C/2025/5427

8.10.2025

Publication de la communication d'une modification standard approuvée du cahier des charges d'une indication géographique conformément à l'article 5, paragraphe 4, du règlement délégué (UE) 2025/27 de la Commission [1]

(C/2025/5427)

COMMUNICATION DE L'APPROBATION D'UNE MODIFICATION STANDARD

[Article 24 du règlement (UE) 2024/1143]

«Terra d'Otranto»

N° UE: PDO-IT-1519-AM01 — 17.7.2025

1. **Dénomination du produit**

«Terra d'Otranto»

2. **Type d'indication géographique**

☒ Appellation d'origine protégée (AOP)

☐ Indication géographique protégée (IGP)

☐ Indication géographique (IG)

3. **Secteur**

☒ Produits agricoles

☐ Vins

☐ Boissons spiritueuses

4. **État membre dont fait partie l'aire géographique**

Italie

5. **Autorité de l'État membre communiquant la modification standard**

MASAF (Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste, ministère de l'agriculture, de la souveraineté alimentaire et des forêts)

6. **Qualification en tant que modification standard**

Il s'agit de modifications standard dans la mesure où elles n'incluent pas un changement de la dénomination ou de l'utilisation de la dénomination, ne risquent pas d'annihiler le lien et n'entraînent pas de nouvelles restrictions en ce qui concerne la commercialisation du produit.

7. **Description de la ou des modifications approuvées**

1. *La modification concerne l'article 7 du cahier des charges et le point 3.2 du document unique, et porte sur la description du produit*

— La description de l'huile d'olive vierge extra «Terra d'Otranto» a été mise à jour à la suite de la modification de la législation de l'Union sur l'huile et de l'introduction de quatre nouvelles variétés.

— Les teneurs en acides linoléique, linolénique et oléique, ainsi que la valeur du campestérol, ont été supprimées des exigences applicables.

— L'acidité maximale exprimée en acide oléique a été réduite de 0,8 gramme à 0,35 gramme pour 100 grammes d'huile.

[1] Règlement délégué (UE) 2025/27 de la Commission du 30 octobre 2024 complétant le règlement (UE) 2024/1143 du Parlement européen et du Conseil par des règles concernant l'enregistrement et la protection des indications géographiques, des spécialités traditionnelles garanties et des mentions de qualité facultatives, et abrogeant le règlement délégué (UE) n° 664/2014 (JO L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Le texte est modifié comme suit:

«Article 7

Caractéristiques à la consommation

Au moment de sa mise à la consommation, l'huile d'olive vierge extra de l'appellation d'origine protégée "Terra d'Otranto" doit posséder les caractéristiques suivantes:

— Évaluation organoleptique:

couleur: verte ou jaune avec de légers reflets verts;

fruité: médiane ≥ 1;

piquant: médiane ≥ 1;

amertume: médiane ≥ 1.

En fonction de la période de la récolte et de la prévalence des variétés, le goût fruité s'enrichit de notes de feuilles d'olivier, d'herbe fraîchement fauchée, de cardon, d'artichaut, de chicorée, de tomate et de fruits des bois.

— Évaluation chimique:

acidité maximale totale exprimée en acide oléique, en poids, ne dépassant pas 0,35 gramme pour 100 grammes d'huile;

indice de peroxyde: <= 12 mEq O2.».

La modification a une incidence sur le document unique.

2. *La modification concerne l'article 2 du cahier des charges et le point 3.3 du document unique, et porte sur l'ajout de nouvelles variétés*

Quatre nouvelles variétés ont été introduites (Leccino, FS17, Lecciana, Leccio del Corno). Elles sont reconnues comme présentant des caractéristiques de résistance ou de tolérance à *Xylella fastidiosa*, sur la base des décisions prises par l'Observatoire phytosanitaire conformément à l'article 5, paragraphe 2, de la décision d'exécution (UE) 2015/789 de la Commission du 18 mai 2015.

