C/2025/5427

8.10.2025

Pubblikazzjoni tal-komunikazzjoni ta' emenda standard approvata tal-ispeċifikazzjoni tal-prodott ta' indikazzjoni ġeografika, f'konformità mal-Artikolu 5(4) tar-Regolament Delegat tal-Kummissjoni (UE) 2025/27 [1]

(C/2025/5427)

KOMUNIKAZZJONI TAL-APPROVAZZJONI TA' EMENDA STANDARD

(Artikolu 24 tar-Regolament (UE) 2024/1143)

"Terra d'Otranto"

Nru tal-UE: PDO-IT-1519-AM01 — 17.7.2025

1. **Isem il-prodott**

"Terra d'Otranto"

2. **Tip ta' indikazzjoni ġeografika**

☒ Denominazzjoni ta' Oriġini Protetta (DOP)

☐ Indikazzjoni Ġeografika Protetta (IĠP)

☐ Indikazzjoni Ġeografika (IĠ)

3. **Settur**

☒ Prodotti agrikoli

☐ Inbejjed

☐ Xarbiet spiritużi

4. **Stat Membru li għalih tappartjeni ż-żona ġeografika**

L-Italja

5. **Awtorità tal-Istat Membru li tikkomunika l-emenda standard**

MASAF [il-Ministeru għall-Agrikoltura, għas-Sovranità tal-Ikel u għall-Forestrija]

6. **Kwalifika bħala emenda standard**

L-emendi jaqgħu taħt id-definizzjoni ta' emenda standard għaliex ma jinkludux bidla fl-isem jew fl-użu tal-isem, ma jirriskjawx li jannullaw ir-rabta, u ma jinvolvux aktar restrizzjonijiet fuq il-kummerċjalizzazzjoni tal-prodott.

7. **Deskrizzjoni tal-emenda/i approvata/i**

1. *Din l-emenda tikkonċerna l-Artikolu 7 tal-ispeċifikazzjoni tal-prodott u l-punt 3.2 tad-dokument uniku dwar id-deskrizzjoni tal-prodott*

— Id-deskrizzjoni ta' "Terra d'Otranto" ġiet adattata biex tkun allinjata mal-leġiżlazzjoni l-ġdida tal-UE dwar iż-żejt u l-introduzzjoni ta' erba' varjetajiet ġodda.

— Il-valuri għall-aċidi linolejċi, linoleniċi, olejċi u kampesterol tneħħew bħala parametri preskrittivi.

— L-aċidità massima espressa bħala aċidu olejku tnaqqset minn 0,8 g għal kull 100 g ta' żejt għal 0,35 g għal kull 100 g ta' żejt;

[1] Ir-Regolament Delegat tal-Kummissjoni (UE) 2025/27 tat-30 ta' Ottubru 2024 li jissupplimenta r-Regolament (UE) 2024/1143 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill b'regoli dwar ir-reġistrazzjoni u l-protezzjoni ta' indikazzjonijiet ġeografiċi, speċjalitajiet tradizzjonali garantiti u termini tal-kwalità mhux obbligatorji u li jħassar ir-Regolament Delegat (UE) Nru 664/2014 (ĠU L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Verżjoni ġdida:

Artikolu 7

Karatteristiċi dwar il-konsum

Iż-żejt taż-żebbuġa extra verġni bid-denominazzjoni ta' oriġini protetta "Terra d'Otranto" jrid ikollu l-karatteristiċi li ġejjin meta jiġi rilaxxat għall-konsum:

— Evalwazzjoni organolettika:

Kulur: aħdar jew isfar bi sfumaturi ħodor ħfief;

Togħma tal-frott: medjana ≥ 1

Punġenza: medjana ≥ 1

Imrar: medjan ≥ 1

Barra minn hekk, skont iż-żmien tal-ħsad u l-prevalenza tal-varjetajiet, it-togħma tal-frott hija ssupplimentata bi ħjiel ta' weraq taż-żebbuġ, ħaxix li għadu kif inqata', qaqoċċ selvaġġ, qaqoċċ, ċikwejra, tadam u frott tal-foresta.

— Valutazzjoni kimika

L-aċidità massima totali skont il-piż li ma taqbiżx 0,35 g ta' aċidu olejku għal kull 100 g ta' żejt;

valur tal-perossidu: < = 12 meq O2.

L-emenda taffettwa d-dokument uniku.

2. *Din l-emenda tikkonċerna l-Artikolu 2 tal-ispeċifikazzjoni tal-prodott u l-punt 3.3 tad-dokument uniku rigward l-introduzzjoni ta' varjetajiet ġodda.*

Ġew introdotti erba' varjetajiet ġodda (Leccino, FS17, Lecciana, u Leccio del Corno), li, abbażi tad-deċiżjonijiet tal-Osservatorju tas-Saħħa tal-Pjanti, skont l-Artikolu 5(2) tad-Deċiżjoni ta' Implimentazzjoni tal-Kummissjoni (UE) 2015/789 tat-18/05/2015, ġew awtorizzati bħala li għandhom reżistenza/tolleranza għall-*Xylella fastidiosa*.

