C/2025/5427

8.10.2025

Offentliggørelse af meddelelsen om en godkendt standardændring af produktspecifikationen for en geografisk betegnelse i henhold til artikel 5, stk. 4, i Kommissionens delegerede forordning (EU) 2025/27 [1]

(C/2025/5427)

MEDDELELSE OM GODKENDELSE AF EN STANDARDÆNDRING

(Artikel 24 i forordning (EU) 2024/1143)

»Terra d'Otranto«

EU-nr.: PDO-IT-1519-AM01 — 17.7.2025

1. **Produktets betegnelse**

»Terra d'Otranto«

2. **Type geografisk betegnelse**

☒ Beskyttet oprindelsesbetegnelse (BOB)

☐ Beskyttet geografisk betegnelse (BGB)

☐ Geografisk betegnelse (GB)

3. **Sektor**

☒ Landbrugsprodukter

☐ Vin

☐ Spiritus

4. **Medlemsstat, som det geografiske område tilhører**

Italien

5. **Myndighed i medlemsstaten, der meddeler standardændringen**

MASAF [ministeriet for landbrug, fødevaresuveræniteten og skovbrug]

6. **Klassificering som standardændring**

Ændringerne er omfattet af definitionen på en standardændring, eftersom de ikke omfatter en ændring af betegnelsen eller af brugen af betegnelsen, ikke risikerer at ugyldiggøre tilknytningen og ikke medfører yderligere restriktioner for markedsføringen af produktet.

7. **Beskrivelse af den eller de godkendte ændringer**

1. *Denne ændring vedrører artikel 7 i produktspecifikationen og punkt 3.2 i enhedsdokumentet om beskrivelsen af produktet.*

— Beskrivelsen af »Terra d'Otranto« er blevet tilpasset for at bringe den i overensstemmelse med ny EU-lovgivning om olie og indførelsen af fire nye sorter.

— Værdierne for linolsyre, linolensyre, oliesyre og campesterol udgår som foreskrevne parametre.

— Det maksimale syreindhold udtrykt i oliesyre er blevet sat ned fra 0,8 g pr. 100 g olie til 0,35 g pr. 100 g olie.

[1] Kommissionen delegerede forordning (EU) 2025/27 af 30. oktober 2024 til supplering af Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) 2024/1143 med regler angående registreringen og beskyttelsen af geografiske betegnelser, garanterede traditionelle specialiteter og fakultative kvalitetsudtryk og om ophævelse af delegeret forordning (EU) nr. 664/2014 (EUT L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Ny version:

Artikel 7

Kendetegn ved forbrug

Ekstra jomfruolie med den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Terra d'Otranto« skal ved markedsføringen have følgende egenskaber:

— Organoleptisk vurdering:

Farve: grøn eller gul med svage grønne undertoner

Frugtagtig karakter: median ≥ 1

Skarphed: median ≥ 1

Bitterhed: median ≥ 1

Derudover suppleres den frugtagtige karakter alt efter høsttidspunktet og forekomsten af sorter med noter af olivenblade, nyslået græs, kardon, artiskok, cikorie, tomat og skovfrugter.

— Kemisk vurdering:

Et totalt syreindhold i vægt på højst 0,35 g oliesyre pr. 100 g olie

Peroxidtal: < = 12 meq O2.

Ændringen berører enhedsdokumentet.

2. *Denne ændring vedrører artikel 2 i produktspecifikationen og punkt 3.3 i enhedsdokumentet om medtagelsen af nye sorter.*

Der er medtaget fire nye sorter (Leccino, FS17, Lecciana og Leccio del Corno), som på grundlag af plantesundhedsobservatoriets afgørelser i henhold til artikel 5, stk. 2, i Europa-Kommissionens gennemførelsesafgørelse (EU) 2015/789 af 18. maj 2015 er blevet godkendt som resistente/tolerante over for *Xylella fastidiosa*.

Ny version:

»Artikel 2

Olivensorter

Den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Terra d'Otranto« må kun anvendes for ekstra jomfruolie fremstillet af følgende olivensorter, som er plantet i olivenlunde, enten alene eller i kombination: Cellina di Nardò, Ogliarola (lokalt kendt som Ogliarola leccese eller salentina), Leccino, FS17 (kendt som Favolosa), Lecciana og Leccio del Corno, som skal udgøre mindst 60 %.

