C/2025/5427

8.10.2025

Uverejnenie oznámenia o schválenej štandardnej zmene špecifikácie výrobku so zemepisným označením v súlade s článkom 5 ods. 4 delegovaného nariadenia Komisie (EÚ) 2025/27 ([1])

(C/2025/5427)

OZNÁMENIE O SCHVÁLENÍ ŠTANDARDNEJ ZMENY

[článok 24 nariadenia (EÚ) 2024/1143]

„Terra d'Otranto“

EÚ č.: PDO-IT-1519-AM01 – 17.7.2025

1. **Názov výrobku**

„Terra d'Otranto“

2. **Druh zemepisného označenia**

☒ Chránené označenie pôvodu (CHOP)

☐ Chránené zemepisné označenie (CHZO)

☐ Zemepisné označenie (ZO)

3. **Odvetvie**

☒ Poľnohospodárske výrobky

☐ Vína

☐ Liehoviny

4. **Členský štát, v ktorom sa zemepisná oblasť nachádza**

Taliansko

5. **Orgán členského štátu oznamujúci štandardnú zmenu**

MASAF (Ministerstvo poľnohospodárskej, potravinárskej a lesníckej politiky)

6. **Dôvod na štandardnú zmenu**

Zmeny zodpovedajú vymedzeniu štandardnej zmeny, pretože nezahŕňajú zmenu názvu ani zmenu v používaní názvu, nepredstavujú riziko, že sa nimi odstráni súvislosť, ani so sebou neprinášajú ďalšie obmedzenia týkajúce sa uvádzania výrobku na trh.

7. **Opis schválenej zmeny (schválených zmien)**

1. *Táto zmena sa týka článku 7 špecifikácie výrobku a bodu 3.2 jednotného dokumentu o opise výrobku*

— Opis oleja „Terra d'Otranto“ sa upravil tak, aby bol v súlade s novými právnymi predpismi EÚ o oleji a so zavedením štyroch nových odrôd.

— Vypustili sa hodnoty pre kyselily linolovú, linolénovú, olejovú a kampesterolovú ako predpísané parametre.

— Maximálna kyslosť vyjadrená ako kyselina olejová sa znížila z 0,8 g na 100 g oleja na 0,35 g na 100 g oleja;

([1]) Delegované nariadenie Komisie (EÚ) 2025/27 z 30. októbra 2024, ktorým sa dopĺňa nariadenie Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) 2024/1143 o pravidlá týkajúce sa zápisu do registra a ochrany zemepisných označení, zaručených tradičných špecialít a nepovinných výrazov kvality a ktorým sa zrušuje delegované nariadenie (EÚ) č. 664/2014 (Ú. v. EÚ L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Nové znenie:

Článok 7

Vlastnosti pri spotrebe

V čase uvoľnenia na spotrebu musí mať extra panenský olivový olej s chráneným označením pôvodu „Terra d'Otranto“ tieto vlastnosti:

— Organoleptické hodnotenie:

farba: zelená alebo žltá so slabými zelenými odleskami;

ovocnosť: medián ≥ 1

pikantnosť: medián ≥ 1

horkosť: medián ≥ 1

Okrem toho sa v závislosti od času zberu a prevahy odrôd ovocnosť dopĺňa o tóny olivových listov, čerstvo pokosenej trávy, artičoky kardovej, artičoky, čakanky, rajčín a lesných plodov.

— Hodnotenie chemických vlastností

Celková maximálna kyslosť vyjadrená ako kyslosť, ktorá neprevyšuje 0,35 g kyseliny olejovej na 100 g oleja;

peroxidové číslo: < = 12 meq O2.

Táto zmena sa týka jednotného dokumentu.

2. *Táto zmena sa týka článku 2 špecifikácie výrobku a bodu 3.3 jednotného dokumentu týkajúceho sa zavedenia nových odrôd.*

Zaviedli sa štyri nové odrody (Leccino, FS17, Lecciana a Leccio del Corno), ktoré boli rozhodnutiami prijatými na základe rastlinolekárskej kontroly podľa článku 5 ods. 2 vykonávacieho rozhodnutia Európskej komisie (EÚ) 2015/789 z 18. mája 2015 povolené ako odrody s odolnosťou/toleranciou voči patogénu *Xylella fastidiosa*.

