Publicación de la comunicación de una modificación normal aprobada del pliego de condiciones de una indicación geográfica con arreglo al artículo 5, apartado 4, del Reglamento Delegado (UE) 2025/27 de la Comisión [1]

(C/2025/5427)

COMUNICACIÓN DE LA APROBACIÓN DE UNA MODIFICACIÓN NORMAL

[Artículo 24 del Reglamento (UE) 2024/1143]

«Terra d'Otranto»

N.º UE: PDO-IT-1519-AM01 de 17.7.2025

1. **Nombre del producto**

«Terra d'Otranto»

2. **Tipo de indicación geográfica**

☒ Denominación de origen protegida (DOP)

☐ Indicación geográfica protegida (IGP)

☐ Indicación geográfica (IG)

3. **Sector**

☒ Productos agrícolas

☐ Vinos

☐ Bebidas espirituosas

4. **Estado miembro al que pertenece la zona geográfica**

Italia

5. **Autoridad del Estado miembro que notifica la modificación normal**

MASAF (Ministerio de Agricultura, Soberanía Alimentaria y Bosques)

6. **Calificación de modificación normal**

Las modificaciones se ajustan a la definición de modificación normal porque no incluyen una modificación del nombre ni del uso del nombre, no crean el riesgo de anular el vínculo ni implican un aumento de las restricciones impuestas al comercio del producto.

7. **Descripción de la modificación o las modificaciones aprobadas**

1. *Esta modificación atañe al artículo 7 del pliego de condiciones y al punto 3.2 del documento único en lo que se refiere a la descripción del producto*

— La descripción de «Terra d'Otranto» se adapta para ajustarse a la nueva legislación de la UE sobre el aceite y a la introducción de cuatro nuevas variedades.

— Se suprimen los valores de los ácidos linoleico, linolénico, oleico y campesterol como parámetros prescriptivos.

— La acidez máxima expresada como ácido oleico se reduce de 0,8 g por 100 g de aceite a 0,35 g por 100 g de aceite;

[1] Reglamento Delegado (UE) 2025/27 de la Comisión, de 30 de octubre de 2024, por el que se completa el Reglamento (UE) 2024/1143 del Parlamento Europeo y del Consejo con normas sobre la inscripción en el registro y la protección de las indicaciones geográficas, las especialidades tradicionales garantizadas y los términos de calidad facultativos y por el que se deroga el Reglamento Delegado (UE) n.º 664/2014 (DO L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Nueva redacción:

«Artículo 7

Características en el momento del despacho al consumo

El aceite de oliva virgen extra con denominación de origen protegida "Terra d'Otranto" debe presentar las características siguientes en el momento del despacho al consumo:

— Evaluación organoléptica:

Color: verde o amarillo con ligeros reflejos verdes;

Aroma afrutado: mediana ≥ 1

Picante: mediana ≥ 1

Amargor: mediana ≥ 1

Además, dependiendo de la época de recolección y de las variedades, el aroma afrutado se enriquece con matices de hoja de olivo, hierba recién cortada, cardo, alcachofa, endivia, tomate y frutas del bosque.

— Evaluación química

Acidez máxima total en peso no superior a 0,35 g de ácido oleico por 100 g de aceite;

índice de peróxidos: ≤12 meq O_2.»

La modificación afecta al documento único.

2. *Esta modificación atañe al artículo 2 del pliego de condiciones y al punto 3.3 del documento único en lo que se refiere a la introducción de nuevas variedades.*

Se introducen cuatro nuevas variedades (*leccino, FS17, lecciana* y *leccio del corno*) que, sobre la base de las decisiones del Observatorio Fitosanitario, de conformidad con el artículo 5, apartado 2, de la Decisión de Ejecución (UE) 2015/789 de la Comisión Europea, de 18 de mayo de 2015, han sido autorizadas por su resistencia o tolerancia a la *Xylella fastidiosa*.

