C/2025/5427

2025.10.8.

Egy földrajzi árujelző termékleírásának jóváhagyott standard módosításáról szóló közlemény közzététele az (EU) 2025/27 felhatalmazáson alapuló bizottsági rendelet [1] 5. cikkének (4) bekezdésével összhangban

(C/2025/5427)

STANDARD MÓDOSÍTÁS JÓVÁHAGYÁSÁRÓL SZÓLÓ KÖZLEMÉNY

(Az (EU) 2024/1143 rendelet 24. cikke)

„Terra d'Otranto"

EU-szám: PDO-IT-1519-AM01 – 2025.7.17.

1. **A termék elnevezése**

„Terra d'Otranto"

2. **A földrajzi árujelző típusa**

☒ Oltalom alatt álló eredetmegjelölés (OEM)

☐ Oltalom alatt álló földrajzi jelzés (OFJ)

☐ Földrajzi jelzés (FJ)

3. **Ágazat**

☒ Mezőgazdasági termékek

☐ Borok

☐ Szeszes italok

4. **Az a tagállam, amelyhez a földrajzi terület tartozik**

Olaszország

5. **A standard módosítást közlő tagállami hatóság**

MASAF [Mezőgazdasági, Élelmiszer-önrendelkezési és Erdészeti Minisztérium]

6. **Standard módosításként való minősítés**

A módosítások standard módosításnak minősülnek, mivel nem foglalják magukban az elnevezés vagy az elnevezés használatának a megváltozását, nem járnak azzal a kockázattal, hogy megváltoztatják a kapcsolatot, illetve nem vonnak magukkal további korlátozásokat a termék forgalmazása tekintetében.

7. **A jóváhagyott módosítás(ok) ismertetése**

1. *E módosítás a termékleírás 7. cikkét és az egységes dokumentumnak a termék leírásáról szóló 3.2. pontját érinti.*

— A „Terra d'Otranto" leírását kiigazították annak érdekében, hogy igazodjon az olajra vonatkozó új uniós jogszabályokhoz, valamint bevezettek négy új fajtát.

— A linolsavra, linolénsavra, olajsavra és kampeszterinsavra vonatkozó értékeket előíró paraméterként törölték.

— Az olajsavban kifejezett maximális savtartalom 0,8 g/100 g olajról 0,35 g/100 g olajra csökkent.

[1] A Bizottság (EU) 2025/27 felhatalmazáson alapuló rendelete (2024. október 30.) az (EU) 2024/1143 európai parlamenti és tanácsi rendeletnek a földrajzi árujelzők, a hagyományos különleges termékek és a minőségre utaló választható kifejezések bejegyzésére és oltalmára vonatkozó szabályokkal történő kiegészítéséről, valamint a 664/2014/EU felhatalmazáson alapuló rendelet hatályon kívül helyezéséről (HL L, 2025/27, 2025.1.15., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Új változat:

7. cikk

Fogyasztási jellemzők

A forgalomba hozatalkor a „Terra d'Otranto" oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott extraszűz olívaolajnak a következő jellemzőkkel kell rendelkeznie:

— Organoleptikus (érzékszervi) értékelés:

Szín: zöld vagy sárga, halványzöld árnyalatokkal,

Gyümölcsösség: medián érték ≥ 1

Csípősség: medián érték ≥ 1

Keserűség: medián érték ≥ 1

Ezenkívül a betakarítás időpontjától és a fajták előfordulási gyakoriságától függően a gyümölcsösséget olajfalevélre, frissen kaszált fűre, kardonnára, articsókára, cikóriára, paradicsomra és erdei gyümölcsökre emlékeztető jegyek egészítik ki.

— Kémiai tulajdonságok

Az olajsavban kifejezett, tömegre vetített összes maximális savtartalom 100 g olajban legfeljebb 0,35 g,

peroxid-index: < = 12 meq O2.

A módosítás érinti az egységes dokumentumot.

