C/2025/5427

8.10.2025

Publikacja powiadomienia dotyczącego zatwierdzonej zmiany standardowej w specyfikacji produktu objętego oznaczeniem geograficznym zgodnie z art. 5 ust. 4 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 2025/27 [1]

(C/2025/5427)

INFORMACJA DOTYCZĄCA ZATWIERDZENIA ZMIANY STANDARDOWEJ

(Art. 24 rozporządzenia (UE) 2024/1143)

„Terra d'Otranto”

Nr UE: PDO-IT-1519-AM01 – 17.7.2025

1. **Nazwa produktu**

„Terra d'Otranto”

2. **Rodzaj oznaczenia geograficznego**

☒ Chroniona nazwa pochodzenia (ChNP)

☐ Chronione oznaczenie geograficzne (ChOG)

☐ Oznaczenie geograficzne (OG)

3. **Sektor**

☒ Produkty rolne

☐ Wina

☐ Napoje spirytusowe

4. **Państwo członkowskie, do którego należy obszar geograficzny**

Włochy

5. **Organ państwa członkowskiego powiadamiający o zmianie standardowej**

MASAF [Ministerstwo Rolnictwa, Suwerenności Żywnościowej i Leśnictwa]

6. **Kwalifikacja jako zmiana standardowa**

Zmiany wchodzą w zakres definicji „zmiany standardowej”, ponieważ nie obejmują zmiany w nazwie ani w stosowaniu nazwy, nie grożą zanikiem związku ani nie wiążą się z dalszymi ograniczeniami przy wprowadzaniu do produktu do obrotu.

7. **Opis zatwierdzonych zmian**

1. *Zmiana dotyczy pkt 7 specyfikacji produktu oraz pkt 3.2 jednolitego dokumentu w odniesieniu do opisu produktu.*

— Opis „Terra d'Otranto” dostosowano, by był zgodny z nowymi przepisami UE dotyczącymi oliwy oraz by wprowadzić cztery nowe odmiany.

— Usunięto wartości dla kwasu linolowego, linolenowego, oleinowego i kampesterolu jako parametry normatywne.

— Maksymalna kwasowość wyrażona jako kwas oleinowy została zmniejszona z 0,8 g na 100 g oliwy do 0,35 g na 100 g oliwy.

[1] Rozporządzenie delegowane Komisji (UE) 2025/27 z dnia 30 października 2024 r. uzupełniające rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2024/1143 o przepisy dotyczące rejestracji i ochrony oznaczeń geograficznych, gwarantowanych tradycyjnych specjalności i określeń jakościowych stosowanych fakultatywnie oraz uchylające rozporządzenie delegowane (UE) nr 664/2014 (Dz.U. L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Nowe brzmienie:

„Punkt 7

Cechy charakterystyczne w momencie wprowadzenia do obrotu

Wprowadzana do obrotu oliwa z oliwek najwyższej jakości z pierwszego tłoczenia o chronionej nazwie pochodzenia »Terra d'Otranto« musi posiadać następujące właściwości:

— Ocena organoleptyczna:

Barwa: zielona lub żółta z delikatnymi zielonymi refleksami;

Owocowość: mediana ≥ 1

Ostrość: mediana ≥ 1

Gorycz: mediana ≥ 1

Ponadto, w zależności od czasu zbioru i dominacji różnych odmian, owocowy charakter uzupełniony jest nutami liści oliwnych, świeżo skoszonej trawy, karczocha, cykorii, pomidora i owoców lasu.

— Ocena chemiczna

Całkowita maksymalna kwasowość nieprzekraczająca 0,35 g kwasu oleinowego na 100 g oliwy;

liczba nadtlenkowa: < = 12 meq O_2.".

Zmiana ma wpływ na jednolity dokument.

2. *Zmiana dotyczy pkt 2 specyfikacji produktu oraz pkt 3.3 jednolitego dokumentu dotyczących wprowadzenia nowych odmian.*

Wprowadzono cztery nowe odmiany (Leccino, FS17, Lecciana oraz Leccio del Corno), które na podstawie decyzji Obserwatorium Zdrowia Roślin zgodnie z art. 5 ust. 2 decyzji wykonawczej Komisji Europejskiej (UE) 2015/789 z dnia 18 maja 2015 r. zostały dopuszczone jako posiadające odporność/tolerancję na *Xylella fastidiosa*.