Le texte est modifié comme suit:

«Article 2

Variétés d'olives

L'appellation d'origine contrôlée "Terra d'Otranto" est réservée à l'huile d'olive vierge extra produite à partir des variétés d'olivier suivantes, que l'on retrouve seules ou en combinaison avec d'autres variétés dans les oliveraies: Cellina di Nardò, Ogliarola (connue localement sous le nom d'Ogliarola leccese ou d'Ogliarola salentina), Leccino, FS17 (appelée Favolosa), Lecciana, Leccio del Corno, à hauteur de 60 % minimum.

D'autres variétés peuvent également être présentes dans les oliveraies, mais dans une proportion ne dépassant pas 40 %.».

La modification a une incidence sur le document unique.

3. *La modification concerne l'article du cahier des charges consacré à la preuve de l'origine*

Un article spécifique relatif à la preuve de l'origine, absent du cahier des charges, y a été introduit afin de garantir l'alignement avec les dispositions du règlement de l'Union européenne.

L'article suivant a été introduit:

«Article 4

Preuve de l'origine

Chaque étape du processus de production est contrôlée grâce à l'enregistrement, pour chacune d'entre elles, des produits à l'entrée et des produits à la sortie. Grâce à l'inscription des oléiculteurs (exploitations agricoles), des presseurs, des conditionneurs et des courtiers dans les registres appropriés gérés par l'organisme de contrôle, la traçabilité du produit est garantie. Toutes les personnes, physiques ou morales, inscrites dans ces registres, sont soumises aux vérifications de l'organisme de contrôle, conformément aux dispositions du cahier des charges et du plan de contrôle correspondant.».

La modification n'a pas d'incidence sur le document unique.

4. *La modification concerne l'article 5 du cahier des charges relatif à la méthode d'obtention, et plus particulièrement les caractéristiques de culture*

— Une définition de «surface oléicole» a été introduite, et une taille minimale de l'oliveraie a été fixée.

— La production maximale par hectare a été portée de 12 000 kg à 15 000 kg par hectare.

— Il est désormais prévu que l'organisme de contrôle estime, avant la récolte, la production maximale d'olives des surfaces oléicoles destinées à la production de l'huile d'olive vierge extra «Terra d'Otranto».

Le texte est modifié comme suit:

«Article 5

Caractéristiques de culture

1) Aux fins du présent cahier des charges,

— la surface oléicole est constituée d'une ou de plusieurs parcelles oléicoles cadastrales contiguës;

— l'oliveraie est constituée d'une ou de plusieurs surfaces oléicoles.

2) Les conditions environnementales et culturales des oliveraies destinées à la production de l'huile d'olive vierge extra visée à l'article 1er doivent être propres à conférer aux olives, ainsi qu'à l'huile qui en est issue, les caractéristiques qualitatives spécifiques.

La taille des oliviers doit être réalisée au moins une fois par an. Le fauchage, le labour superficiel et le hersage doivent être effectués au moins deux fois par an.

Les oliviers doivent être répartis de manière uniforme sur l'ensemble de la surface oléicole.

L'oliveraie doit présenter une taille minimale d'un hectare.

Les oliviers ne doivent pas présenter de dommages significatifs dus à des maladies végétales compromettant leur productivité dans une mesure supérieure à 30 %, à l'exception des oliviers étêtés et, parallèlement, greffés avec des variétés autorisées par le présent cahier des charges.

3) Les olives destinées à la production de l'huile d'olive vierge extra bénéficiant de l'appellation d'origine protégée visée à l'article 1er doivent être récoltées au plus tard le 15 novembre de chaque année.

4) Le rendement maximal en olives des surfaces oléicoles destinées à la production de l'huile d'olive vierge extra bénéficiant de l'appellation d'origine protégée visée à l'article 1er ne peut excéder 15 000 kg par hectare.