Der kan også anvendes andre sorter, som dyrkes i olivenlunden, når blot de ikke udgør mere end 40 %.«

Ændringen berører enhedsdokumentet.

3. *Denne ændring vedrører artiklen i produktspecifikationen om bevis for oprindelse.*

Der er tilføjet en specifik artikel om bevis for oprindelse, som ikke var medtaget i produktspecifikationen, for at bringe den i overensstemmelse med bestemmelserne i EU-forordningen.

Følgende artikel er blevet medtaget:

»Artikel 4

Bevis for oprindelse

Alle faser af produktionsprocessen overvåges, og alt input og output registreres. Produktets sporbarhed sikres ved at opføre olivendyrkerne (landbrugsbedrifterne), presningsvirksomhederne, emballeringsvirksomhederne og mellemhandlerne i særlige registre, der føres af kontrolorganet. Alle fysiske og juridiske personer, der er opført i de relevante registre, kontrolleres af kontrolorganet i overensstemmelse med betingelserne i produktspecifikationen og den tilsvarende kontrolplan.«

Ændringen berører ikke enhedsdokumentet.

4. *Denne ændring vedrører artikel 5 i produktspecifikationen om produktionsmetoden og navnlig dyrkningsegenskaberne.*

— Der er indført en definition af olivendyrkningsarealer, og der er fastsat en minimumsstørrelse for olivenlunde.

— Den maksimale produktion pr. hektar er blevet sat op fra 12 000 kg pr. hektar til 15 000 kg pr. hektar.

— Kontrolorganet foretager et skøn, inden den maksimale olivenproduktion høstes på de arealer, der er bestemt til produktion af »Terra d'Otranto«.

Ny version:

»Artikel 5

Dyrkning

1) I denne produktspecifikation forstås ved:

— olivendyrkningsareal: en eller flere sammenhængende matrikelopførte parceller til olivendyrkning

— olivenlund: et eller flere olivendyrkningsarealer.

2) Miljø- og vækstbetingelserne for de olivenlunde, der er beregnet til produktion af den i artikel 1 omhandlede ekstra jomfruolie, er dem, der giver olivenerne og den deraf fremstillede olie deres specifikke kvalitetskendetegn.

Planterne skal beskæres mindst en gang om året. Slåning, overfladisk pløjning og harvning skal foretages mindst to gange om året.

Planterne skal være jævnt fordelt over hele olivendyrkningsarealet.

Olivenlunden skal have en minimumsstørrelse på 1 hektar.

Planterne må ikke have betydelige skader som følge af plantesygdomme, der kan forringe deres produktivitet med over 30 %, med undtagelse af planter, som er stynet og podet med sorter, der er tilladt i henhold til denne produktspecifikation.

3) Oliven, der er beregnet til produktion af ekstra jomfruolie med den beskyttede oprindelsesbetegnelse, jf. artikel 1, skal høstes senest den 15. november hvert år.

4) Den maksimale produktion af oliven fra olivendyrkningsarealer, der anvendes til produktion af ekstra jomfruolie med den beskyttede oprindelsesbetegnelse, jf. artikel 1, må ikke overstige 15 000 kg pr. hektar.

5) Før høsten foretager kontrolorganet et skøn over den maksimale produktion af oliven fra arealer, der er beregnet til produktion af ekstra jomfruolie med oprindelsesbetegnelsen, for den pågældende olivendyrkningssæson, med en margen på 15 %.

Skønnet over den maksimale produktion foretages efter aftale med olivendyrkeren og i overensstemmelse med de tidsplaner og procedurer, der er fastsat i kontrolplanen.

Olieudbyttet i forhold til oliven må ikke overstige 20 %.«

Ændringen berører ikke enhedsdokumentet.

5. *Denne ændring vedrører artikel 6 i produktspecifikationen om produktionsmetoden og navnlig olieudvindingsmetoderne.*

— Den tidsramme, som olieudvindingen skal finde sted inden for, er blevet reduceret fra 48 til 24 timer.

— Minimumsmængden for hvert parti til presning er blevet fastsat.