Verżjoni ġdida:

"Artikolu 2

Varjetajiet taż-żebbuġ

Id-denominazzjoni tal-oriġini protetta 'Terra d'Otranto' tista' tintuża biss għaż-żejt taż-żebbuġa extra verġni miksub mill-varjetajiet taż-żebbuġ li ġejjin li huma mħawla fl-imsaġar taż-żebbuġ, kemm waħedhom kif ukoll ma' xulxin: Cellina di Nardò, Ogliarola (magħrufa lokalment bħala Ogliarola leccese jew salentina), Leccino, FS17 (magħrufa bħala Favolosa), Lecciana u Leccio del Corno, għal mill-inqas 60 %.

Jistgħu jintużaw ukoll varjetajiet oħra preżenti fil-masġar, sakemm ma jkunux jirrappreżentaw aktar minn 40 %."

L-emenda taffettwa d-dokument uniku.

3. *Din l-emenda tikkonċerna l-artikolu fl-ispeċifikazzjoni tal-prodott dwar il-prova tal-oriġini.*

Żdied artikolu speċifiku dwar il-prova tal-oriġini mhux inkluża fl-ispeċifikazzjoni tal-prodott biex din tinġieb konformi mad-dispożizzjonijiet tar-Regolament Komunitarju.

Ġie introdott l-Artikolu li ġej:

“Artikolu 4

Prova tal-oriġini

Kull fażi tal-proċess tal-produzzjoni hija mmonitorjata billi jiġu rreġistrati l-inputs u l-outputs kollha. It-traċċabbiltà tal-prodott hija żgurata billi l-kultivaturi taż-żebbuġ (azjendi agrikoli), dawk li jagħsru, l-imballaturi u l-intermedjarji jiddaħħlu f'reġistri speċjali ġestiti mill-korp ta' spezzjoni. Il-persuni fiżiċi u ġuridiċi kollha mniżżla fir-reġistri relevanti huma soġġetti għal verifiki mill-korp ta' kontroll, skont it-termini tal-ispeċifikazzjoni tal-prodott u l-pjan ta' kontroll korrispondenti.”

L-emenda ma taffettwax id-dokument uniku.

4. *Din l-emenda tikkonċerna l-Artikolu 5 tal-ispeċifikazzjoni tal-prodott dwar il-metodu ta' produzzjoni u b'mod partikolari l-karatteristiċi tal-kultivazzjoni.*

— Ġiet introdotta definizzjoni tal-plottijiet tat-tkabbir taż-żebbuġ, u ġie stabbilit daqs minimu tal-imsaġar taż-żebbuġ.

— Il-produzzjoni massima għal kull ettaru żdiedet minn 12 000 kg għal kull ettaru għal 15 000 kg għal kull ettaru.

— Il-korp ta' spezzjoni se jagħmel stima qabel ma tinħasad il-produzzjoni massima taż-żebbuġ mill-art maħsuba għall-produzzjoni tat-“Terra d'Otranto”.

Verżjoni ġdida:

“Artikolu 5

Karatteristiċi tat-tkabbir

(1) Għall-finijiet ta' din l-ispeċifikazzjoni tal-prodott:

— il-plott tat-tkabbir taż-żebbuġ jikkonsisti minn roqgħa katastali taż-żebbuġ waħda jew minn aktar minn waħda iżda li jkunu jmissu ma' xulxin;

— il-masġar taż-żebbuġ jikkonsisti minn plott wieħed jew aktar.

(2) Il-kundizzjonijiet ambjentali u tat-tkabbir tal-imsaġar taż-żebbuġ maħsuba għall-produzzjoni taż-żejt taż-żebbuġa extra verġni msemmi fl-Artikolu 1 huma dawk li jagħtu liż-żebbuġ u liż-żejt derivat minnu l-karatteristiċi speċifiċi ta' kwalità.

Is-siġar iridu jinżabru mill-inqas darba fis-sena. Il-ħsad, il-ħrit baxx u t-tixtib għandhom isiru mill-inqas darbtejn fis-sena.

Is-siġar iridu jkunu distribwiti b'mod uniformi madwar iż-żona kollha tal-plott tat-tkabbir taż-żebbuġ.

Il-masġar taż-żebbuġ irid ikollu daqs minimu ta' ettaru wieħed.

Il-pjanti ma jridux juru ħsara sinifikanti bħala riżultat ta' mard tal-pjanti tali li jfixkel il-produttività tagħhom b'aktar minn 30 %, bl-eċċezzjoni ta' pjanti mqaċċta minn fuq u mlaqqma b'varjetajiet permessi taħt din l-ispeċifikazzjoni tal-prodott.

3) Iż-żebbuġ maħsub għall-produzzjoni taż-żejt taż-żebbuġa extra verġni b'denominazzjoni ta' oriġini protetta, kif imsemmi fl-Artikolu 1, irid jinħasad sal-15 ta' Novembru ta' kull sena.