2. *E módosítás a termékleírás 2. cikkét és az egységes dokumentumnak az új fajták bevezetéséről szóló 3.3. pontját érinti.*

Négy új fajta került bevezetésre (Leccino, FS17, Lecciana és Leccio del Corno), amelyeket a növényegészségügyi megfigyelőközpontnak a 2015. május 18-i (EU) 2015/789 bizottsági végrehajtási határozat 5. cikkének (2) bekezdése szerinti határozatai alapján engedélyeztek, mivel rezisztensek/toleránsak a *Xylella fastidiosával* szemben.

Új változat:

„2. cikk

Olívafajták

A »Terra d'Otranto« oltalom alatt álló eredetmegjelölés kizárólag olyan extraszűz olajok esetében használható, amelyeket az olajfaligetekben telepített alábbi olajbogyófajtákból nyernek, egy adott fajtából vagy azok kombinálásával: Cellina di Nardò, Ogliarola (helyi nevén Ogliarola Leccese vagy salentina), Leccino, FS17 (más néven Favolosa), Lecciana és Leccio del Corno, legalább 60 %-ban.

Az olajfaligetben található más fajták is használhatók, amennyiben arányuk nem haladja meg a 40 %-ot."

A módosítás érinti az egységes dokumentumot.

3. *E módosítás a termékleírás származási igazolásról szóló cikkét érinti.*

A termékleírásban nem szereplő, a származási igazolásról szóló külön cikk került beillesztésre annak érdekében, hogy az összhangba kerüljön a közösségi rendelet rendelkezéseivel.

A következő cikket illesztették be:

„4. cikk

Származási igazolás

Az előállítási folyamat minden fázisát figyelemmel kísérik, a be- és kilépő termékek nyilvántartása mellett. Az olívatermesztők (mezőgazdasági üzemek), sajtolók, a csomagolást végzők és a köztes szereplők megfelelő, az ellenőrző szervezet által vezetett jegyzékeibe történő felvétele révén garantált a termék nyomonkövethetősége. Az ellenőrző szerv az adott nyilvántartásokban szereplő valamennyi természetes és jogi személyt a termékleírásnak és a vonatkozó ellenőrzési tervnek megfelelően ellenőrzi.”

A módosítás nem érinti az egységes dokumentumot.

4. *E módosítás a termékleírásnak az előállítás módszeréről, és különösen a termesztés jellemzőiről szóló 5. cikkét érinti.*

— Bevezetésre került az olajbogyó-termesztő területek meghatározása, valamint meghatározták az olajfaligetek minimális méretét.

— A hektáronkénti maximális termelés 12 000 kg/hektárról 15 000 kg/hektárra emelkedett.

— Az ellenőrző szerv becslést fog készíteni, mielőtt a „Terra d’Otranto” előállítására szánt földterületen a maximális olajbogyó-terményt betakarítják.

Új változat:

„5. cikk

A termesztés jellemzői

1. E termékleírás alkalmazásában:

— az olajbogyó-termesztő terület egy vagy több egybefüggő olajbogyó-kataszteri parcellából áll,

— az olajfaliget egy vagy több területből áll.

2. Az 1. cikkben említett extraszűz olívaolaj előállítására szánt olajfaligetek környezeti és termesztési feltételei azok, amelyek az olajbogyókat és az azokból származó olajat különleges minőségi jellemzőkkel ruházzák fel.

A növényeket évente legalább egyszer meg kell metszeni. Évente legalább kétszer kaszálást, sekély szántást és boronálást kell végezni.

A növényeket az olajbogyó-termesztő terület teljes területén egyenletesen kell elosztani.

Az olajfaliget méretének el kell érnie a legalább 1 hektárt.

A növények nem mutathatnak olyan jelentős, növénybetegségek miatt bekövetkezett károsodást, amely több mint 30 %-kal rontja termelékenységüket, kivéve a tetejezett növényeket, valamint az e termékleírásban engedélyezett fajtákkal oltott növényeket.

3. Az 1. cikkben említett, oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott extraszűz olívaolaj előállítására szánt olajbogyókat minden év november 15-ig be kell takarítani.

4. Az oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott extraszűz olívaolaj előállítására szánt olajbogyó-termesztő területekről származó olajbogyók maximális termelése az 1. cikk szerint hektáronként legfeljebb 15 000 kg lehet.