Nowe brzmienie:

„Punkt 2

Odmiany oliwek

Chronioną nazwę pochodzenia »Terra d'Otranto« można stosować wyłącznie w odniesieniu do oliwy z oliwek najwyższej jakości z pierwszego tłoczenia pozyskanej z następujących odmian oliwek uprawianych w gajach oliwnych, samodzielnie albo w połączeniu: Cellina di Nardò, Ogliarola (znana lokalnie jako Ogliarola leccese lub salentina), Leccino, FS17 (znana jako Favolosa), Lecciana i Leccio del Corno, w co najmniej 60 %.

Można również stosować inne odmiany rosnące w gaju, pod warunkiem że nie stanowią one więcej niż 40 % upraw.".

Zmiana ma wpływ na jednolity dokument.

3. *Zmiana dotyczy punktu specyfikacji produktu w odniesieniu do dowodu pochodzenia.*

Dodano specjalny punkt dotyczący dowodu pochodzenia nieuwzględniony w specyfikacji produktu, aby dostosować ją do przepisów rozporządzenia wspólnotowego.

Dodano punkt w brzmieniu:

„Punkt 4

Dowód pochodzenia

Każdy etap procesu produkcji jest monitorowany, a wszystkie nakłady i produkty są rejestrowane. Identyfikowalność produktu zapewnia się dzięki podaniu informacji na temat plantatorów oliwek (gospodarstw rolnych), podmiotów zajmujących się tłoczeniem i pakowaniem oraz pośredników do specjalnych rejestrów prowadzonych przez organ kontrolny. Organ kontrolny poddaje kontrolom wszystkie osoby fizyczne i prawne, na temat których wprowadzono informacje do odpowiednich rejestrów, zgodnie z warunkami określonymi w specyfikacji produktu i odpowiednim planem kontroli.”.

Zmiana nie ma wpływu na jednolity dokument.

4. *Zmiana dotycząca pkt 5 specyfikacji produktu w odniesieniu do metody produkcji, a w szczególności cech charakterystycznych uprawy.*

— Wprowadzono definicję działek przeznaczonych do uprawy oliwek i ustalono minimalną wielkość gajów oliwnych.

— Zwiększono maksymalną produkcję z hektara z 12 000 kg na hektar do 15 000 kg na hektar.

— Organ kontrolny dokona oszacowania przed zbiorem maksymalnej produkcji oliwek z gruntów przeznaczonych do produkcji „Terra d'Otranto”.

Nowe brzmienie:

„Punkt 5

Cechy charakterystyczne uprawy

1) Do celów niniejszej specyfikacji produktu:

— działka przeznaczona do uprawy oliwek składa się z jednej lub kilku przyległych działek katastralnych do uprawy oliwek;

— gaj oliwny składa się z jednej lub kilku działek.

2) Warunki środowiskowe i warunki uprawy w gajach oliwnych przeznaczonych do produkcji oliwy z oliwek najwyższej jakości z pierwszego tłoczenia, o której mowa w pkt 1, to warunki, które nadają oliwkom i oliwie z nich otrzymanej szczególne właściwości jakościowe.

Rośliny należy przycinać co najmniej raz w roku. Koszenie, płytka orka i bronowanie odbywają się co najmniej dwa razy w roku.

Rośliny muszą być równomiernie rozmieszczone na całym obszarze działki przeznaczonej do uprawy oliwek.

Gaje oliwne muszą mieć minimalną wielkość 1 hektara.

Rośliny nie mogą wykazywać znaczących szkód spowodowanych chorobami roślin, które mogłyby zmniejszyć ich wydajność o więcej niż 30 %, z wyjątkiem roślin zapylanych i szczepionych odmianami dozwolonymi na mocy niniejszej specyfikacji.

3) Oliwki przeznaczone do produkcji oliwy z oliwek najwyższej jakości z pierwszego tłoczenia objętej chronioną nazwą pochodzenia, o której mowa w pkt 1, należy zebrać do 15 listopada każdego roku.

4) Maksymalny zbiór oliwek z działek przeznaczonych do uprawy oliwek do produkcji oliwy z oliwek najwyższej jakości z pierwszego tłoczenia objętej chronioną nazwą pochodzenia, o której mowa w pkt 1, nie może przekraczać 15 000 kg z hektara.