4) Il-produzzjoni massima taż-żebbuġ minn plots taż-żebbuġ apposta għall-produzzjoni taż-żejt taż-żebbuġa extra verġni b'denominazzjoni ta' oriġini protetta skont l-Artikolu 1 ma tistax taqbeż 15 000 kg għal kull ettaru.

5) Qabel il-ħsad, il-korp ta' spezzjoni jistma l-produzzjoni massima taż-żebbuġ minn plots maħsuba għall-produzzjoni taż-żejt taż-żebbuġa extra verġni b'denominazzjoni ta' oriġini għall-istaġun ta' referenza tat-tkabbir taż-żejt, b'tolleranza ta' 15 %.

L-istima tal-produzzjoni massima titwettaq bi ftehim mal-produttur taż-żebbuġ, f'konformità mal-iskali ta' żmien u l-proċeduri stabbiliti fil-pjan ta' spezzjoni.

Ir-rendiment ta' żejt minn frott ma jistax jaqbeż l-20 %."

L-emenda ma taffettwax id-dokument uniku.

5. *Din l-emenda tikkonċerna l-Artikolu 6 tal-ispeċifikazzjoni tal-prodott dwar il-metodu ta' produzzjoni u, b'mod partikolari, il-metodi ta' estrazzjoni taż-żejt.*

— Il-ħin li fih trid issir l-estrazzjoni taż-żejt tnaqqas minn 48 għal 24 siegħa.

— Ġiet stabbilita l-kwantità minima ta' kull lott tal-għasir.

Il-punti 4 u 6 tal-Artikolu 6 (il-punti soġġetti għal emenda) huma stipulati hawn taħt:

4) Iż-żejt irid jiġi estratt fi żmien 24 siegħa minn meta jinħasad iż-żebbuġ.

6) Il-kwantità minima ta' kull lott ta' żebbuġ magħsur adattat għad-DOP ma tistax tkun inqas minn 15-il kwintal, sabiex iż-żejt miksub ikun jista' jiġi rreġistrat bħala "DOP potenzjali".

L-emenda ma taffettwax id-dokument uniku.

6. *Din l-emenda tikkonċerna l-Artikolu 8 tal-ispeċifikazzjoni tal-prodott u l-punt 3.5 tad-dokument uniku dwar l-imballaġġ.*

— Il-firxa ta' kontenituri permessi għall-imballaġġ tal-prodott twessgħet.

Verżjoni ġdida:

Iż-żejt taż-żebbuġa extra verġni "Terra d'Otranto" irid jiġi rilaxxat għall-konsum f'kontenituri magħmulin mill-ħġieġ, iċ-ċeramika, l-azzar, l-aluminju, il-pjanċi tal-landa, jew il-kontenituri komposti bag-in-box b'kapaċità li ma taqbiżx it-3 litri.

Ir-reċipjenti użati jridu, fi kwalunkwe każ, jipproteġu ż-żejt kontra raġġi ultravjola.

L-emenda taffettwa d-dokument uniku.

7. *L-emenda tikkonċerna l-Artikolu 8 tal-ispeċifikazzjoni tal-prodott u l-punt 3.6 tad-dokument uniku.*

L-artikolu fuq it-tikkettar ġie maħdum mill-ġdid, u l-punt li jirregola l-użu fuq it-tikketti ta' ismijiet ta' azjendi, proprjetajiet u farms u l-post tagħhom tħassar, peress li din id-dispożizzjoni ħolqot diversi problemi ta' interpretazzjoni matul is-snin.

L-Artikolu 8 dwar it-tikkettar huwa stipulat hawn taħt:

"Huwa pprojbit li tiżdied xi deskrizzjoni li mhix espressament prevista f'din l-ispeċifikazzjoni tal-prodott mad-denominazzjoni ta' oriġini protetta 'Terra d'Otranto', inklużi l-aġġettivi li ġejjin 'fin', 'magħżul', 'selezzjonat' jew 'superjuri'.

Jistgħu jintużaw ismijiet, ismijiet kummerċjali u ismijiet ta' ditti sakemm dawn ma jkollhomx sinifikat ta' tfaħħir u ma jkunux b'tali mod li jservu biex iqarrqu bil-konsumatur.

L-użu ta' indikazzjonijiet ġeografiċi oħra li jirreferu għal muniċipalitajiet u lokalitajiet li minnhom huma derivati ż-żebbuġ irid jintwera b'tipa differenti mhux akbar minn dik użata għad-denominazzjoni tal-oriġini protetta 'Terra d'Otranto'.

L-isem tad-denominazzjoni ta' oriġini protetta 'Terra d'Otranto' jrid jidher fuq it-tikketta b'tipa ċara li ma titħassarx u b'kulur li jikkuntrasta sew ma' dak tat-tikketta nnifisha sabiex ikun jintgħaraf b'mod ċar mill-bqija tal-informazzjoni li tidher fuq it-tikketta. It-tikketti użati għad-denominazzjoni jridu jikkonformaw ukoll mar-regoli tat-tikkettar stabbiliti fil-leġiżlazzjoni fis-seħħ.

