C/2025/5427

8.10.2025

Erään maantieteellisen merkinnän tuote-eritelmän hyväksyttyä vakiomuutosta koskevan tiedonannon julkaiseminen (komission delegoidun asetuksen (EU) 2025/27 [1] 5 artiklan 4 kohta)

(C/2025/5427)

VAKIOMUUTOKSEN HYVÄKSYMISTÄ KOSKEVA TIEDONANTO

(Asetuksen (EU) 2024/1143 24 artikla)

”Terra d’Otranto”

EU-nro: PDO-IT-1519-AM01 – 17.7.2025

1. **Tuotteen nimi**

”Terra d’Otranto”

2. **Maantieteellisen merkinnän tyyppi**

☒ Suojattu alkuperänimitys (SAN)

☐ Suojattu maantieteellinen merkintä (SMM)

☐ Maantieteellinen merkintä (MM)

3. **Ala**

☒ Maataloustuotteet

☐ Viinit

☐ Tislatut alkoholijuomat

4. **Jäsenvaltio, johon maantieteellinen alue kuuluu**

Italia

5. **Vakiomuutoksesta ilmoittava jäsenvaltion viranomainen**

MASAF (maatalous-, elintarvikeomavaraisuus- ja metsätalousministeriö)

6. **Luokittelu vakiomuutokseksi**

Muutoksia pidetään vakiomuutosta koskevan määritelmän mukaisina, koska niillä ei muuteta nimeä tai sen käyttötarkoitusta eivätkä ne vaaranna yhteyttä maantieteelliseen alueeseen tai sisällä uusia tuotteen kaupan pitämisen rajoituksia.

7. **Hyväksytyn muutoksen / hyväksyttyjen muutosten kuvaus**

1. *Tämä muutos koskee tuote-eritelmän 7 kohtaa ja yhtenäisen asiakirjan 3.2 kohtaa, jossa tuote kuvataan.*

— Terra d’Otranto -ekstra-neitsytoliiviöljyn kuvausta on mukautettu vastaamaan oliiviöljyä koskevaa EU:n uutta lainsäädäntöä ja neljän uuden lajikkeen käyttöönottoa.

— Linolihappo-, linoleenihappo-, öljyhappo- ja kampesterolihappopitoisuudet on poistettu määriteltyjen muuttujien joukosta.

— Öljyhappona ilmaistua suurinta kokonaishappopitoisuutta 100 grammassa öljyä on alennettu 0,8 grammasta 0,35 grammaan.

[1] Komission delegoitu asetus (EU) 2025/27, annettu 30 päivänä lokakuuta 2024, Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) 2024/1143 täydentämisestä maantieteellisten merkintöjen, aitojen perinteisten tuotteiden ja vapaaehtoisten laatumerkintöjen rekisteröintiä ja suojaa koskevilla säännöillä sekä delegoidun asetuksen (EU) N:o 664/2014 kumoamisesta (EUVL L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Uusi versio:

”7 kohta

Ominaisuudet kulutushetkellä

Suojatulla alkuperänimityksellä ”Terra d’Otranto” varustetulla ekstra-neitsytoliiviöljyllä on kulutukseen luovutettaessa oltava seuraavat ominaisuudet:

— Aistinvarainen arviointi:

väri: vihreä tai hennosti vihreään vivahtava keltainen

hedelmäisyys: mediaani ≥ 1

pistävyys: mediaani ≥ 1

karvaus: mediaani ≥ 1

Lisäksi sadonkorjuuajankohdasta ja hallitsevasta lajikkeesta riippuen hedelmäisyyteen yhdistyvät oliivipuun lehtien, vastaniitetyn heinän, kardonin, artisokan, sikurin, tomaatin tai metsämarjojen vivahteet.

— Kemialliseen arviointiin perustuvat ominaisuudet

kokonaishappopitoisuus enintään 0,35 g öljyhappoa / 100 g öljyä

peroksidiluku: ≤ 12 meq O2/kg”

Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

2. *Tämä muutos koskee tuote-eritelmän 2 kohtaa ja yhtenäisen asiakirjan 3.3 kohtaa, joka koskee uusien lajikkeiden lisäämistä.*

Lajikkeisiin on lisätty neljä uutta lajiketta (Leccino, FS17, Lecciana ja Leccio del Corno), jotka on 18. toukokuuta 2015 annetun Euroopan komission täytäntöönpanopäätöksen (EU) 2015/789 5 artiklan 2 kohdan mukaisesti tehtyjen kansallisen kasvinterveyden seurantapalvelun päätösten perusteella todettu vastustuskykyisiksi *Xylella fastidiosa* -organismille.