Nueva redacción:

«Artículo 2

Variedades de olivo

La denominación de origen protegida "'Terra d'Otranto'" solo podrá utilizarse para el aceite virgen extra obtenido de las siguientes variedades de olivo plantadas en los olivares, solas o combinadas: *cellina di Nardò, ogliarola* (conocida localmente como *ogliarola leccese* o *salentina*), *leccino*, FS17 (conocida como *favolosa*), *lecciana* y *leccio del corno*, al menos al 60 %.

También podrán utilizarse otras variedades presentes en el olivar, siempre que no representen más del 40 %.».

La modificación afecta al documento único.

3. *Esta modificación atañe al artículo del pliego de condiciones relativo a la prueba de origen.*

Se añade un artículo específico sobre la prueba del origen no incluido en el pliego de condiciones para adaptarlo a las disposiciones del Reglamento comunitario.

Se introduce el artículo siguiente:

«Artículo 4

Prueba del origen

En todas las fases del proceso de producción debe efectuarse un seguimiento que consiste en documentar los insumos y los productos. La trazabilidad del producto se garantiza a través de la inscripción de los oleicultores (empresas agrícolas), almazareros, envasadores e intermediarios en registros especiales gestionados por el organismo de control. Todas las personas físicas o jurídicas inscritas en los registros correspondientes están sujetas a controles de la estructura de control, según lo dispuesto en el pliego de condiciones y el programa de control correspondiente.».

La modificación no afecta al documento único.

4. *Esta modificación atañe al artículo 5 del pliego de condiciones, relativo al método de obtención y, en particular, a las características de cultivo.*

— Se introduce una definición de las parcelas oleícolas y se establece un tamaño mínimo de olivar.

— La producción máxima por hectárea se aumenta de 12 000 kg por hectárea a 15 000 kg por hectárea.

— El organismo de control efectuará una estimación antes de la recolección de la producción máxima de aceitunas de las tierras destinadas a la producción de «Terra d'Otranto».

Nueva redacción:

«Artículo 5

Características de cultivo

1) A los efectos del presente pliego de condiciones:

— la parcela oleícola está constituida por una o varias parcelas catastrales de olivos contiguas;

— el olivar está constituido por una o varias parcelas oleícolas.

2) Las condiciones ambientales y de cultivo de los olivares destinados a la producción de aceite de oliva virgen extra a que se refiere el artículo 1 son las que confieren a las aceitunas y al aceite derivado de ellas las características cualitativas específicas.

Las plantas deben podarse al menos una vez al año. La siega, la labor poco profunda y el gradeo deben efectuarse al menos dos veces al año.

Las plantas deben distribuirse uniformemente en toda la superficie de la parcela oleícola.

El olivar debe tener un tamaño mínimo de 1 hectárea.

Las plantas no deben presentar daños significativos como consecuencia de enfermedades vegetales que puedan perjudicar su productividad en más de un 30 %, a excepción de las plantas desmochadas e injertadas con variedades permitidas en virtud del presente pliego de condiciones.

3) Las aceitunas destinadas a la producción de aceite de oliva virgen extra con denominación de origen protegida a que se refiere el artículo 1 deben recolectarse a más tardar el 15 de noviembre de cada año.

4) La producción máxima de aceitunas procedentes de parcelas oleícolas dedicadas a la producción de aceite de oliva virgen extra con denominación de origen protegida con arreglo al artículo 1 no puede superar los 15 000 kg por hectárea.

5) Antes de la recolección, el organismo de control estima la producción máxima de aceitunas procedentes de parcelas dedicadas a la producción de aceite de oliva virgen extra con denominación de origen para la campaña oleícola de referencia, con una tolerancia del 15 %.

La estimación de la producción máxima se realiza de común acuerdo con el oleicultor, según los plazos y procedimientos establecidos en el plan de control.

El rendimiento de aceite no puede superar el 20 %.».

La modificación no afecta al documento único.

5. *Esta modificación atañe al artículo 6 del pliego de condiciones, relativo al método de obtención y, en particular, a los métodos de extracción de aceite.*

— El plazo para la extracción del aceite se reduce de cuarenta y ocho a veinticuatro horas.

— Se establece la cantidad mínima de cada lote de prensado.