Nové znenie:

„Článok 2

Odrody olív

Chránené označenie pôvodu ‚Terra d'Otranto‘ sa môže používať len pre extra panenský olej získaný z týchto odrôd olív, ktoré sú vysadené v olivových hájoch, buď samostatne, alebo v kombinácii: Cellina di Nardò, Ogliarola (miestne známa ako Ogliarola leccese alebo salentina), Leccino, FS17 (známa ako Favolosa), Lecciana a Leccio del Corno, v minimálnom množstve 60 %.

Použiť sa môžu aj iné odrody pestované v háji za predpokladu, že ich podiel nepresahuje 40 %.“

Táto zmena sa týka jednotného dokumentu.

3. *Táto zmena sa týka článku v špecifikácii výrobku týkajúceho sa dôkazu o pôvode.*

Doplnil sa osobitný článok o dôkaze o pôvode, ktorý nebol zahrnutý do špecifikácie výrobku, aby sa zosúladila s ustanoveniami nariadenia Spoločenstva.

Vložil sa tento článok:

„Článok 4

Dôkaz o pôvode

Každá fáza výrobného procesu sa monitoruje a všetky vstupy a výstupy sa zaznamenávajú. Vysledovateľnosť výrobku je zaručená zápisom pestovateľov olív (poľnohospodárskych podnikov), lisovní, baliarní a sprostredkovateľov do osobitných registrov vedených kontrolným orgánom. Všetky fyzické a právnické osoby zapísané v príslušných registroch podliehajú kontrolám zo strany kontrolného orgánu podľa ustanovení špecifikácie výrobku a príslušného plánu kontroly.“

Táto zmena sa netýka jednotného dokumentu.

4. *Táto zmena sa týka článku 5 špecifikácie výrobku o spôsobe výroby, a najmä o charakteristikách pestovania.*

— Zaviedlo sa vymedzenie pozemkov na pestovanie olív a stanovila sa minimálna veľkosť olivového hája.

— Maximálna produkcia na hektár sa zvýšila z 12 000 kg na 15 000 kg na hektár.

— Kontrolný orgán pred zberom vykoná odhad maximálnej produkcie olív z pozemkov určených na výrobu „Terra d'Otranto“.

Nové znenie:

„Článok 5

Pestovateľské charakteristiky

1. Na účely tejto špecifikácie výrobku:

— pozemok na pestovanie olív pozostáva z jedného alebo viacerých susediacich olivových katastrálnych pozemkov,

— olivový háj pozostáva z jedného alebo viacerých pozemkov.

2. Environmentálne a pestovateľské podmienky olivových hájov určených na výrobu extra panenského olivového oleja uvedené v článku 1 sú tie, ktoré dodávajú olivám a z nich získanému oleju špecifické kvalitatívne vlastnosti.

Rastliny sa musia rezať aspoň raz ročne. Kosenie, plytká orba a obrábanie sa vykonávajú najmenej dvakrát ročne.

Rastliny musia byť rovnomerne rozmiestnené na celej ploche pozemku, na ktorom sa pestujú olivy.

Olivový háj musí mať minimálnu rozlohu 1 hektár.

Rastliny nesmú vykazovať významné poškodenie v dôsledku chorôb rastlín, ktoré by znížilo ich produktivitu o viac ako 30 %, s výnimkou rastlín opelených a štepených odrodami povolenými podľa tejto špecifikácie.

3. Olivy určené na výrobu extra panenského olivového oleja s chráneným označením pôvodu, ako sa uvádza v článku 1, sa musia zberať každoročne do 15. novembra.

4. Maximálna produkcia olív z pozemkov, na ktorých sa pestujú olivy, určených na výrobu extra panenského olivového oleja s chráneným označením pôvodu v súlade s článkom 1 nesmie prekročiť 15 000 kg na hektár.