Punkt 4 og 6 i artikel 6 (de punkter, der er genstand for ændring) er anført nedenfor:

4) Olien skal udvindes senest 24 timer efter, at olivenerne er høstet.

6) Minimumsmængden af hvert parti oliven til presning, der er egnet til fremstilling af den beskyttede oprindelsesbetegnelse, må ikke være under 15 hkg, for at den fremstillede olie kan registreres som »potentiel beskyttet oprindelsesbetegnelse«.

Ændringen berører ikke enhedsdokumentet.

6. *Denne ændring vedrører artikel 8 i produktspecifikationen og punkt 3.5 i enhedsdokumentet om emballering.*

— Udvalget af beholdere, der er tilladt til emballering af produktet, er blevet udvidet.

Ny version:

»Terra d'Otranto« ekstra jomfruolie skal bringes i omsætning i beholdere af glas, keramik, stål, aluminium, hvidblik eller bag-in-box-beholdere af kompositmateriale med en kapacitet på højst 3 liter.

De anvendte beholdere skal under alle omstændigheder beskytte olien mod ultraviolette stråler.

Ændringen berører enhedsdokumentet.

7. *Denne ændring vedrører artikel 8 i produktspecifikationen og punkt 3.6 i enhedsdokumentet.*

Artiklen om mærkning er blevet omarbejdet, og punktet om anvendelsen af navne på bedrifter, godser og gårde samt deres beliggenhed på etiketterne udgår, da denne bestemmelse har skabt forskellige fortolkningsproblemer gennem årene.

Artikel 8 om mærkning er gengivet nedenfor:

»Det er forbudt at tilføje enhver beskrivelse, der ikke udtrykkeligt er taget højde for i denne produktspecifikation, til den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Terra d'Otranto«, herunder adjektiverne »fin«, »udsøgt«, »udvalgt« eller »af særlig høj kvalitet«.

Det er tilladt at anvende navne, firmanavne og mærker, når blot de ikke er af anprisende karakter eller vildleder forbrugeren.

Anvendelsen af andre geografiske betegnelser, der henviser til de kommuner og lokaliteter, som olivenerne stammer fra, skal angives med en anden skrifttype, som ikke må være større end den, der anvendes til den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Terra d'Otranto«.

Den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Terra d'Otranto« skal angives på etiketten med tydelige bogstaver, der ikke kan slettes, og med en farve, som står i stærk kontrast til etikettens farve, så betegnelsen tydeligt kan skelnes fra de øvrige oplysninger på etiketten. De etiketter, der anvendes til betegnelsen, skal også være i overensstemmelse med mærkningsreglerne i den gældende lovgivning.

Høståret skal være angivet på etiketten.«

Ændringen berører enhedsdokumentet.

8. *Denne ændring vedrører artikel 9 i produktspecifikationen og punkt 5 i enhedsdokumentet om tilknytningen.*

— Teksten om tilknytningen er blevet omarbejdet for at bringe den i overensstemmelse med indførelsen af de fire sorter og den nye situation, der er opstået i produktionsområdet for den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Terra d'Otranto« som følge af forekomsten *Xylella fastidiosa*.

Teksten om tilknytningen har følgende ordlyd:

»Produktets egenskaber skyldes de særlige jordbunds- og klimaforhold: Områdets miljøfaktorer og specifikke sorter giver »Terra d'Otranto«-olie et karakteristisk særpræg.

Arealerne er vidtstrakte, men i det store og hele ensartede. De stammer fra kalksten fra Kridttiden, hvorpå der er aflejret lag af kalksten fra Tertiær med kalkholdige, sandede og lerholdige aflejringer fra Pliocæn og Pleistocæn. Der er tale om typer af brunjord eller rødjord, der ofte findes i skiftende lag oven på kalkstensklipper.

Topografisk er området kendetegnet ved vidtstrakte sletter, der afgrænses og gennembrydes af lave, bølgende bakker. Området mangler vandløb på overfladeniveau, men nyder godt af et betydeligt underjordisk netværk af vandløb, der giver hele regionen en udpræget karstkarakter. På grund af sin kystnære beliggenhed og lave højde over havet har området et mildt og varmt klima.

Olivendyrkningstraditionerne i dette område var oprindeligt kendetegnet ved, at de hjemmehørende sorter Cellina di Nardò og Ogliarola leccese dominerede olivenolieproduktionen i årtier.