Uusi versio:

”2 kohta

Oliivilajikkeet

Suojattua alkuperänimitystä ”Terra d’Otranto” voidaan käyttää ainoastaan ekstra-neitsytoliiviöljystä, joka on tuotettu seuraavista oliivilehdoissa yksinomaan tai yhdessä kasvavista oliivilajikkeista: Cellina di Nardò, Ogliarola (tunnetaan paikallisesti nimellä Ogliarola leccese tai Ogliarola salentina), Leccino, FS17 (tunnetaan nimellä Favolosa), Lecciana ja Leccio del Corno, joiden osuus on vähintään 60 prosenttia.

Myös muita tarhassa esiintyviä lajikkeita voidaan käyttää, mikäli niiden osuus on enintään 40 prosenttia.”

Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

3. *Muutos koskee tuote-eritelmän alkuperätodisteita koskevaa kohtaa.*

Tuote-eritelmään on lisätty siihen aiemmin sisältymätön alkuperätodisteita koskeva kohta eritelmän saattamiseksi yhteisön asetuksen säännösten mukaiseksi.

Seuraava kohta on lisätty:

”4 kohta

Alkuperätodisteet

Kaikkia tuotantovaiheita valvotaan rekisteröimällä tulevat ja lähtevät määrät. Tuotteen jäljitettävyys varmistetaan ilmoittamalla oliivinviljelijät (maatilat), puristamot, pakkaajat ja välittäjät valvontaelimen ylläpitämiin erityisiin rekistereihin. Valvontaelin valvoo tuote-eritelmän ja asianomaisen valvontasuunnitelman mukaisesti kaikkia kyseisiin rekistereihin merkittyjä luonnollisia ja oikeushenkilöitä.”

Muutos ei vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

4. *Muutos koskee tuote-eritelmän 5 kohtaa, jossa kuvataan tuotantomenetelmä ja erityisesti viljelyä koskevat erityispiirteet.*

— Oliivipalstan määritelmä on otettu käyttöön ja oliivitarhan vähimmäiskoko on vahvistettu.

— Hehtaarikohtainen enimmäistuotos on nostettu 12 000 kilogrammasta 15 000 kilogrammaan hehtaaria kohden.

— Valvontaelin tekee arvion ennen kuin oliivipalstan enimmäistuotos korjataan Terra d’Otranto -ekstra-neitsytoliiviöljyn tuotantoon tarkoitetulta maalta.

Uusi versio:

”5 kohta

Viljelyolosuhteet

(1) Tässä tuote-eritelmässä

— oliivipalsta koostuu yhdestä tai useasta vierekkäisestä maarekisteripalstasta

— oliivitarha koostuu yhdestä tai useasta oliivipalstasta.

2) Edellä 1 kohdassa tarkoitettujen ekstra-neitsytoliiviöljyn tuotantoon tarkoitettujen oliivitarhojen ympäristö- ja viljelyolosuhteet ovat sellaiset, että oliiveihin ja niistä puristettuun öljyyn pääsee kehittymään erityisiä laatuominaisuuksia.

Puut on leikattava vähintään kerran vuodessa. Puiden alta niitetään heinä ja maa käännetään kevyesti ja äestetään vähintään kahdesti vuodessa.

Puiden on jakauduttava tasaisesti koko oliivipalstan alalle.

Oliivitarhan vähimmäiskokoko on yksi hehtaari.

Oliivipuissa ei saa ilmetä kasvitaudeista johtuvia merkittäviä vaurioita, jotka heikentäisivät niiden tuottavuutta yli 30 prosenttia, lukuun ottamatta latvottuja taimia, joihin on vartettu tämän eritelmän mukaisesti sallittuja lajikkeita.

3) Oliivit, jotka on tarkoitettu 1 kohdan mukaisella suojatulla alkuperänimityksellä varustetun ekstra-neitsytoliiviöljyn tuotantoon, on korjattava vuosittain 15. marraskuuta mennessä.

4) Sellaisten oliivipalstojen enimmäistuotos, jotka tuottavat yksinomaan 1 kohdassa tarkoitetulla suojatulla alkuperänimityksellä varustettua ekstra-neitsytoliiviöljyä, saa olla enintään 15 000 kilogrammaa hehtaaria kohden.

5) Ennen sadonkorjuuta valvontaelin arvioi alkuperänimityksellä varustetun ekstra-neitsytoliiviöljyn tuotantoon tarkoitetuilta palstoilta peräisin olevien oliivien enimmäistuotoksen, jossa saa olla 15 prosentin vaihtelu, kyseisen oliivinviljelykauden osalta.