5. A betakarítást megelőzően az ellenőrző szerv 15 %-os tűréshatárral becsüli meg az eredetmegjelöléssel ellátott extraszűz olívaolaj előállítására szánt területekről származó olajbogyók maximális termelését a referencia-olajelőállítási idényre.

A maximális termelés becslése az olajbogyó-termelő egyetértésével történik, az ellenőrzési tervben meghatározott határidőknek és eljárásoknak megfelelően.

A termés olajhozamának aránya legfeljebb 20 % lehet.”

A módosítás nem érinti az egységes dokumentumot.

5. *E módosítás a termékleírásnak az előállítás módszeréről, és különösen az olajkinyerés módszereiről szóló 6. cikkét érinti.*

— Az időt, amelyen belül el kell végezni az olaj kinyerését, 48 óráról 24 órára csökkentették.

— Meghatározták a sajtoláshoz felhasználható egyes adagok minimális mennyiségét.

A 6. cikk 4. és 6. pontja (a két módosítandó pont) így szól:

4. Az olajat az olajbogyók betakarítását követő 24 órán belül kell kivonni.

6. Az OEM-hez felhasználható olajbogyók sajtolásra szánt egyes adagjainak a minimális mennyisége nem lehet kevesebb 15 mázsánál, hogy az előállított olajat be lehessen jegyezni mint „potenciális OEM”.

A módosítás nem érinti az egységes dokumentumot.

6. *E módosítás a termékleírás 8. cikkét és az egységes dokumentumnak a csomagolásról szóló 3.5. pontját érinti.*

— Kibővítették a termék csomagolásához engedélyezett tárolóedények körét.

Új változat:

A „Terra d’Otranto” extraszűz olívaolajat legfeljebb 3 liter űrtartalmú, üvegből, kerámiából, acélból, alumíniumból, ónozott lemezből készült, vagy összetett anyagú „bag in box” (kartondobozba csomagolt tasak) tárolóedényekben kell forgalomba hozni.

A használt tárolóknak minden esetben védeniük kell az olajat az ultraibolya sugárzástól.

A módosítás érinti az egységes dokumentumot.

7. *A módosítás a termékleírás 8. cikkére és az egységes dokumentum 3.6. pontjára vonatkozik.*

A címkézésről szóló cikket átdolgozták, és törölték azt a pontot, amely az üzemek, birtokok és gazdaságok nevének és helyszínének a címkén való feltüntetését szabályozza, mivel ez a rendelkezés az évek során számos értelmezési problémát okozott.

A címkézésről szóló 8. cikk így szól:

„A »Terra d’Otranto« oltalom alatt álló eredetmegjelölést tilos bármilyen, az e termékleírásban nem kifejezetten előírt leírással kiegészíteni, beleértve a következő mellékneveket is: »finom«, »válogatott«, »osztályozott« vagy »minőségi«.

Engedélyezett a személynevek, cégnevek és márkanevek hiteles használata, amennyiben azoknak nincs dicsérő vagy a fogyasztót megtévesztő jelentése.

Ha más földrajzi jelzést használnak annak a településnek vagy körzetnek a jelölésére, ahonnan az olajbogyók származnak, azt a »Terra d’Otranto« oltalom alatt álló eredetmegjelöléshez használt betűméretnél nem nagyobb méretben kell feltüntetni.

A »Terra d’Otranto« oltalom alatt álló eredetmegjelölést egyértelmű és letörölhetetlen betűtípussal, a címke színétől világosan elkülönülő, azzal kontrasztot alkotó színekkel kell feltüntetni; a feliratnak a címkén szereplő egyéb információktól világosan megkülönböztethetőnek kell lennie. A megjelölésnek meg kell felelnie továbbá a hatályos jogszabályokban előírt címkézési szabályoknak is.

A betakarítás évét fel kell tüntetni a címkén.”

A módosítás érinti az egységes dokumentumot.

8. *E módosítás a termékleírás 9. cikkét és az egységes dokumentumnak a kapcsolathoz kötődő 5. pontját érinti.*

— A kapcsolatot átdolgozták annak érdekében, hogy összhangba kerüljön a négy új fajta bevezetésével, valamint a „Terra d'Otranto" OEM előállítási területén a *Xylella fastidiosa* miatt kialakult új helyzettel.

