



C/2025/5427

8.10.2025

**Bekendmaking van de mededeling van een goedgekeurde standaardwijziging van een productdossier
van een geografische aanduiding overeenkomstig artikel 5, lid 4, van Gedelegeerde
Verordening (EU) 2025/27 van de Commissie ⁽¹⁾**

(C/2025/5427)

MEDEDELING VAN DE GOEDKEURING VAN EEN STANDAARDWIJZIGING

(Artikel 24 van Verordening (EU) 2024/1143)

“Terra d’Otranto”

EU-nr.: PDO-IT-1519-AM01 — 17.7.2025

1. Naam van het product

“Terra d’Otranto”

2. Type geografische aanduiding

- ☒ Beschermde oorsprongsbenaming (BOB)
- ☐ Beschermde geografische aanduiding (BGA)
- ☐ Geografische aanduiding (GA)

3. Sector

- ☒ Landbouwproducten
- ☐ Wijnen
- ☐ Gedistilleerde dranken

4. Lidstaat waartoe het geografische gebied behoort

Italië

5. Autoriteit van de lidstaat die de standaardwijziging meedeelt

MASAF Ministero dell’agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste (ministerie van Landbouw, Voedselsoevereiniteit en Bosbouw)

6. Kwalificatie als standaardwijziging

Het betreft standaardwijzigingen, aangezien zij geen wijziging van de naam of het gebruik van de benaming omvatten, het verband niet dreigen te verbreken en geen verdere beperkingen voor de afzet van het product meebrengen.

7. Beschrijving van de goedgekeurde wijziging(en)

1. *Deze wijziging betreffende de beschrijving van het product heeft betrekking op artikel 7 van het productdossier en punt 3.2 van het enig document.*
 - De beschrijving van extra olijfolie van eerste persing “Terra d’Otranto” is bijgewerkt naar aanleiding van de wijziging van de EU-wetgeving inzake olie en de toevoeging van vier nieuwe variëteiten.
 - De gehalten aan linolzuur, linoleenzuur en oliezuur en de waarde van campesterol zijn uit de toepasselijke voorschriften geschrapt.
 - De maximale zuurgraad, uitgedrukt in oliezuur, is verlaagd van 0,8 gram tot 0,35 gram per 100 gram olie.

⁽¹⁾ Gedelegeerde Verordening (EU) 2025/27 van de Commissie van 30 oktober 2024 tot aanvulling van Verordening (EU) 2024/1143 van het Europees Parlement en de Raad met regels inzake de registratie en bescherming van geografische aanduidingen, gegarandeerde traditionele specialiteiten en facultatieve kwaliteitsaanduidingen en tot intrekking van Gedelegeerde Verordening (EU) nr. 664/2014 (PB L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

De tekst is als volgt gewijzigd:

“Artikel 7

Kenmerken met betrekking tot consumptie

Extra olijfolie van eerste persing met de beschermde oorsprongsbenaming “Terra d’Otranto” moet bij het in de handel brengen de volgende kenmerken hebben:

— Organoleptische beoordeling:

kleur: groen of geel met een lichte, groene schijn;

fruitig: mediaan ≥ 1 ;

pikant: mediaan ≥ 1 ;

bitterheid: mediaan ≥ 1 .

Afhankelijk van de oogstperiode en de meest voorkomende variëteit wordt de fruitige smaak verrijkt door toetsen van olijfbladeren, vers gemaaid gras, kardoer, artisjok, cichorei, tomaat en bosvruchten.

— Chemische beoordeling:

maximale zuurgraad totaal, uitgedrukt in het gewicht aan oliezuur: ten hoogste 0,35 gram per 100 gram olie;

peroxidegetal: ≤ 12 mEq O₂.”.

De wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

2. *Deze wijziging betreffende de toevoeging van nieuwe variëteiten heeft betrekking op artikel 2 van het productdossier en punt 3.3 van het enig document.*

Er zijn vier nieuwe variëteiten toegevoegd (Leccino, FS17, Lecciana, Leccio del Corno). Op basis van besluiten van het waarnemingscentrum voor de plantgezondheid overeenkomstig artikel 5, lid 2, van Uitvoeringsbesluit (EU) 2015/789 van de Commissie van 18 mei 2015 is erkend dat zij resistent of tolerant zijn voor *Xylella fastidiosa*.