5. Pred zberom kontrolný orgán odhadne maximálnu produkciu olív z pozemkov určených na výrobu extra panenského olivového oleja s označením pôvodu pre referenčné obdobie produkcie takýchto olív s toleranciou 15 %.

Odhad maximálnej produkcie sa vykonáva po dohode s pestovateľom olív v súlade s časovým harmonogramom a postupmi stanovenými v pláne kontroly.

Výnos oleja z plodiny nesmie presiahnuť 20 %.“

Táto zmena sa netýka jednotného dokumentu.

5. *Táto zmena sa týka článku 6 špecifikácie výrobku o spôsobe výroby, a najmä o metódach extrakcie oleja.*

— Čas, počas ktorého sa musí olej extrahovať, sa skrátil zo 48 na 24 hodín.

— Stanovilo sa minimálne množstvo každej lisovacej dávky.

Body 4 a 6 článku 6 (body, ktoré sú predmetom zmeny) sú:

4. Olej sa musí extrahovať do 24 hodín po zbere olív.

6. Minimálne množstvo každej dávky lisovaných olív vhodných na CHOP nesmie byť menšie ako 15 metrických centov, aby sa získaný olej mohol zaregistrovať ako „potenciálny olej s CHOP“.

Táto zmena sa netýka jednotného dokumentu.

6. *Táto zmena sa týka článku 8 špecifikácie výrobku a bodu 3.5 jednotného dokumentu týkajúceho sa balenia.*

— Rozšíril sa sortiment nádob povolených na balenie výrobku.

Nové znenie:

Extra panenský olivový olej „Terra d'Otranto“ sa musí uvádzať na trh v nádobách zo skla, keramiky, ocele, hliníka, plechu alebo v kompozitných nádobách typu „bag-in-box“ s objemom maximálne 3 litre.

Použité nádoby musia v každom prípade chrániť olej pred ultrafialovým žiarením.

Táto zmena sa týka jednotného dokumentu.

7. *Táto zmena sa týka článku 8 špecifikácie výrobku a bodu 3.6 jednotného dokumentu.*

Prepracoval sa článok o označovaní a bod, v ktorom sa upravuje používanie názvov podnikov, usadlostí a fariem a ich umiestnenie na etiketách, sa vypustil, pretože toto ustanovenie spôsobovalo v priebehu rokov rôzne problémy s výkladom.

Článok 8 o označovaní znie:

„Zakazuje sa pridávať akýkoľvek opis, ktorý sa výslovne neuvádza v tejto špecifikácii výrobku chráneného označenia pôvodu ‚Terra d'Otranto‘ vrátane prídavných mien ‚jemný‘, ‚vybraný‘, ‚výberový‘ alebo ‚vysokokvalitný‘.

Pravdivé používanie názvov, obchodných mien a obchodných značiek je povolené za predpokladu, že nemajú pochvalný význam a nemôžu uviesť spotrebiteľa do omylu.

Použitie iných zemepisných označení, ktoré odkazujú na obce a lokality, z ktorých olivy pochádzajú, sa musí uvádzať iným písmom, nie väčším ako je písmo použité pre chránené označenie pôvodu ‚Terra d'Otranto‘.

Názov chráneného označenia pôvodu ‚Terra d'Otranto‘ musí byť na etikete uvedený zreteľným, nezmazateľným písmom vo farbe, ktorá sa zreteľne odlišuje od farby etikety, aby ho bolo možné jasne odlíšiť od ostatných informácií na etikete. Etikety používané na označenie musia byť takisto v súlade s pravidlami označovania stanovenými v platných právnych predpisoch.

Na etikete sa musí uviesť rok zberu.“

Táto zmena sa týka jednotného dokumentu.

8. *Táto zmena sa týka článku 9 špecifikácie výrobku a bodu 5 jednotného dokumentu týkajúceho sa súvislosti so zemepisnou oblasťou*

— Prepracovala sa časť o súvislosti, aby bola v súlade so zavedením štyroch odrôd a novou situáciou, ktorá vznikla v oblasti produkcie oleja s CHOP „Terra d'Otranto“ v dôsledku *Xylella fastidiosa*.