Los puntos 4 y 6 del artículo 6 (puntos objeto de la modificación) se exponen a continuación:

4) La extracción del aceite debe realizarse en un plazo máximo de veinticuatro horas desde la recolección de las aceitunas.

6) La cantidad mínima de cada lote de prensado de aceitunas aptas para la DOP no puede ser inferior a quince quintales, de modo que el aceite obtenido pueda registrarse como «posible DOP».

La modificación no afecta al documento único.

6. *Esta modificación atañe al artículo 8 del pliego de condiciones y al punto 3.5 del documento único sobre el envasado.*

— Se amplía la gama de recipientes permitidos para el envasado del producto.

Nueva redacción:

«El aceite de oliva virgen extra "'Terra d'Otranto'" debe despacharse al consumo en recipientes de vidrio, cerámica, acero, aluminio, hojalata o envases compuestos caja-bolsa, de capacidad no superior a 3 litros.

Los recipientes utilizados deben, en cualquier caso, proteger el aceite de los rayos ultravioleta.».

La modificación afecta al documento único.

7. *La modificación afecta al artículo 8 del pliego de condiciones y al punto 3.6 del documento único.*

Se revisa el artículo relativo al etiquetado y se suprime el punto que regulaba el uso en las etiquetas de nombres de empresas, haciendas y explotaciones y su ubicación, ya que esta disposición ha creado diversos problemas de interpretación a lo largo de los años.

El artículo 8, relativo al etiquetado, figura a continuación:

«Se prohíbe añadir a la denominación de origen protegida "Terra d'Otranto" cualquier calificativo no establecido expresamente en el presente pliego de condiciones, incluidos los adjetivos "fine" [fino], "scelto" [escogido], "selezionato" [seleccionado] o "superiore" [superior].

Se autoriza el uso verídico de nombres, denominaciones comerciales o marcas, siempre que no tengan carácter laudatorio ni puedan inducir a error al consumidor.

El uso de otras indicaciones geográficas relativas a municipios y localidades de los que proceden las aceitunas debe presentarse en caracteres tipográficos diferentes y de tamaño no superior a los utilizados para la denominación de origen protegida "Terra d'Otranto".

El nombre de la denominación de origen protegida "Terra d'Otranto" debe figurar en la etiqueta con caracteres claros e indelebles y ser de un color que contraste con el de la etiqueta y permita distinguirlo con claridad de las demás indicaciones que aparecen en ella. Las etiquetas utilizadas para la denominación deberán cumplir también las normas de etiquetado establecidas en la legislación en vigor.

El año de cosecha deberá indicarse en la etiqueta.».

La modificación afecta al documento único.

8. *Esta modificación atañe al artículo 9 del pliego de condiciones y al punto 5 del documento único en lo que respecta al vínculo*

— Se modifica el vínculo para adaptarlo a la introducción de las cuatro variedades y a la nueva situación surgida en la zona de producción de la DOP «Terra d'Otranto» debido a la *Xylella fastidiosa*.

El texto sobre el vínculo es el siguiente:

«El producto debe sus características a las especiales condiciones edafológicas y climáticas de la zona. Los factores ambientales y los cultivares específicos de este territorio confieren al aceite "Terra d'Otranto" su carácter distintivo.

Las tierras, aunque vastas, son en gran medida homogéneas; se derivan de calizas cretácicas, sobre las que se han depositado capas de caliza terciaria con sedimentos calcáreos, arenosos y arcillosos del Plioceno y del Pleistoceno; se trata de tipos de tierras pardas o rojas y con frecuencia se hallan en capas alternas, que reposan sobre rocas calizas.

En el plano orográfico, la zona se caracteriza por extensas llanuras delimitadas e interrumpidas por colinas bajas y suaves. La zona carece de cursos de agua superficiales, pero posee una rica red hídrica subterránea, que confiere a toda la región un carácter cárstico. Dado que se halla en el litoral y a una baja latitud, la zona tiene un clima suave, con tendencia a cálido.

El patrimonio oleícola de esta zona se caracterizó originalmente por el predominio de las variedades autóctonas *cellina di Nardò* y *ogliarola leccese*, que dominaron la producción de aceite de oliva durante décadas.

