratine mäeahelikust ja Brindisi Murge kagunõlvadest Lecce tasandiku ja Serre kallakuteni kahe mere ristumiskohas.

5. **Seos geograafilise piirkonnaga**

Toote omadused on tihedalt seotud piirkonna pinnase ja ilmastiku tingimustega. Toote „Terra d'Otranto" eripärased omadused on tekkinud tänu siinsetele keskkonnateguritele ja piirkonnale iseloomulikele sortidele.

Siinne pinnas on tuntud oma väga ühtlase koostise poolest, mille moodustavad kriidiajastust pärinev lubjakivi, mida katavad tertsiaarajastust pärit lubjakivikiht ning pliotseeni- ja pleistotseeniajastust pärinev lubjakivi-, liiva- ja savisete. Selline pinnas on kas pruun või punane, sageli koos lubjakivikaljudel olevate vahelduvate kihtidega.

Pinnavormidest on sellele piirkonnale iseloomulikud ulatuslikud tasandikud, mida piiravad ning mille vahel paiknevad madalad ja tasased künkad. Piirkonnas ei ole pinnaveekogusid, ent siin leidub rikkalikult maa-aluseid veesooni, mistõttu võib kogu piirkonda pidada karstialaks. Kuna piirkond paikneb rannikul ja madalatel laiuskraadidel, on seal mahe ja sageli soe kliima.

Kõnealuse geograafilise piirkonna oliivikasvatuse traditsioonid põhinevad kahe kohaliku sordi „Cellina di Nardò" ja „Ogliarola leccese" ülekaalukal esinemisel, mis annabki neist toodetud õlile eripärased omadused.

Muutunud fütopatoloogilised tingimused Salento piirkonnas, kus levib bakteri *Xylella fastidiosa* alamliik *Pauca*, mis osutus eriti invasiivseks piirkonna kahe traditsioonilise sordi („Cellina di Nardò" ja Salentost pärit „Ogliarola") puhul, ei ole hoolimata tootjate kogetud raskustest vähendanud sektori soovi leida piirkonnas kohalikke lahendusi.

Ettevõtjad on juba aastaid otsinud uuendusi kaitstud päritolunimetuse „Terra d'Otranto" tootespetsifikaadis esitatud väärtusviidete osas, mis on nüüdseks toonud kaasa võimaluse jätkata tootmist oliivi- ja oliiviõlisektoris kahe esimese ja nüüd nelja tolerantse/resistentse sordi kaudu, mis võimaldab kvaliteedi ja tootmise kvalitatiivset ja tootlikku kasvu ning kaitstud päritolunimetusega õli suuremat keskkonnasäästlikkust, mida esindavad „Leccino", „FS17", „Lecciana" ja „Leccio del Corno".

Sellega seoses hindame kaitstud päritolunimetusega õlikonsortsiumi „Terra d'Otranto" ettevõtjate valmisolekut ja ettenägelikkust otsida lahendusi, mis võimaldaksid taastada Salentos sertifitseeritud oliivikasvatuse, mis täielikult austab oma ajalugu, väärtusi ja territooriumi ning ootab arenguväljavaateid, mille puhul on vältimatult näha traditsiooniliste sortide järkjärgulist integreerimist kultivaridega, mis on osutunud Xylella suhtes tolerantseks/vastupidavaks.

Kõik see toimub, ilma et muutuks selle piirkonna ajalooline taust või geograafiline traditsioon. Eelkõige Salento ja KPN „Terra d'Otranto" olid ja jäävad tootmispiirkonnaks, mida iseloomustab eriline ekstra-väärisoliiviõli ja eelkõige tootjate, töötlejate ja villijate ahelad, mis väljendavad sama agrotööstuslikku võimsust ja sama seost võrdluspiirkonnaga.

Lisaks on üldteada, et genotüüp mõjutab ekstra-väärisoliiviõli kvaliteeti ainult osaliselt, kuna see on tihedalt seotud selle koostoimega keskkonnaga ja piirkonna ettevõtjate panusega nii tootmis- kui ka töötlemisetapis.

Nelja sordi kasvatamine kaitstud päritolunimetusega määratletud piirkonnas tänu looduslikele teguritele – piirkonna eripäraste mullastikutingimustele – ning inimteguritele – agronoomiliste ja tehnoloogiliste teadmiste rakendamisele piirkonna eritingimustes – võimaldab saada toodet, millel on spetsiifilised, homogeensed ja selgelt eristatavad kaubanduslikud, keemilised ja organoleptilised omadused, mis on võrreldavad tootespetsifikaadis juba kirjeldatud omadustega.

Teaduskirjanduses on piisavalt tõendatud, et keskkonnatingimused võivad mõjutada õli happelist koostist ja palju ühendeid rasva seebistumatus fraktsioonis, eelkõige polüfenoolide ja lenduvate õliühendite sisaldust, mida mõjutavad tugevalt keskmine temperatuur ja sademete hulk.

Nelja uue sordi lisamine ei muuda seega kaitstud päritolunimetuse „Terra d'Otranto" põhiomadusi, mis jäävad esialgse tunnustamise ajal juba kontrollitud omadusteks, kuna geograafilised tingimused, looduslikud ja inimtegurid ei muutu; need sordid täiendavad varasemaid sorte ja võimaldavad tootes arendada väärtusi, mis pakuvad suuremat huvi ja mis on olulised väärisoliiviõli edasiseks kvaliteedi parandamiseks, rakendades mõningaid spetsiifilisi tehnilisi, agronoomilisi ja kvaliteediga seotud tingimusi, mis arvestavad muu hulgas vajadust järgida keskkonnasäästlikke tootmistavasid.

Tõendina selle kohta, et mulla- ja kliimatingimustest tingitud keskkonnasurve geneetilisele tegurile määrab taimede fenotüübi avaldumise, on viimase kümne aasta jooksul leitud, et:

— neil neljal sordil väga sarnased organoleptilised omadused traditsiooniliste sortidega, mille tulemuseks on väga harmoonilised ja komplekssed õlid;

— kaitstud päritolunimetusega „Terra d'Otranto" hõlmatud piirkonna mulla- ja kliimatingimused mõjutavad märkimisväärselt toodetavate õlide keemilisi ja organoleptilisi omadusi;

— need neli sorti on väga kohanemisvõimelised väheviljakal mullal, mis iseloomustab suurt osa Salento pinnasest – õhukese haritava kihiga kivised mullad;

— need neli sorti on põuakindlad; eriti sobivad kasvatamiseks põuakindlate kultuuridena sordid „Leccino" ja „Lecciana";

— neljast uuest sordist saadud õlide oleiinhappesisaldus on sarnane sortidest „Cellina di Nardò" ja „Ogliarola salentina" saadud õlidega;

— nelja oliivisordi koristusaeg on kooskõlas tootespetsifikaadi sätetega, et saavutada õli parim kvaliteet.

Viide tootespetsifikaadi avaldamisele

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