C/2025/5427

8.10.2025 г.

Публикуване на съобщение за одобрено стандартно изменение в продуктовата спецификация на географско означение в съответствие с член 5, параграф 4 от Делегиран регламент (ЕС) 2025/27 на Комисията [1]

(C/2025/5427)

СЪОБЩЕНИЕ ЗА ОДОБРЕНИЕТО НА СТАНДАРТНО ИЗМЕНЕНИЕ

(член 24 от Регламент (ЕС) 2024/1143)

„Terra d'Otranto“

ЕС №: PDO-IT-1519-AM01 — 17.7.2025 г.

1. **Наименование на продукта**

„Terra d'Otranto“

2. **Вид на географското означение**

☒ Защитено наименование за произход (ЗНП)

☐ Защитено географско указание (ЗГУ)

☐ Географско указание (ГУ)

3. **Сектор**

☒ Селскостопански продукти

☐ Вина

☐ Спиртни напитки

4. **Държава членка, към която принадлежи географският район**

Италия

5. **Орган на държавата членка, който съобщава за стандартното изменение**

Министерство на селското стопанство, продоволствената независимост и горите

6. **Изпълняване на условията за стандартно изменение**

Измененията попадат в обхвата на определението за стандартно изменение, тъй като не включват промяна в наименованието или употребата на наименованието, не създават риск от обезсилване на връзката, не водят до допълнителни ограничения по отношение на предлагането на продукта на пазара.

7. **Описание на одобреното изменение/одобрените изменения**

1. *Изменението засяга член 7 от продуктовата спецификация и точка 3.2 от единния документ („Описание на продукта“).*

— Описанието на „Terra d'Otranto“ е адаптирано, за да се приведе в съответствие с новото законодателство на ЕС относно маслиновото масло и въвеждането на 4 нови сорта.

— Стойностите на линоловата, линоленовата и олеиновата киселина и на кампестерола са премахнати като предписателни параметри.

— Максималната киселинност, изразена като олеинова киселина, е намалена от 0,8 g на 100 g масло на 0,35 g на 100 g масло.

[1] Делегиран регламент (ЕС) 2025/27 на Комисията от 30 октомври 2024 г. за допълване на Регламент (ЕС) 2024/1143 на Европейския парламент и на Съвета с правила относно регистрацията и защитата на географски означения, храни с традиционно специфичен характер и незадължителни термини за качество и за отмяна на Делегиран регламент (ЕС) № 664/2014 (ОВ L, 2025/27, 15.1.2025 г., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Нов текст:

Член 7

Характеристики при предлагане за консумация

При пускането му на пазара необработеното маслиново масло „extra virgin“ със защитено наименование за произход „Terra d'Otranto“ трябва да притежава следните характеристики:

— Органолептична оценка:

цвят: зелен или жълт, с леки зеленикави оттенъци;

плодов аромат: медиана ≥ 1;

пикантност: медиана ≥ 1;

горчивина: медиана ≥ 1;

Освен това, в зависимост от времето на прибиране на реколтата и преобладаващите сортове, плодовият аромат се допълва от нотка на маслинови листа, прясно окосена трева, кардун, артишок, цикория, домати и горски плодове.

— Химична оценка

Обща максимална киселинност като тегло, непревишаваща 0,35 g олеинова киселина на 100 g масло;

пероксидна стойност — < = 12 meq O2.

Изменението засяга единния документ.

2. *Изменението засяга член 2 от продуктовата спецификация и точка 3.3 от единния документ относно въвеждането на нови сортове.*

Въведени са четири нови сорта (Leccino, FS17, Lecciana и Leccio del Corno), които въз основа на решенията на Фитосанитарната обсерватория съгласно член 5, параграф 2 от Решение за изпълнение (ЕС) 2015/789 на Европейската комисия от 18.5.2015 г. са разрешени като сортове, които са устойчиви/толерантни към *Xylella fastidiosa*.