5) Avant la récolte, l'organisme de contrôle procède à une estimation de la production maximale d'olives issues des surfaces oléicoles destinées à la production de l'huile d'olive vierge extra bénéficiant de l'appellation d'origine pour la campagne oléicole de référence, avec une tolérance de 15 %.

L'estimation de la production maximale s'effectue de manière contradictoire avec l'oléiculteur, dans les délais et selon les modalités définis dans le plan de contrôle.

Le rendement maximal des olives en huile ne peut dépasser 20 %.».

La modification n'a pas d'incidence sur le document unique.

5. *La modification concerne l'article 6 du cahier des charges relatif à la méthode d'obtention, et plus particulièrement les modalités d'extraction*

— Le délai dans lequel les opérations d'extraction de l'huile doivent être effectuées a été réduit de 48 à 24 heures.

— La quantité minimale de chaque lot de trituration d'olives a été définie.

Les points 4 et 6 de l'article 6 qui font l'objet de la modification sont reproduits ci-dessous:

4) Les opérations d'extraction de l'huile doivent avoir lieu dans un délai de 24 heures suivant la récolte des olives.

6) La quantité minimale de chaque lot de trituration d'olives aptes à bénéficier de l'AOP ne peut être inférieure à 15 quintaux pour que l'huile obtenue puisse être enregistrée comme «apte à bénéficier de l'AOP».

La modification n'a pas d'incidence sur le document unique.

6. *La modification concerne l'article 8 du cahier des charges et le point 3.5 du document unique, et porte sur le conditionnement*

— La gamme des types de contenants autorisés pour le conditionnement a été élargie.

Le texte est modifié comme suit:

«L'huile d'olive vierge extra "Terra d'Otranto" doit être commercialisée dans des récipients en verre, en céramique, en acier, en aluminium, en fer-blanc ou dans des contenants composites de type "bag-in-box", dont la capacité n'excède pas trois litres.

Les récipients utilisés doivent en tout état de cause permettre de protéger l'huile contre le rayonnement ultraviolet.».

La modification a une incidence sur le document unique.

7. *La modification concerne l'article 8 du cahier des charges et le point 3.6 du document unique*

- L'article sur l'étiquetage a été réorganisé et le point réglementant l'utilisation, sur les étiquettes, de noms d'entreprise, de domaines et d'exploitations ainsi que leur localisation géographique a été supprimé, cette disposition ayant entraîné plusieurs problèmes d'interprétation au fil des ans.

L'article 8 relatif à l'étiquetage est reproduit ci-dessous:

«Il est interdit d'ajouter à l'appellation d'origine protégée "Terra d'Otranto" toute qualification non expressément prévue par le présent cahier des charges, y compris les adjectifs "fine", "scelto", "selezionato" et "superiore" (fine, de qualité, sélectionnée, supérieure).

L'utilisation de noms, de raisons sociales, de marques privées authentiques est autorisée pour autant qu'ils n'aient pas un sens laudatif et qu'ils ne soient pas de nature à induire le consommateur en erreur.

Les autres mentions géographiques, relatives à des communes ou hameaux dont sont issues les olives, doivent apparaître dans une police de caractères différente et dans une taille ne dépassant pas la moitié de celle des caractères utilisés pour l'appellation d'origine protégée "Terra d'Otranto".

La dénomination de l'appellation d'origine protégée "Terra d'Otranto" doit figurer sur l'étiquette en caractères lisibles et indélébiles dont la colorimétrie contraste fortement avec la couleur de l'étiquette et de façon à pouvoir être clairement distinguée de l'ensemble des indications qui apparaissent sur l'étiquette. La désignation doit également respecter les règles d'étiquetage prévues par la législation en vigueur.

La campagne de récolte doit obligatoirement figurer sur l'étiquette.».

La modification a une incidence sur le document unique.

