C/2025/5427

8.10.2025.

Objava obavijesti o odobrenju standardne izmjene specifikacije proizvoda za oznaku zemljopisnog podrijetla u skladu s člankom 5. stavkom 4. Delegirane uredbe Komisije (EU) 2025/27 ([1])

(C/2025/5427)

OBAVIJEST O ODOBRENJU STANDARDNE IZMJENE

(članak 24. Uredbe (EU) 2024/1143)

„Terra d'Otranto”

EU br.: PDO-IT-1519-AM01 – 17.7.2025.

1. **Naziv proizvoda**

„Terra d'Otranto”

2. **Vrsta oznake zemljopisnog podrijetla**

☒ Zaštićena oznaka izvornosti (ZOI)

☐ Zaštićena oznaka zemljopisnog podrijetla (ZOZP)

☐ Oznaka zemljopisnog podrijetla (OZP)

3. **Sektor**

☒ Poljoprivredni proizvodi

☐ Vina

☐ Jaka alkoholna pića

4. **Država članica u kojoj se nalazi zemljopisno područje**

Italija

5. **Tijelo države članice koje dostavlja obavijest o standardnoj izmjeni**

MASAF (Ministarstvo poljoprivrede, prehrambene neovisnosti i šumarstva)

6. **Kvalifikacija kao standardna izmjena**

Izmjene su obuhvaćene definicijom standardne izmjene jer ne uključuju promjenu naziva ni upotrebe naziva, ne postoji rizik od gubitka povezanosti i ne podrazumijevaju daljnja ograničenja u vezi sa stavljanjem proizvoda na tržište.

7. **Opis odobrenih izmjena**

1. *Izmjena se odnosi na članak 7. specifikacije proizvoda i točku 3.2. jedinstvenog dokumenta o opisu proizvoda*

— opis ulja „Terra d'Otranto” izmjenjuje se kako bi bio usklađen s novim zakonodavstvom EU-a o ulju i uvođenjem četiriju novih sorti,

— vrijednosti za linolnu, linolensku i oleinsku kiselinu te kampesterol uklanjaju se kao preskriptivni parametri,

— najveća kiselost izražena kao oleinska kiselina smanjuje se s 0,8 g na 100 g ulja na 0,35 g na 100 g ulja.

([1]) Delegirana uredba Komisije (EU) 2025/27 od 30. listopada 2024. o dopuni Uredbe (EU) 2024/1143 Europskog parlamenta i Vijeća pravilima o registraciji i zaštiti oznaka zemljopisnog podrijetla, zajamčeno tradicionalnih specijaliteta i neobveznih izraza kvalitete te o stavljanju izvan snage Delegirane uredbe (EU) br. 664/2014 (SL L, 2025/27, 15.1.2025., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Nova verzija:

Članak 7.

Svojstva pri konzumaciji

Ekstradjevičansko maslinovo ulje sa zaštićenom oznakom izvornosti „Terra d'Otranto" mora imati sljedeća svojstva kad se stavlja na tržište:

— Organoleptička procjena

Boja: zelena ili žuta s blagim zelenim odsjajem

Voćnost: medijan ≥ 1

Pikantnost: medijan ≥ 1

Gorčina: medijan ≥ 1

Nadalje, ovisno o vremenu berbe i sortama koje prevladavaju, voćnost dopunjuju note lista masline, svježe pokošene trave, karde, artičoke, cikorije, rajčice i šumskog voća.

— Kemijska ocjena

Ukupna najveća kiselost po težini ne prelazi 0,35 g oleinske kiseline na 100 g ulja.

Peroksidni broj: < = 12 meq O2

Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

2. *Izmjena se odnosi na članak 2. specifikacije proizvoda i točku 3.3. jedinstvenog dokumenta o uvođenju novih sorti*

Uvedene su četiri nove sorte (Leccino, FS17, Lecciana i Leccio del Corno), koje su na temelju odluka Opservatorija za zdravlje biljaka u skladu s člankom 5. točkom 2. Provedbene odluke Europske komisije (EU) 2015/789 od 18. svibnja 2015. odobrene kao sorte koje su otporne na bakteriju *Xylella fastidiosa*.