Нов текст:

„Член 2

Сортове маслини

Защитеното наименование за произход „Terra d'Otranto“ може да се използва само за необработено маслиново масло „extra virgin“, получено от следните сортове маслини, засадени в маслиновите насаждения, самостоятелно или в комбинация: Cellina di Nardò, Ogliarola (известен на местно равнище като Ogliarola leccese или salentina), Leccino, FS17 (известен като Favolosa), Lecciana и Leccio del Corno — най-малко 60 %.

Може да се използват и други сортове, които се срещат в насажденията, при условие че не представляват повече от 40 %“.

Изменението засяга единния документ.

3. *Това изменение засяга члена от продуктовата спецификация, свързан с доказателството за произход.*

Добавен е специален член относно доказателството за произход, който не е включен в продуктовата спецификация, с цел привеждане в съответствие с разпоредбите на регламента на Общността.

Въведен е следният член:

„Член 4

Доказателство за произход

Всеки етап от производствения процес се наблюдава, като за всеки един етап се записват количествата на входа и изхода. Проследимостта на продукта е гарантирана благодарение на вписването на производителите на маслини (земеделски стопанства), на предприятията за пресоване, на опаковчиците и на посредниците в съответните регистри, управлявани от контролния орган. Всички физически или юридически лица, вписани в съответните регистри, са обект на проверки от страна на контролния орган съгласно спецификацията за производство и програмата за контрол“.

Изменението не засяга единния документ.

4. *Изменението засяга член 5 от продуктовата спецификация относно начина на производство, и по-специално характерните особености на отглеждането.*

— Въведено е определение за земеделски парцели за отглеждане на маслини и е установен минимален размер на маслиновите насаждения.

— Максималното производство на хектар е увеличено от 12 000 kg на хектар на 15 000 kg на хектар.

— Контролният орган ще извършва приблизителна оценка преди прибирането на максималното производство на маслини от площите, предназначени за производството на „Terra d'Otranto“.

Нов текст:

„Член 5

Характеристики на отглеждането

1) За целите на настоящата продуктова спецификация:

— земеделските парцели за отглеждане на маслини се състоят от един или повече териториално свързани кадастрални парцели за отглеждане на маслини;

— маслиновите насаждения се състоят от един или повече земеделски парцели.

2) Условията на околната среда и условията за отглеждане на маслиновите насаждения, предназначени за производството на необработеното маслиново масло „extra virgin“, посочено в член 1, са тези, които придават на маслините и на полученото от тях масло специфичните качествени характеристики.

Растенията трябва да се подрязват най-малко веднъж годишно. Най-малко два пъти годишно се извършват косене, плитка оран и брануване.

Растенията трябва да са равномерно разпределени по цялата площ на земеделския парцел за отглеждане на маслини.

Минималният размер на маслиновите насаждения трябва да е 1 ha.

По растенията не трябва да има значителни щети в резултат на болести по растенията, които могат да нарушат производителността им с повече от 30 %, с изключение на растенията с изрязани корони и присадени със сортове, разрешени съгласно настоящата спецификация.

3) Реколтата от маслини, предназначени за производството на необработеното маслиново масло „extra virgin“ със защитено наименование за произход, посочено в член 1, трябва да се прибира до 15 ноември всяка година.

4) Максималното производство на маслини от земеделските парцели за отглеждане на маслини, предназначени за производството на необработеното маслиново масло „extra virgin“ със защитено наименование за произход, посочено в член 1, не може да превишава 15 000 kg на хектар.

5) Преди прибирането на реколтата контролният орган извършва приблизителна оценка на максималното производство на маслини от земеделските парцели, предназначени за производството на необработеното маслиново масло „extra virgin“ с наименование за произход, спрямо референтния вегетационен сезон за маслото, с допустимо отклонение от 15 %.

Приблизителната оценка на максималното производство се извършва със съгласието на производителя на маслини в съответствие със сроковете и процедурите, определени в плана за инспекции.

Добивът на масло от плодовете не може да надвишава 20 %“.

Изменението не засяга единния документ.

5. *Изменението засяга член 6 от продуктовата спецификация относно начина на производство, и по-специално условията на извличане на маслото.*

— Времето, в рамките на което трябва да се извърши извличането на маслото, е намалено от 48 на 24 часа.