Enimmäistuotosta koskeva arvio tehdään oliivinviljelijän suostumuksella tarkastussuunnitelmassa vahvistettujen aikataulujen ja menettelyjen mukaisesti.

Hedelmien ja öljytuotoksen välinen suhde saa olla enintään 20 prosenttia.”

Muutos ei vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

5. *Muutos koskee tuote-eritelmän 6 kohtaa, jossa kuvataan tuotantomenetelmää ja erityisesti öljyn valmistusmenetelmää.*

— Aikaa, jonka kuluessa oliivit on puristettava öljyksi, on lyhennetty 48 tunnista 24 tuntiin.

— Kunkin puristettavan erän vähimmäiskoko on määritetty.

Eritelmän 6 kohdan 4 ja 6 alakohdat (muutettavat kohdat) kuuluvat seuraavasti:

”4) Öljy on erotettava oliiveista 24 tunnin kuluessa niiden korjaamisesta.

6) Kunkin puristettavan oliivierän, joka soveltuu SAN-tuotteen tuotantoon, on oltava vähintään 1 500 kilogrammaa, jotta oliiveista saatava öljy voidaan rekisteröidä mahdolliseksi SAN-tuotteeksi.”

Muutos ei vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

6. *Muutos koskee tuote-eritelmän 8 kohtaa ja yhtenäisen asiakirjan 3.5 kohtaa, joka käsittelee pakkaamista.*

— Tuotteen pakkaamiseen sallittujen astioiden valikoimaa on laajennettu.

Uusi versio:

”Terra d’Otranto -ekstra-neitsytoliiviöljy on luovutettava kulutukseen lasista, keramiikasta, teräksestä, alumiinista tai pellistä valmistetuissa astioissa tai hanapakkauksissa, joiden vetoisuus on enintään kolme litraa.

Kaikkien käytettävien astioiden on kyettävä suojaamaan oliiviöljy auringon UV-säteilyltä.”

Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

7. *Muutos koskee tuote-eritelmän 8 kohtaa ja yhtenäisen asiakirjan 3.6 kohtaa.*

Merkintöjä koskeva kohta on muotoiltu uudelleen, ja tilojen nimien ja niiden maantieteellisen sijainnin ilmoittamista koskeva kohta on poistettu, koska tämä säännös on aiheuttanut vuosien mittaan erilaisia tulkintaongelmia.

Merkintöjä koskeva 8 kohta kuuluu seuraavasti:

”Suojattuun alkuperänimitykseen ”Terra d’Otranto” ei saa tuote-eritelmässä erikseen sallittujen ilmaisujen lisäksi lisätä muita kuvailevia ilmaisuja, kuten adjektiiveja ”fine” (hieno, hienostunut), ”scelto” (valikoitu, laadukas), ”selezionato” (valikoitu) tai ”superiore” (ensiluokkainen).

Nimiin, toiminimiin tai yksityisiin tuotemerkkeihin viittaavat totuudenmukaiset merkinnät ovat sallittuja, kunhan ne eivät ole luonteeltaan mainostavia tai omiaan johtamaan kuluttajaa harhaan.

Muut maantieteelliset maininnat, jotka koskevat oliivien alkuperään liittyviä kuntia ja alueita, on merkittävä pienemmällä kirjasinkoolla kuin se, jota käytetään suojatussa alkuperänimityksessä ”Terra d’Otranto”.

Suojattu alkuperänimitys ”Terra d’Otranto” on merkittävä etikettiin selkein lähtemättömin kirjaimin, joiden väri poikkeaa selvästi etiketin muista väreistä, ja siten, että se erottuu selkeästi muista etiketissä olevista merkinnöistä. Käytettävien etikettien on myös oltava sovellettavassa lainsäädännössä vahvistettujen merkintöjä koskevien sääntöjen mukaisia.

Etikettiin on merkittävä valmistukseen käytettyjen oliivien sadonkorjuuvuosi.”

Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

8. *Tämä muutos koskee tuote-eritelmän 9 kohtaa sekä yhtenäisen asiakirjan 5 kohtaa, jossa kuvataan yhteys maantieteelliseen alueeseen.*

— Yhteyttä maantieteelliseen alueeseen on muokattu vastaamaan neljän lajikkeen käyttöönottoa ja uudenlaista tilannetta, joka on syntynyt suojatun alkuperänimityksen ”Terra d’Otranto” tuotantoalueella *Xylella fastidiosa* -organismin vuoksi.