8. *La modification concerne la reformulation de l'article 9 du cahier des charges et du point 5 du document unique, et porte sur le lien*

— Le lien a été remanié afin de tenir compte de l'introduction des quatre nouvelles variétés ainsi que de la situation nouvelle créée dans l'aire de production de l'AOP «Terra d'Otranto» par la présence de *Xylella fastidiosa*.

Le texte relatif au lien est désormais libellé comme suit:

«Le produit doit ses caractéristiques aux conditions pédoclimatiques particulières qui règnent dans l'aire: les facteurs environnementaux et les cultivars spécifiques de ce territoire confèrent un caractère distinctif à l'huile "Terra d'Otranto".

Les sols présentent, à grande échelle, une remarquable uniformité: ils sont issus de calcaires du crétacé, recouverts de couches de calcaire du tertiaire ainsi que de sédiments calcaires et sablo-argileux datant du pliocène et du pléistocène. Ils se composent de terres brunes ou rouges, souvent en couches alternées, reposant sur des roches calcaires.

Du point de vue du relief, l'aire se caractérise par de vastes plaines délimitées et interrompues par des collines basses et douces. L'aire de production est dépourvue de cours d'eau superficiels, mais bénéficie d'un vaste réseau hydrique souterrain, qui confère à toute la région un caractère résolument karstique. L'aire étant située sur le littoral, à une faible latitude, elle jouit d'un climat doux, à tendance chaude.

Le patrimoine oléicole de l'aire géographique se caractérisait à l'origine par la prépondérance des variétés autochtones Cellina di Nardò et Ogliarola leccese, qui ont déterminé les qualités caractéristiques de l'huile produite pendant des décennies.

La modification des conditions phytopathologiques dans la région du Salento, marquée par la propagation de la bactérie *Xylella fastidiosa*, sous-espèce *Pauca*, particulièrement virulente sur les deux variétés traditionnelles de l'aire (Cellina di Nardò et Ogliarola salentina), n'a pas entamé la volonté du secteur de rechercher des solutions au sein même de l'aire de production, malgré une période de grandes difficultés pour les opérateurs.

Depuis plusieurs années, les opérateurs cherchaient à renouveler les références de valeur figurant dans le cahier des charges de l'AOP "Terra d'Otranto", ce qui s'est concrétisé aujourd'hui par la possibilité de poursuivre l'activité de production des olives et de l'huile d'olive grâce à deux, puis à quatre variétés tolérantes/résistantes. Celles-ci — Leccino, FS17, Lecciana et Leccio del Corno — permettent d'améliorer la qualité et la productivité, tout en renforçant la durabilité environnementale de l'huile d'olive bénéficiant de l'AOP.

Il convient à cet égard de souligner la volonté et la clairvoyance des opérateurs réunis au sein du groupement de l'huile AOP "Terra d'Otranto", qui se sont attachés à rechercher des solutions permettant de relancer l'oléiculture certifiée du Salento. Cette démarche, menée dans le plein respect de l'histoire, des valeurs et du territoire, s'inscrit dans une perspective de développement impliquant inévitablement l'ajout progressif aux variétés traditionnelles de cultivars ayant démontré une tolérance ou une résistance à *Xylella*,

et ce, sans modifier le cadre historique et la tradition géographique de l'aire concernée. En effet, le Salento, notamment en ce qui concerne l'AOP "Terra d'Otranto", a toujours été et demeure une aire de production caractérisée par une huile d'olive vierge extra spécifique et, surtout, par une chaîne de producteurs, de transformateurs et d'embouteilleurs partageant un savoir-faire agro-industriel et un lien communs avec le territoire de référence.

Il est d'ailleurs bien établi que la qualité d'une huile d'olive vierge extra n'est que partiellement déterminée par le génotype, car elle dépend étroitement de l'interaction entre celui-ci, l'environnement et les intrants de production des opérateurs de l'aire, tant au stade de la production qu'à celui de la transformation du produit.