De tekst is als volgt gewijzigd:

“Artikel 2

Olijfvariëteiten

De beschermde oorsprongsbenaming “Terra d’Otranto” is voorbehouden aan extra olijfolie van eerste persing die wordt geproduceerd van de volgende olijfvariëteiten, die alleen of in combinatie met andere variëteiten in de olijfgaarden voorkomen: Cellina di Nardò, Ogliarola (plaatselijk bekend als Ogliarola Leccese of Ogliarola salentina), Leccino, FS17 (genaamd Favolosa), Lecciana, Leccio del Corno, tot een minimum van 60 %.

Andere in de gaard aanwezige variëteiten mogen ook worden gebruikt, mits zij niet meer dan 40 % uitmaken.”

De wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

3. *De wijziging heeft betrekking op het artikel over het bewijs van oorsprong in het productdossier.*

Een specifiek artikel over het bewijs van oorsprong, dat in het productdossier ontbreekt, is ingevoegd om te zorgen voor afstemming op de bepalingen van de EU-verordening.

Het volgende artikel is ingevoegd:

“Artikel 4

Bewijs van oorsprong

Iedere fase van het productieproces wordt gecontroleerd en iedere input en output wordt geregistreerd. De traceerbaarheid van het product wordt gewaarborgd door de olijventelers (landbouwbedrijven), persen, verpakkers en tussenhandelaren op te nemen in speciale lijsten die worden beheerd door de controle-instantie. Alle in deze lijsten opgenomen natuurlijke en rechtspersonen worden door de controle-instantie gecontroleerd overeenkomstig het productdossier en het bijbehorende controleplan.”

De wijziging heeft geen gevolgen voor het enig document.

4. *De wijziging heeft betrekking op artikel 5 van het productdossier, betreffende de werkwijze voor het verkrijgen van het product, en met name op de teeltkenmerken.*
 - Er is een definitie van “olijventeeltgebied” ingevoerd en er is een minimumgrootte voor olijfgaarden vastgesteld.
 - De maximumproductie per hectare is verhoogd van 12 000 kg tot 15 000 kg per hectare.
 - Voortaan is bepaald dat de controle-instantie vóór de oogst een raming moet maken van de maximale olijvenproductie van de olijfteeltgebieden bestemd voor de productie van de extra olijfolie van eerste persing “Terra d’Otranto”.

De tekst is als volgt gewijzigd:

“Artikel 5

Kenmerken van de teelt

- 1) voor de toepassing van dit productdossier,
 - bestaat het olijventeeltgebied uit een of meer aan elkaar grenzende kadastrale olijfpercelen;
 - bestaat de olijfgaard uit een of meer olijventeeltgebieden.
- 2) de omgevings- en teeltomstandigheden van de olijfgaarden die bestemd zijn voor de productie van de in artikel 1 bedoelde extra olijfolie van eerste persing, moeten de olijven en de daaruit verkregen olie de specifieke kwaliteitskenmerken verlenen.

De olijfbomen moeten ten minste eenmaal per jaar worden gesnoeid. Het maaïen, het ploegen en het eggen moeten ten minste tweemaal per jaar worden uitgevoerd.

De olijfbomen moeten gelijkmatig over het olijventeeltgebied worden verdeeld.

De olijfgaarden moeten een minimumgrootte van één hectare hebben.

De olijfbomen mogen geen aanmerkelijke schade als gevolg van plantenziekten vertonen, waardoor de productiviteit voor meer dan 30 % wordt aangetast, met uitzondering van olijfbomen die geknot zijn en tegelijkertijd zijn geënt met variëteiten die op grond van dit productdossier zijn toegestaan.

- 3) De olijven die bestemd zijn voor de productie van extra olijfolie van eerste persing met de in artikel 1 bedoelde beschermde oorsprongsbenaming, moeten elk jaar uiterlijk op 15 november worden geoogst.
- 4) De maximumopbrengst aan olijven voor de productie van extra olijfolie van eerste persing met de in artikel 1 bedoelde beschermde oorsprongsbenaming mag niet meer bedragen dan 15 000 kg per hectare.
- 5) Vóór de oogst raamt de controle-instantie de maximumproductie van olijven uit olijventeeltgebieden die bestemd zijn voor de productie van extra olijfolie van eerste persing met de oorsprongsbenaming voor het referentie-olijfoliejaar, met een tolerantie van 15 %.