La situación fitosanitaria en la zona de Salento cambió con la propagación de la subespecie *Pauca* de la bacteria *Xylella fastidiosa*, que afectó especialmente a las dos variedades tradicionales cultivadas allí (*cellina di Nardò* y *ogliarola salentina*). Tras un período muy difícil para los operadores, el sector empezó a buscar soluciones dentro de la propia zona.

Durante años, los operadores habían estado intentando actualizar el pliego de condiciones de la DOP "Terra d'Otranto", lo que hoy ha dado lugar a la continuación de la actividad productiva en el sector de la aceituna y del aceite de oliva a través de inicialmente dos y ahora cuatro variedades tolerantes o resistentes (*leccino, FS17, lecciana* y *leccio del corno*), que permiten una mayor calidad y rendimiento, al tiempo que hacen que el aceite de la DOP sea más sostenible desde el punto de vista medioambiental.

Esto demuestra la voluntad y la previsión de los operadores del consorcio oleícola de la DOP "Terra d'Otranto" para buscar soluciones capaces de reactivar el cultivo certificado del olivo en Salento, que, al tiempo que respeta la historia, los valores y el territorio de la región, espera con interés la perspectiva de un mayor desarrollo, que conduzca inevitablemente a la integración gradual de variedades tradicionales con cultivares que han demostrado ser tolerantes o resistentes a la *Xylella*.

Y todo ello ha sido posible sin ningún cambio en el marco histórico y en la tradición geográfica de la zona en cuestión: Salento y, en particular, la DOP "Terra d'Otranto" siempre han sido una zona de producción caracterizada por un aceite de oliva virgen extra específico y, sobre todo, por un sector formado por productores, transformadores y embotelladores con la misma capacidad agroindustrial y la misma relación con la tierra.

La calidad de un aceite de oliva virgen extra solo se ve influida parcialmente por el genotipo, ya que se ve afectada en gran medida por las interacciones con el medio ambiente y los insumos de producción de los operadores locales, tanto en la fase de producción como en la de transformación.

La acción combinada de factores naturales, consistentes en las condiciones edafológicas y climáticas específicas, y factores humanos, consistentes en conocimientos técnicos, prácticas agrícolas y tecnologías adaptadas a las especificidades del territorio, conduce a un producto con características químicas, sensoriales y de comercialización específicas, uniformes y fácilmente identificables, comparables a las descritas en el pliego de condiciones.

En la bibliografía científica se ha demostrado ampliamente que las condiciones ambientales pueden influir en la composición ácida y en numerosos compuestos de la fracción no saponificable, en particular el contenido de polifenoles y compuestos volátiles, que se ven fuertemente influidos por la temperatura media y las precipitaciones.

Esto significa que la introducción de las cuatro nuevas variedades no modificará las características básicas de la DOP "Terra d'Otranto", que siguen siendo las mismas que se reconocieron inicialmente, sin cambios por factores geográficos, naturales y humanos; estas variedades complementan a las anteriores y permiten la expresión de valores de mayor interés y muy útiles para el ulterior desarrollo cualitativo del aceite virgen extra producido, con la introducción de condiciones técnicas, agronómicas y cualitativas específicas para el propio producto, también en relación con la mayor necesidad de lograr una producción sostenible desde el punto de vista medioambiental.

Como prueba de que la presión ambiental ejercida por las condiciones edafológicas y climáticas sobre el componente genético determina la expresión fenotípica de las plantas, en la última década se ha constatado que:

— desde el punto de vista organoléptico, las cuatro variedades presentan características muy similares a las de los cultivares tradicionales y producen aceites muy armoniosos y complejos;

— las condiciones edafológicas y climáticas de la zona de la DOP "Terra d'Otranto" tienen un impacto significativo en las características químicas y organolépticas de los aceites producidos;

— las cuatro variedades tienen un alto grado de adaptabilidad en los terrenos marginales que componen gran parte de Salento, es decir, suelos esqueléticos poco profundos y poco fértiles;

— las cuatro variedades tienen una buena resistencia a la sequía; en particular, *leccino* y *lecciana* también son adecuados para condiciones de cultivo áridas;

— el contenido en ácido oleico de los aceites obtenidos de las cuatro nuevas variedades es similar al obtenido de *cellina di Nardò y ogliarola salentina*;

— el momento de la recolección de las aceitunas de las cuatro variedades se ajusta al pliego de condiciones, con el fin de obtener un aceite de la máxima calidad.».