Grâce à l'action combinée de facteurs naturels — conditions pédologiques et climatiques spécifiques — et de facteurs humains — savoir-faire agronomique et technologique adapté aux spécificités du territoire —, les quatre variétés cultivées dans l'aire délimitée de l'AOP permettent d'obtenir un produit aux caractéristiques commerciales, chimiques et sensorielles spécifiques, homogènes et clairement identifiables, comparables à celles déjà décrites dans le cahier des charges.

Il est en effet largement établi dans la littérature scientifique que les conditions environnementales influencent la teneur en acides ainsi que de nombreux composés de la fraction insaponifiable de l'huile, notamment la teneur en polyphénols et en composés volatils, fortement corrélée à la température moyenne et au régime des précipitations.

L'inclusion des quatre nouvelles variétés ne modifie donc pas les caractéristiques de base de l'AOP "Terra d'Otranto", qui demeurent identiques à celles vérifiées lors de la reconnaissance initiale, dès lors que les conditions géographiques ainsi que les facteurs naturels et humains restent inchangés. Ces variétés viennent compléter les variétés précédentes et permettent au produit d'exprimer des caractéristiques plus intéressantes, particulièrement utiles pour le développement qualitatif ultérieur de l'huile d'olive vierge extra produite, grâce à l'introduction de conditions techniques, agronomiques et qualitatives spécifiques du produit lui-même, y compris en lien avec la nécessité croissante de garantir une production durable sur le plan environnemental.

Pour appuyer le fait que la pression environnementale exercée par les conditions pédologiques et climatiques sur la composante génétique détermine l'expression phénotypique des oliviers, il a été constaté au cours de la dernière décennie que:

— d'un point de vue organoleptique, les quatre variétés présentent des caractéristiques très proches de celles des cultivars traditionnels, ce qui permet d'obtenir des huiles très harmonieuses et complexes;

— les conditions pédologiques et climatiques de l'aire de l'AOP "Terra d'Otranto" ont une incidence significative sur les caractéristiques chimiques et organoleptiques des huiles produites;

— les quatre variétés présentent un degré élevé d'adaptabilité aux sols marginaux, qui caractérisent une grande partie du territoire du Salento, c'est-à-dire des sols peu profonds, riches en éléments grossiers et à faible profondeur d'enracinement;

— les quatre variétés présentent une bonne résistance à la sécheresse; en particulier, Leccino et Lecciana conviennent également à l'aridoculture;

— la teneur en acide oléique des huiles obtenues à partir des quatre nouvelles variétés est similaire à celle des huiles issues des cultivars Cellina di Nardò et Ogliarola salentina;

— le moment de la récolte des olives des quatre variétés est conforme aux dispositions du cahier des charges, afin d'obtenir une huile de la meilleure qualité.».

La modification a une incidence sur le document unique.

DOCUMENT UNIQUE

«Terra d'Otranto»

N° UE: PDO-IT-1519-AM01 — 17.7.2025

AOP (X) IGP ( )

1. **Dénomination(s) (de l'AOP ou de l'IGP)**

«Terra d'Otranto»

2. **État membre ou pays tiers**

Italie

3. **Description du produit agricole ou de la denrée alimentaire**

3.1. *Code de la nomenclature combinée*

• 15 — GRAISSES ET HUILES ANIMALES, VÉGÉTALES OU D'ORIGINE MICROBIENNE ET PRODUITS DE LEUR DISSOCIATION; GRAISSES ALIMENTAIRES ÉLABORÉES; CIRES D'ORIGINE ANIMALE OU VÉGÉTALE

3.2. *Description du produit portant la dénomination visée au point 1*

Au moment de sa mise à la consommation, l'huile d'olive vierge extra de l'appellation d'origine protégée «Terra d'Otranto» doit posséder les caractéristiques suivantes:

— Évaluation organoleptique:

couleur: verte ou jaune avec de légers reflets verts;

fruité: médiane ≥ 1;

piquant: médiane ≥ 1;

amertume: médiane ≥ 1.