De raming van de maximale productie wordt uitgevoerd in overleg met de olijventeler, overeenkomstig de termijnen en procedures die zijn vastgelegd in het controleplan.

De maximale opbrengst uitgedrukt in olie mag niet meer bedragen dan 20 %.”

De wijziging heeft geen gevolgen voor het enig document.

5. *De wijziging heeft betrekking op artikel 6 van het productdossier betreffende de werkwijze voor het verkrijgen van het product, en met name de extractiemethoden.*

— De periode waarbinnen de olie moet worden gewonnen, is teruggebracht van 48 tot 24 uur.

— De minimumhoeveelheid van elke perspartij olijven is vastgesteld.

De punten 4 en 6 van artikel 6 waarop deze wijziging betrekking heeft, worden hieronder weergegeven:

4) De olie moet binnen 24 uur nadat de olijven zijn geoogst, worden gewonnen.

6) De minimumhoeveelheid van elke perspartij olijven die geschikt is voor de BOB mag niet kleiner zijn dan 15 quintalen voor de verkregen olie om als “geschikt voor BOB” te worden geregistreerd.

De wijziging heeft geen gevolgen voor het enig document.

6. *Deze wijziging betreffende de verpakking heeft betrekking op artikel 8 van het productdossier en punt 3.5 van het enig document.*

— Het gamma van verschillende soorten recipiënten die zijn toegestaan voor de verpakking, is uitgebreid.

De tekst is als volgt gewijzigd:

“Extra olijfolie van eerste persing “Terra d’Otranto” moet in de handel worden gebracht in recipiënten van glas, keramiek, staal, aluminium, blik of composiet-recipiënten van het type “bag-in-box”, met een inhoud van ten hoogste drie liter.

De gebruikte recipiënten moeten de olie in ieder geval kunnen beschermen tegen ultraviolette straling.”.

De wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

7. *Artikel 8 van het productdossier en punt 3.6 van het enig document zijn gewijzigd.*

— Het artikel over de etikettering is herzien en het punt waarin het gebruik van bedrijfs-, domein- en boerderijnamen en hun geografische ligging op de etiketten wordt geregeld, is geschrapt, aangezien deze bepaling in de loop der jaren tot verschillende interpretatieproblemen heeft geleid.

Artikel 8 betreffende de etikettering wordt hieronder weergegeven:

“Het is verboden aan de beschermde oorsprongsbenaming “Terra d’Otranto” een beschrijving toe te voegen die niet uitdrukkelijk in dit productdossier is opgenomen, met inbegrip van de bijvoeglijke naamwoorden “fine”, “scelto”, “selezionato” en “superiore” (fijn, kwaliteit, geselecteerd, superieur).

Het gebruik van namen, bedrijfsnamen en authentieke handelsmerken is toegestaan, mits deze de consument niet misleiden.

De andere geografische aanduidingen, die betrekking hebben op gemeenten of plaatsen waarvan de olijven afkomstig zijn, moeten in een ander lettertype worden aangebracht en ten hoogste half zo groot zijn als de lettertekens die worden gebruikt voor de beschermde oorsprongsbenaming “Terra d’Otranto”.

De beschermde oorsprongsbenaming “Terra d’Otranto” moet met duidelijke, onuitwisbare lettertekens op het etiket worden aangebracht. De kleur moet duidelijk contrasteren met de kleur van het etiket en zodanig worden gekozen dat de naam goed kan worden onderscheiden van de overige aanduidingen op het etiket. Voor de benaming moeten ook de geldende wettelijke voorschriften inzake etikettering in acht worden genomen.

Het oogstjaar moet op het etiket worden vermeld.”.

De wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

8. Deze wijziging betreffende het verband heeft betrekking op de herformulering van artikel 9 van het productdossier en punt 5 van het enig document.
- Het verband is geherformuleerd om rekening te houden met de toevoeging van de vier nieuwe variëteiten en de nieuwe situatie die in het productiegebied van de BOB “Terra d’Otranto” is ontstaan door de aanwezigheid van *Xylella fastidiosa*.