Is-sena tal-ħsad trid tkun indikata fuq it-tikketta."

L-emenda taffettwa d-dokument uniku.

8. *Din l-emenda tikkonċerna l-Artikolu 9 tal-ispeċifikazzjoni tal-prodott u l-punt 5 tad-dokument uniku dwar ir-rabta*

— Ir-rabta inħadmet mill-ġdid biex tiġi allinjata mal-introduzzjoni tal-4 varjetajiet u mas-sitwazzjoni l-ġdida li nqalgħet fiż-żona tal-produzzjoni tad-DOP "Terra d'Otranto" minħabba x-*Xylella fastidiosa*.

It-test dwar ir-rabta huwa kif ġej:

"Il-karatteristiċi tal-prodott huma dovuti għall-kundizzjonijiet partikolari tal-ħamrija u tal-klima: il-fatturi ambjentali u t-tnissil bil-kultivazzjoni speċifiċi ta' din iż-żona jagħtu karattru distintiv liż-żejt ta' 'Terra d'Otranto'.

L-artijiet, għalkemm vasti, huma fil-biċċa l-kbira omoġenji; huma derivati minn ġebla tal-ġir Kretaċja, li fuqha jitqiegħdu saffi ta' ġebla tal-ġir terzjarji flimkien ma' ġebla tal-ġir, sedimenti ramlin u taflin tal-era Plijoċenika u Plejstoċena; huma tipi ta' ħamrija kannella jew ħamra u spiss jinstabu f'saffi alternanti, jistrieħu fuq blat kalkarju.

F'termini ta' topografija, iż-żona hija kkaratterizzata minn pjanuri estensivi mdawra u mkissra minn għoljiet baxxi u mmewġin. Iż-żona ma għandhiex passaġġi tal-ilma tal-wiċċ iżda tibbenefika minn network sinifikanti ta' passaġġi tal-ilma taħt l-art li jagħti lir-reġjun kollu kwalità deċiżament ta' karst. Minħabba n-natura kostali tagħha u l-altitudni baxxa, iż-żona għandha klima ħafifa u sħuna.

Il-wirt tat-tkabbir taż-żebbuġ f'din iż-żona kien oriġinarjament ikkaratterizzat mill-predominanza tal-varjetajiet indiġeni Cellina di Nardò u Ogliarola leccese, li ddominaw il-produzzjoni taż-żejt taż-żebbuġa għal għexieren ta' snin.

Is-sitwazzjoni tas-saħħa tas-siġar fiż-żona ta' Salento nbidlet bit-tixrid tal-batterju *Xylella fastidiosa* tas-sottospeċi *Pauca*, li laqat b'mod partikolari ż-żewġ varjetajiet tradizzjonali mkabbra hemmhekk (Cellina di Nardò u Ogliarola salentina). Wara żmien diffiċli ħafna għall-operaturi, is-settur beda jfittex soluzzjonijiet fiż-żona nnifisha.

Għal bosta snin, l-operaturi kienu ilhom ifittxu li jaġġornaw l-ispeċifikazzjoni tal-prodott DOP 'Terra d'Otranto', li llum irriżultat fit-tkomplija tal-attività ta' produzzjoni fis-settur taż-żebbuġ u taż-żejt taż-żebbuġa permezz tal-ewwel żewġ, u issa erba' varjetajiet tolleranti/reżistenti – Leccino, FS17, Lecciana u Leccio del Corno. Dawn jippermettu kwalità u rendiment akbar, filwaqt li jagħmlu ż-żejt DOP aktar sostenibbli għall-ambjent.

Dan jixhed ir-rieda u l-previżjoni tal-operaturi fil-konsorzju taż-żejt DOP 'Terra d'Otranto' li jfittxu soluzzjonijiet li kapaċi jagħtu ħajja ġdida lit-tkabbir taż-żebbuġ iċċertifikat fis-Salento, li, filwaqt li jirrispetta l-istorja, il-valuri u t-territorju tar-reġjun, iħares 'il quddiem lejn il-prospett ta' żvilupp ulterjuri, li inevitabbilment iwassal għall-integrazzjoni gradwali tal-varjetajiet tradizzjonali mal-kultivari li wrew li huma tolleranti/reżistenti għall-*Xylella*.

U dan kollu kien possibbli mingħajr ebda bidla fil-qafas storiku u fit-tradizzjoni ġeografika taż-żona kkonċernata: Is-Salento, u d-DOP 'Terra d'Otranto' b'mod partikolari, minn dejjem kienu żona ta' produzzjoni kkaratterizzata minn żejt taż-żebbuġa extra verġni speċifiku u, fuq kollox, minn settur li jinkludi produtturi, proċessuri u bottiljaturi bl-istess kapaċità agroindustrijali u bl-istess relazzjoni mal-art.

Il-kwalità taż-żejt taż-żebbuġa extra verġni hija influwenzata biss parzjalment mill-ġenotip, peress li hija affettwata ħafna mill-interazzjonijiet mal-ambjent u mill-inputs tal-produzzjoni tal-operaturi lokali, kemm matul l-istadji tal-produzzjoni kif ukoll tal-ipproċessar.