En fonction de la période de la récolte et de la prévalence des variétés, le goût fruité s'enrichit de notes de feuilles d'olivier, d'herbe fraîchement fauchée, de cardon, d'artichaut, de chicorée, de tomate et de fruits des bois.

— Évaluation chimique:

acidité maximale totale exprimée en acide oléique, en poids, ne dépassant pas 0,35 gramme pour 100 grammes d'huile;

indice de peroxyde: <= 12 mEq O2.

3.3. *Aliments pour animaux (uniquement pour les produits d'origine animale) et matières premières (uniquement pour les produits transformés)*

L'appellation d'origine protégée «Terra d'Otranto» est réservée à l'huile d'olive vierge extra produite à partir des variétés d'olivier suivantes, que l'on retrouve seules ou en combinaison avec d'autres variétés dans les oliveraies: Cellina di Nardò, Ogliarola (connue localement sous le nom d'Ogliarola leccese ou d'Ogliarola salentina), Leccino, FS17 (appelée Favolosa), Lecciana, Leccio del Corno, à hauteur de 60 % minimum.

D'autres variétés peuvent également être présentes dans les oliveraies, mais dans une proportion ne dépassant pas 40 %.

3.4. *Étapes spécifiques de la production qui doivent avoir lieu dans l'aire géographique délimitée*

Les opérations de culture, de production et de trituration des olives dont est issue l'huile d'olive vierge extra «Terra d'Otranto» doivent exclusivement avoir lieu dans l'aire géographique de production délimitée au point 4.

3.5. *Règles spécifiques applicables au tranchage, râpage, conditionnement, etc., du produit auquel la dénomination fait référence*

L'huile d'olive vierge extra «Terra d'Otranto» doit être commercialisée dans des récipients en verre, en céramique, en acier, en aluminium, en fer-blanc ou dans des contenants composites de type «bag-in-box», dont la capacité n'excède pas trois litres.

Les récipients utilisés doivent en tout état de cause permettre de protéger l'huile contre le rayonnement ultraviolet.

Le conditionnement de l'huile d'olive vierge extra «Terra d'Otranto» doit avoir lieu dans l'aire géographique de production afin de mieux garantir le contrôle de l'origine du produit et d'empêcher que son transport en vrac hors de cette aire géographique n'entraîne la détérioration et la perte de ses caractéristiques particulières définies au point 3.2 ci-dessus, notamment les notes typiques de cardon/artichaut/chicorée de l'huile «Terra d'Otranto». La composition de l'huile, caractérisée par un niveau élevé d'acides gras polyinsaturés, la prédispose à perdre ses qualités organoleptiques et sa typicité sous l'action de l'oxygène présent dans l'air durant la phase de transvasement, de pompage, de transport et de déchargement, opérations qui se répètent plus fréquemment en cas de mise en bouteille hors de l'aire de production.

3.6. *Règles spécifiques applicables à l'étiquetage du produit auquel la dénomination fait référence*

Il est interdit d'ajouter à l'appellation d'origine protégée «Terra d'Otranto» toute qualification non expressément prévue par le présent cahier des charges, y compris les adjectifs «fine», «scelto», «selezionato» et «superiore» (fine, de qualité, sélectionnée, supérieure).

L'utilisation de noms, de raisons sociales, de marques privées authentiques est autorisée pour autant qu'ils n'aient pas un sens laudatif et qu'ils ne soient pas de nature à induire le consommateur en erreur.

Les autres mentions géographiques, relatives à des communes ou hameaux dont sont issues les olives, doivent apparaître dans une police de caractères différente et dans une taille ne dépassant pas la moitié de celle des caractères utilisés pour l'appellation d'origine protégée «Terra d'Otranto».

La dénomination de l'appellation d'origine protégée «Terra d'Otranto» doit figurer sur l'étiquette en caractères lisibles et indélébiles dont la colorimétrie contraste fortement avec la couleur de l'étiquette et de façon à pouvoir être clairement distinguée de l'ensemble des indications qui apparaissent sur l'étiquette. La désignation doit également respecter les règles d'étiquetage prévues par la législation en vigueur.