Plantesundhedssituationen i Salento-området ændrede sig med spredningen af *Xylella fastidiosa* -bakterieunderarten *Pauca*, som især ramte de to traditionelle sorter, der blev dyrket her (Cellina di Nardò og Ogliarola salentina). Efter en meget udfordrende tid for aktørerne begyndte man inden for erhvervet at lede efter løsninger inden for selve området.

Aktørerne havde i flere år ønsket at ajourføre produktspecifikationen for den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Terra d'Otranto«, hvilket i dag har resulteret i fortsættelsen af produktionsaktiviteten i oliven- og olivenoliesektoren med først to og nu fire tolerante/resistente sorter – Leccino, FS17, Lecciana og Leccio del Corno – der giver en højere kvalitet og et større udbytte, samtidig med at BOB-olien bliver mere miljømæssigt bæredygtig.

Dette vidner om viljen og fremsynetheden hos aktørerne i konsortiet for olie med den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Terra d'Otranto« med hensyn til at lede efter løsninger, der kan genoplive den certificerede olivendyrkning i Salento, hvor man, samtidig med at regionens historie, værdier og område respekteres, ser frem til en yderligere udvikling, der uundgåeligt fører til, at de traditionelle sorter gradvist suppleres med sorter, som har vist sig at være tolerante/resistente over for *Xylella*.

Alt dette har været muligt uden at ændre de historiske rammer og geografiske traditioner i det pågældende område: Salento, og navnlig den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Terra d'Otranto«, har altid været et produktionsområde kendetegnet ved en særlig ekstra jomfruolie og først og fremmest ved en sektor bestående af producenter, forarbejdningsvirksomheder og aftapningsvirksomheder med den samme agroindustrielle kapacitet og det samme forhold til området.

Kvaliteten af en ekstra jomfruolie påvirkes kun delvist af genotypen, eftersom den i høj grad påvirkes af samspillet med miljøet og de lokale aktørers produktionsinput, både i produktions- og forarbejdningsfaserne.

Den kombinerede virkning af naturlige faktorer i form af de specifikke jordbunds- og klimaforhold og menneskelige faktorer i form af knowhow, landbrugspraksis og teknologi, der er tilpasset områdets særlige forhold, fører til et produkt med særlige kemiske, sensoriske og markedsføringsrelaterede egenskaber, som er ensartede og let identificerbare og kan sammenlignes med dem, der er beskrevet i produktspecifikationen.

Der er i den videnskabelige litteratur omfattende dokumentation for, at miljøforhold kan påvirke syresammensætningen og talrige forbindelser i den uforsæbelige fraktion, navnlig indholdet af polyfenoler og flygtige forbindelser, som i høj grad påvirkes af gennemsnitstemperaturen og nedbørsmængden.

Det betyder, at indførelsen af de fire nye sorter ikke ændrer de grundlæggende egenskaber ved den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Terra d'Otranto«, som forbliver de samme som dem, der oprindeligt blev anerkendt, og ikke ændres af geografiske, naturlige og menneskelige faktorer. Disse sorter supplerer de tidligere sorter og gør det muligt at udtrykke værdier, der er af stor interesse og yderst nyttige for den videre udvikling af kvaliteten af den fremstillede ekstra jomfruolie, med indførelsen af specifikke tekniske, agronomiske og kvalitative betingelser for selve produktet, herunder med hensyn til det stadig større behov for en miljømæssigt bæredygtig produktion.

Det er blevet bekræftet, at det miljømæssige pres fra jordbunds- og klimaforholdene på den genetiske komponent bestemmer planternes fænotypiske udtryk, og i løbet af det sidste årti er følgende blevet konstateret:

— Ud fra et organoleptisk synspunkt har de fire sorter egenskaber, der minder meget om de traditionelle sorters, og de giver meget harmoniske og komplekse olier.

— Jordbunds- og klimaforholdene i området for den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Terra d'Otranto« har en betydelig indvirkning på de fremstillede oliers kemiske og organoleptiske egenskaber.

— De fire sorter har en høj grad af tilpasningsevne på de marginale jorde, der udgør en stor del af Salento, dvs. overfladisk skeletjord med lav frugtbarhed.