A kapcsolatról szóló szöveg így szól:

„A termék jellemzői a sajátos talaj- és éghajlati viszonyoknak köszönhetők: a környezeti tényezők és a területen termesztett jellegzetes fajták adják ugyanis a »Terra d'Otranto« olaj egyedi jellegét.

A terület földjeinek széles skálán tapasztalt rendkívül egységes volta a kréta időszaki mészkőnek köszönhető, amelyre a harmadidőszakból származó mészkőrétegek rakódtak le a Pliocén és Pleisztocén korból származó mészköves, homokos és agyagos üledékekkel. Ezek barna vagy vörös földtípusok, amelyek gyakran váltakozó rétegekben fordulnak elő, mészkőalapzaton nyugodva.

A terület domborzatára a kiterjedt síkságok jellemzők, amelyeket alacsony, lankás dombok tagolnak és határolnak. A területen nincsenek felszíni vízfolyások, de jelentős felszín alatti vízhálózattal rendelkezik, amely az egész régiónak határozottan karsztos jelleget kölcsönöz. Tengerparti fekvésének és alacsony tengerszint feletti magasságának köszönhetően a terület éghajlata enyhe és meleg.

A földrajzi területen eredetileg túlnyomó többségben a Cellina di Nardò és az Ogliarola leccese őshonos fajtákat termesztették – évtizedeken át ezek határozták meg az előállított olaj minőségét.

Salento területének növényegészségügyi helyzete megváltozott a *Xylella fastidiosa* alfajának, a *Pauca* baktériumnak az elterjedésével, amely különösen az ott termesztett két hagyományos fajtát (a Cellina di Nardò és az Ogliarola salentina fajtát) érintette. A gazdasági szereplők számára igen nagy kihívást jelentő időszakot követően az ágazat elkezdett a térségen belül megoldásokat keresni.

A gazdasági szereplők évek óta igyekeztek naprakésszé tenni a »Terra d'Otranto« OEM termékleírását, amelynek eredményeként ma már folytatódik a termelési tevékenység az olajbogyó- és olívaolaj-ágazatban először kettő, majd mostanra már négy toleráns/rezisztens fajta – a Leccino, az FS17, a Lecciana és a Leccio del Corno – révén, ami jobb minőséget és hozamot tesz lehetővé, miközben környezeti szempontból is fenntarthatóbbá tette az OEM-olajat.

Ez tanúsítja a »Terra d'Otranto« OEM olajkonzorcium gazdasági szereplőinek hajlandóságát és előrelátását arra vonatkozóan, hogy olyan megoldásokat keressenek, amelyekkel képesek felélesztени a tanúsított olajbogyó-termesztést Salentóban, amely a régió történelmének, értékeinek és területének tiszteletben tartása mellett a további fejlődés lehetőségét is magában hordozza. Ez elkerülhetetlenül ahhoz vezet, hogy a hagyományos fajtákat fokozatosan a *Xylella* baktériummal szemben toleránsnak/rezisztensnek bizonyult nemesített növényfajtákkal integrálják.

Mindez ráadásul az érintett terület történelmi keretének és földrajzi hagyományainak megváltoztatása nélkül is lehetséges volt: Salento, és különösen a »Terra d'Otranto« OEM mindig is olyan előállítási terület volt, amelynek jellegzetessége egy bizonyos extraszűz olívaolaj volt, valamint mindenekelőtt egy olyan ágazat, amely olyan termelőkből, feldolgozókból és palackozókból áll, amelyek azonos mezőgazdasági-ipari kapacitással rendelkeznek, és azonos kapcsolat fűzi őket a földhöz.

A genotípus csak részben befolyásolja az extraszűz olívaolaj minőségét, mivel arra a környezettel való kölcsönhatások, valamint a helyi gazdasági szereplők mind az előállítási, mind a feldolgozási szakaszban felhasznált termelési inputanyagaival való kölcsönhatások is nagy hatással vannak.

A sajátos talaj- és éghajlati viszonyokból álló természeti tényezők, valamint a terület sajátosságaihoz igazodó szaktudásból, mezőgazdasági gyakorlatokból és technológiából álló emberi tényezők együttes hatása egyedi kémiai, érzékszervi és a piaci értékesítéshez kapcsolódó jellemzőkkel rendelkező, egységes és könnyen azonosítható, a termékleírásban leírtakhoz hasonló termékhez vezet.