La campagne de récolte doit obligatoirement figurer sur l'étiquette.

4. **Description succincte de la délimitation de l'aire géographique**

L'aire de production des olives destinées à l'élaboration de l'huile d'olive vierge extra «Terra d'Otranto» comprend les oliveraies qui sont de nature à répondre aux caractéristiques qualitatives prévues dans le cahier des charges, situées sur l'ensemble du territoire administratif de la commune de Lecce; sur le territoire de la province de Tarente, à l'exclusion des communes suivantes: Ginosa, Laterza, Castellaneta, Palagianello, Palagiano, Mottola, Massafra, Crispiano, Statte et la partie de la commune de Tarente figurant au cadastre sous la lettre A; ainsi que dans les communes suivantes de la province de Brindisi: Brindisi, Cellino S. Marco, Erchie, Francavilla Fontana, Latiano, Mesagne, Oria, Sandonaci, San Pancrazio Salentino, San Pietro Vernotico, Torchiarolo et Torre S. Susanna.

L'aire géographique précitée s'étend en forme d'arc, entre la mer Ionienne et la mer Adriatique, des collines Murge Tarantine et de l'extrémité des flancs des Murge au sud-est de Brindisi jusqu'aux collines des Serre, à la confluence des deux mers, en passant par la plaine (*tavoliere*) de Lecce.

5. **Lien avec l'aire géographique**

Le produit doit ses caractéristiques aux conditions pédoclimatiques particulières qui règnent dans l'aire: les facteurs environnementaux et les cultivars spécifiques de ce territoire confèrent un caractère distinctif à l'huile «Terra d'Otranto».

Les sols présentent, à grande échelle, une remarquable uniformité: ils sont issus de calcaires du crétacé, recouverts de couches de calcaire du tertiaire ainsi que de sédiments calcaires et sablo-argileux datant du pliocène et du pléistocène. Ils se composent de terres brunes ou rouges, souvent en couches alternées, reposant sur des roches calcaires.

Du point de vue du relief, l'aire se caractérise par de vastes plaines délimitées et interrompues par des collines basses et douces. L'aire de production est dépourvue de cours d'eau superficiels, mais bénéficie d'un vaste réseau hydrique souterrain, qui confère à toute la région un caractère résolument karstique. L'aire étant située sur le littoral, à une faible latitude, elle jouit d'un climat doux, à tendance chaude.

Le patrimoine oléicole de l'aire géographique se caractérisait à l'origine par la prépondérance des variétés autochtones Cellina di Nardò et Ogliarola leccese, qui ont déterminé les qualités caractéristiques de l'huile produite pendant des décennies.

La modification des conditions phytopathologiques dans la région du Salento, marquée par la propagation de la bactérie *Xylella fastidiosa*, sous-espèce *Pauca*, particulièrement virulente sur les deux variétés traditionnelles de l'aire (Cellina di Nardò et Ogliarola salentina), n'a pas entamé la volonté du secteur de rechercher des solutions au sein même de l'aire de production, malgré une période de grandes difficultés pour les opérateurs.

Depuis plusieurs années, les opérateurs cherchaient à renouveler les références de valeur figurant dans le cahier des charges de l'AOP «Terra d'Otranto», ce qui s'est concrétisé aujourd'hui par la possibilité de poursuivre l'activité de production des olives et de l'huile d'olive grâce à deux, puis à quatre variétés tolérantes/résistantes. Celles-ci — Leccino, FS17, Lecciana et Leccio del Corno — permettent d'améliorer la qualité et la productivité, tout en renforçant la durabilité environnementale de l'huile d'olive bénéficiant de l'AOP.