5) Przed zbiorem organ kontrolny szacuje maksymalną produkcję oliwek z działek przeznaczonych do produkcji oliwy z oliwek najwyższej jakości z pierwszego tłoczenia objętej nazwą pochodzenia w referencyjnym sezonie wegetacyjnym, z tolerancją 15 %.

Oszacowania maksymalnej produkcji dokonuje się w porozumieniu z producentem oliwek, zgodnie z terminami i procedurami określonymi w planie kontroli.

Wydajność oliwek w stosunku do oliwy nie może przekraczać 20 %.”.

Zmiana nie ma wpływu na jednolity dokument.

5. *Zmiana dotyczy pkt 6 specyfikacji produktu w odniesieniu do metody produkcji, a w szczególności metod ekstrakcji oliwy.*

— Czas, w którym musi odbyć się ekstrakcja oliwy, skrócono z 48 do 24 godzin.

— Ustalono minimalną ilość każdej partii tłoczenia.

Pkt 6 ppkt 4 i 6 (podpunkty podlegające zmianie) przedstawiono poniżej:

„4) Ekstrakcji oliwy należy dokonać w ciągu 24 godzin od zbioru oliwek.”.

„6) Minimalna ilość każdej partii tłoczenia oliwek nadających się do objęcia ChNP nie może być mniejsza niż 15 kwintali, tak aby uzyskana oliwa mogła zostać zarejestrowana jako »potencjalnie objęta ChNP«.”.

Zmiana nie ma wpływu na jednolity dokument.

6. *Zmiana dotyczy pkt 8 specyfikacji produktu i pkt 3.5 jednolitego dokumentu w odniesieniu do pakowania.*

— Rozszerzono zakres pojemników dopuszczonych do pakowania produktu.

Nowe brzmienie:

„Oliwę z oliwek najwyższej jakości z pierwszego tłoczenia »Terra d’Otranto« należy oferować do konsumpcji w pojemnikach wykonanych ze szkła, ceramiki, stali, aluminium, cyny lub kompozytowych pojemnikach typu »bag in box«, o pojemności nieprzekraczającej 3 litrów.

Stosowane pojemniki muszą w każdym przypadku chronić oliwę przed promieniowaniem ultrafioletowym.”.

Zmiana ma wpływ na jednolity dokument.

7. *Zmiana dotyczy pkt 8 specyfikacji produktu oraz pkt 3.6 jednolitego dokumentu.*

Punkt dotyczący etykietowania przeredagowano, a punkt określający stosowanie na etykietach nazw gospodarstw rolnych, posiadłości i plantacji oraz ich lokalizacji skreślono, ponieważ przepis ten na przestrzeni lat stwarzał różne problemy interpretacyjne.

Pkt 8 dotyczący etykietowania przedstawiono poniżej:

„Zabrania się dodawania do chronionej nazwy pochodzenia »Terra d'Otranto« jakiegokolwiek dodatkowego określenia, które nie zostało wyraźnie przewidziane w niniejszej specyfikacji produktu, w tym określeń: »fine« (czysta), »scelto« (wyborna), »selezionato« (wyborowa), lub »superiore« (najwyższej jakości).

Dozwolone jest stosowanie zgodnie z prawdą nazwisk, nazw firm lub prywatnych znaków towarowych, pod warunkiem że nie mają one charakteru reklamującego i nie wprowadzają konsumenta w błąd.

Inne oznaczenia geograficzne odnoszące się do gmin i miejscowości, z których pochodzą oliwki, należy wskazywać inną czcionką, nie większą niż czcionka stosowana w odniesieniu do chronionej nazwy pochodzenia »Terra d’Otranto«.

Chroniona nazwa pochodzenia »Terra d'Otranto« musi być umieszczona na etykiecie czytelną i nieusuwalną czcionką w kolorze mocno kontrastującym z kolorem tła etykiety i w taki sposób, aby wyraźnie odróżniała się od pozostałych informacji umieszczonych na etykiecie. Etykiety stosowane dla nazwy muszą ponadto być zgodne z zasadami etykietowania określonymi w obowiązujących przepisach.

Na etykiecie należy wskazać rok zbioru.”.

Zmiana ma wpływ na jednolity dokument.