De tekst over het verband luidt nu als volgt:

“Het product dankt zijn eigenschappen aan de bijzondere bodemgesteldheid en klimatologische omstandigheden in het gebied: dankzij de omgevingsfactoren en de specifieke cultivars van dit gebied heeft de “Terra d’Otranto”-olie een heel eigen karakter.

De bodem is in grote lijnen opmerkelijk eenvormig en bestaat uit kalksteen uit het Krijt waarop tertiaire kalksteenlagen met kalkhoudende en zandige kleisedimenten uit het plioceen en het pleistoceen zich hebben afgezet. De bodem bestaat uit bruine of rode aarde, vaak in afwisselende lagen, op rotsen van kalksteen.

Wat het reliëf betreft, wordt het gebied gekenmerkt door uitgestrekte vlaktes die worden begrensd en onderbroken door zacht glooiende lage heuvels. Het productiegebied heeft geen waterlopen aan de oppervlakte, maar een uitgebreid ondergronds watersysteem, waardoor de gehele regio duidelijk een karstgebied is. Omdat het gebied op een lage breedtegraad aan de kust ligt, heeft het een mild, tamelijk warm klimaat.

De traditionele olijventeelt van het geografische gebied werd oorspronkelijk gekenmerkt door de overheersende aanwezigheid van de inheemse variëteiten Cellina di Nardò en Ogliarola leccese, die bepalend waren voor de karakteristieke kwaliteiten van de olie die al decennialang werd geproduceerd.

De veranderde fytopathologische omstandigheden in de regio Salento, met de verspreiding van de bacterie *Xylella fastidiosa*, ondersoort *Pauca*, die bijzonder invasief bleek te zijn op de twee traditionele variëteiten van het gebied (Cellina di Nardò en Ogliarola salentina), hebben geen invloed gehad op de bereidheid van de sector om in het productiegebied oplossingen te zoeken, ondanks een periode van grote moeilijkheden voor de marktdeelnemers.

Al enkele jaren probeerden de marktdeelnemers de waardereferenties in het productdossier van de BOB “Terra d’Otranto” te vernieuwen, wat heeft geleid tot de mogelijkheid om de productie van olijven en olijfolie voort te zetten door middel van eerst twee, en later vier tolerante/resistente variëteiten. Deze variëteiten — Leccino, FS17, Lecciana en Leccio del Corno — verbeteren de kwaliteit en productiviteit en vergroten tegelijkertijd de ecologische duurzaamheid van de olijfolie die onder de BOB valt.

In dit verband moet worden gewezen op de bereidheid en de vooruitziendheid van de marktdeelnemers van de groepering van de olie met de BOB “Terra d’Otranto”, die oplossingen hebben gezocht om de gecertificeerde olijventeelt in Salento nieuw leven in te blazen. Deze aanpak is, met volledige inachtneming van de geschiedenis, de waarden en het grondgebied, gericht op de verdere ontwikkeling van de olijventeelt, waarvoor het noodzakelijk is om aan de traditionele variëteiten geleidelijk cultivars toe te voegen die tolerant/resistent zijn gebleken tegen *Xylella*,

zonder daarbij iets te veranderen aan de historische context en de geografische traditie van het betrokken gebied. Salento, met name wat de BOB “Terra d’Otranto” betreft, is en blijft altijd een productiegebied dat wordt gekenmerkt door een specifieke extra olijfolie van eerste persing en vooral door een keten van producenten, verwerkers en bottelaars met dezelfde agro-industriële knowhow en dezelfde gemeenschappelijke band met het referentiegebied.

Bovendien staat vast dat de kwaliteit van de extra olijfolie van eerste persing slechts gedeeltelijk wordt bepaald door het genotype, aangezien de kwaliteit sterk samenhangt met de wisselwerking tussen het genotype, de omgeving en de productiemiddelen van de marktdeelnemers in het gebied, zowel in de productiefase als in de verwerkingsfase van het product.

Dankzij de combinatie van natuurlijke factoren — specifieke bodem- en klimatologische omstandigheden — en menselijke factoren — knowhow van agronomische en technologische praktijken die zijn aangepast aan de specifieke kenmerken van het gebied — kan met de vier in het afgebakende gebied van de BOB geteelde variëteiten een product worden verkregen met specifieke commerciële, chemische en sensorische kenmerken die homogeen en duidelijk herkenbaar zijn en die vergelijkbaar zijn met de reeds in het productdossier beschreven kenmerken.