Text o súvislosti znie:

„Výrobok vďačí za svoje vlastnosti osobitným pôdnym a klimatickým podmienkam v oblasti: prírodné faktory a špecifické kultivary tohto územia dávajú oleju ‚Terra d'Otranto' jeho osobitosť.

Hoci je krajina rozľahlá, je do značnej miery homogénna; pochádza z kriedových vápencov, na ktoré sa ukladajú vrstvy treťohorných vápencov s vápnitými, piesčitými a ílovitými pliocénnymi a pleistocénnymi sedimentmi; sú to druhy hnedej alebo červenej zeminy a často sa nachádzajú v striedajúcich sa vrstvách, ktoré spočívajú na vápencových skalách.

Z hľadiska topografie sa táto oblasť vyznačuje rozsiahlymi rovinami ohraničenými a prerušenými nízkymi, zvlnenými pahorkami. Oblasť nemá povrchové vodné toky, ale má významné zásoby podzemných vôd, ktoré dodávajú celej oblasti trvalo krasovú povahu. Keďže oblasť sa nachádza na pobreží v malej nadmorskej výške, teší sa miernemu, teplému podnebiu.

Pôvodne sa dedičstvo pestovania olív v tejto oblasti vyznačovalo prevahou pôvodných odrôd Cellina di Nardò a Ogliarola leccese, ktoré po desaťročia dominovali pri výrobe olivového oleja.

Situácia v oblasti zdravia rastlín v oblasti Salento sa zmenila s rozšírením baktérie *Xylella fastidiosa* poddruhu *Pauca*, ktorá zasiahla najmä dve tradičné odrody pestované v tejto oblasti (Cellina di Nardò a Ogliarola salentina). Po veľmi náročnom období pre prevádzkovateľov sa v tomto odvetví začali hľadať riešenia v rámci samotnej oblasti.

Prevádzkovatelia sa celé roky usilovali o aktualizáciu špecifikácie výrobku s chráneným označením pôvodu ‚Terra d'Otranto', čo v súčasnosti viedlo k pokračovaniu výrobnej činnosti v sektore olív a olivového oleja prostredníctvom najprv dvoch a teraz štyroch tolerantných/odolných odrôd – Leccino, FS17, Lecciana a Leccio del Corno –, ktoré umožňujú vyššiu kvalitu a výnos a zároveň zvyšujú ekologickú udržateľnosť oleja s CHOP.

Svedčí to o ochote a prezieravosti prevádzkovateľov združených v konzorciu pre olej s CHOP ‚Terra d'Otranto' hľadať riešenia, ktoré by umožnili oživiť certifikované pestovanie olív v Salente, pri ktorom sa rešpektuje história, hodnoty a územie regiónu a zároveň sa s nadšením očakáva perspektíva ďalšieho rozvoja, ktorý nevyhnutne povedie k postupnej integrácii tradičných odrôd s odrodami, ktoré sa ukázali ako tolerantné/odolné voči baktérii *Xylella*.

Všetko sa podarilo bez akejkoľvek zmeny historického rámca a geografickej tradície danej oblasti: Salento, a najmä CHOP ‚Terra d'Otranto', boli vždy oblasťou výroby, ktorá sa vyznačovala špecifickým extra panenským olivovým olejom a predovšetkým sektorom, ktorý tvorili výrobcovia, spracovatelia a fľašovatelia s rovnakou poľnohospodársko-priemyselnou kapacitou a rovnakým vzťahom ku krajine.

Kvalita extra panenského olivového oleja je len čiastočne ovplyvnená genotypom, pretože má na ňu silný vplyv interakcia s prostredím a výrobnými vstupmi miestnych prevádzkovateľov počas výroby aj spracovania.