8. *Zmiana dotyczy pkt 9 specyfikacji produktu oraz pkt 5 jednolitego dokumentu w odniesieniu do związku.*

— Związek przeredagowano w celu dostosowania go do wprowadzenia czterech odmian i nowej sytuacji, która pojawiła się na obszarze produkcji ChNP „Terra d'Otranto" ze względu na występowanie bakterii *Xylella fastidiosa*.

Tekst dotyczący związku brzmi następująco:

„Produkt zawdzięcza swoje cechy szczególnym warunkom glebowo-klimatycznym: czynniki środowiskowe i odmiany specyficzne dla tego obszaru powodują, że oliwa »Terra d'Otranto« odznacza się wyjątkowym charakterem.

Grunty, choć rozległe, są w dużym stopniu jednorodne, ukształtowane na skałach wapiennych z okresu kredowego, na których zalegają trzeciorzędowe złoża wapienne ze skałami osadowymi wapniowo-piaskowo-gliniastymi pochodzącymi z pliocenu i plejstocenu; pokryte są glebami brunatnymi lub czerwonymi, często występującymi w naprzemiennych warstwach ułożonych na skałach wapiennych.

Pod względem orograficznym obszar charakteryzuje się rozległymi nizinami, ograniczonymi i przecinanymi niskimi i łagodnymi wzgórzami. Na obszarze tym nie występują powierzchniowe cieki wodne, ale posiada on bogatą podziemną sieć wodną, co nadaje całemu regionowi charakter zdecydowanie krasowy. Ze względu na położenie na wybrzeżu i na niewielkich wysokościach obszar odznacza się klimatem łagodnym, z tendencją do ciepłego.

Uprawa drzew oliwnych na określonym obszarze charakteryzuje się przewagą autochtonicznych odmian Cellina di Nardò i Ogliarola Leccese, które od dziesięcioleci zdominowały produkcję oliwy z oliwek

Sytuacja w zakresie zdrowia roślin na obszarze Półwyspu Salentyńskiego zmieniła się wraz z rozprzestrzenianiem się bakterii *Xylella fastidiosa* podgatunku *Pauca*, która szczególnie uderzyła w dwie tradycyjne odmiany uprawiane na tym obszarze (Cellina di Nardò i Ogliarola salentina). Po bardzo trudnym czasie dla podmiotów gospodarczych sektor zaczął szukać rozwiązań w ramach samego przedmiotowego obszaru.

Od lat podmioty gospodarcze starały się zaktualizować odniesienia jakościowe w specyfikacji produktu objętego ChNP »Terra d'Otranto«, co doprowadziło obecnie do kontynuacji działalności produkcyjnej w sektorze oliwek i oliwy z oliwek z wykorzystaniem najpierw dwóch, a następnie czterech tolerancyjnych/odpornych odmian – Leccino, FS17, Lecciana i Leccio del Corno; umożliwiło to zwiększenie jakości i plonów, a jednocześnie sprawiło, że oliwa objęta ChNP stała się bardziej zrównoważona pod względem środowiskowym.

Świadczy to o perspektywicznym myśleniu i gotowości podmiotów działających w konsorcjum na rzecz oliwy objętej ChNP »Terra d'Otranto« do poszukiwania rozwiązań mogących ożywić uprawę certyfikowanych oliwek na Półwyspie Salentyńskim, który – przy poszanowaniu historii, wartości i terytorium – wypatruje perspektyw dalszego rozwoju, co nieuchronnie prowadzi do stopniowej integracji tradycyjnych odmian z odmianami, które okazały się tolerancyjne/odporne na bakterię *Xylella*.

Wszystko to było możliwe bez zmiany ram historycznych i tradycji geograficznej danego obszaru: Półwysep Salentyński, a w szczególności tereny pod uprawę oliwek objętych ChNP »Terra d'Otranto«, zawsze stanowiły obszar produkcji charakteryzujący się szczególną oliwą z oliwek najwyższej jakości z pierwszego tłoczenia, a przede wszystkim działalnością sektora składającego się z producentów, przetwórców i rozlewni o tożsamych zdolnościach rolno-przemysłowych i tożsamym związku z terytorium.