In de wetenschappelijke literatuur is immers uitgebreid aangetoond dat de omgevingsomstandigheden van invloed zijn op het gehalte aan zuren en veel verbindingen van de onverzeepbare fractie van de olie, waaronder het gehalte aan polyfenolen en vluchtige stoffen, die sterk samenhangen met de gemiddelde temperatuur en neerslag.

De opnemings van de vier nieuwe variëteiten verandert dan ook niets aan de basiskenmerken van de BOB "Terra d'Otranto", die identiek blijven aan de kenmerken die ten tijde van de eerste erkenning zijn geverifieerd, zolang de geografische omstandigheden en de natuurlijke en menselijke factoren ongewijzigd blijven. Deze variëteiten vormen een aanvulling op de vanouds geteelde variëteiten en zorgen ervoor dat het product interessantere kenmerken tot uitdrukking kan brengen, die met name nuttig zijn voor de verdere kwalitatieve ontwikkeling van de geproduceerde extra olijfolie van eerste persing, dankzij de invoering van specifieke technische, agronomische en kwalitatieve voorwaarden voor het product zelf, met inbegrip van de groeiende noodzaak om een ecologisch duurzame productie te waarborgen.

Ter ondersteuning van het feit dat de door de bodem- en klimatologische omstandigheden uitgeoefende milieudruk op de genetische component bepalend is voor de fenotypische expressie van de olijfbomen, is in de afgelopen tien jaar vastgesteld dat:

- organoleptisch gezien de vier variëteiten kenmerken hebben die sterk vergelijkbaar zijn met die van de traditionele cultivars, waardoor zeer harmonieuze en complexe oliën kunnen worden verkregen;
- de bodem- en klimatologische omstandigheden van het gebied van de BOB "Terra d'Otranto" een wezenlijke invloed hebben op de chemische en organoleptische kenmerken van de geproduceerde oliën;
- de vier variëteiten een hoge mate van aanpassingsvermogen hebben aan marginale bodems, die kenmerkend zijn voor een groot deel van het Salento-gebied, d.w.z. ondiepe bodems die veel grove elementen bevatten en een ondiepe worteldiepte hebben;
- de vier variëteiten een goede droogtebestendigheid hebben; met name Leccino en Lecciana zijn eveneens geschikt om zonder irrigatie te worden geteeld;
- het oliezuurgehalte van de oliën van de vier nieuwe variëteiten vergelijkbaar is met dat van de oliën die afkomstig zijn van de cultivars Cellina di Nardò en Ogliarola salentina;
- het moment waarop de olijven van de vier variëteiten worden geoogst, voldoet aan de bepalingen van het productdossier om de olie van de beste kwaliteit te verkrijgen."

De wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

ENIG DOCUMENT

"Terra d'Otranto"

EU-nr.: PDO-IT-1519-AM01 — 17.7.2025

BOB (X) BGA ()

1. Naam/Namen (van de BOB of de BGA)

"Terra d'Otranto"

2. Lidstaat of derde land

Italië

3. Beschrijving van het landbouwproduct of levensmiddel

3.1. Code van de gecombineerde nomenclatuur

• 15 — DIERLIJKE, PLANTAARDIGE OF MICROBIËLE VETTEN EN OLIËN EN DISSOCIATIEPRODUCTEN DAARVAN; BEWERKT SPIJSVET; WAS VAN DIERLIJKE OF VAN PLANTAARDIGE OORSPRONG

3.2. Beschrijving van het product waarvoor de in punt 1 vermelde naam van toepassing is

Extra olijfolie van eerste persing met de beschermde oorsprongsbenaming “Terra d’Otranto” moet bij het in de handel brengen de volgende kenmerken hebben:

— Organoleptische beoordeling:

kleur: groen of geel met een lichte, groene schijn;

fruitig: mediaan ≥ 1 ;

pikant: mediaan ≥ 1 ;

bitterheid: mediaan ≥ 1 .

Afhankelijk van de oogstperiode en de meest voorkomende variëteit wordt de fruitige smaak verrijkt door toetsen van olijfbladeren, vers gemaaid gras, kardoer, artisjok, cichorei, tomaat en bosvruchten.