A tudományos szakirodalom bőven bizonyította, hogy a környezeti feltételek képesek befolyásolni az el nem szappanosítható rész savösszetételét és számos vegyületét, különösen a polifenol- és illékonyvegyület-tartalmat, amelyet erősen befolyásol az átlaghőmérséklet és a csapadék.

Ez azt jelenti, hogy a négy új fajta bevezetése nem változtatja meg a »Terra d'Otranto« OEM alapvető jellemzőit, hanem azok továbbra is megegyeznek az eredetileg elismertekkel, a földrajzi, természeti és emberi tényezők nem változtatják meg őket; ezek a fajták kiegészítik a korábbiakat, és lehetővé teszik olyan értékek kifejezését, amelyek nagyobb érdeklődésre tartanak számot, és rendkívül hasznosak az előállított extraszűz olaj további minőségi fejlesztése szempontjából, konkrét technikai, agronómiai és minőségi feltételeket vezetve be magára a termékre, többek között annak a fokozott szükségességére való hivatkozással, hogy környezetvédelmi szempontból fenntartható termelést folytassanak.

Megerősítve, hogy a talaj- és éghajlati viszonyok által a genetikai összetevőre gyakorolt környezeti nyomás határozza meg a növények fenotípusos expresszióját, az elmúlt évtizedben megállapítást nyert, hogy:

— érzékszervi szempontból a négy fajta a hagyományos nemesített növényfajtákéhoz nagyon hasonló jellemzőkkel rendelkezik, így nagyon harmonikus és összetett olajokat lehet belőlük előállítani,

— a »Terra d'Otranto« OEM területének talaj- és éghajlati viszonyai jelentős hatást gyakorolnak az előállított olajok kémiai és érzékszervi jellemzőire,

— a négy fajta magas fokú alkalmazkodóképességgel rendelkezik a Salento nagy részét kitevő marginális talajokon, azaz a sekély, alacsony termőképességű váztalajokon,

— a négy fajta jól ellenáll az aszálynak, a Leccino és Lecciana fajta különösen alkalmas arra, hogy száraz körülmények között termesszék,

— a négy új fajtából előállított olaj olajsav-tartalma hasonló a Cellina di Nardò és az Ogliarola salentina fajtából előállított olaj olajsavtartalmához,

— ahhoz, hogy a legjobb minőségű olajat lehessen előállítani, mind a négy fajta olajbogyó betakarításának az időpontja összhangban van a termékleírással."

A módosítás érinti az egységes dokumentumot.

EGYSÉGES DOKUMENTUM

„Terra d'Otranto"

EU-szám: PDO-IT-1519-AM01 – 2025.7.17.

OEM (X) OFJ ( )

1. **Elnevezés (OEM vagy OFJ)**

„Terra d'Otranto"

2. **Tagállam vagy harmadik ország**

Olaszország

3. **A mezőgazdasági termék vagy élelmiszer leírása**

3.1. *Kombinált Nómenklatúra-kód*

• 15 – ÁLLATI, NÖVÉNYI VAGY MIKROBIÁLIS ZSÍR ÉS OLAJ ÉS EZEK BONTÁSI TERMÉKEI; ELKÉSZÍTETT ÉTKEZÉSI ZSÍR; ÁLLATI VAGY NÖVÉNYI EREDETŰ VIASZ

3.2. *Az 1. pontban szereplő elnevezéssel jelölt termék leírása*

A forgalomba hozatalkor a „Terra d'Otranto" oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott extraszűz olívaolajnak a következő jellemzőkkel kell rendelkeznie:

— Organoleptikus (érzékszervi) értékelés:

Szín: zöld vagy sárga, halványzöld árnyalatokkal,

Gyümölcsösség: medián érték ≥ 1

Csípősség: medián érték ≥ 1

Keserűség: medián érték ≥ 1

Ezenkívül a betakarítás időpontjától és a fajták előfordulási gyakoriságától függően a gyümölcsösséget olajfalevélre, frissen kaszált fűre, kardonnára, articsókára, cikóriára, paradicsomra és erdei gyümölcsökre emlékeztető jegyek egészítik ki.