Genotyp ma jedynie częściowy wpływ na jakość oliwy z oliwek najwyższej jakości z pierwszego tłoczenia, ponieważ silnie wpływają na nią interakcje ze środowiskiem i środki produkcji lokalnych podmiotów, zarówno na etapie produkcji, jak i przetwarzania.

Połączone działanie czynników naturalnych, na które składają się szczególne warunki glebowo-klimatyczne, oraz czynników ludzkich składających się z know-how, praktyk rolniczych i technologii dostosowanych do specyfiki danego terytorium, prowadzi do powstania produktu o szczególnych właściwościach chemicznych, sensorycznych i związanych z wprowadzaniem do obrotu, które to właściwości są jednolite i łatwe do zidentyfikowania oraz porównywalne do opisanych w specyfikacji produktu.

W literaturze naukowej wyraźnie wykazano, że warunki środowiskowe mogą wpływać na skład kwasowy i liczne związki frakcji niezmydlającej się, w szczególności na zawartość polifenoli i związków lotnych, na które duży wpływ mają średnia temperatura i opady.

Oznacza to, że wprowadzenie czterech nowych odmian nie zmieni podstawowych właściwości produktu objętego ChNP »Terra d'Otranto«, które pozostają takie same jak te pierwotnie uznane, niezmienione przez czynniki geograficzne, naturalne i ludzkie; odmiany te uzupełniają poprzednie odmiany i pozwalają dać wyraz wartościom, które są bardziej interesujące i niezwykle przydatne dla dalszego rozwoju jakościowego produkowanej oliwy z oliwek z pierwszego tłoczenia poprzez wprowadzenie szczególnych warunków technicznych, agronomicznych i jakościowych dla samego produktu, w tym w odniesieniu do zwiększonej potrzeby dążenia do zrównoważonej środowiskowo produkcji.

Potwierdzając fakt, że presja środowiskowa wywierana przez warunki glebowo-klimatyczne na składnik genetyczny determinuje ekspresję fenotypową roślin, w ciągu ostatnich dziesięciu lat stwierdzono, że:

— z punktu widzenia organoleptycznego wspomniane cztery odmiany mają cechy bardzo podobne do cech tradycyjnych kultywarów i powstają z nich bardzo harmonijne i złożone oliwy;

— warunki glebowo-klimatyczne obszaru objętego ChNP »Terra d'Otranto« mają znaczący wpływ na właściwości chemiczne i organoleptyczne produkowanej oliwy;

— te cztery odmiany charakteryzują się wysokim stopniem zdolności adaptacyjnych na glebach marginalnych występujących w dużej części Półwyspu Salentyńskiego, tj. płytkich glebach szkieletowych o niskiej żyzności;

— te cztery odmiany charakteryzują się dobrą odpornością na suszę; w szczególności Leccino i Lecciana nadają się również do suchych warunków uprawy;

— zawartość kwasu oleinowego w oliwach otrzymywanych z czterech nowych odmian jest podobna do zawartości kwasu oleinowego w oliwach otrzymywanych z Cellina di Nardò i Ogliarola salentina;

— czas zbioru oliwek ze wszystkich czterech odmian jest zgodny ze specyfikacją produktu w celu uzyskania oliwy najwyższej jakości.".

Zmiana ma wpływ na jednolity dokument.

JEDNOLITY DOKUMENT

„Terra d'Otranto"

Nr UE: PDO-IT-1519-AM01 – 17.7.2025

ChNP (X) ChOG ( )

1. **Nazwa lub nazwy (ChNP lub ChOG)**

„Terra d'Otranto"

2. **Państwo członkowskie lub państwo trzecie**

Włochy

3. **Opis produktu rolnego lub środka spożywczego**

3.1. *Kod Nomenklatury Scalonej*

• 15 – TŁUSZCZE I OLEJE POCHODZENIA ZWIERZĘCEGO, ROŚLINNEGO LUB MIKROBIOLOGICZNEGO ORAZ PRODUKTY ICH ROZKŁADU; GOTOWE TŁUSZCZE JADALNE; WOSKI POCHODZENIA ZWIERZĘCEGO LUB ROŚLINNEGO

3.2. *Opis produktu, do którego odnosi się nazwa podana w pkt 1*

Wprowadzana do obrotu oliwa z oliwek najwyższej jakości z pierwszego tłoczenia o chronionej nazwie pochodzenia „Terra d'Otranto" musi posiadać następujące właściwości:

— Ocena organoleptyczna:

Barwa: zielona lub żółta z delikatnymi zielonymi refleksami;

Owocowość: mediana ≥ 1

Ostrość: mediana ≥ 1

Gorycz: mediana ≥ 1

Ponadto, w zależności od czasu zbioru i dominacji różnych odmian, owocowy charakter uzupełniony jest nutami liści oliwnych, świeżo skoszonej trawy, karczocha, cykorii, pomidora i owoców lasu.