— Chemische beoordeling:

maximale zuurgraad totaal, uitgedrukt in het gewicht aan oliezuur: ten hoogste 0,35 gram per 100 gram olie;

peroxidegetal: ≤ 12 mEq O₂.

3.3. Diervoeders (alleen voor producten van dierlijke oorsprong) en grondstoffen (alleen voor verwerkte producten)

De beschermde oorsprongsbenaming “Terra d’Otranto” is voorbehouden aan extra olijfolie van eerste persing die wordt geproduceerd van de volgende olijfvariëteiten, die alleen of in combinatie met andere olijfgaarden voorkomen: Cellina di Nardò, Ogliarola (plaatselijk bekend als Ogliarola Leccese of Ogliarola salentina), Leccino, FS17 (genaamd Favolosa), Lecciana, Leccio del Corno, tot een minimum van 60 %.

Andere in de gaard aanwezige variëteiten mogen ook worden gebruikt, mits zij niet meer dan 40 % uitmaken.

3.4. Specifieke onderdelen van het productieproces die in het afgebakende geografische gebied moeten plaatsvinden

De teelt, de productie en het persen van de olijven voor extra olijfolie van eerste persing “Terra d’Otranto” mogen uitsluitend plaatsvinden in het in punt 4 bedoelde geografische productiegebied.

3.5. Specifieke voorschriften betreffende het in plakken snijden, het raspen, het verpakken enz. van het product waarnaar de geregistreerde naam verwijst

Extra olijfolie van eerste persing “Terra d’Otranto” moet in de handel worden gebracht in recipiënten van glas, keramiek, staal, aluminium, blik of composiet-recipiënten van het type “bag-in-box”, met een inhoud van ten hoogste drie liter.

De gebruikte recipiënten moeten de olie in ieder geval kunnen beschermen tegen ultraviolette straling.

Extra olijfolie van eerste persing “Terra d’Otranto” moet worden verpakt binnen het geografische productiegebied om de oorsprong van het product beter te kunnen controleren en om te voorkomen dat het product buiten het gebied in bulk wordt vervoerd met als gevolg een verlies aan kwaliteit en aan intensiteit van de specifieke kenmerken als bedoeld in punt 3.2, met name de karakteristieke toetsen van kardoer/artisjok/cichorei van de olie “Terra d’Otranto”. Door de samenstelling van de olie, die wordt gekenmerkt door een hoog gehalte aan meervoudig onverzadigde vetzuren, bestaat het risico dat de organoleptische kwaliteiten en het typische karakter verloren gaan, wanneer de olie wordt blootgesteld aan zuurstof in de lucht tijdens het overgieten, pompen, vervoeren en lossen — handelingen die vaker plaatsvinden bij botteling buiten het productiegebied.

3.6. Specifieke voorschriften betreffende de etikettering van het product waarnaar de geregistreerde naam verwijst

Het is verboden aan de beschermde oorsprongsbenaming “Terra d’Otranto” een beschrijving toe te voegen die niet uitdrukkelijk in dit productdossier is opgenomen, met inbegrip van de bijvoeglijke naamwoorden “fine”, “scelto”, “selezionato” en “superiore” (fijn, kwaliteit, geselecteerd, superieur).

Het gebruik van namen, bedrijfsnamen en authentieke handelsmerken is toegestaan, mits deze de consument niet misleiden.

De andere geografische aanduidingen, die betrekking hebben op gemeenten of plaatsen waarvan de olijven afkomstig zijn, moeten in een ander lettertype worden aangebracht en ten hoogste half zo groot zijn als de lettertekens die worden gebruikt voor de beschermde oorsprongsbenaming "Terra d'Otranto".

De beschermde oorsprongsbenaming "Terra d'Otranto" moet met duidelijke, onuitwisbare lettertekens op het etiket worden aangebracht. De kleur moet duidelijk contrasteren met de kleur van het etiket en zodanig worden gekozen dat de naam goed kan worden onderscheiden van de overige aanduidingen op het etiket. Voor de benaming moeten ook de geldende wettelijke voorschriften inzake etikettering in acht worden genomen.

Het oogstjaar moet op het etiket worden vermeld.