— Kémiai tulajdonságok

Az olajsavban kifejezett, tömegre vetített összes maximális savtartalom 100 g olajban legfeljebb 0,35 g,

peroxid-index: < = 12 meq O2.

3.3. *Takarmány (kizárólag állati eredetű termékek esetében) és nyersanyagok (kizárólag feldolgozott termékek esetében)*

A „Terra d'Otranto" oltalom alatt álló eredetmegjelölés kizárólag olyan extraszűz olajok esetében használható, amelyeket az olajfaligetekben telepített alábbi olajbogyófajtákból nyernek, egy adott fajtából vagy azok kombinálásával: Cellina di Nardò, Ogliarola (helyi nevén Ogliarola Leccese vagy salentina), Leccino, FS17 (más néven Favolosa), Lecciana és Leccio del Corno, legalább 60 %-ban.

Az olajfaligetben található más fajták is használhatók, amennyiben arányuk nem haladja meg a 40 %-ot.

3.4. *Az előállítás azon műveletei, amelyeket a meghatározott földrajzi területen kell elvégezni*

A „Terra d'Otranto" extraszűz olívaolajhoz kapcsolódó termesztési, előállítási és sajtolási műveletek kizárólag a 4. pontban meghatározott előállítási területen végezhetők.

3.5. *A bejegyzett elnevezést viselő termék szeletelésére, aprítására, csomagolására stb. vonatkozó egyedi szabályok*

A „Terra d'Otranto" extraszűz olívaolajat legfeljebb 3 liter űrtartalmú, üvegből, kerámiából, acélból, alumíniumból, ónozott lemezből készült, vagy összetett anyagú „bag in box" (kartondobozba csomagolt tasak) tárolóedényekben kell forgalomba hozni.

A használt tárolóknak minden esetben lehetővé kell tenniük az olaj védelmét az ultraibolya sugárzástól.

A „Terra d'Otranto" extraszűz olívaolaj csomagolása az előállítási területen történik a termék származásának könnyebb ellenőrzése, valamint annak megakadályozása céljából, hogy ömlesztett állapotban az előállítási területen kívülre szállítsák, mivel ez a termék károsodását és a 3.2. pontban meghatározott fő jellemzők elvesztését idézhetné elő, különös tekintettel a „Terra d'Otranto" jellegzetes kardi/articsóka/cikória mellékízére. A többszörösen telítetlen zsírsavak magas szintjével jellemezhető összetétele folytán az olaj hajlamos arra, hogy organoleptikus (érzékszervi) tulajdonságait és jellegzetességeit a levegőben található oxigén hatására az átöntés, a szivattyúzás, a szállítás és a kirakodás szakaszában elveszítse. Ezek azok a műveletek, amelyek gyakrabban ismétlődnek az előállítási területen kívül történő palackozás esetén.

3.6. *A bejegyzett elnevezést viselő termék címkézésére vonatkozó egyedi szabályok*

A „Terra d'Otranto" oltalom alatt álló eredetmegjelölést tilos bármilyen, az e termékleírásban nem kifejezetten előírt leírással kiegészíteni, beleértve a következő mellékneveket is: „finom", „válogatott", „osztályozott" vagy „minőségi".

Engedélyezett a személynevek, cégnevek és márkanevek hiteles használata, amennyiben azoknak nincs dicsérő vagy a fogyasztót megtévesztő jelentése.

Ha más földrajzi jelzést használnak annak a településnek vagy körzetnek a jelölésére, ahonnan az olajbogyók származnak, azt a „Terra d'Otranto" oltalom alatt álló eredetmegjelöléshez használt betűméretnél nem nagyobb méretben kell feltüntetni.

A „Terra d'Otranto" oltalom alatt álló eredetmegjelölést egyértelmű és letörölhetetlen betűtípussal, a címke színétől világosan elkülönülő, azzal kontrasztot alkotó színekkel kell feltüntetni; a feliratnak a címkén szereplő egyéb információktól világosan megkülönböztethetőnek kell lennie. A megjelölésnek meg kell felelnie továbbá a hatályos jogszabályokban előírt címkézési szabályoknak is.