— Ocena chemiczna

Całkowita maksymalna kwasowość nieprzekraczająca 0,35 g kwasu oleinowego na 100 g oliwy;

liczba nadtlenkowa: < = 12 meq O_2.

3.3. *Pasza (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego) i surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych)*

Chronioną nazwę pochodzenia „Terra d'Otranto" można stosować wyłącznie w odniesieniu do oliwy z oliwek najwyższej jakości z pierwszego tłoczenia pozyskanej z następujących odmian oliwek uprawianych w gajach oliwnych, samodzielnie albo w połączeniu: Cellina di Nardò, Ogliarola (znana lokalnie jako Ogliarola leccese lub salentina), Leccino, FS17 (znana jako Favolosa), Lecciana i Leccio del Corno, w co najmniej 60 %.

Można również stosować inne odmiany rosnące w gaju, pod warunkiem że nie stanowią one więcej niż 40 % upraw.

3.4. *Poszczególne etapy produkcji, które muszą odbywać się na określonym obszarze geograficznym*

Uprawa, produkcja i tłoczenie oliwy z oliwek z pierwszego tłoczenia ekstra „Terra d'Otranto" muszą odbywać się wyłącznie na obszarze geograficznym określonym w pkt 4.

3.5. *Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itp. produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

Oliwę z oliwek najwyższej jakości z pierwszego tłoczenia „Terra d'Otranto" należy oferować do konsumpcji w pojemnikach wykonanych ze szkła, ceramiki, stali, aluminium, cyny lub kompozytowych pojemnikach typu „bag in box", o pojemności nieprzekraczającej 3 litrów.

Stosowane pojemniki muszą w każdym przypadku chronić oliwę przed promieniowaniem ultrafioletowym.

Rozlewanie oliwy z oliwek najwyższej jakości z pierwszego tłoczenia „Terra d'Otranto" musi odbywać się na określonym obszarze geograficznym, aby zagwarantować kontrolę pochodzenia produktu, a także by zapobiec pogorszeniu jakości lub utracie specyficznych właściwości, określonych w pkt 3.2, w szczególności charakterystycznych nut ostu/karczocha/cykorii oliwy „Terra d'Otranto", podczas transportu produktu luzem poza określony obszar geograficzny. Ze względu na swój skład, charakteryzujący się dużą zawartością kwasów tłuszczowych wielonienasyconych, oliwa jest podatna na utratę cech organoleptycznych i typowych właściwości na skutek działania tlenu, znajdującego się w powietrzu, podczas przelewania, pompowania, transportu i rozładunku, czyli podczas czynności, które częściej powtarzane są w przypadku ewentualnego butelkowania poza określonym obszarem.

3.6. *Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

Zabrania się dodawania do chronionej nazwy pochodzenia „Terra d'Otranto" jakiegokolwiek dodatkowego określenia, które nie zostało wyraźnie przewidziane w niniejszej specyfikacji produktu, w tym określeń: „fine" (czysta), „scelto" (wyborna), „selezionato" (wyborowa), lub „superiore" (najwyższej jakości).

Dozwolone jest stosowanie zgodnie z prawdą nazwisk, nazw firm lub prywatnych znaków towarowych, pod warunkiem że nie mają one charakteru reklamującego i nie wprowadzają konsumenta w błąd.

Stosowanie innych oznaczeń geograficznych odnoszących się do gmin i okręgów, z których pochodzą oliwki, musi być oznaczone inną czcionką, nie większą niż czcionka stosowana w odniesieniu do chronionej nazwy pochodzenia „Terra d'Otranto".