Kombinácia prírodných faktorov, ktoré pozostávajú zo špecifických pôdnych a klimatických podmienok, a ľudských faktorov, ktoré pozostávajú z know-how, poľnohospodárskych postupov a technológií prispôsobených špecifikám územia, vedie k vytvoreniu výrobku so špecifickými chemickými, senzorickými a obchodnými vlastnosťami, ktorý je jednotný a ľahko identifikovateľný, porovnateľný s výrobkom opísaným v špecifikácii výrobku.

V odbornej literatúre bolo dostatočne preukázané, že podmienky prostredia môžu ovplyvňovať zloženie kyselín a početné zlúčeniny nezmydelniteľnej frakcie, najmä obsah polyfenolov a prchavých zlúčenín, ktoré sú silne ovplyvnené priemernou teplotou a zrážkami.

Znamená to, že zavedením štyroch nových odrôd sa nezmenia základné vlastnosti CHOP ‚Terra d'Otranto', ktoré zostávajú rovnaké ako tie pôvodne uznané, nezmenené zemepisnými, prírodnými a ľudskými faktormi; tieto odrody dopĺňajú predchádzajúce odrody a umožňujú vyjadriť hodnoty, ktoré sú zaujímavejšie a mimoriadne užitočné pre ďalší kvalitatívny rozvoj vyrábaného extra panenského oleja, pričom sa zavádzajú špecifické technické, agronomické a kvalitatívne podmienky pre samotný výrobok, a to aj s ohľadom na zvýšenú potrebu presadzovať environmentálne udržateľnú výrobu.

Potvrdením skutočnosti, že tlak prostredia, ktorý vyvíjajú pôdne a klimatické podmienky na genetickú zložku, určuje fenotypový prejav rastlín, sa v poslednom desaťročí zistilo, že:

— z organoleptického hľadiska majú tieto štyri odrody vlastnosti veľmi podobné vlastnostiam tradičných odrôd a poskytujú veľmi harmonické a komplexné oleje,

— pôdne a klimatické podmienky oblasti výrobku s CHOP ‚Terra d'Otranto' majú významný vplyv na chemické a organoleptické vlastnosti vyrábaných olejov,

— dané štyri odrody majú vysoký stupeň prispôsobivosti na marginálnych pôdach, ktoré tvoria väčšinu územia Salento, t. j. plytké, skeletovité pôdy s nízkou úrodnosťou,

— dané štyri odrody majú dobrú suchovzdornosť, najmä Leccino a Lecciana sú vhodné aj do suchých podmienok pestovania,

— obsah kyseliny olejovej v olejoch získaných zo štyroch nových odrôd je podobný ako v olejoch získaných z odrôd Cellina di Nardò a Ogliarola salentina,

— čas zberu olív zo všetkých štyroch odrôd je v súlade so špecifikáciou výrobku, aby sa získal olej najvyššej kvality."

Táto zmena sa týka jednotného dokumentu.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

„Terra d'Otranto"

EÚ č.: PDO-IT-1519-AM01 – 17.7.2025

CHOP (X) CHZO ()

1. **Názov (názvy) (CHOP alebo CHZO)**

„Terra d'Otranto"

2. **Členský štát alebo tretia krajina**

Taliansko

3. **Opis poľnohospodárskeho výrobku alebo potraviny**

3.1. *Číselný znak kombinovanej nomenklatúry*

• 15 – ŽIVOČÍŠNE, RASTLINNÉ ALEBO MIKROBIÁLNE TUKY A OLEJE A PRODUKTY ICH ŠTIEPENIA; UPRAVENÉ JEDLÉ TUKY; ŽIVOČÍŠNE ALEBO RASTLINNÉ VOSKY

3.2. *Opis výrobku, na ktorý sa vzťahuje názov uvedený v bode 1*

V čase uvoľnenia na spotrebu musí mať extra panenský olivový olej s chráneným označením pôvodu „Terra d'Otranto“ tieto vlastnosti:

— Organoleptické hodnotenie:

farba: zelená alebo žltá so slabými zelenými odleskami;

ovocnosť: medián ≥ 1

pikantnosť: medián ≥ 1

horkosť: medián ≥ 1

Okrem toho sa v závislosti od času zberu a prevahy odrôd ovocnosť dopĺňa o tóny olivových listov, čerstvo pokosenej trávy, artičoky kardovej, artičoky, čakanky, rajčín a lesných plodov.