L-azzjoni kkombinata ta' fatturi naturali li jikkonsistu fil-kundizzjonijiet speċifiċi tal-ħamrija u tal-klima, u fatturi umani li jikkonsistu f'għarfien espert, prattiki agrikoli u teknoloġija mmirati lejn l-ispeċifiċitajiet tat-territorju, iwasslu għal prodott b'karatteristiċi kimiċi, sensorji u relatati mal-kummerċjalizzazzjoni speċifiċi, uniformi u faċilment identifikabbli, komparabbli ma' dak deskritt fl-ispeċifikazzjoni tal-prodott.

Fil-letteratura xjentifika ntwera b'mod wiesa' li l-kundizzjonijiet ambjentali jistgħu jinfluwenzaw il-kompożizzjoni tal-aċidu u bosta komposti tal-frazzjoni insaponifikabbli, b'mod partikolari l-kontenut ta' polifenoli u komposti volatili, li huma influwenzati ħafna mit-temperatura medja u l-preċipitazzjoni.

Dan ifisser li l-introduzzjoni tal-erba' varjetajiet ġodda mhux se tbiddel il-karatteristiċi bażiċi tad-DOP 'Terra d'Otranto', li jibqgħu l-istess kif rikonoxxut inizjalment, mhux mibdula minn fatturi ġeografiċi, naturali u umani; dawn il-varjetajiet jikkomplementaw lil dawk ta' qabel u jippermettu l-espressjoni ta' valuri li huma ta' interess akbar u estremament utli għall-iżvilupp kwalitattiv ulterjuri taż-żejt extra verġni prodott, bl-introduzzjoni ta' kundizzjonijiet tekniċi, agronomiċi u kwalitattivi speċifiċi għall-prodott innifsu, inkluż b'referenza għall-ħtieġa akbar li tiġi segwita produzzjoni ambjentalment sostenibbli.

Filwaqt li kkonfermaw il-fatt li l-pressjoni ambjentali eżerċitata mill-kundizzjonijiet tal-ħamrija u tal-klima fuq il-komponent ġenetiku tiddetermina l-espressjoni fenotipika tal-pjanti, matul l-aħħar deċennju instab li:

— mil-lat organolettiku, l-erba' varjetajiet għandhom karatteristiċi simili ħafna għal dawk tal-kultivari tradizzjonali, u jipproduċu żjut armonjuża u kumplessi ħafna;

— il-kundizzjonijiet tal-ħamrija u tal-klima taż-żona tad-DOP 'Terra d'Otranto' għandhom impatt sinifikanti fuq il-karatteristiċi kimiċi u organolettiċi taż-żjut prodotti;

— l-erba' varjetajiet għandhom grad għoli ta' adattabilità fuq il-ħamrija marġinali li tifforma ħafna mis-Salento, jiġifieri ħamrija baxxa u skeletali b'fertilità baxxa;

— l-erba' varjetajiet għandhom reżistenza tajba għan-nixfa; b'mod partikolari, il-Leccino u l-Lecciana huma wkoll adatti għal kundizzjonijiet ta' tkabbir aridi;

— il-kontenut ta' aċidu olejku fiż-żjut miksuba mill-erba' varjetajiet ġodda huwa simili għal dak miksub minn Cellina di Nardò u Ogliarola salentina;

— il-ħin tal-ħsad taż-żebbuġ mill-erba' varjetajiet kollha huwa konformi mal-ispeċifikazzjoni tal-prodott, sabiex jinkiseb żejt tal-ogħla kwalità."

L-emenda taffettwa d-dokument uniku.

DOKUMENT UNIKU

"Terra d'Otranto"

Nru tal-UE: PDO-IT-1519-AM01 — 17.7.2025

DOP (X) IĠP ( )

1. **Isem/Ismijiet**

"Terra d'Otranto"

2. **Stat Membru jew pajjiż terz**

L-Italja

3. **Deskrizzjoni tal-prodott agrikolu jew tal-oġġett tal-ikel**

3.1. *Kodiċi tan-Nomenklatura Magħquda*

• 15 — XAĦMIJIET U ŻJUT TAL-ANNIMALI, VEĠETALI JEW MIKROBIĊI U PRODOTTI MILL-QSIM TAGĦHOM; XAĦMIJIET IPPREPARATI TAJBIN GĦALL-IKEL; XEMGĦAT TAL-ANNIMALI JEW VEĠETALI

3.2. *Deskrizzjoni tal-prodott li għalih japplika l-isem fil-punt 1*

Iż-żejt taż-żebbuġa extra verġni bid-denominazzjoni ta' oriġini protetta "Terra d'Otranto" jrid ikollu l-karatteristiċi li ġejjin meta jiġi rilaxxat għall-konsum:

— Evalwazzjoni organolettika:

Kulur: aħdar jew isfar bi sfumaturi ħodor ħfief;

Togħma tal-frott: medjana ≥ 1

Punġenza: medjana ≥ 1

Imrar: medjan ≥ 1

Barra minn hekk, skont iż-żmien tal-ħsad u l-prevalenza tal-varjetajiet, it-togħma tal-frott hija ssupplimentata bi ħjiel ta' weraq taż-żebbuġ, ħaxix li għadu kif inqata', qaqoċċ selvaġġ, qaqoċċ, ċikwejra, tadam u frott tal-foresta.