Nova verzija:

„Članak 2.

Sorte maslina

Zaštićena oznaka izvornosti ‚Terra d'Otranto' smije se upotrebljavati samo za ekstradjevičansko maslinovo ulje dobiveno od sljedećih sorti maslina zasađenih u maslinicima samostalno ili u kombinaciji: Cellina di Nardò, Ogliarola (lokalno poznata pod nazivom Ogliarola leccese ili salentina), Leccino, FS17 (poznata pod nazivom Favolosa), Lecciana i Leccio del Corno, od najmanje 60 %.

Smiju se upotrebljavati i druge sorte iz maslinika pod uvjetom da ne čine više od 40 %."

Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

3. *Izmjena se odnosi na članak specifikacije proizvoda o dokazu o podrijetlu*

Dodaje se poseban članak o dokazu o podrijetlu koji nije uključen u specifikaciju proizvoda kako bi se izmjena uskladila s odredbama Uredbe Zajednice.

Dodaje se sljedeći članak:

„Članak 4.

Dokaz o podrijetlu

Prati se svaka faza proizvodnog postupka te se registriraju svi ulazni i izlazni proizvodi. Sljedivost proizvoda osigurana je unosom uzgajivača maslina (poljoprivrednih poduzeća), uljara, subjekata koji provode pakiranje i posrednika u posebne registre koje vodi nadzorno tijelo. Sve fizičke i pravne osobe unesene u odgovarajuće registre podliježu provjerama nadzornog tijela u skladu s uvjetima specifikacije proizvoda i odgovarajućeg plana kontrole.”

Izmjena ne utječe na jedinstveni dokument.

4. *Izmjena se odnosi na članak 5. specifikacije proizvoda o metodi proizvodnje, a posebno o svojstvima uzgoja*

— uvedena je definicija parcele za uzgoj maslina i utvrđena je najmanja veličina maslinika,

— najveća proizvodnja po hektaru povećana je s 12 000 kg po hektaru na 15 000 kg po hektaru,

— nadzorno tijelo napravit će procjenu prije nego što se ubere najveća količina maslina za proizvodnju na zemlji namijenjenoj proizvodnji maslina „Terra d’Otranto”.

Nova verzija:

„Članak 5.

Svojstva uzgoja

(1) Za potrebe ove specifikacije proizvoda:

— parcela za uzgoj maslina sastoji se od jedne ili više katastarskih čestica namijenjenih uzgoju maslina koje se dodiruju,

— maslinik se sastoji od jedne ili više parcela.

(2) Okolišni uvjeti i uvjeti uzgoja u maslinicima namijenjenima proizvodnji ekstradjevičanskog maslinova ulja iz članka 1. uvjeti su zbog kojih masline i njihovo ulje imaju posebna svojstva kvalitete.

Stabla masline moraju se obrezati najmanje jednom godišnje. Košnja, plitko oranje i drljanje odvijaju se najmanje dvaput godišnje.

Stabla moraju biti ravnomjerno raspoređena po cijeloj površini parcele za uzgoj maslina.

Najmanja veličina maslinika mora biti jedan hektar.

Na stablima se ne smiju vidjeti značajna oštećenja nastala zbog bolesti biljaka koja bi im smanjila produktivnost za više od 30 %, uz iznimku okresanih stabala ili stabala cijepljenih sortama koje su dopuštene ovom specifikacijom.

(3) Masline namijenjene proizvodnji ekstradjevičanskog maslinova ulja sa zaštićenom oznakom izvornosti iz članka 1. moraju se ubrati do 15. studenog svake godine.