4. **Beknpte beschrijving van het afgebakende geografische gebied**

Het productiegebied van olijven die bestemd zijn voor de productie van extra olijfolie van eerste persing "Terra d'Otranto" omvat olijfgaarden die voldoen aan de in het productdossier vastgestelde kwaliteitskenmerken en die zich bevinden op het gehele administratieve grondgebied van de gemeente Lecce; op het grondgebied van de provincie Tarente, met uitzondering van de volgende gemeenten: Ginosa, Laterza, Castellaneta, Palagianello, Palagiano, Mottola, Massafra, Crispiano, Statte en het deel van de gemeente Tarente dat in het kadaster is ingeschreven onder de letter A; en in de volgende gemeenten in de provincie Brindisi: Brindisi, Cellino S. Marco, Erchie, Francavilla Fontana, Latiano, Mesagne, Oria, Sandonaci, San Pancrazio Salentino, San Pietro Vernotico, Torchiariolo en Torre S. Susanna.

Het bovengenoemde geografische gebied strekt zich uit in een boog tussen de Ionische Zee en de Adriatische Zee, vanaf de heuvels van Le Murge in de provincie Tarente en de uiterste zuidoostelijke flanken van Le Murge in de provincie Brindisi via de Tavoliere di Lecce tot aan de Serre salentine, waar de beide zeeën samenkomen.

5. **Verband met het geografische gebied**

Het product dankt zijn eigenschappen aan de bijzondere bodemgesteldheid en klimatologische omstandigheden in het gebied: dankzij de omgevingsfactoren en de specifieke cultivars van dit gebied heeft de "Terra d'Otranto"-olie een heel eigen karakter.

De bodem is in grote lijnen opmerkelijk eenvormig en bestaat uit kalksteen uit het Krijt waarop tertiaire kalksteenlagen met kalkhoudende en zandige kleisedimenten uit het plioceen en het pleistoceen zich hebben afgezet. De bodem bestaat uit bruine of rode aarde, vaak in afwisselende lagen, op rotsen van kalksteen.

Wat het reliëf betreft, wordt het gebied gekenmerkt door uitgestrekte vlaktes die worden begrensd en onderbroken door zacht glooiende lage heuvels. Het productiegebied heeft geen waterlopen aan de oppervlakte, maar een uitgebreid ondergronds watersysteem, waardoor de gehele regio duidelijk een karstgebied is. Omdat het gebied op een lage breedtegraad aan de kust ligt, heeft het een mild, tamelijk warm klimaat.

De traditionele olijventeelt van het geografische gebied werd oorspronkelijk gekenmerkt door de overheersende aanwezigheid van de inheemse variëteiten Cellina di Nardò en Ogliarola leccese, die bepalend waren voor de karakteristieke kwaliteiten van de olie die al decennialang werd geproduceerd.

De veranderde fytopathologische omstandigheden in de regio Salento, met de verspreiding van de bacterie *Xylella fastidiosa*, ondersoort *Pauca*, die bijzonder invasief bleek te zijn op de twee traditionele variëteiten van het gebied (Cellina di Nardò en Ogliarola salentina), heeft geen invloed gehad op de bereidheid van de sector om in het productiegebied oplossingen te zoeken, ondanks een periode van grote moeilijkheden voor de marktdeelnemers.

Al enkele jaren probeerden de marktdeelnemers de waardereferenties in het productdossier van de BOB "Terra d'Otranto" te vernieuwen, wat heeft geleid tot de mogelijkheid om de productie van olijven en olijfolie voort te zetten door middel van eerst twee, en later vier tolerante/resistente variëteiten. Deze variëteiten — Leccino, FS17, Lecciana en Leccio del Corno — verbeteren de kwaliteit en productiviteit en vergroten tegelijkertijd de ecologische duurzaamheid van de olijfolie die onder de BOB valt.