A betakarítás évét fel kell tüntetni a címkén.

4. **A földrajzi terület tömör meghatározása**

A „Terra d'Otranto" extraszűz olívaolaj előállításához használt olajbogyók termőterülete olyan olajfával beültetett területeket foglal magában, amelyeken az e termékleírásban meghatározott minőségi jellemzőkkel rendelkező olajbogyók teremnek. A termőterülethez tartozik Lecce megye egész területe, Taranto megye a következő települések kivételével: Ginosa, Laterza, Castellaneta, Palagianello, Palagiano, Mottola, Massafra, Crispiano, Statte, illetve Taranto településnek az ingatlan-nyilvántartásban „A" betűvel megjelölt része; valamint Brindisi megye következő települései: Brindisi, Cellino S. Marco, Erchie, Francavilla Fontana, Latiano, Mesagne, Oria, Sandonaci, San Pancrazio Salentino, San Pietro Vernotico, Torchiarolo és Torre S. Susanna.

A fenti földrajzi terület ívesen terül el a Jón-tenger és az Adriai tenger között: a Taranto megyei *Murge* fennsíktól, valamint a Brindisi megyében fekvő *Murge di Sud-Est* legszélső lankáitól a Tavoliere di Lecce-i síkságon át, a Jón-tenger és az Adriai tenger találkozási pontjánál lévő *Serre* dombjaiig.

5. **Kapcsolat a földrajzi területtel**

A termék jellemzői a sajátos talaj- és éghajlati viszonyoknak köszönhetők: a környezeti tényezők és a területen termesztett jellegzetes fajták adják ugyanis a „Terra d'Otranto" olaj egyedi jellegét.

A terület nagy kiterjedésű, mégis nagyrészt homogén, a kréta időszaki mészkőnek köszönhető, amelyre a harmadidőszakból származó mészkőrétegek rakódtak le a Pliocén és Pleisztocén korból származó mészköves, homokos és agyagos üledékekkel. Ezek barna vagy vörös földtípusok, amelyek gyakran váltakozó rétegekben fordulnak elő, mészkőalapzaton nyugodva.

A terület domborzatára a kiterjedt síkságok jellemzők, amelyeket alacsony, lankás dombok tagolnak és határolnak. A területen nincsenek felszíni vízfolyások, de jelentős felszín alatti vízhálózattal rendelkezik, amely az egész régiónak határozottan karsztos jelleget kölcsönöz. Tengerparti fekvésének és alacsony tengerszint feletti magasságának köszönhetően a terület éghajlata enyhe és meleg.

A földrajzi területen túlnyomó többségben a Cellina di Nardò és az Ogliarola leccese őshonos fajtákat termesztik – ezek határozzák meg az előállított olaj minőségét.

Salento területének növényegészségügyi helyzete megváltozott a *Xylella fastidiosa* alfajának, a *Pauca* baktériumnak az elterjedésével, amely különösen az ott termesztett két hagyományos fajtát (a Cellina di Nardò és az Ogliarola salentina fajtát) érintette. A gazdasági szereplők számára igen nagy kihívást jelentő időszakot követően az ágazat elkezdett a térségen belül megoldásokat keresni.

A gazdasági szereplők évek óta igyekeztek naprakésszé tenni az OEM termékleírásában szereplő, minőséggel kapcsolatos hivatkozásokat, amelynek eredményeként ma már folytatódik a termelési tevékenység az olajbogyó- és olívaolaj-ágazatban először kettő, majd mostanra már négy toleráns/rezisztens fajta – a Leccino, az FS17, a Lecciana és a Leccio del Corno – révén, ami jobb minőséget és hozamot tesz lehetővé, valamint ezzel együtt környezeti szempontból is növelte az OEM-olaj fenntarthatóságát.