— Установено е минималното количество на всяка партида за пресоване.

По-долу са дадени точки 4 и 6 от член 6 (точките, които се изменят):

4) Маслото трябва да бъде извлечено в рамките на 24 часа след прибирането на реколтата от маслини.

6) Минималното количество на всяка партида пресовани маслини, подходящи за ЗНП, трябва да е не по-малко от 15 квинтала, за да може полученото масло да бъде регистрирано като „потенциално ЗНП“.

Изменението не засяга единния документ.

6. *Изменението се отнася до член 8 от продуктовата спецификация и до точка 3.5 от единния документ относно опаковането.*

— Диапазонът на разрешените съдове за опаковането на продукта е разширен.

Нов текст:

Необработеното маслиново масло „extra virgin“ „Terra d'Otranto“ трябва да се предлага на пазара в съдове от стъкло, керамика, стомана, алуминий, ламарина или композитни съдове тип „торба в кутия“, с вместимост не повече от 3 l.

Във всички случаи използваните съдове трябва да предпазват маслото от ултравиолетовите лъчи.

Изменението засяга единния документ.

7. *Настоящото изменение се отнася до член 8 от продуктовата спецификация и до точка 3.6 от единния документ.*

Членът относно етикетирането е преработен, като е заличена точката, уреждаща използването върху етикетите на наименованията на стопанствата, кооперативите и чифлиците и тяхното местоположение, тъй като през годините тази разпоредба е създала различни проблеми при тълкуването.

Член 8 относно етикетирането е даден по-долу:

„Забранява се добавянето на каквото и да било описание на защитеното наименование за произход „Terra d'Otranto“, което не е изрично предвидено в продуктовата спецификация, включително на прилагателните „фин“, „избран“, „селекциониран“ или „превъзходен“.

Позволено е добросъвестното използване на имена, фирмени наименования, частни марки, доколкото не са с рекламна цел и не е възможно да въведат потребителя в заблуждение.

Използването на други географски указания, отнасящи се до общини и местности, от които са получени маслините, трябва да бъде изписано с шрифт, който не е по-голям от използвания за защитеното наименование за произход „Terra d'Otranto“.

Името на защитеното наименование за произход „Terra d'Otranto“ трябва да фигурира върху етикета с ясни и незаличими букви с висококонтрастен цвят спрямо цвета на етикета, така че да може да бъде ясно разграничено от всички указания, които се съдържат върху етикета. Обозначаването на маслото трябва да съблюдава също така нормите за етикетиране, предвидени от действащото законодателство.

Върху етикета на продукта трябва да се посочи и годината на бране“.

Изменението засяга единния документ.

8. *Това изменение се отнася до член 9 от продуктовата спецификация и до точка 5 от единния документ (Връзка с географския район).*

— Текстът относно връзката с географския район е преработен, за да бъде приведен в съответствие с въвеждането на четирите сорта и с новата ситуация, възникнала в района на производство на ЗНП „Terra d'Otranto“ поради *Xylella fastidiosa*.

Текстът относно връзката с географския район е даден по-долу:

„Характеристиките на продукта се дължат на специфичните почвено-климатични условия: факторите на околната среда и култиварите, които са специфични за тази територия, придават отличителен характер на маслото „Terra d'Otranto“.

Земите, макар и обширни, са като цяло хомогенни; те са образувани от варовици от кредния период, върху които са отложени варовикови слоеве от терциера с варовикови и песъчливо-глинести седименти от плиоцена и плейстоцена; спадат към кафявите или червените почви, които често се срещат под формата на редуващи се слоеве върху варовикови скали.

От гледна точка на релефа районът се характеризира с обширни равнини, чиито граници са очертани и прекъснати от ниски заоблени хълмове. В района няма повърхностни водни потоци, но има широка мрежа от подземни водни запаси, която придава на цялата област ясно изразен карстов характер. Поради крайбрежното си разположение и малката надморска височина районът има мек до горещ климат.