— Valutazzjoni kimika

L-aċidità massima totali skont il-piż li ma taqbiżx 0,35 g ta' aċidu olejku għal kull 100 g ta' żejt;

valur tal-perossidu: < = 12 meq O2.

3.3. *Għalf (għall-prodotti li joriġinaw mill-annimali biss) u materja prima (għall-prodotti pproċessati biss)*

Id-denominazzjoni tal-oriġini protetta "Terra d'Otranto" tista' tintuża biss għaż-żejt taż-żebbuġa extra verġni miksub mill-varjetajiet taż-żebbuġ li ġejjin li huma mħawla fl-imsaġar taż-żebbuġ, kemm waħedhom kif ukoll flimkien: Cellina di Nardò, Ogliarola (magħrufa lokalment bħala Ogliarola leccese jew salentina), Leccino, FS17 (magħrufa bħala Favolosa), Lecciana u Leccio del Corno, għal mill-inqas 60 %.

Jistgħu jintużaw ukoll varjetajiet oħra preżenti fil-masġar, sakemm ma jkunux jirrappreżentaw aktar minn 40 %.

3.4. *Passi speċifiċi fil-produzzjoni li jridu jsiru fiż-żona ġeografika definita*

Il-kultivazzjoni, il-produzzjoni u l-għasir taż-żejt taż-żebbuġa extra verġni "Terra d'Otranto" jridu jsiru fiż-żona tal-produzzjoni speċifikata fil-punt 4.

3.5. *Regoli speċifiċi dwar l-imballaġġ, it-tfettit, it-taħkik, eċċ. tal-prodott agrikolu li għalih jirreferi l-isem reġistrat*

Iż-żejt taż-żebbuġa extra verġni "Terra d'Otranto" jrid jiġi rilaxxat għall-konsum f'kontenituri magħmulin mill-ħġieġ, iċ-ċeramika, l-azzar, l-aluminju, il-pjanċi tal-landa, jew il-kontenituri komposti bag-in-box b'kapaċità li ma taqbiżx it-3 litri.

Ir-reċipjenti użati jridu, fi kwalunkwe każ, jippermettu li ż-żejt jiġi protett mir-raġġi ultravjola.

Iż-żejt taż-żebbuġa extra verġni "Terra d'Otranto" jrid jiġi ppakkjat fiż-żona ġeografika tal-produzzjoni, biex jiġi żgurat li l-oriġini tal-prodott tkun ikkontrollata u biex jiġi evitat li l-prodott jiġi trasportat bl-ingrossa 'l barra miż-żona, xi ħaġa li tista' ġġiegħlu jiddeterjora u jitlef il-karatteristiċi speċifiċi deskritti fil-punt 3.2., speċjalment it-togħmiet distintivi tal-qaqoċċ selvaġġ/qaqoċċ/ċikwejra fiż-żejt. Il-kompożizzjoni taż-żejt, karatterizzata minn livell sinifikattiv ta' aċidi grassi poliinsaturati, tfisser li x'aktarx jitlef il-kwalità organolettika u distintività tiegħu jekk ikun espost għall-ossiġnu fl-arja meta jiġi trasferit, ippumpjat, ittrasportat u waqt il-ħatt– operazzjonijiet li jsiru aktar ta' spiss jekk l-ibbottiljar iseħħ barra ż-żona tal-produzzjoni.

3.6. *Regoli speċifiċi dwar it-tikkettar tal-prodott agrikolu li għalih jirreferi l-isem reġistrat*

Huwa pprojbit li tiżdied xi deskrizzjoni li ma hijiex espressament prevista f'din l-ispeċifikazzjoni tal-prodott mad-denominazzjoni tal-oriġini protetta "Terra d'Otranto", inklużi l-aġġettivi "fin", "magħżul", "selezzjonat" jew "superjuri".

Jistgħu jintużaw ismijiet, ismijiet kummerċjali u ismijiet ta' ditti sakemm dawn ma jkollhomx sinifikat ta' tfaħħir u ma jkunux b'tali mod li jservu biex iqarrqu bil-konsumatur.

L-użu ta' indikazzjonijiet ġeografiċi oħra li jirreferu għal muniċipalitajiet u lokalitajiet li minnhom huma derivati ż-żebbuġ irid jintwera b'tipa differenti mhux akbar minn dik użata għad-denominazzjoni tal-oriġini protetta "Terra d'Otranto".

L-isem tad-denominazzjoni ta' oriġini protetta "Terra d'Otranto" jrid jidher fuq it-tikketta b'tipa ċara li ma titħassarx u b'kulur li jikkuntrasta sew ma' dak tat-tikketta nnifisha sabiex ikun jintgħaraf b'mod ċar mill-bqija tal-informazzjoni li tidher fuq it-tikketta. It-tikketti użati għad-denominazzjoni jridu jikkonformaw ukoll mar-regoli tat-tikkettar stabbiliti fil-leġiżlazzjoni fis-seħħ.