— De fire sorter har god modstandsdygtighed over for tørke, og navnlig Leccino og Lecciana er også velegnede til tørre vækstbetingelser.

— Oliesyreindholdet i de olier, der udvindes af de fire nye sorter, svarer til det, der opnås med sorterne Cellina di Nardò og Ogliarola salentina.

— Høsttidspunktet for oliven fra alle fire sorter er i overensstemmelse med produktspecifikationen for at opnå olie af højeste kvalitet.«

Ændringen berører enhedsdokumentet.

ENHEDSDOKUMENT

»Terra d'Otranto«

EU-nr.: PDO-IT-1519-AM01 — 17.7.2025

BOB (X) BGB ( )

1. **Betegnelse (på BOB eller BGB)**

»Terra d'Otranto«

2. **Medlemsstat eller tredjeland**

Italien

3. **Beskrivelse af landbrugsprodukter eller fødevaren**

3.1. *Kode i den kombinerede nomenklatur*

• 15 — ANIMALSKE, VEGETABILSKE ELLER MIKROBIELLE FEDTSTOFFER OG OLIER SAMT DERES SPALTNINGSPRODUKTER; TILBEREDT SPISEFEDT; ANIMALSK OG VEGETABILSK VOKS

3.2. *Beskrivelse af produktet med betegnelsen i punkt 1*

Ekstra jomfruolie med den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Terra d'Otranto« skal ved markedsføringen have følgende egenskaber:

— Organoleptisk vurdering:

Farve: grøn eller gul med svage grønne undertoner

Frugtagtig karakter: median ≥ 1

Skarphed: median ≥ 1

Bitterhed: median ≥ 1

Derudover suppleres den frugtagtige karakter alt efter høsttidspunktet og forekomsten af sorter med noter af olivenblade, nyslået græs, kardon, artiskok, cikorie, tomat og skovfrugter.

— Kemisk vurdering:

Et totalt syreindhold i vægt på højst 0,35 g oliesyre pr. 100 g olie

Peroxidtal: < = 12 meq O2.

3.3. *Foder (kun for animalske produkter) og råvarer (kun for forarbejdede produkter)*

Den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Terra d'Otranto« må kun anvendes for ekstra jomfruolie fremstillet af følgende olivensorter, som er plantet i olivenlunde, enten alene eller i kombination: Cellina di Nardò, Ogliarola (lokalt kendt som Ogliarola leccese eller salentina), Leccino, FS17 (kendt som Favolosa), Lecciana og Leccio del Corno, som skal udgøre mindst 60 %.

Der kan også anvendes andre sorter, som dyrkes i olivenlunden, når blot de ikke udgør mere end 40 %.

3.4. *Specifikke etaper af produktionen, som skal finde sted i det afgrænsede geografiske område*

Dyrkningen, produktionen og presningen af »Terra d'Otranto« ekstra jomfruolie skal ske inden for det i punkt 4 fastlagte produktionsområde.

3.5. *Særlige regler for udskæring, rivning eller emballering osv. af det produkt, som betegnelsen henviser til*

»Terra d'Otranto« ekstra jomfruolie skal bringes i omsætning i beholdere af glas, keramik, stål, aluminium, hvidblik eller bag-in-box-beholdere af kompositmateriale med en kapacitet på højst 3 liter.

De anvendte beholdere skal under alle omstændigheder beskytte olien mod ultraviolette stråler.

»Terra d'Otranto« ekstra jomfruolie skal emballeres inden for det geografiske produktionsområde for at sikre, at produktets oprindelse kontrolleres, og undgå, at produktet transporteres i bulk uden for dette område, hvilket kan give ringere kvalitet og tab af specifikke egenskaber som beskrevet i punkt 3.2, navnlig oliens typiske egenskaber i form af noter af kardon/artiskok/cikorie. Oliens sammensætning, der er kendetegnet ved en betydelig grad af polyumættede fedtsyrer, gør, at den let mister organoleptisk kvalitet og særpræg, hvis den udsættes for luftens ilt, når den overføres, pumpes, transporteres og losses – hvilket er aktiviteter, der oftere finder sted, hvis emballeringen sker uden for produktionsområdet.