Традиционното маслинопроизводство в географския район се характеризира с преобладаващото присъствие на местните сортове Cellina di Nardò и Ogliarola leccese, които доминират в производството на маслиново масло от десетилетия.

Положението със здравето на растенията в района на Саленто се променя с разпространението на подвидовете *Pauca* на бактерията *Xylella fastidiosa*, което засяга по-специално двата традиционни сорта, отглеждани там (Cellina di Nardò и Ogliarola salentina). След много труден период за операторите секторът започва да търси решения в рамките на самия район.

От години операторите се стремят да актуализират продуктовата спецификация на ЗНП „Terra d'Otranto“, в резултат на което производствената дейност в сектора на маслините и маслиновото масло понастоящем продължава първоначално с два, а вече и с четири сорта, които са устойчиви/толерантни към този вредител — Leccino, FS17, Lecciana и Leccio del Corno — с което се осигурява възможност за по-високо качество и добив, като същевременно маслото със ЗНП става по-устойчиво от екологична гледна точка.

Това свидетелства за готовността и предвидливостта на операторите в консорциума за производство на масло със ЗНП „Terra d'Otranto“ да търсят решения, които могат да съживят сертифицираното отглеждане на маслини в Саленто, при които макар и да се зачитат историята, ценностите и територията на района, се взема предвид и перспективата за по-нататъшно развитие, неизбежно водещо до постепенно интегриране на традиционните сортове и на култивари, които са доказали своята толерантност/устойчивост на *Xylella*.

Всичко това става възможно, без да е необходимо да се променят по никакъв начин историческата рамка и географските традиции на този район: Саленто, и по-специално ЗНП „Terra d'Otranto“, винаги е бил район на производство, характеризиращ се със специфично необработено маслиново масло „extra virgin“ и преди всичко със сектор, включващ производители, преработватели и бутилиращи предприятия със същия аграрно-промишлен капацитет и същата връзка със земята.

Качеството на необработеното маслиново масло „extra virgin“ се влияе само частично от генотипа, тъй като върху него оказват силно въздействие взаимодействията с околната среда и производствените ресурси на местните оператори по време както на етапа на производство, така и на етапа на преработка.

Комбинираното действие на природните фактори, състоящи се от специфичните почвено-климатични условия, и човешките фактори, състоящи се от познания, селскостопански практики и технологии, съобразени с особеностите на територията, води до продукт със специфични химични, органолептични и свързани с предлагането на пазара характеристики, еднакви и лесно разпознаваеми, сравними с описаните в продуктовата спецификация.

В научната литература има достатъчно доказателства, че условията на околната среда могат да повлияят на киселинния състав и на многобройните съединения на неосапуняемата фракция, по-специално на съдържанието на полифеноли и летливи съставки, върху които оказват силно влияние средната температура и валежите.

Това означава, че въвеждането на четирите нови сорта няма да промени основните характеристики на ЗНП „Terra d'Otranto“, които остават същите като първоначално признатите, непроменени от географски, природни и човешки фактори; тези сортове допълват предишните и дават възможност да се проявят стойности, които са от по-голям интерес и от изключителна полза за допълнителното подобряване на качеството на произвежданото необработено маслиново масло „extra virgin“, като се въвеждат специфични технически, агрономически и качествени условия за самия продукт, включително по отношение на засилената необходимост да се преследва екологично устойчиво производство.

В потвърждение на факта, че екологичният натиск, упражняван от почвените и климатичните условия върху генетичния компонент, предопределя фенотипната проява на растенията, през последното десетилетие беше установено, че:

— от органолептична гледна точка четирите сорта имат характеристики, много сходни с тези на традиционните култивари, като от тях се произвеждат много балансирани и комплексни масла;

— почвено-климатичните условия в района на ЗНП „Terra d'Otranto“ оказват значително въздействие върху химичните и органолептичните характеристики на произвежданите масла;

— четирите сорта имат висока степен на приспособимост към трудните за обработване почви, които съставляват голяма част от Саленто, т.е. плитки, скелетни, слабо плодородни почви;

— четирите сорта имат добра устойчивост на суша; по-специално Leccino и Lecciana са подходящи за отглеждане и в условия на засушаване;

— съдържанието на олеинова киселина в маслата, получени от четирите нови сорта, е подобно на това, получавано от Cellina di Nardò и Ogliarola salentina;

— моментът на бране на маслините и от четирите сорта е в съответствие с продуктовата спецификация, за да се получи масло с най-високо качество“.