Is-sena tal-ħsad trid tkun indikata fuq it-tikketta.

4. Definizzjoni qasira taż-żona ġeografika

Iż-żona tal-produzzjoni taż-żebbuġ użat għall-produzzjoni taż-żejt taż-żebbuġa extra verġni "Terra d'Otranto" tinkludi żoni fejn jitkabbar iż-żebbuġ li jistgħu jipproduċu prodotti bil-karatteristiċi ta' kwalità previsti f'din l-ispeċifikazzjoni tal-prodott, inkluża l-provinċja kollha ta' Lecce; il-provinċja ta' Taranto, bl-esklużjoni tal-muniċipalitajiet li ġejjin: Ginosa, Laterza, Castellaneta, Palagianello, Palagiano, Mottola, Massafra, Crispiano, Statte u l-parti tal-muniċipalità ta' Taranto mmarkata fir-reġistru tal-artijiet bl-ittra A; u l-muniċipalitajiet li ġejjin fil-provinċja ta' Brindisi: Brindisi, Cellino S. Marco, Erchie, Francavilla Fontana, Latiano, Mesagne, Oria, Sandonaci, San Pancrazio Salentino, San Pietro Vernotico, Torchiarolo u Torre S. Susanna.

Iż-żona ġeografika msemmija hawn fuq testendi f'ark bejn il-baħar Jonju u l-baħar Adrijatiku, mill-plateau ta' *Murge* fil-provinċja ta' Taranto u mill-aktar għoljiet imbiegħda tal-*Murge di Sud-Est* fil-provinċja ta' Brindisi, permezz tal-pjanura ta' Tavoliere di Lecce, sal-għoljiet tas-*Serre* fejn jiltaqgħu l-Jonju u l-Adrijatiku.

5. Rabta maż-żona ġeografika

"Il-karatteristiċi tal-prodott huma dovuti għall-kundizzjonijiet partikolari tal-ħamrija u tal-klima: il-fatturi ambjentali u l-kultivari speċifiċi ta' din iż-żona jagħtu karattru distintiv liż-żejt ta' "Terra d'Otranto".

L-artijiet, għalkemm vasti, huma fil-biċċa l-kbira omoġenji; huma derivati minn ġebla tal-ġir Kretaċja, li fuqha jitqiegħdu saffi ta' ġebla tal-ġir terzjarji flimkien ma' ġebla tal-ġir, sedimenti ramlin u taflin tal-era Plijoċenika u Plejstoċena; huma tipi ta' ħamrija kannella jew ħamra u spiss jinstabu f'saffi alternanti, jistrieħu fuq blat kalkarju.

F'termini ta' topografija, iż-żona hija kkaratterizzata minn pjanuri estensivi mdawra u mkissra minn għoljiet baxxi u mmewġin. Iż-żona ma għandhiex passaġġi tal-ilma tal-wiċċ iżda tibbenefika minn network sinifikanti ta' passaġġi tal-ilma taħt l-art li jagħti lir-reġjun kollu kwalità deċiżament ta' karst. Minħabba n-natura kostali tagħha u l-altitudni baxxa, iż-żona għandha klima ħafifa u sħuna.

Il-wirt tat-tkabbir taż-żebbuġ f'din iż-żona kien oriġinarjament ikkaratterizzat mill-predominanza tal-varjetajiet indiġeni Cellina di Nardò u Ogliarola leccese, li ddominaw il-produzzjoni taż-żejt taż-żebbuġa għal għexieren ta' snin.

Is-sitwazzjoni tas-saħħa tas-siġar fiż-żona ta' Salento nbidlet bit-tixrid tal-batterju *Xylella fastidiosa* tas-sottospeċi *Pauca*, li laqat b'mod partikolari ż-żewġ varjetajiet tradizzjonali mkabbra hemmhekk (Cellina di Nardò u Ogliarola salentina). Wara żmien diffiċli ħafna għall-operaturi, is-settur beda jfittex soluzzjonijiet fiż-żona nnifisha.

Għal bosta snin, l-operaturi kienu ilhom ifittxu li jġeddu r-referenzi tal-kwalità fl-ispeċifikazzjoni tal-prodott tad-DOP. Illum dan wassal fit-tkomplija tal-attività ta' produzzjoni fis-settur taż-żebbuġ u taż-żejt taż-żebbuġa, inizjalment permezz ta' żewġ varjetajiet, u issa erba' varjetajiet tolleranti/reżistenti – jiġifieri Leccino, FS17, Lecciana u Leccio del Corno. Dawn qed jippermettu mhux biss kwalità u rendiment aħjar, iżda wkoll sostenibbiltà ambjentali akbar għaż-żejt tad-DOP.