Chroniona nazwa pochodzenia „Terra d'Otranto" musi być umieszczona na etykiecie czytelną i nieusuwalną czcionką w kolorze mocno kontrastującym z kolorem tła etykiety i w taki sposób, aby wyraźnie odróżniała się od pozostałych informacji umieszczonych na etykiecie. Etykiety stosowane dla nazwy muszą ponadto być zgodne z zasadami etykietowania określonymi w obowiązujących przepisach.

Na etykiecie należy wskazać rok zbioru.

4. Zwięzłe określenie obszaru geograficznego

Obszar produkcji oliwek wykorzystywanych do produkcji oliwy z oliwek najwyższej jakości z pierwszego tłoczenia „Terra d'Otranto" obejmuje tereny, na których uprawia się oliwki o właściwościach jakościowych określonych w niniejszej specyfikacji produktu, w tym całą prowincję Lecce; prowincję Tarent, z wyłączeniem następujących gmin: Ginosa, Laterza, Castellaneta, Palagianello, Palagiano, Mottola, Massafra, Crispiano, Statte oraz części gminy Tarent oznaczonej w rejestrze gruntów literą A; oraz następujące gminy w prowincji Brindisi: Brindisi, Cellino S. Marco, Erchie, Francavilla Fontana, Latiano, Mesagne, Oria, Sandonaci, San Pancrazio Salentino, San Pietro Vernotico, Torchiarolo i Torre S. Susanna.

Powyższy obszar geograficzny rozciąga się łukiem między Morzem Jońskim i Adriatyckim, od wzgórz Murge Tarantine i południowo-wschodnich skrajnych stoków łańcucha Murge w rejonie Brindisi, przez rozległą nizinę Lecce, aż po wzgórza Serre Salentine, gdzie łączą się te dwa morza.

5. Związek z obszarem geograficznym

Produkt zawdzięcza swoje cechy szczególnym warunkom glebowo-klimatycznym: czynniki środowiskowe i odmiany specyficzne dla tego obszaru powodują, że oliwa „Terra d'Otranto" odznacza się wyjątkowym charakterem.

Grunty, choć rozległe, są w dużym stopniu jednorodne, ukształtowane na skałach wapiennych z okresu kredowego, na których zalegają trzeciorzędowe złoża wapienne ze skałami osadowymi wapniowo-piaskowo-gliniastymi pochodzącymi z pliocenu i plejstocenu; pokryte są glebami brunatnymi lub czerwonymi, często występującymi w naprzemiennych warstwach ułożonych na skałach wapiennych.

Pod względem orograficznym obszar charakteryzuje się rozległymi nizinami, ograniczonymi i przecinanymi niskimi i łagodnymi wzgórzami. Na obszarze tym nie występują powierzchniowe cieki wodne, ale posiada on bogatą podziemną sieć wodną, co nadaje całemu regionowi charakter zdecydowanie krasowy. Ze względu na położenie na wybrzeżu i na niewielkich wysokościach obszar odznacza się klimatem łagodnym, z tendencją do ciepłego.

Uprawa drzew oliwnych na określonym obszarze charakteryzuje się przewagą autochtonicznych odmian Cellina di Nardò i Ogliarola Leccese, które od dziesięcioleci zdominowały produkcję oliwy z oliwek.

Sytuacja w zakresie zdrowia roślin na obszarze Półwyspu Salentyńskiego zmieniła się wraz z rozprzestrzenianiem się bakterii *Xylella fastidiosa* podgatunku *Pauca*, która szczególnie uderzyła w dwie tradycyjne odmiany uprawiane na tym obszarze (Cellina di Nardò i Ogliarola salentina). Po bardzo trudnym czasie dla podmiotów gospodarczych sektor zaczął szukać rozwiązań w ramach samego przedmiotowego obszaru.

Od lat podmioty gospodarcze starały się zaktualizować odniesienia jakościowe w specyfikacji produktu objętego ChNP „Tera d'Otranto", co doprowadziło obecnie do kontynuacji działalności produkcyjnej w sektorze oliwek i oliwy z oliwek z wykorzystaniem najpierw dwóch, a następnie czterech tolerancyjnych/odpornych odmian – Leccino, FS17, Lecciana i Leccio del Corno; umożliwiło to zwiększenie jakości i plonów, a jednocześnie sprawiło, że oliwa objęta ChNP stała się bardziej zrównoważona pod względem środowiskowym.