Ez tanúsítja a „Terra d'Otranto" OEM olajkonzorcium gazdasági szereplőinek hajlandóságát és előrelátását arra vonatkozóan, hogy olyan megoldásokat keressenek, amelyekkel képesek felélesztени a tanúsított olajbogyó-termesztést Salentóban, amely saját történelmének, értékeinek és területének tiszteletben tartása mellett a további fejlődés lehetőségét is magában hordozza. Ez elkerülhetetlenül ahhoz vezet, hogy a hagyományos fajtákat fokozatosan a *Xylella* baktériummal szemben toleránsnak/rezisztensnek bizonyult nemesített növényfajtákkal integrálják.

Mindez ráadásul az érintett terület történelmi keretének és földrajzi hagyományainak megváltoztatása nélkül is lehetséges volt: Salento, és különösen a „Terra d'Otranto" OEM mindig is olyan előállítási terület volt, amelynek jellegzetessége egy bizonyos extraszűz olívaolaj volt, valamint mindenekelőtt egy olyan ágazat, amely olyan termelőkből, feldolgozókból és palackozókból áll, amelyek azonos mezőgazdasági-ipari kapacitással rendelkeznek, és azonos kapcsolat fűzi őket a földhöz.

A genotípus csak részben befolyásolja az extraszűz olívaolaj minőségét, mivel arra a környezettel való kölcsönhatások, valamint a helyi gazdasági szereplők mind az előállítási, mind a feldolgozási szakaszban felhasznált termelési inputanyagaival való kölcsönhatások is nagy hatással vannak.

A sajátos talaj- és éghajlati viszonyokból álló természeti tényezők, valamint a terület sajátosságaihoz igazodó szaktudásból, mezőgazdasági gyakorlatokból és technológiából álló emberi tényezők együttes hatása egyedi kémiai, érzékszervi és a piaci értékesítéshez kapcsolódó jellemzőkkel rendelkező, egységes és könnyen azonosítható, a termékleírásban leírtakhoz hasonló termékhez vezet.

A tudományos szakirodalom bőven bizonyította, hogy a környezeti feltételek képesek befolyásolni az el nem szappanosítható rész savösszetételét és számos vegyületét, különösen a polifenol- és illékonyvegyület-tartalmat, amelyet erősen befolyásol az átlaghőmérséklet és a csapadék.

Ez azt jelenti, hogy a négy új fajta bevezetése nem változtatja meg a „Terra d'Otranto" OEM alapvető jellemzőit, hanem azok továbbra is megegyeznek az eredetileg elismertekkel, a földrajzi, természeti és emberi tényezők nem változtatják meg őket; ezek a fajták kiegészítik a korábbiakat, és lehetővé teszik olyan értékek kifejezését, amelyek nagyobb érdeklődésre tartanak számot, és rendkívül hasznosak az előállított extraszűz olaj további minőségi fejlesztése szempontjából, konkrét technikai, agronómiai és minőségi feltételeket vezetve be magára a termékre, többek között annak a fokozott szükségességére való hivatkozással, hogy környezetvédelmi szempontból fenntartható termelést folytassanak.

Megerősítve, hogy a talaj- és éghajlati viszonyok által a genetikai összetevőre gyakorolt környezeti nyomás határozza meg a növények fenotípusos expresszióját, az elmúlt évtizedben megállapítást nyert, hogy:

— érzékszervi szempontból a négy fajta a hagyományos nemesített növényfajtákéhoz nagyon hasonló jellemzőkkel rendelkezik, így nagyon harmonikus és összetett olajokat lehet belőlük előállítani,

— a „Terra d'Otranto" OEM területének talaj- és éghajlati viszonyai jelentős hatást gyakorolnak az előállított olajok kémiai és érzékszervi jellemzőire,

— a négy fajta magas fokú alkalmazkodóképességgel rendelkezik a Salento nagy részét kitevő marginális talajokon, azaz a sekély, alacsony termőképességű váztalajokon,

— a négy fajta jól ellenáll az aszálynak, a Leccino és Lecciana fajta különösen alkalmas arra, hogy száraz körülmények között termesszék,

— a négy új fajtából előállított olaj olajsav-tartalma hasonló a Cellina di Nardò és az Ogliarola salentina fajtából előállított olaj olajsavtartalmához,

— ahhoz, hogy a legjobb minőségű olajat lehessen előállítani, a négy fajta olajbogyó betakarításának az időpontja összhangban van a termékleírással.

Hivatkozás a termékleírás közzétételére

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