Dan jixhed ir-rieda u l-previżjoni tal-operaturi fil-konsorzju taż-żejt DOP "Terra d'Otranto" li jfittxu soluzzjonijiet li kapaċi jagħtu ħajja ġdida lit-tkabbir taż-żebbuġ iċċertifikat fis-Salento, li, filwaqt li jirrispetta l-istorja, il-valuri u t-territorju tiegħu stess, iħares 'il quddiem lejn il-prospett ta' żvilupp ulterjuri, li inevitabbilment iwassal għall-integrazzjoni gradwali ta' varjetajiet tradizzjonali ma' kultivari li wrew li huma tolleranti/reżistenti għall-*Xylella*.

U dan kollu kien possibbli mingħajr ebda bidla fil-qafas storiku u fit-tradizzjoni ġeografika taż-żona kkonċernata: Is-Salento, u d-DOP "Terra d'Otranto" b'mod partikolari, minn dejjem kienu żona ta' produzzjoni kkaratterizzata minn żejt taż-żebbuġa extra verġni speċifiku u, fuq kollox, minn settur li jinkludi prodotturi, proċessuri u bottiljaturi bl-istess kapaċità agroindustrijali u bl-istess relazzjoni mal-art.

Il-kwalità taż-żejt taż-żebbuġa extra verġni hija influwenzata biss parzjalment mill-ġenotip, peress li hija affettwata ħafna mill-interazzjonijiet mal-ambjent u mill-inputs tal-produzzjoni tal-operaturi lokali, kemm matul l-istadji tal-produzzjoni kif ukoll tal-ipproċessar.

L-azzjoni kkombinata ta' fatturi naturali li jikkonsistu fil-kundizzjonijiet speċifiċi tal-ħamrija u tal-klima, u fatturi umani li jikkonsistu f'għarfien espert, prattiki agrikoli u teknoloġija mmirati lejn l-ispeċifiċitajiet tat-territorju, twassal għal prodott b'karatteristiċi kimiċi, sensorji u relatati mal-kummerċjalizzazzjoni speċifiċi, uniformi u faċilment identifikabbli, komparabbli ma' dak deskritt fl-ispeċifikazzjoni tal-prodott

Fil-letteratura xjentifika ntwera b'mod wiesa' li l-kundizzjonijiet ambjentali jistgħu jinfluwenzaw il-kompożizzjoni tal-aċidu u bosta komposti tal-frazzjoni insaponifikabbli, b'mod partikolari l-kontenut ta' polifenoli u komposti volatili, li huma influwenzati ħafna mit-temperatura medja u l-preċipitazzjoni.

Dan ifisser li l-introduzzjoni tal-erba' varjetajiet ġodda mhux se tbiddel il-karatteristiċi bażiċi tad-DOP "Terra d'Otranto", li jibqgħu l-istess kif rikonoxxut inizjalment, mhux mibdula minn fatturi ġeografiċi, naturali u umani; dawn il-varjetajiet jikkomplementaw lil dawk ta' qabel u jippermettu l-espressjoni ta' valuri li huma ta' interess akbar u estremament utli għall-iżvilupp kwalitattiv ulterjuri taż-żejt extra verġni prodott, bl-introduzzjoni ta' kundizzjonijiet tekniċi, agronomiċi u kwalitattivi speċifiċi għall-prodott innifsu, inkluż b'referenza għall-ħtieġa akbar li tiġi segwita produzzjoni ambjentalment sostenibbli.

Filwaqt li kkonfermaw il-fatt li l-pressjoni ambjentali eżerċitata mill-kundizzjonijiet tal-ħamrija u tal-klima fuq il-komponent ġenetiku tiddetermina l-espressjoni fenotipika tal-pjanti, matul l-aħħar deċennju instab li:

— mil-lat organolettiku, l-erba' varjetajiet għandhom karatteristiċi simili ħafna għal dawk tal-kultivari tradizzjonali, u jipproduċu żjut armonjuži u kumplessi ħafna;

— il-kundizzjonijiet tal-ħamrija u tal-klima taż-żona tad-DOP "Terra d'Otranto" għandhom impatt sinifikanti fuq il-karatteristiċi kimiċi u organolettiċi taż-żjut prodotti;

— l-erba' varjetajiet għandhom grad għoli ta' adattabilità fuq il-ħamrija marġinali li tifforma ħafna mis-Salento, jiġifieri ħamrija baxxa u skeletali b'fertilità baxxa;

— l-erba' varjetajiet għandhom reżistenza tajba għan-nixfa; b'mod partikolari, il-Leccino u l-Lecciana huma wkoll adatti għal kundizzjonijiet ta' tkabbir aridi;

— il-kontenut ta' aċidu olejku fiż-żjut miksuba mill-erba' varjetajiet ġodda huwa simili għal dak miksub minn Cellina di Nardò u Ogliarola salentina;

— iż-żmien tal-ħsad taż-żebbuġ tal-erba' varjetajiet kollha huwa konformi mal-ispeċifikazzjoni tal-prodott, sabiex jinkiseb żejt tal-ogħla kwalità.

Referenza għall-pubblikazzjoni tal-ispeċifikazzjoni tal-prodott

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