Изменението засяга единния документ.

ЕДИНЕН ДОКУМЕНТ

„Terra d'Otranto“

ЕС №: PDO-IT-1519-AM01 — 17.7.2025 г.

ЗНП (X) ЗГУ ( )

1. **Наименование/наименования (на ЗНП или ЗГУ)**

„Terra d'Otranto“

2. **Държава членка или трета държава**

Италия

3. **Описание на селскостопанския продукт или храната**

3.1. *Код по Комбинираната номенклатура*

• 15 — МАЗНИНИ И МАСЛА ОТ ЖИВОТИНСКИ, РАСТИТЕЛЕН ИЛИ МИКРОБЕН ПРОИЗХОД И ПРОДУКТИ ОТ ТЯХНОТО РАЗПАДАНЕ; ОБРАБОТЕНИ МАЗНИНИ ЗА ХРАНИТЕЛНИ ЦЕЛИ; ВОСЪЦИ ОТ ЖИВОТИНСКИ ИЛИ РАСТИТЕЛЕН ПРОИЗХОД

3.2. *Описание на продукта, за който се отнася наименованието в точка 1*

При пускането му на пазара необработеното маслиново масло „extra virgin“ със защитено наименование за произход „Terra d'Otranto“ трябва да притежава следните характеристики:

— Органолептична оценка:

цвят: зелен или жълт, с леки зеленикави оттенъци;

плодов аромат: медиана ≥ 1;

пикантност: медиана ≥ 1;

горчивина: медиана ≥ 1.

Освен това, в зависимост от времето на прибиране на реколтата и преобладаващите сортове, плодовият аромат се допълва от нотка на маслинови листа, прясно окосена трева, кардун, артишок, цикория, домати и горски плодове.

— Химична оценка:

обща максимална киселинност като тегло, непревишаваща 0,35 g олеинова киселина на 100 g масло;

пероксидна стойност: <= 12 meq O2.

3.3. *Фуражи (само за продукти от животински произход) и суровини (само за преработени продукти)*

Защитеното наименование за произход „Terra d'Otranto“ може да се използва само за необработено маслиново масло „extra virgin“, получено от следните сортове маслини, засадени в маслиновите насаждения, самостоятелно или в комбинация: Cellina di Nardò, Ogliarola (известен на местно равнище като Ogliarola leccese или salentina), Leccino, FS17 (известен като Favolosa), Lecciana и Leccio del Corno — най-малко 60 %.

Може да се използват и други сортове, които се срещат в насажденията, при условие че не представляват повече от 40 %.

3.4. *Специфични етапи на производството, които трябва да бъдат осъществени в определения географски район*

Операциите по отглеждане, производство и пресоване на необработеното маслиново масло „extra virgin“ „Terra d'Otranto“ трябва да бъдат извършени изключително в географския район на производство, определен в точка 4.

3.5. *Специфични правила за рязане, настъргване, опаковане и др. на продукта, за който се отнася регистрираното наименование*

Необработеното маслиново масло „extra virgin“ „Terra d'Otranto“ трябва да се предлага на пазара в съдове от стъкло, керамика, стомана, алуминий, ламарина или композитни съдове тип „торба в кутия“, с вместимост не повече от 3 литра.

Във всички случаи използваните контейнери трябва да позволяват маслото да бъде предпазено от ултравиолетовите лъчи.