— Hodnotenie chemických vlastností

Celková maximálna kyslosť vyjadrená ako kyslosť, ktorá neprevyšuje 0,35 g kyseliny olejovej na 100 g oleja;

peroxidové číslo: < = 12 meq O2.

3.3. *Krmivo (len pri výrobkoch živočíšneho pôvodu) a suroviny (len pri spracovaných výrobkoch)*

Chránené označenie pôvodu „Terra d'Otranto“ sa môže používať len pre extra panenský olivový olej získaný z nasledujúcich odrôd olív, ktoré sú vysadené v olivových hájoch, buď samostatne, alebo v kombinácii: Cellina di Nardò, Ogliarola (miestne známa ako Ogliarola leccese alebo salentina), Leccino, FS17 (známa ako Favolosa), Lecciana a Leccio del Corno, v minimálnom množstve 60 %.

Použiť sa môžu aj iné odrody pestované v háji za predpokladu, že ich podiel nepresahuje 40 %.

3.4. *Špecifické kroky výroby, ktoré sa musia uskutočniť vo vymedzenej zemepisnej oblasti*

Pestovanie, výroba a lisovanie extra panenského olivového oleja „Terra d'Otranto“ sa musí uskutočňovať výhradne v zemepisnej oblasti výroby vymedzenej v bode 4.

3.5. *Špecifické pravidlá krájania, strúhania, balenia atď. výrobku, na ktorý sa vzťahuje registrovaný názov*

Extra panenský olivový olej „Terra d'Otranto“ sa musí uvádzať na trh v nádobách zo skla, keramiky, ocele, hliníka, plechu alebo v kompozitných nádobách typu „bag-in-box“ s objemom maximálne 3 litre.

Použité nádoby musia v každom prípade chrániť olej pred ultrafialovým žiarením.

Balenie extra panenského olivového oleja „Terra d'Otranto“ sa musí uskutočňovať v zemepisnej oblasti výroby v záujme lepšej kontroly pôvodu výrobku a aby sa zabránilo preprave voľne loženého výrobku mimo tejto oblasti, ktorá by mohla mať za následok zhoršenie a stratu špecifických vlastností definovaných v bode 3.2, najmä typických tónov artičoky kardovej/artičoky/čakanky oleja „Terra d'Otranto“. Zloženie oleja vyznačujúce sa vyšším podielom polynenasýtených mastných kyselín spôsobuje, že olej vplyvom vzdušného kyslíka, ktorému je vystavený počas prelievania, čerpania, prepravy a vykladania, t. j. častých úkonov pri plnení do fliaš mimo výrobnej oblasti, ľahko stráca svoje organoleptické kvality a typické znaky.

3.6. *Špecifické pravidlá označovania výrobku, na ktorý sa vzťahuje registrovaný názov*

Zakazuje sa pridávať akýkoľvek opis, ktorý sa výslovne neuvádza v tejto špecifikácii výrobku chráneného označenia pôvodu „Terra d'Otranto“ vrátane prídavných mien „jemný“, „vybraný“, „výberový“ alebo „vysokokvalitný“.

Pravdivé používanie názvov, obchodných mien a obchodných značiek je povolené za predpokladu, že nemajú pochvalný význam a nemôžu uviesť spotrebiteľa do omylu.

Použitie iných zemepisných označení, ktoré odkazujú na obce a okresy, z ktorých olivy pochádzajú, sa musí uvádzať iným písmom, nie väčším ako je písmo použité pre chránené označenie pôvodu „Terra d'Otranto".

Názov chráneného označenia pôvodu „Terra d'Otranto" musí byť na etikete uvedený zreteľným, nezmazateľným písmom vo farbe, ktorá sa zreteľne odlišuje od farby etikety, aby ho bolo možné jasne odlíšiť od ostatných informácií na etikete. Etikety používané na označenie musia byť takisto v súlade s pravidlami označovania stanovenými v platných právnych predpisoch.