La modificación afecta al documento único.

DOCUMENTO ÚNICO

«Terra d'Otranto»

N.º UE: PDO-IT-1519-AM01 de 17.7.2025

DOP (X) IGP ( )

1. **Nombre(s) (de la DOP o IGP)**

«Terra d'Otranto»

2. **Estado miembro o tercer país**

Italia

3. **Descripción del producto agrícola o alimenticio**

3.1. *Código de la nomenclatura combinada*

• 15 — GRASAS Y ACEITES, ANIMALES, VEGETALES O DE ORIGEN MICROBIANO, Y PRODUCTOS DE SU DESDOBLAMIENTO; GRASAS ALIMENTICIAS ELABORADAS; CERAS DE ORIGEN ANIMAL O VEGETAL

3.2. *Descripción del producto que se designa con el nombre indicado en el punto 1*

El aceite de oliva virgen extra con denominación de origen protegida «Terra d'Otranto» debe presentar las características siguientes en el momento del despacho al consumo:

— Evaluación organoléptica:

Color: verde o amarillo con ligeros reflejos verdes;

Aroma afrutado: mediana ≥ 1

Picante: mediana ≥ 1

Amargor: mediana ≥ 1

Además, dependiendo de la época de recolección y de las variedades, el aroma afrutado se enriquece con matices de hoja de olivo, hierba recién cortada, cardo, alcachofa, endivia, tomate y frutas del bosque.

— Evaluación química

Acidez máxima total en peso no superior a 0,35 g de ácido oleico por 100 g de aceite;

índice de peróxidos: ≤12 meq O_2.

3.3. *Piensos (únicamente en el caso de los productos de origen animal) y materias primas (únicamente en el caso de productos transformados)*

La denominación de origen protegida «Terra d'Otranto» solo podrá utilizarse para el aceite de oliva virgen extra obtenido de las siguientes variedades de olivo plantadas en los olivares, solas o combinadas: *cellina di Nardò, ogliarola* (conocida localmente como *ogliarola leccese* o *salentina*), *leccino*, *FS17* (conocida como *favolosa*), *lecciana* y *leccio del corno*, al menos al 60 %.

También podrán utilizarse otras variedades presentes en el olivar, siempre que no representen más del 40 %.

3.4. *Fases específicas de la producción que deben llevarse a cabo en la zona geográfica definida*

Las operaciones de cultivo, producción y trituración del aceite de oliva virgen extra «Terra d'Otranto» deben llevarse a cabo exclusivamente en el territorio de la zona geográfica de producción contemplada en el punto 4.

3.5. *Normas especiales sobre el corte en lonchas, el rallado, el envasado, etc., del producto al que se refiere el nombre registrado*

El aceite de oliva virgen extra «Terra d'Otranto» debe despacharse al consumo en recipientes de vidrio, cerámica, acero, aluminio, hojalata o envases compuestos caja-bolsa, de capacidad no superior a 3 litros.

Los recipientes utilizados deben, en cualquier caso, permitir que el aceite esté protegido contra los rayos ultravioleta.

El envasado del aceite de oliva virgen extra «Terra d'Otranto» debe efectuarse dentro de la zona geográfica de producción, a fin de garantizar mejor el control del origen del producto, así como para impedir que su transporte a granel fuera de dicha zona geográfica pueda provocar el deterioro y la pérdida de sus características específicas definidas en el punto 3.2, en particular las típicas notas de cardo/alcachofa/endivia de dicho aceite «Terra d'Otranto». La composición del aceite, que se caracteriza por un nivel significativo de ácido grasos poliinsaturados, predispone al aceite a perder su calidad organoléptica y sus características específicas por la acción del oxígeno del aire durante la fase de trasvase, bombeado, transporte y descarga, operaciones que se repiten con mayor frecuencia en caso de embotellado fuera de la zona.