Yhteys maantieteelliseen alueeseen -kohta kuuluu seuraavasti:

”Tuotteen ominaisuudet johtuvat maaperään ja ilmastoon liittyvistä erityisolosuhteista: ympäristötekijät ja alueelle tyypilliset lajikkeet todella antavat Terra d’Otranto -oliiviöljylle omintakeisen luonteen.

Laajan tuotantoalueen maaperä on huomattavan yhtenäinen: se muodostuu liitukautisesta kalkkikivestä, jonka päällä on tertiäärikautisia kalkkikivikerrostumia sekä plioseeni- ja pleistoseenikautista kalkkikiven-, hiekan- ja savensekaista sedimenttiainesta, ja se on rusko- tai punamaata, joita esiintyy usein vuorottelevina kerroksina kalkkikivikallion päällä.

Alueen pinnanmuodostukselle ovat ominaisia laajat, matalien loivien kukkuloiden rajaamat tai halkomat tasangot. Alueella ei ole pintavesistöjä, mutta veden maanalainen kulkeutuminen on runsasta, joten koko alue on tyypillistä karstimaata. Koska alue sijaitsee rannikolla lähellä merenpintaa, sen ilmasto on leuto ja lämmin ilmasto.

Tämän alueen oliivinviljelyperinne perustuu erityisesti kahden kotoperäisen lajikkeen, Cellina di Nardò ja Ogliarola leccese, runsaaseen esiintymiseen. Nämä lajikkeet olivatkin tuotannossa hallitsevia vuosikymmenten ajan.

Salenton alueella kasvien terveystilanne muuttui *Xylella fastidiosa* -organismin alalajin *Pauca* leviämisen myötä. Kyseinen bakteeri vaikutti erityisesti kahteen alueella kasvatettuun perinnelajikkeeseen (Cellina di Nardò ja Ogliarola salentina). Toimijoiden kannalta erittäin haastavan ajan jälkeen alalla alettiin etsiä paikallisia ratkaisuja.

Toimijat olivat jo vuosien ajan pyrkineet päivittämään suojatun alkuperänimityksen ”Terra d’Otranto” tuote-eritelmää. Oliivinviljely- ja oliiviöljyalan tuotantotoimintaa onkin saatu jatkettua lisäämällä alun perin kaksi ja sittemmin neljä bakteerille vastustuskykyistä lajiketta: Leccino, FS17, Lecciana ja Leccio del Corno. Ne mahdollistavat suojatun alkuperänimityksen saaneen öljyn entistä paremman laadun ja tuoton sekä tekevät siitä ympäristön kannalta kestävämmän.

Tämä kertoo siitä, että suojatun alkuperänimityksen ”Terra d’Otranto” tuottajien yhteenliittymän toimijat ovat halukkaita etsimään ratkaisuja ja toimimaan ennakoivasti, jotta sertifioitua oliivinviljelyä voidaan Salentossa jatkaa. Vaikka Salentossa arvostetaan alueen perinteitä ja arvoja, siellä suhtaudutaan myönteisesti toiminnan jatkuvaan kehittämiseen, mikä väistämättä johtaa perinteisten lajikkeiden korvaamiseen vähitellen uusilla, *Xylella*-bakteerille vastustuskykyisillä lajikkeilla.

Tämä kaikki on ollut mahdollista ilman muutoksia kyseisen alueen historiallisiin puitteisiin tai maantieteellisiin perinteisiin. Salento ja varsinkin suojatun alkuperänimityksen ”Terra d’Otranto” maantieteellinen alue on aina ollut erityisen ekstra-neitsytoliiviöljyn tuotantoalue, jossa öljyntuotannon toimiala koostuu tuottajista, jalostajista ja pullottajista, joita yhdistää samanlainen maatalousteollisuuden kapasiteetti ja suhde maahan.

Ekstra-neitsytoliiviöljyn laatuun vaikuttaa vain osittain genotyyppi, sillä ympäristötekijöillä ja paikallisten toimijoiden tuotantopanoksilla on suuri merkitys sekä tuotanto- että jalostusvaiheessa.

Luontoon liittyvien tekijöiden, eli maaperään ja ilmaan liittyvien erityisolosuhteiden, sekä taitotietoon, maatalouskäytäntöihin ja alueen erityispiirteisiin perustuvaan teknologiaan liittyvien inhimillisten tekijöiden yhteisvaikutus on saanut aikaan sen, että tuotteella on erityiset kemialliset, aistinvaraiset ja kaupalliset ominaisuudet, jotka ovat yhdenmukaisia ja tunnusomaisia sekä vastaavat tuote-eritelmän kuvausta.