Świadczy to o perspektywicznym myśleniu i gotowości podmiotów działających w konsorcjum na rzecz oliwy objętej ChNP „Terra d'Otranto" do poszukiwania rozwiązań mogących ożywić uprawę certyfikowanych oliwek w Salento, który to region przy poszanowaniu historii, wartości i terytorium – wypatruje perspektyw dalszego rozwoju, co nieuchronnie prowadzi do stopniowej integracji tradycyjnych odmian z odmianami, które okazały się tolerancyjne/odporne na bakterię *Xylella*.

Wszystko to było możliwe bez zmiany ram historycznych i tradycji geograficznej danego obszaru: Półwysep Salentyński, a w szczególności tereny pod uprawę oliwek objętych ChNP „Terra d'Otranto", zawsze stanowiły obszar produkcji charakteryzujący się szczególną oliwą z oliwek najwyższej jakości z pierwszego tłoczenia, a przede wszystkim działalnością sektora składającego się z producentów, przetwórców i rozlewni o tożsamych zdolnościach rolno-przemysłowych i tożsamym związku z terytorium.

Genotyp ma jedynie częściowy wpływ na jakość oliwy z oliwek najwyższej jakości z pierwszego tłoczenia, ponieważ silnie wpływają na nią interakcje ze środowiskiem i środki produkcji lokalnych podmiotów, zarówno na etapie produkcji, jak i przetwarzania.

Połączone działanie czynników naturalnych, na które składają się szczególne warunki glebowo-klimatyczne, oraz czynników ludzkich składających się z know-how, praktyk rolniczych i technologii dostosowanych do specyfiki danego terytorium, prowadzi do powstania produktu o szczególnych właściwościach chemicznych, sensorycznych i związanych z wprowadzaniem do obrotu, które to właściwości są jednolite i łatwe do zidentyfikowania oraz porównywalne do opisanych w specyfikacji produktu.

W literaturze naukowej wyraźnie wykazano, że warunki środowiskowe mogą wpływać na skład kwasowy i liczne związki frakcji niezmydlającej się, w szczególności na zawartość polifenoli i związków lotnych, na które duży wpływ mają średnia temperatura i opady.

Oznacza to, że wprowadzenie czterech nowych odmian nie zmieni podstawowych właściwości produktu objętego ChNP „Terra d'Otranto", które pozostają takie same jak te pierwotnie uznane, niezmienione przez czynniki geograficzne, naturalne i ludzkie; odmiany te uzupełniają poprzednie odmiany i pozwalają dać wyraz wartościom, które są bardziej interesujące i niezwykle przydatne dla dalszego rozwoju jakościowego produkowanej oliwy z oliwek z pierwszego tłoczenia poprzez wprowadzenie szczególnych warunków technicznych, agronomicznych i jakościowych dla samego produktu, w tym w odniesieniu do zwiększonej potrzeby dążenia do zrównoważonej środowiskowo produkcji.

Potwierdzając fakt, że presja środowiskowa wywierana przez warunki glebowo-klimatyczne na składnik genetyczny determinuje ekspresję fenotypową roślin, w ciągu ostatnich dziesięciu lat stwierdzono, że:

— z punktu widzenia organoleptycznego wspomniane cztery odmiany mają cechy bardzo podobne do cech tradycyjnych kultywarów i powstają z nich bardzo harmonijne i złożone oliwy;

— warunki glebowo-klimatyczne obszaru objętego ChNP „Terra d'Otranto" mają znaczący wpływ na właściwości chemiczne i organoleptyczne produkowanej oliwy;

— te cztery odmiany charakteryzują się wysokim stopniem zdolności adaptacyjnych na glebach marginalnych występujących w dużej części Półwyspu Salentyńskiego, tj. płytkich glebach szkieletowych o niskiej żyzności;

— te cztery odmiany charakteryzują się dobrą odpornością na suszę; w szczególności Leccino i Lecciana nadają się również do suchych warunków uprawy;

— zawartość kwasu oleinowego w oliwach otrzymywanych z czterech nowych odmian jest podobna do zawartości kwasu oleinowego w oliwach otrzymywanych z Cellina di Nardò i Ogliarola salentina;

— czas zbioru oliwek ze wszystkich czterech odmian jest zgodny ze specyfikacją produktu w celu uzyskania oliwy najwyższej jakości.

Odesłanie do publikacji specyfikacji produktu

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