Опаковането на необработеното маслиново масло „extra virgin“ „Terra d'Otranto“ трябва да се извършва в географския район на производство, за да се гарантира по-добре контролът на произхода на продукта и за да не се допусне транспортирането му в наливно състояние извън географския район да доведе до влошаване и загуба на специфичните му характеристики, определени в предходната точка 3.2, по-специално на характерните за маслото „Terra d'Otranto“ нотки на кардун/артишок/цикория. Общият състав, характеризиращ се със значително съдържание на полиненаситени мастни киселини, предполага, че маслиновото масло ще загуби своите органолептични качества и типичност под въздействието на кислорода във въздуха по време на преливане, изпомпване, транспорт и разтоварване — операции, които се повтарят с голяма честота при евентуално бутилиране извън областта.

3.6. *Специфични правила за етикетиране на продукта, за който се отнася регистрираното наименование*

Забранява се добавянето на каквото и да било описание на защитеното наименование за произход „Terra d'Otranto“, което не е изрично предвидено в продуктовата спецификация, включително на прилагателните „фин“, „избран“, „селекциониран“ или „превъзходен“.

Позволено е добросъвестното използване на имена, фирмени наименования, частни марки, доколкото не са с рекламна цел и не е възможно да въведат потребителя в заблуждение.

Използването на други географски указания, отнасящи се до общини и местности, от които са получени маслините, трябва да бъде изписано с шрифт, който не е по-голям от използвания за защитеното наименование за произход „Terra d'Otranto“.

Името на защитеното наименование за произход „Terra d'Otranto“ трябва да фигурира върху етикета с ясни и незаличими букви с висококонтрастен цвят спрямо цвета на етикета, така че да може да бъде ясно разграничено от всички указания, които се съдържат върху етикета. Обозначаването на маслото трябва да съблюдава също така нормите за етикетиране, предвидени от действащото законодателство.

Върху етикета на продукта трябва да се посочи и годината на бране.

4. **Кратко определение на географския район**

Районът на производство на маслините, предназначени за приготвянето на необработеното маслиново масло „extra virgin“, включва площите с маслинови насаждения, от които се получават продукти, отговарящи на характеристиките по отношение на качеството, предвидени в настоящата спецификация, включително цялата територия на провинция Лече; провинция Таранто, с изключение на следните общини: Ginosa, Laterza, Castellaneta, Palagianello, Palagiano, Mottola, Massafra, Crispiano, Statte и частта от община Таранто, отбелязани в поземления регистър с буквата A, както и следните общини в провинция Бриндизи: Brindisi, Cellino S. Marco, Erchie, Francavilla Fontana, Latiano, Mesagne, Oria, Sandonaci, San Pancrazio Salentino, San Pietro Vernotico, Torchiarolo и Torre S. Susanna.

Този район се простира под формата на дъга между Йонийско и Адриатическо море, като започва от платото Murge в провинция Таранто и най-далечните склонове на Murge di Sud-Est в провинция Бриндизи, минава през равнината Таволиере ди Лече и достига до планинските възвишения Serre, където се сливат двете морета.

5. **Връзка с географския район**

Продуктът дължи своите особености на конкретните почвени и климатични условия: факторите на околната среда и култиварите, които са специфични за тази територия, придават отличителен характер на маслото „Terra d'Otranto“.

Земите, макар и обширни, са като цяло хомогенни; те са образувани от варовици от кредния период, върху които са отложени варовикови слоеве от терциера с варовикови и песъчливо-глинести седименти от плиоцена и плейстоцена; спадат към кафявите или червените почви, които често се срещат под формата на редуващи се слоеве върху варовикови скали.

От гледна точка на релефа районът се характеризира с обширни равнини, чиито граници са очертани и прекъснати от ниски заоблени хълмове. В района няма повърхностни водни потоци, но има широка мрежа от подземни водни запаси, която придава на цялата област ясно изразен карстов характер. Поради крайбрежното си разположение и малката надморска височина районът има мек до горещ климат.

Традиционното маслинопроизводство в географския район се характеризира с преобладаващото присъствие на местните сортове Cellina di Nardò и Ogliarola leccese, които доминират в производството на маслиново масло от десетилетия.

Положението със здравето на растенията в района на Саленто се променя с разпространението на подвидовете *Pauca* на бактерията *Xylella fastidiosa*, което засяга по-специално двата традиционни сорта, отглеждани там (Cellina di Nardò и Ogliarola salentina). След много труден период за операторите секторът започва да търси решения в рамките на самия район.