Tieteellisessä kirjallisuudessa on osoitettu useaan otteeseen, että ympäristöolosuhteet voivat vaikuttaa oliiviöljyn saippuoitumattoman jakeen happokoostumukseen ja lukuisiin yhdisteisiin, erityisesti polyfenolien ja haihtuvien yhdisteiden pitoisuuksiin, joihin keskilämpötila ja sademäärä vaikuttavat voimakkaasti.

Tämä tarkoittaa, että neljän uuden lajikkeen käyttöönotto ei muuta suojatun alkuperänimityksen ”Terra d’Otranto” perusominaisuuksia, jotka pysyvät samoina kuin alun perin on tunnustettu ja joita maantieteelliset, luontoon liittyvät ja ihmisen toimintaan liittyvät tekijät eivät muuta. Nämä lajikkeet täydentävät aiempia lajikkeita ja tuovat tuotteeseen entistä kiinnostavampia ominaisuuksia. Ne ovat erittäin hyödyllisiä, kun tuotetun ekstra-neitsytoliiviöljyn laatua kehitetään edelleen asettamalla itse tuotteelle teknisiä, laadullisia ja maatalouteen liittyviä erityisvaatimuksia, jotta voidaan muun muassa vastata yhä kasvavaan tarpeeseen kehittää ympäristön kannalta kestävää tuotantoa.

Viime vuosikymmenen aikana on tehty seuraavat havainnot, jotka vahvistavat sen, että maaperän ja ilmasto-olosuhteiden aiheuttama, geneettiseen komponenttiin kohdistuva ympäristöpaine vaikuttaa kasvin perimään ja määrittää sen fenotyypin:

— aistinvaraisesti arvioituna näillä neljällä lisätyllä lajikkeella on hyvin samankaltaiset ominaisuudet kuin perinteisillä lajikkeilla, ja niistä saadaan tuotettua erittäin harmonisia ja moniulotteisia öljyjä

— Suojatun alkuperänimityksen ”Terra d’Otranto” tuotantoalueen maaperä- ja ilmasto-olosuhteet vaikuttavat tuotettujen öljyjen kemiallisiin ja aistinvaraisiin ominaisuuksiin merkittävästi

— kyseiset neljä lajiketta ovat hyvin sopeutuvaisia ja kasvavat myös vähempiarvoisilla mailla, kuten lohkareisessa, ohutmultaisessa ja köyhässä maassa, jota suurin osa Salentosta on

— nämä neljä lajiketta kestävät hyvin kuivuutta, ja varsinkin Leccino- ja Lecciana-lajikkeet soveltuvat myös erittäin kuiviin kasvuolosuhteisiin

— kyseisistä neljästä uudesta lajikkeesta saatujen oliiviöljyjen öljyhappopitoisuus vastaa Cellina di Nardò- ja Ogliarola salentina -lajikkeista tuotetun öljyn öljyhappopitoisuutta

— näiden neljän lajikkeen sadonkorjuuaika on tuote-eritelmän mukainen, ja se mahdollistaa erittäin korkealaatuisen öljyn tuotannon.”

Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

YHTENÄINEN ASIAKIRJA

”Terra d’Otranto”

EU-nro: PDO-IT-1519-AM01 – 17.7.2025

SAN (X) SMM ( )

1. **(SAN:n tai SMM:n) nimi tai nimet**

”Terra d’Otranto”

2. **Jäsenvaltio tai kolmas maa**

Italia

3. **Maataloustuotteen tai elintarvikkeen kuvaus**

3.1 *Yhdistetyn nimikkeistön koodi*

• 15 – ELÄIN-, KASVI- JA MIKROBIRASVAT JA -ÖLJYT SEKÄ NIIDEN PILKKOUTUMISTUOTTEET; VALMISTETUT RAVINTORASVAT; ELÄIN- JA KASVIVAHAT

3.2 *Kuvaus 1 kohdassa nimetystä tuotteesta*

Suojatulla alkuperänimityksellä ”Terra d'Otranto” varustetulla ekstra-neitsytoliiviöljyllä on kulutukseen luovutettaessa oltava seuraavat ominaisuudet:

— Aistinvarainen arviointi:

väri: vihreä tai hennosti vihreään vivahtava keltainen

hedelmäisyys: mediaani ≥ 1

pistävyys: mediaani ≥ 1

karvaus: mediaani ≥ 1

Lisäksi sadonkorjuuajankohdasta ja hallitsevasta lajikkeesta riippuen hedelmäisyyteen yhdistyvät oliivipuun lehtien, vastaniitetyn heinän, kardonin, artisokan, sikurin, tomaatin tai metsämarjojen vivahteet.