3.6. *Særlige regler for mærkning af det produkt, som betegnelsen henviser til*

Det er forbudt at tilføje enhver beskrivelse, der ikke udtrykkeligt er taget højde for i denne produktspecifikation, til den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Terra d'Otranto«, herunder adjektiverne »fin«, »udsøgt«, »udvalgt« eller »af særlig høj kvalitet«.

Det er tilladt at anvende navne, firmanavne og mærker, når blot de ikke er af anprisende karakter eller vildleder forbrugeren.

Anvendelsen af andre geografiske betegnelser, der henviser til de kommuner og distrikter, som olivenerne stammer fra, skal angives med en anden skrifttype, som ikke må være større end den, der anvendes til den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Terra d'Otranto«.

Den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Terra d'Otranto« skal angives på etiketten med tydelige bogstaver, der ikke kan slettes, og med en farve, som står i stærk kontrast til etikettens farve, så betegnelsen tydeligt kan skelnes fra de øvrige oplysninger på etiketten. De etiketter, der anvendes til betegnelsen, skal også være i overensstemmelse med mærkningsreglerne i den gældende lovgivning.

Høståret skal være angivet på etiketten.

4. Kort angivelse af det geografiske områdes afgrænsning

Produktionsområdet for oliven, der anvendes til fremstilling af »Terra d'Otranto« ekstra jomfruolie, omfatter olivendyrkningsarealer, der er i stand til at give produkter med de kvalitetsegenskaber, der er fastsat i denne produktspecifikation, herunder hele provinsen Lecce, provinsen Taranto med undtagelse af følgende kommuner: Ginosa, Laterza, Castellaneta, Palagianello, Palagiano, Mottola, Massafra, Crispiano, Statte og den del af kommunen Taranto, der i matrikelregistret er markeret med bogstavet A, samt følgende kommuner i provinsen Brindisi: Brindisi, Cellino S. Marco, Erchie, Francavilla Fontana, Latiano, Mesagne, Oria, Sandonaci, San Pancrazio Salentino, San Pietro Vernotico, Torchiarolo og Torre S. Susanna.

Ovennævnte geografiske område strækker sig i en bue mellem Det Ioniske Hav og Adriaterhavet fra *Murge*-plateauet i provinsen Taranto og fra de fjerneste skråninger på *Murge di Sud-Est* i provinsen Brindisi via Tavoliere di Lecce-sletten til *Serre*-bakkerne ved sammenløbet af Det Ioniske Hav og Adriaterhavet.

5. Tilknytning til det geografiske område

Produktets egenskaber skyldes de særlige jordbunds- og klimaforhold: Områdets miljøfaktorer og specifikke sorter giver »Terra d'Otranto«-olie et karakteristisk særpræg.

Arealerne er vidtstrakte, men i det store og hele ensartede. De stammer fra kalksten fra Kridttiden, hvorpå der er aflejret lag af kalksten fra Tertiær med kalkholdige, sandede og lerholdige aflejringer fra Pliocæn og Pleistocæn. Der er tale om typer af brunjord eller rødjord, der ofte findes i skiftende lag oven på kalkstensklipper.

Topografisk er området kendetegnet ved vidtstrakte sletter, der afgrænses og gennembrydes af lave, bølgende bakker. Området mangler vandløb på overfladeniveau, men nyder godt af et betydeligt underjordisk netværk af vandløb, der giver hele regionen en udpræget karstkarakter. På grund af sin kystnære beliggenhed og lave højde over havet har området et mildt og varmt klima.

Olivendyrkningstraditionerne i dette område var oprindeligt kendetegnet ved, at de hjemmehørende sorter Cellina di Nardò og Ogliarola leccese dominerede olivenolieproduktionen i årtier.

Plantesundhedssituationen i Salento-området ændrede sig med spredningen af *Xylella fastidiosa* -bakterieunderarten *Pauca*, som især ramte de to traditionelle sorter, der blev dyrket her (Cellina di Nardò og Ogliarola salentina). Efter en meget udfordrende tid for aktørerne begyndte man inden for erhvervet at lede efter løsninger inden for selve området.