3.6. *Normas especiales sobre el etiquetado del producto al que se refiere el nombre registrado*

Se prohíbe añadir a la denominación de origen protegida «Terra d'Otranto» cualquier calificativo no previsto expresamente en el presente pliego de condiciones del producto, incluidos los adjetivos «fine» [fino], «scelto» [escogido], «selezionato» [seleccionado] o «superiore» [superior].

Se autoriza el uso verídico de nombres, denominaciones comerciales o marcas privadas, siempre que no tengan carácter laudatorio ni puedan inducir a error al consumidor.

El uso de otras indicaciones geográficas relativas a municipios y distritos de los que proceden las aceitunas debe presentarse en caracteres tipográficos diferentes y de tamaño no superior a los utilizados para la denominación de origen protegida «Terra d'Otranto».

El nombre de la denominación de origen protegida «Terra d'Otranto» debe figurar en la etiqueta con caracteres claros e indelebles y ser de un color que contraste con el de la etiqueta y permita distinguirlo con claridad de las demás indicaciones que aparecen en ella. Las etiquetas utilizadas para la denominación deberán cumplir también las normas de etiquetado establecidas en la legislación en vigor.

El año de cosecha deberá indicarse en la etiqueta.

4. **Definición breve de la zona geográfica**

La zona de producción de las aceitunas utilizadas para la producción del aceite de oliva virgen extra «Terra d'Otranto» comprende las superficies de olivar capaces de obtener productos con las características cualitativas previstas en el presente pliego de condiciones, incluida toda la provincia de Lecce; la provincia de Tarento, con exclusión de los siguientes municipios: Ginosa, Laterza, Castellaneta, Palagianello, Palagiano, Mottola, Massafra, Crispiano, Statte y la parte del municipio de Tarento marcada en el catastro con la letra A; y los siguientes municipios de la provincia de Brindisi: Brindisi, Cellino S. Marco, Erchie, Francavilla Fontana, Latiano, Mesagne, Oria, Sandonaci, San Pancrazio Salentino, San Pietro Vernotico, Torchiarolo y Torre S. Susanna.

La zona geográfica mencionada se extiende en forma de arco entre los mares Jónico y Adriático, desde la meseta de *Murge*, en la provincia de Tarento, y desde el extremo de las laderas de las *Murge di Sud-Est*, en la provincia de Brindisi, pasando por la llanura Tavoliere di Lecce, hasta acabar en colinas de las *Serre*, en la confluencia de los mares Jónico y Adriático.

5. **Vínculo con la zona geográfica**

El producto debe sus características a las especiales condiciones edafológicas y climáticas de la zona. Los factores ambientales y los cultivares específicos de este territorio confieren al aceite «Terra d'Otranto» su carácter distintivo.

Las tierras, aunque vastas, son en gran medida homogéneas; se derivan de calizas cretácicas, sobre las que se han depositado capas de caliza terciaria con sedimentos calcáreos, arenosos y arcillosos del Plioceno y del Pleistoceno; se trata de tipos de tierras pardas o rojas y con frecuencia se hallan en capas alternas, que reposan sobre rocas calizas.

En el plano orográfico, la zona se caracteriza por extensas llanuras delimitadas e interrumpidas por colinas bajas y suaves. La zona carece de cursos de agua superficiales, pero posee una rica red hídrica subterránea, que confiere a toda la región un carácter cárstico. Dado que se halla en el litoral y a una baja latitud, la zona tiene un clima suave, con tendencia a cálido.

El patrimonio oleícola de esta zona se caracterizó originalmente por el predominio de las variedades autóctonas *cellina di Nardò* y *ogliarola leccese*, que dominaron la producción de aceite de oliva durante décadas.

La situación fitosanitaria en la zona de Salento cambió con la propagación de la subespecie *Pauca* de la bacteria *Xylella fastidiosa*, que afectó especialmente a las dos variedades tradicionales cultivadas allí (*cellina di Nardò* y *ogliarola salentina*). Tras un período muy difícil para los operadores, el sector empezó a buscar soluciones dentro de la propia zona.