— Kemialliseen arviointiin perustuvat ominaisuudet

kokonaishappopitoisuus enintään 0,35 g öljyhappoa / 100 g öljyä

peroksidiluku: ≤ 12 meq O2/kg

3.3 *Rehu (vain eläinperäiset tuotteet) ja raaka-aineet (vain jalostetut tuotteet)*

Suojattua alkuperänimitystä ”Terra d'Otranto” voidaan käyttää ainoastaan ekstra-neitsytoliiviöljystä, joka on tuotettu seuraavista oliivilehdoissa yksinomaan tai yhdessä kasvavista oliivilajikkeista: Cellina di Nardò, Ogliarola (tunnetaan paikallisesti nimellä Ogliarola leccese tai Ogliarola salentina), Leccino, FS17 (tunnetaan nimellä Favolosa), Lecciana ja Leccio del Corno, joiden osuus on vähintään 60 prosenttia.

Myös muita tarhassa esiintyviä lajikkeita voidaan käyttää, mikäli niiden osuus on enintään 40 prosenttia.

3.4 *Erityiset tuotantovaiheet, joiden on tapahduttava rajatulla maantieteellisellä alueella*

Terra d'Otranto -ekstra-neitsytoliiviöljyn tuotantoon tarkoitetut oliivit on viljeltävä, jalostettava ja puristettava yksinomaan 4 kohdassa täsmennetyllä maantieteellisellä tuotantoalueella.

3.5 *Tuotteen, johon rekisteröity nimi viittaa, viipalointia, raastamista ja pakkaamista koskevat erityiset säännöt*

Terra d'Otranto -ekstra-neitsytoliiviöljy on luovutettava kulutukseen lasista, keramiikasta, teräksestä, alumiinista tai pellistä valmistetuissa astioissa tai hanapakkauksissa, joiden vetoisuus on enintään kolme litraa.

Kaikkien käytettävien astioiden on kyettävä suojaamaan oliiviöljy auringon UV-säteilyltä.

Terra d'Otranto -ekstra-neitsytoliiviöljy on pakattava maantieteellisellä tuotantoalueella, jotta voidaan taata tuotteen alkuperän valvonta ja estää öljyn kuljetuksesta kyseisen alueen ulkopuolelle mahdollisesti aiheutuva laadun heikkeneminen ja edellä 3.2 kohdassa määriteltyjen erityisominaisuuksien ja erityisesti öljylle tyypillisten kardonin, artisokan ja sikurin vivahteiden häviäminen. Öljyn koostumukselle ominainen monityydyttymättömien rasvahappojen korkea pitoisuus johtaa helposti sen aistinvaraisen ominaislaadun heikkenemiseen ilman sisältämän hapen vaikutuksesta astiasta toiseen siirtämisen, pumppaamisen, kuljetuksen ja purkamisen aikana, koska nämä vaiheet toistuvat useammin, mikäli tuote pullotetaan alueen ulkopuolella.

3.6 *Tuotteen, johon rekisteröity nimi viittaa, merkitsemistä koskevat erityiset säännöt*

Suojattuun alkuperänimitykseen ”Terra d'Otranto” ei saa tuote-eritelmässä erikseen sallittujen ilmaisujen lisäksi lisätä muita kuvailevia ilmaisuja, kuten adjektiiveja ”fine” (hieno, hienostunut), ”scelto” (valikoitu, laadukas), ”selezionato” (valikoitu) tai ”superiore” (ensiluokkainen).

Nimiin, toiminimiin tai yksityisiin tuotemerkkeihin viittaavat totuudenmukaiset merkinnät ovat sallittuja, kunhan ne eivät ole luonteeltaan mainostavia tai omiaan johtamaan kuluttajaa harhaan.

Muut maantieteelliset maininnat, jotka koskevat oliivien alkuperään liittyviä kuntia ja alueita, on merkittävä pienemmällä kirjasinkoolla kuin se, jota käytetään suojatussa alkuperänimityksessä ”Terra d'Otranto”.

Suojattu alkuperänimitys ”Terra d'Otranto” on merkittävä etikettiin selkein lähtemättömin kirjaimin, joiden väri poikkeaa selvästi etiketin muista väreistä, ja siten, että se erottuu selkeästi muista etiketissä olevista merkinnöistä. Käytettävien etikettien on myös oltava sovellettavassa lainsäädännössä vahvistettujen merkintöjä koskevien sääntöjen mukaisia.

Etikettiin on merkittävä valmistukseen käytettyjen oliivien sadonkorjuuvuosi.