От години операторите се стремят да актуализират текста относно качеството в продуктовата спецификация на ЗНП, в резултат на което производствената дейност в сектора на маслините и маслиновото масло понастоящем продължава първоначално с два, а сега и с четири сорта, които са толерантни/устойчиви на този вредител — Leccino, FS17, Lecciana и Leccio del Corno — с което се осигурява възможност за по-високо качество и добив, като същевременно маслото със ЗНП става по-устойчиво от екологична гледна точка.

Това свидетелства за готовността и предвидливостта на операторите в консорциума за производство на масло със ЗНП „Terra d'Otranto“ да търсят решения, които могат да съживят сертифицираното отглеждане на маслини в Саленто, при които — макар и да се зачитат историята, ценностите и територията — се взема предвид и перспективата за по-нататъшно развитие, неизбежно водещо до постепенно интегриране на традиционните сортове и на култивари, които са доказали своята толерантност/устойчивост на *Xylella*.

Всичко това става възможно, без да е необходимо да се променят по никакъв начин историческата рамка и географските традиции на този район: Саленто, и по-специално ЗНП „Terra d'Otranto“, винаги е бил район на производство, характеризиращ се със специфично необработено маслиново масло „extra virgin“ и преди всичко със сектор, включващ производители, преработватели и бутилиращи предприятия със същия аграрно-промишлен капацитет и същата връзка със земята.

Качеството на необработеното маслиново масло „extra virgin“ се влияе само частично от генотипа, тъй като върху него оказват силно въздействие взаимодействията с околната среда и производствените ресурси на местните оператори по време както на етапа на производство, така и на етапа на преработка.

Комбинираното действие на природните фактори, състоящи се от специфичните почвено-климатични условия, и човешките фактори, състоящи се от познания, умения, селскостопански практики и технологии, съобразени с особеностите на територията, води до продукт със специфични химични, органолептични и свързани с предлагането на пазара характеристики, еднакви и лесно разпознаваеми, сравними с описаните в продуктовата спецификация.

В научната литература има достатъчно доказателства, че условията на околната среда могат да повлияят на киселинния състав и на многобройните съединения на неосапуняемата фракция, по-специално на съдържанието на полифеноли и летливи съставки, върху които оказват силно влияние средната температура и валежите.

Това означава, че въвеждането на четирите нови сорта няма да промени основните характеристики на ЗНП „Terra d'Otranto“, които остават същите като първоначално признатите, непроменени от географски, природни и човешки фактори; тези сортове допълват предишните и дават възможност да се проявят стойности, които са от по-голям интерес и от изключителна полза за допълнителното подобряване на качеството на произвежданото необработено маслиново масло „extra virgin“, като се въвеждат специфични технически, агрономически и качествени условия за самия продукт, включително по отношение на засилената необходимост да се преследва екологично устойчиво производство.

В потвърждение на факта, че екологичният натиск, упражняван от почвените и климатичните условия върху генетичния компонент, предопределя фенотипната проява на растенията, през последното десетилетие беше установено, че:

— от органолептична гледна точка четирите сорта имат характеристики, много сходни с тези на традиционните култивари, като от тях се произвеждат много балансирани и комплексни масла;

— почвено-климатичните условия в района на ЗНП „Terra d'Otranto“ оказват значително въздействие върху химичните и органолептичните характеристики на произвежданите масла;

— четирите сорта имат висока степен на приспособимост към трудните за обработване почви, които съставляват голяма част от Саленто, т.е. плитки, скелетни, слабо плодородни почви;

— четирите сорта имат добра устойчивост на суша; по-специално Leccino и Lecciana са подходящи за отглеждане и в условия на засушаване;

— съдържанието на олеинова киселина в маслата, получени от четирите нови сорта, е подобно на това, получавано от Cellina di Nardò и Ogliarola salentina;

— моментът на бране на маслините и от четирите сорта е в съответствие с продуктовата спецификация, за да се получи масло с най-високо качество.

Препратка към публикацията на продуктовата спецификация

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