Na etikete sa musí uviesť rok zberu.

4. **Stručné vymedzenie zemepisnej oblasti**

Oblasť pestovania olív, z ktorých sa vyrába extra panenský olivový olej „Terra d'Otranto", zahŕňa oblasti pestovania olív, ktoré sú schopné poskytovať výnos s kvalitatívnymi vlastnosťami stanovenými v tejto špecifikácii výrobku, vrátane celej provincie Lecce; provincie Taranto, s výnimkou týchto obcí: Ginosa, Laterza, Castellaneta, Palagianello, Palagiano, Mottola, Massafra, Crispiano, Statte a časti obce Taranto označenej v katastri písmenom A; a celého územia týchto obcí v provincii Brindisi: Brindisi, Cellino S. Marco, Erchie, Francavilla Fontana, Latiano, Mesagne, Oria, Sandonaci, San Pancrazio Salentino, San Pietro Vernotico, Torchiarolo a Torre S. Susanna.

Uvedená zemepisná oblasť sa rozprestiera v oblúku medzi Iónskym a Jadranským morom, od náhornej plošiny *Murge* v provincii Taranto a od najvzdialenejších svahov *Murge di Sud-Est* v provincii Brindisi cez rovinu Tavoliere di Lecce až po pahorky *Serre* na sútoku Iónskeho a Jadranského mora.

5. **Súvislosť so zemepisnou oblasťou**

Výrobok vďačí za svoje vlastnosti konkrétnym pôdnym a klimatickým podmienkam v oblasti: prírodné faktory a špecifické kultivary tohto územia dávajú oleju „Terra d'Otranto" jeho osobitosť.

Hoci je krajina rozľahlá, je do značnej miery homogénna; pochádza z kriedových vápencov, na ktoré sa ukladajú vrstvy treťohorných vápencov s vápnitými, piesčitými a ílovitými pliocénnymi a pleistocénnymi sedimentmi; sú to druhy hnedej alebo červenej zeminy a často sa nachádzajú v striedajúcich sa vrstvách, ktoré spočívajú na vápencových skalách.

Z hľadiska topografie sa táto oblasť vyznačuje rozsiahlymi rovinami ohraničenými a prerušenými nízkymi, zvlnenými pahorkami. Oblasť nemá povrchové vodné toky, ale má významné zásoby podzemných vôd, ktoré dodávajú celej oblasti trvalo krasovú povahu. Keďže oblasť sa nachádza na pobreží v malej nadmorskej výške, teší sa miernemu, teplému podnebiu.

Pôvodne sa dedičstvo pestovania olív v tejto oblasti vyznačovalo prevahou pôvodných odrôd Cellina di Nardò a Ogliarola leccese, ktoré po desaťročia dominovali pri výrobe olivového oleja.

Situácia v oblasti zdravia rastlín v oblasti Salento sa zmenila s rozšírením baktérie *Xylella fastidiosa* poddruhu *Pauca*, ktorá zasiahla najmä dve tradičné odrody pestované v tejto oblasti (Cellina di Nardò a Ogliarola salentina). Po veľmi náročnom období pre prevádzkovateľov sa v tomto odvetví začali hľadať riešenia v rámci samotnej oblasti.

Prevádzkovatelia sa celé roky snažili obnoviť odkazy na kvalitu v špecifikácii výrobku s CHOP, čo v súčasnosti viedlo k pokračovaniu výrobnej činnosti v sektore olív a olivového oleja prostredníctvom pôvodne dvoch a v súčasnosti už štyroch tolerantných/odolných odrôd – Leccino, FS17, Lecciana a Leccio del Corno, ktoré umožňujú vyššiu kvalitu a výnos spolu s väčšou environmentálnou udržateľnosťou oleja s CHOP.