Durante años, los operadores habían estado intentando renovar las referencias de calidad en el pliego de condiciones de la DOP, lo que hoy ha dado lugar a la continuación de la actividad productiva en el sector de la aceituna y del aceite de oliva a través de inicialmente dos y ahora cuatro variedades tolerantes o resistentes (*leccino, FS17, lecciana* y *leccio del corno*), que permiten una mayor calidad y rendimiento, junto con una mayor sostenibilidad medioambiental del aceite de la DOP.

Esto demuestra la voluntad y la previsión de los operadores del consorcio oleícola de la DOP «Terra d'Otranto» para buscar soluciones capaces de reactivar la olivicultura certificada en Salento, que, al tiempo que respeta su propia historia, sus valores y su territorio, espera con interés la perspectiva de un mayor desarrollo, que conduzca inevitablemente a la integración gradual de variedades tradicionales con cultivares que han demostrado ser tolerantes o resistentes a la *Xylella*.

Y todo ello ha sido posible sin ningún cambio en el marco histórico y en la tradición geográfica de la zona en cuestión: Salento y, en particular, la DOP «Terra d'Otranto» siempre han sido una zona de producción caracterizada por un aceite de oliva virgen extra específico y, sobre todo, por un sector formado por productores, transformadores y embotelladores con la misma capacidad agroindustrial y la misma relación con la tierra.

La calidad de un aceite de oliva virgen extra solo se ve influida parcialmente por el genotipo, ya que se ve afectada en gran medida por las interacciones con el medio ambiente y los insumos de producción de los operadores locales, tanto en la fase de producción como en la de transformación.

La acción combinada de factores naturales, consistentes en las condiciones edafológicas y climáticas específicas, y factores humanos, consistentes en conocimientos técnicos, prácticas agrícolas y tecnologías adaptadas a las especificidades del territorio, conduce a un producto con características químicas, sensoriales y de comercialización específicas, uniformes y fácilmente identificables, comparables a las descritas en el pliego de condiciones.

En la bibliografía científica se ha demostrado ampliamente que las condiciones ambientales pueden influir en la composición ácida y en numerosos compuestos de la fracción no saponificable, en particular el contenido de polifenoles y compuestos volátiles, que se ven fuertemente influidos por la temperatura media y las precipitaciones.

Esto significa que la introducción de las cuatro nuevas variedades no modificará las características básicas de la DOP «Terra d'Otranto», que siguen siendo las mismas que se reconocieron inicialmente, sin cambios por factores geográficos, naturales y humanos; estas variedades complementan a las anteriores y permiten la expresión de valores de mayor interés y muy útiles para el ulterior desarrollo cualitativo del aceite virgen extra producido, con la introducción de condiciones técnicas, agronómicas y cualitativas específicas para el propio producto, también en relación con la mayor necesidad de lograr una producción sostenible desde el punto de vista medioambiental.

Como prueba de que la presión ambiental ejercida por las condiciones edafológicas y climáticas sobre el componente genético determina la expresión fenotípica de las plantas, en la última década se ha constatado que:

— desde el punto de vista organoléptico, las cuatro variedades presentan características muy similares a las de los cultivares tradicionales y producen aceites muy armoniosos y complejos;

— las condiciones edafológicas y climáticas de la zona de la DOP «Terra d'Otranto» tienen un impacto significativo en las características químicas y organolépticas de los aceites producidos;

— las cuatro variedades tienen un alto grado de adaptabilidad en los terrenos marginales que componen gran parte de Salento, es decir, suelos esqueléticos poco profundos y poco fértiles;

— las cuatro variedades tienen una buena resistencia a la sequía; en particular, *leccino* y *lecciana* también son adecuados para condiciones de cultivo áridas;

— el contenido en ácido oleico de los aceites obtenidos de las cuatro nuevas variedades es similar al obtenido de *cellina di Nardò* y *ogliarola salentina*;

— el momento de la recolección de las aceitunas de las cuatro variedades se ajusta al pliego de condiciones, con el fin de obtener un aceite de la máxima calidad.

Referencia a la publicación del pliego de condiciones

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