4. **Maantieteellisen alueen tarkka rajaus**

Terra d'Otranto -ekstra-neitsytoliiviöljyn valmistukseen käytettävien oliivien tuotantoalue käsittää oliivinviljelyyn käytetyt alueet, joilla pystytään tuottamaan tuotteita, joilla on tässä tuote-eritelmässä vahvistetut laatuominaisuudet, mukaan lukien koko Leccen maakunnan, Taranton maakunnan lukuun ottamatta seuraavia kuntia: Ginosa, Laterza, Castellaneta, Palagianello, Palagiano, Mottola, Massafra, Crispiano, Statte ja se osa Taranton kuntaa, joka on merkitty kiinteistörekisteriin A-kirjaimella; sekä seuraavat Brindisin maakunnassa sijaitsevat kunnat: Brindisi, Cellino S. Marco, Erchie, Francavilla Fontana, Latiano, Mesagne, Oria, Sandonaci, San Pancrazio Salentino, San Pietro Vernotico, Torchiarolo ja Torre S. Susanna.

Edellä mainittu Joonianmeren ja Adrianmeren välissä sijaitseva alue muodostaa kaaren, joka ulottuu Taranton maakunnassa sijaitsevan *Murgen* tasangolta ja Brindisin maakunnassa olevien *Murge di Sud-Est* -kukkuloiden uloimmilta rinteiltä Tavoliere di Leccen tasangon kautta *Serren* kukkuloille Joonianmeren ja Adrianmeren yhtymäkohdassa.

5. **Yhteys maantieteelliseen alueeseen**

Tuotteen ominaisuudet johtuvat maaperään ja ilmastoon liittyvistä erityisolosuhteista: ympäristötekijät ja alueelle tyypilliset lajikkeet todella antavat Terra d'Otranto -oliiviöljylle omintakeisen luonteen.

Laajan tuotantoalueen maaperä on huomattavan yhtenäinen: se muodostuu liitukautisesta kalkkikivestä, jonka päällä on tertiäärikautisia kalkkikivikerrostumia sekä plioseeni- ja pleistoseenikautista kalkkikiven-, hiekan- ja savensekaista sedimenttiainesta, ja se on rusko- tai punamaata, joita esiintyy usein vuorottelevina kerroksina kalkkikivikallion päällä.

Alueen pinnanmuodostukselle ovat ominaisia laajat, matalien loivien kukkuloiden rajaamat tai halkomat tasangot. Alueella ei ole pintavesistöjä, mutta veden maanalainen kulkeutuminen on runsasta, joten koko alue on tyypillistä karstimaata. Koska alue sijaitsee rannikolla lähellä merenpintaa, sen ilmasto on leuto ja lämmin ilmasto.

Tämän alueen oliivinviljelyperinne perustuu erityisesti kahden kotoperäisen lajikkeen, Cellina di Nardò ja Ogliarola leccese, runsaaseen esiintymiseen. Nämä lajikkeet olivatkin tuotannossa hallitsevia vuosikymmenten ajan.

Salenton alueella kasvien terveystilanne muuttui *Xylella fastidiosa* -organismin alalajin *Pauca* leviämisen myötä. Kyseinen bakteeri vaikutti erityisesti kahteen alueella kasvatettuun perinnelajikkeeseen (Cellina di Nardò ja Ogliarola salentina). Toimijoiden kannalta erittäin haastavan ajan jälkeen alalla alettiin etsiä paikallisia ratkaisuja.

Toimijat olivat jo vuosien ajan pyrkineet uudistamaan suojatun alkuperänimityksen tuote-eritelmän laatumerkintöjä. Oliivinviljely- ja oliiviöljyalan tuotantotoimintaa onkin saatu jatkettua lisäämällä lajikkeisiin alun perin kaksi ja sittemmin neljä bakteerille vastustuskykyistä lajiketta: Leccino, FS17, Lecciana ja Leccio del Corno. Ne mahdollistavat suojatun alkuperänimityksen saaneen öljyn entistä paremman laadun ja tuoton sekä ympäristökestävyyden.

Tämä kertoo siitä, että suojatun alkuperänimityksen ”Terra d'Otranto” tuottajien yhteenliittymän toimijat ovat halukkaita etsimään ratkaisuja ja toimimaan ennakoivasti, jotta sertifioitua oliivinviljelyä voidaan Salentossa jatkaa. Vaikka Salentossa arvostetaan alueen perinteitä ja arvoja, siellä suhtaudutaan myönteisesti toiminnan jatkuvaan kehittämiseen, mikä väistämättä johtaa siihen, että perinteisten lajikkeiden joukkoon lisätään vähitellen uusia, *Xylella*-bakteerille vastustuskykyisiä lajikkeita.