Svedčí to o ochote a prezieravosti prevádzkovateľov združených v konzorciu pre olej s CHOP „Terra d'Otranto" hľadať riešenia, ktoré by umožnili oživiť certifikované pestovanie olív v Salente, pri ktorom sa rešpektuje história, hodnoty a územie a zároveň sa s nadšením očakáva perspektíva ďalšieho rozvoja, ktorý nevyhnutne povedie k postupnej integrácii tradičných odrôd s odrodami, ktoré sa ukázali ako tolerantné/odolné voči baktérii *Xylella*.

Všetko sa podarilo bez akejkoľvek zmeny historického rámca a geografickej tradície danej oblasti: Salento, a najmä CHOP „Terra d'Otranto“, boli vždy oblasťou výroby, ktorá sa vyznačovala špecifickým extra panenským olivovým olejom a predovšetkým sektorom, ktorý tvorili výrobcovia, spracovatelia a fľašovatelia s rovnakou poľnohospodársko-priemyselnou kapacitou a rovnakým vzťahom ku krajine.

Kvalita extra panenského olivového oleja je len čiastočne ovplyvnená genotypom, pretože má na ňu silný vplyv interakcia s prostredím a výrobnými vstupmi miestnych prevádzkovateľov počas výroby aj spracovania.

Kombinácia prírodných faktorov, ktoré pozostávajú zo špecifických pôdnych a klimatických podmienok, a ľudských faktorov, ktoré pozostávajú z know-how, poľnohospodárskych postupov a technológií prispôsobených špecifikám územia, vedie k vytvoreniu výrobku so špecifickými chemickými, senzorickými a obchodnými vlastnosťami, ktorý je jednotný a ľahko identifikovateľný, porovnateľný s výrobkom opísaným v špecifikácii výrobku.

V odbornej literatúre bolo dostatočne preukázané, že podmienky prostredia môžu ovplyvňovať zloženie kyselín a početné zlúčeniny nezmydelniteľnej frakcie, najmä obsah polyfenolov a prchavých zlúčenín, ktoré sú silne ovplyvnené priemernou teplotou a zrážkami.

Znamená to, že zavedením štyroch nových odrôd sa nezmenia základné vlastnosti CHOP „Terra d'Otranto“, ktoré zostávajú rovnaké ako tie pôvodne uznané, nezmenené zemepisnými, prírodnými a ľudskými faktormi; tieto odrody dopĺňajú predchádzajúce odrody a umožňujú vyjadriť hodnoty, ktoré sú zaujímavejšie a mimoriadne užitočné pre ďalší kvalitatívny rozvoj vyrábaného extra panenského oleja, pričom sa zavádzajú špecifické technické, agronomické a kvalitatívne podmienky pre samotný výrobok, a to aj s ohľadom na zvýšenú potrebu presadzovať environmentálne udržateľnú výrobu.

Potvrdením skutočnosti, že tlak prostredia, ktorý vyvíjajú pôdne a klimatické podmienky na genetickú zložku, určuje fenotypový prejav rastlín, sa v poslednom desaťročí zistilo, že:

— z organoleptického hľadiska majú tieto štyri odrody vlastnosti veľmi podobné vlastnostiam tradičných odrôd a poskytujú veľmi harmonické a komplexné oleje,

— pôdne a klimatické podmienky oblasti výrobku s CHOP „Terra d'Otranto“ majú významný vplyv na chemické a organoleptické vlastnosti vyrábaných olejov,

— dané štyri odrody majú vysoký stupeň prispôsobivosti na marginálnych pôdach, ktoré tvoria väčšinu územia Salento, t. j. plytké, skeletovité pôdy s nízkou úrodnosťou,

— dané štyri odrody majú dobrú suchovzdornosť, najmä Leccino a Lecciana sú vhodné aj do suchých podmienok pestovania,

— obsah kyseliny olejovej v olejoch získaných zo štyroch nových odrôd je podobný ako v olejoch získaných z odrôd Cellina di Nardò a Ogliarola salentina,

— čas zberu olív štyroch odrôd je v súlade so špecifikáciou výrobku, aby sa získal olej najvyššej kvality.

Odkaz na uverejnenie špecifikácie výrobku

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