In dit verband moet worden gewezen op de bereidheid en de scherpzinnigheid van de marktdeelnemers van de groepering van de olie met de BOB "Terra d'Otranto", die oplossingen hebben gezocht om de gecertificeerde olijventeelt in Salento nieuw leven in te blazen. Deze aanpak is, met volledige inachtneming van de geschiedenis, de waarden en het grondgebied, gericht op de verdere ontwikkeling van de olijventeelt, waarvoor het noodzakelijk is om aan de traditionele variëteiten geleidelijk cultivars toe te voegen die tolerant/resistent zijn gebleken tegen *Xylella*, zonder daarbij iets te veranderen aan de historische context en de geografische traditie van het betrokken gebied. Salento, met name wat de BOB "Terra d'Otranto" betreft, is en blijft altijd een productiegebied dat wordt gekenmerkt door een specifieke extra olijfolie van eerste persing en vooral door een keten van producenten, verwerkers en bottelaars met dezelfde agro-industriële knowhow en dezelfde gemeenschappelijke band met het referentiegebied.

Bovendien staat vast dat de kwaliteit van de extra olijfolie van eerste persing slechts gedeeltelijk wordt bepaald door het genotype, aangezien de kwaliteit sterk samenhangt met de wisselwerking tussen het genotype, de omgeving en de productiemiddelen van de marktdeelnemers in het gebied, zowel in de productiefase als in de verwerkingsfase van het product.

Dankzij de combinatie van natuurlijke factoren — specifieke bodem- en klimatologische omstandigheden — en menselijke factoren — knowhow van agronomische en technologische praktijken die zijn aangepast aan de specifieke kenmerken van het gebied — kan met de vier in het afgebakende gebied van de BOB geteelde variëteiten een product worden verkregen met specifieke commerciële, chemische en sensorische kenmerken die homogeen en duidelijk herkenbaar zijn en die vergelijkbaar zijn met de reeds in het productdossier beschreven kenmerken.

In de wetenschappelijke literatuur is immers uitgebreid aangetoond dat de omgevingsomstandigheden van invloed zijn op het gehalte aan zuren en veel verbindingen van de onverzeepbare fractie van de olie, waaronder het gehalte aan polyfenolen en vluchtige stoffen, die sterk samenhangen met de gemiddelde temperatuur en neerslag.

De opnemings van de vier nieuwe variëteiten verandert dan ook niets aan de basiskkenmerken van de BOB "Terra d'Otranto", die identiek blijven aan de kenmerken die ten tijde van de eerste erkenning zijn geverifieerd, zolang de geografische omstandigheden en de natuurlijke en menselijke factoren ongewijzigd blijven. Deze variëteiten vormen een aanvulling op de vanouds geteelde variëteiten en zorgen ervoor dat het product interessantere kenmerken tot uitdrukking kan brengen, die met name nuttig zijn voor de verdere kwalitatieve ontwikkeling van de geproduceerde extra olijfolie van eerste persing, dankzij de invoering van specifieke technische, agronomische en kwalitatieve voorwaarden voor het product zelf, met inbegrip van de groeiende noodzaak om een ecologisch duurzame productie te waarborgen.

Ter ondersteuning van het feit dat de door de bodem- en klimatologische omstandigheden uitgeoefende milieudruk op de genetische component bepalend is voor de fenotypische expressie van de olijfbomen, is in de afgelopen tien jaar vastgesteld dat:

- organoleptisch gezien de vier variëteiten kenmerken hebben die sterk vergelijkbaar zijn met die van de traditionele cultivars, waardoor zeer harmonieuze en complexe oliën kunnen worden verkregen;
- de bodem- en klimatologische omstandigheden van het gebied van de BOB "Terra d'Otranto" een wezenlijke invloed hebben op de chemische en organoleptische kenmerken van de geproduceerde oliën;
- de vier variëteiten een hoge mate van aanpassingsvermogen hebben aan marginale bodems, die kenmerkend zijn voor een groot deel van het Salento-gebied, d.w.z. ondiepe bodems die veel grove elementen bevatten en een ondiepe worteldiepte hebben;
- de vier variëteiten een goede droogtebestendigheid hebben; met name Leccino en Lecciana zijn eveneens geschikt om zonder irrigatie te worden geteeld;
- het oliezuurgehalte van de oliën van de vier nieuwe variëteiten vergelijkbaar is met dat van de oliën die afkomstig zijn van de cultivars Cellina di Nardò en Ogliarola salentina;
- het moment waarop de olijven van de vier variëteiten worden geoogst, voldoet aan de bepalingen van het productdossier om de olie van de beste kwaliteit te verkrijgen.

Verwijzing naar de bekendmaking van het productdossier

<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>