Aktørerne havde i flere år ønsket at ajourføre kvalitetshenvisningerne i produktspecifikationen for den beskyttede oprindelsesbetegnelse, hvilket i dag har resulteret i fortsættelsen af produktionsaktiviteten i oliven- og olivenoliesektoren med først to og nu fire tolerante/resistente sorter – Leccino, FS17, Lecciana og Leccio del Corno – der giver en højere kvalitet og et større udbytte, samtidig med at BOB-olien bliver mere miljømæssigt bæredygtig.

Dette vidner om viljen og fremsynetheden hos aktørerne i konsortiet for olie med den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Terra d'Otranto« med hensyn til at lede efter løsninger, der kan genoplive den certificerede olivendyrkning i Salento, hvor man, samtidig med at regionens historie, værdier og område respekteres, ser frem til en yderligere udvikling, der uundgåeligt fører til, at de traditionelle sorter gradvist suppleres med sorter, som har vist sig at være tolerante/resistente over for *Xylella*.

Alt dette har været muligt uden at ændre de historiske rammer og geografiske traditioner i det pågældende område: Salento, og navnlig den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Terra d'Otranto«, har altid været et produktionsområde kendetegnet ved en særlig ekstra jomfruolie og først og fremmest ved en sektor bestående af producenter, forarbejdningsvirksomheder og aftapningsvirksomheder med den samme agroindustrielle kapacitet og det samme forhold til området.

Kvaliteten af en ekstra jomfruolie påvirkes kun delvist af genotypen, eftersom den i høj grad påvirkes af samspillet med miljøet og de lokale aktørers produktionsinput, både i produktions- og forarbejdningsfaserne.

Den kombinerede virkning af naturlige faktorer i form af de specifikke jordbunds- og klimaforhold og menneskelige faktorer i form af knowhow, landbrugspraksis og teknologi, der er tilpasset områdets særlige forhold, fører til et produkt med særlige kemiske, sensoriske og markedsføringsrelaterede egenskaber, som er ensartede og let identificerbare og kan sammenlignes med dem, der er beskrevet i produktspecifikationen.

Der er i den videnskabelige litteratur omfattende dokumentation for, at miljøforhold kan påvirke syresammensætningen og talrige forbindelser i den uforsæbelige fraktion, navnlig indholdet af polyfenoler og flygtige forbindelser, som i høj grad påvirkes af gennemsnitstemperaturen og nedbørsmængden.

Det betyder, at indførelsen af de fire nye sorter ikke ændrer de grundlæggende egenskaber ved den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Terra d'Otranto«, som forbliver de samme som dem, der oprindeligt blev anerkendt, og ikke ændres af geografiske, naturlige og menneskelige faktorer. Disse sorter supplerer de tidligere sorter og gør det muligt at udtrykke værdier, der er af stor interesse og yderst nyttige for den videre udvikling af kvaliteten af den fremstillede ekstra jomfruolie, med indførelsen af specifikke tekniske, agronomiske og kvalitative betingelser for selve produktet, herunder med hensyn til det stadig større behov for en miljømæssigt bæredygtig produktion.

Det er blevet bekræftet, at det miljømæssige pres fra jordbunds- og klimaforholdene på den genetiske komponent bestemmer planternes fænotypiske udtryk, og i løbet af det sidste årti er følgende blevet konstateret:

— Ud fra et organoleptisk synspunkt har de fire sorter egenskaber, der minder meget om de traditionelle sorters, og de giver meget harmoniske og komplekse olier.

— Jordbunds- og klimaforholdene i området for den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Terra d'Otranto« har en betydelig indvirkning på de fremstillede oliers kemiske og organoleptiske egenskaber.

— De fire sorter har en høj grad af tilpasningsevne på de marginale jorde, der udgør en stor del af Salento, dvs. overfladisk skeletjord med lav frugtbarhed.

— De fire sorter har god modstandsdygtighed over for tørke, og navnlig Leccino og Lecciana er også velegnede til tørre vækstbetingelser.

— Oliesyreindholdet i de olier, der udvindes af de fire nye sorter, svarer til det, der opnås med sorterne Cellina di Nardò og Ogliarola salentina.

— Høsttidspunktet for oliven fra alle fire sorter er i overensstemmelse med produktspecifikationen for at opnå olie af højeste kvalitet.

Henvisning til offentliggørelsen af produktspecifikationen

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