Tämä kaikki on ollut mahdollista ilman muutoksia kyseisen alueen historiallisiin puitteisiin tai maantieteellisiin perinteisiin. Salento ja varsinkin suojatun alkuperänimityksen ”Terra d'Otranto” maantieteellinen alue on aina ollut erityisen ekstra-neitsytoliiviöljyn tuotantoalue, jossa öljyntuotannon toimiala koostuu tuottajista, jalostajista ja pullottajista, joita yhdistää samanlainen maatalousteollisuuden kapasiteetti ja suhde maahan.

Ekstra-neitsytoliiviöljyn laatuun vaikuttaa vain osittain genotyyppi, sillä ympäristötekijöillä ja paikallisten toimijoiden tuotantopanoksilla on suuri merkitys sekä tuotanto- että jalostusvaiheessa.

Luontoon liittyvien tekijöiden, eli maaperään ja ilmaan liittyvien erityisolosuhteiden, sekä taitotietoon, maatalouskäytäntöihin ja alueen erityispiirteisiin perustuvaan teknologiaan liittyvien inhimillisten tekijöiden yhteisvaikutus on saanut aikaan sen, että tuotteella on erityiset kemialliset, aistinvaraiset ja kaupalliset ominaisuudet, jotka ovat yhdenmukaisia ja tunnusomaisia sekä vastaavat tuote-eritelmän kuvausta.

Tieteellisessä kirjallisuudessa on osoitettu useaan otteeseen, että ympäristöolosuhteet voivat vaikuttaa oliiviöljyn saippuoitumattoman jakeen happokoostumukseen ja lukuisiin yhdisteisiin, erityisesti polyfenolien ja haihtuvien yhdisteiden pitoisuuksiin, joihin keskilämpötila ja sademäärä vaikuttavat voimakkaasti.

Tämä tarkoittaa, että neljän uuden lajikkeen käyttöönotto ei muuta suojatun alkuperänimityksen ”Terra d'Otranto” perusominaisuuksia, jotka pysyvät samoina kuin alun perin on tunnustettu ja joita maantieteelliset, luontoon liittyvät ja ihmisen toimintaan liittyvät tekijät eivät muuta. Nämä lajikkeet täydentävät aiempia lajikkeita ja tuovat tuotteeseen entistä kiinnostavampia ominaisuuksia. Ne ovat erittäin hyödyllisiä, kun tuotetun ekstra-neitsytoliiviöljyn laatua kehitetään edelleen asettamalla itse tuotteelle teknisiä, laadullisia ja maatalouteen liittyviä erityisvaatimuksia, jotta voidaan muun muassa vastata yhä kasvavaan tarpeeseen kehittää ympäristön kannalta kestävää tuotantoa.

Viime vuosikymmenen aikana on tehty seuraavat havainnot, jotka vahvistavat sen, että maaperän ja ilmasto-olosuhteiden aiheuttama, geneettiseen komponenttiin kohdistuva ympäristöpaine vaikuttaa kasvin perimään ja määrittää sen fenotyypin:

— aistinvaraisesti arvioituna näillä neljällä lisätyllä lajikkeella on hyvin samankaltaiset ominaisuudet kuin perinteisillä lajikkeilla, ja niistä saadaan tuotettua erittäin harmonisia ja moniulotteisia öljyjä

— suojatun alkuperänimityksen ”Terra d'Otranto” tuotantoalueen maaperä- ja ilmasto-olosuhteet vaikuttavat tuotettujen öljyjen kemiallisiin ja aistinvaraisiin ominaisuuksiin merkittävästi

— kyseiset neljä lajiketta ovat hyvin sopeutuvaisia ja kasvavat myös vähempiarvoisilla mailla, kuten lohkareisessa, ohutmultaisessa ja köyhässä maassa, jota suurin osa Salentosta on

— nämä neljä lajiketta kestävät hyvin kuivuutta, ja varsinkin Leccino- ja Lecciana-lajikkeet soveltuvat myös erittäin kuiviin kasvuolosuhteisiin

— kyseisistä neljästä uudesta lajikkeesta saatujen oliiviöljyjen öljyhappopitoisuus vastaa Cellina di Nardò- ja Ogliarola salentina -lajikkeista tuotetun öljyn öljyhappopitoisuutta

— näiden neljän lajikkeen sadonkorjuuaika on tuote-eritelmän mukainen, mikä mahdollistaa erittäin korkealaatuisen öljyn tuotannon.

Tuote-eritelmän julkaisuviite

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