Il convient à cet égard de souligner la volonté et la clairvoyance des opérateurs réunis au sein du groupement de l'huile AOP «Terra d'Otranto», qui se sont attachés à rechercher des solutions permettant de relancer l'oléiculture certifiée du Salento. Cette démarche, menée dans le plein respect de l'histoire, des valeurs et du territoire, s'inscrit dans une perspective de développement impliquant inévitablement l'ajout progressif aux variétés traditionnelles de cultivars ayant démontré une tolérance ou une résistance à *Xylella*, et ce, sans modifier le cadre historique et la tradition géographique de l'aire concernée. En effet, le Salento, notamment en ce qui concerne l'AOP «Terra d'Otranto», a toujours été et demeure une aire de production caractérisée par une huile d'olive vierge extra spécifique et, surtout, par une chaîne de producteurs, de transformateurs et d'embouteilleurs partageant un savoir-faire agro-industriel et un lien communs avec le territoire de référence.

Il est d'ailleurs bien établi que la qualité d'une huile d'olive vierge extra n'est que partiellement déterminée par le génotype, car elle dépend étroitement de l'interaction entre celui-ci, l'environnement et les intrants de production des opérateurs de l'aire, tant au stade de la production qu'à celui de la transformation du produit.

Grâce à l'action combinée de facteurs naturels — conditions pédologiques et climatiques spécifiques — et de facteurs humains — savoir-faire agronomique et technologique adapté aux spécificités du territoire —, les quatre variétés cultivées dans l'aire délimitée de l'AOP permettent d'obtenir un produit aux caractéristiques commerciales, chimiques et sensorielles spécifiques, homogènes et clairement identifiables, comparables à celles déjà décrites dans le cahier des charges.

Il est en effet largement établi dans la littérature scientifique que les conditions environnementales influencent la teneur en acides ainsi que de nombreux composés de la fraction insaponifiable de l'huile, notamment la teneur en polyphénols et en composés volatils, fortement corrélée à la température moyenne et au régime des précipitations.

L'inclusion des quatre nouvelles variétés ne modifie donc pas les caractéristiques de base de l'AOP «Terra d'Otranto», qui demeurent identiques à celles vérifiées lors de la reconnaissance initiale, dès lors que les conditions géographiques ainsi que les facteurs naturels et humains restent inchangés. Ces variétés viennent compléter les variétés précédentes et permettent au produit d'exprimer des caractéristiques plus intéressantes, particulièrement utiles pour le développement qualitatif ultérieur de l'huile d'olive vierge extra produite, grâce à l'introduction de conditions techniques, agronomiques et qualitatives spécifiques du produit lui-même, y compris en lien avec la nécessité croissante de garantir une production durable sur le plan environnemental.

Pour appuyer le fait que la pression environnementale exercée par les conditions pédologiques et climatiques sur la composante génétique détermine l'expression phénotypique des oliviers, il a été constaté au cours de la dernière décennie que:

— d'un point de vue organoleptique, les quatre variétés présentent des caractéristiques très proches de celles des cultivars traditionnels, ce qui permet d'obtenir des huiles très harmonieuses et complexes;

— les conditions pédologiques et climatiques de l'aire de l'AOP «Terra d'Otranto» ont une incidence significative sur les caractéristiques chimiques et organoleptiques des huiles produites;

— les quatre variétés présentent un degré élevé d'adaptabilité aux sols marginaux, qui caractérisent une grande partie du territoire du Salento, c'est-à-dire des sols peu profonds, riches en éléments grossiers et à faible profondeur d'enracinement;

— les quatre variétés présentent une bonne résistance à la sécheresse; en particulier, Leccino et Lecciana conviennent également à l'aridoculture;

— la teneur en acide oléique des huiles obtenues à partir des quatre nouvelles variétés est similaire à celle des huiles issues des cultivars Cellina di Nardò et Ogliarola salentina;

— le moment de la récolte des olives des quatre variétés est conforme aux dispositions du cahier des charges, afin d'obtenir une huile de la meilleure qualité.

Référence à la publication du cahier des charges

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