(4) Najveći prinos maslina s parcela namijenjenih proizvodnji ekstradjevičanskog maslinova ulja sa zaštićenom oznakom izvornosti iz članka 1. ne smije premašiti 15 000 kg po hektaru.

(5) Nadzorno tijelo prije berbe procjenjuje najveći prinos maslina s parcela namijenjenih za proizvodnju ekstradjevičanskog maslinova ulja sa zaštićenom oznakom izvornosti za određenu sezonu uzgoja maslina, uz dopušteno odstupanje od 15 %.

Procjena najvećeg prinosa provodi se u dogovoru s uzgajivačem maslina u skladu s rokovima i postupcima utvrđenima u planu nadzora.

Prinos proizvodnje ulja iz ploda ne smije premašiti 20 %.”

Izmjena ne utječe na jedinstveni dokument.

5. *Izmjena se odnosi na članak 6. specifikacije proizvoda o metodi proizvodnje, a posebno o metodama ekstrakcije ulja*

— razdoblje u kojem se ulje mora ekstrahirati smanjuje se s 48 na 24 sata,

— utvrđena je najmanja količina svake serije prešanja.

Točke 4. i 6. članka 6. (točke koje su se mijenjale) navedene su u nastavku:

(4) Ulje se mora ekstrahirati u roku od 24 sata nakon branja maslina.

(6) Najmanja količina svake serije prešanja maslina pogodnih za ZOI ne smije biti manja od 15 kvintala kako bi dobiveno ulje moglo biti registrirano kao „proizvod s potencijalnim ZOI-jem”.

Izmjena ne utječe na jedinstveni dokument.

6. *Izmjena se odnosi na članak 8. specifikacije proizvoda i točku 3.5. jedinstvenog dokumenta o pakiranju*

— proširen je raspon spremnika dopuštenih za pakiranje proizvoda.

Nova verzija:

Ekstradjevičansko maslinovo ulje „Terra d’Otranto” mora biti stavljeno na tržište u spremnicima od stakla, keramike, čelika, aluminija, kositra ili u kompozitnim spremnicima s vrećom u kutiji čiji kapacitet ne premašuje tri litre.

Upotrijebljeni spremnici u svakom slučaju trebaju štititi ulje od ultraljubičastih zraka.

Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

7. *Izmjena se odnosi na članak 8. specifikacije proizvoda i točku 3.6. jedinstvenog dokumenta*

Izmijenjen je članak o označivanju i izbrisana je točka kojom se uređuje upotreba naziva i lokacija poljoprivrednih gospodarstava, imanja i farmi na etiketama jer je s godinama ta odredba uzrokovala razne poteškoće u tumačenju.

Članak 8. o označivanju naveden je u nastavku:

„Zaštićenoj oznaci izvornosti ‚Terra d’Otranto’ zabranjeno je dodavati bilo kakav opis koji nije izričito naveden u ovoj specifikaciji proizvoda, uključujući pridjeve ‚fino’, ‚izvrsno’, ‚odabrano’ ili ‚vrhunsko’.

Imena te nazivi poduzeća i privatnih marki dopuštaju se ako nemaju promotivno značenje i ako potrošača ne dovode u zabludu.

Druge oznake zemljopisnog podrijetla koje upućuju na općine i mjesta iz kojih potječu masline moraju biti navedene različitim fontom i on ne smije biti veći od fonta koji je upotrijebljen za zaštićenu oznaku izvornosti ‚Terra d’Otranto’.

Naziv zaštićene oznake izvornosti ‚Terra d’Otranto’ mora biti naveden na etiketi jasnim i neizbrisivim fontom u boji koja je kontrastna u odnosu na etiketu i jasno razlučiva od ostalih informacija na etiketi proizvoda. Etikete koje se upotrebljavaju za tu oznaku moraju biti usklađene i s pravilima o označivanju utvrđenima u propisima na snazi.

Na etiketi se mora navesti godina berbe.”

Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

8. *Izmjena se odnosi na članak 9. specifikacije proizvoda i točku 5. jedinstvenog dokumenta o povezanosti*

— izmijenjena je povezanost kako bi se uskladila s uključivanjem četiri sorte i novim okolnostima na području proizvodnje proizvoda sa ZOI-jem „Terra d'Otranto" zbog bakterije *Xylella fastidiosa*.

Tekst o povezanosti je sljedeći:

„Svojstva proizvoda rezultat su specifičnosti tla i klimatskih uvjeta: okolišni čimbenici i posebni kultivari tog područja ulju ‚Terra d'Otranto' daju razlikovni karakter.

Iako su zemljišta golema, većinom su homogena. Vapnenačkog su podrijetla iz razdoblja krede, a na taj su se sloj nataložili slojevi tercijarnog vapnenca s vapnenačkim, pješčanim i glinenim sedimentima iz pliocena i pleistocena. Vrsta su smeđe ili crvene zemlje, čiji se slojevi, koji leže na vapnenačkim stijenama, izmjenjuju.

Topografiju tog područja obilježavaju velike nizine omeđene niskim, valovitim brežuljcima koji ih ponekad presijecaju. Na području nema površinskih vodotokova, no ispresijecano je velikom mrežom podzemnih vodotokova, zbog koje cijela regija ima izrazito krški karakter. Zbog obalne prirode i niske nadmorske visine područja klima je blaga i topla.

Maslinarsku baštinu ovog zemljopisnog područja izvorno je odlikovalo prevladavajuće prisustvo autohtonih sorti Cellina di Nardò i Ogliarola leccese, koje su desetljećima bile glavne sorte za proizvodnju maslinovog ulja.

Stanje zdravlja bilja na području Salenta promijenilo se nakon širenja podvrste *Pauca* bakterije *Xylella fastidiosa*, koja je posebno pogodila dvije tradicionalne sorte koje se ondje uzgajaju (Cellina di Nardò i Ogliarola salentina). Nakon vrlo teškog razdoblja za gospodarske subjekte, sektor je počeo tražiti rješenja na samom području.

Gospodarski subjekti godinama su nastojali ažurirati specifikaciju proizvoda sa ZOI-jem ‚Terra d'Otranto', što je dovelo do nastavka proizvodne djelatnosti u sektoru maslinarstva i maslinova ulja, prvo upotrebom dvije, a sad četiri otporne sorte, Leccino, FS17, Lecciana i Leccio del Corno, koje omogućuju veću kvalitetu i prinos te istovremeno čine ulje sa ZOI-jem okolišno održivijim.

To potvrđuje spremnost i dalekovidnost gospodarskih subjekata konzorcija za ulje sa ZOI-jem ‚Terra d'Otranto' da pronađu rješenja kojima se može oživjeti certificirani uzgoj maslina u Salentu, čime se, uz poštovanje povijesti, vrijednosti i područja regije, pozdravlja mogućnost daljnjeg poboljšanja koje će neizbježno dovesti do postupne integracije tradicionalnih sorti s kultivarima koji su dokazano otporni na bakteriju *Xylella*.

To je sve moguće bez ikakvih promjena povijesnog okvira i zemljopisne tradicije tog područja. Salento, a posebno područje proizvodnje proizvoda sa ZOI-jem ‚Terra d'Otranto', oduvijek je bio područje proizvodnje poznato po posebnom ekstradjevičanskom maslinovu ulju i, povrh svega, sektoru koji se sastoji od proizvođača, prerađivača i punitelja koji imaju jednak agroindustrijski kapacitet i gaje jednaku ljubav prema zemlji.

Kvaliteta ekstradjevičanskog maslinova ulja samo djelomično ovisi o genotipu, dok na nju uvelike utječu interakcije s okolišem i ulaznim elementima proizvodnje lokalnih gospodarskih subjekata u fazi proizvodnje i u fazi prerade.

Isprepletenost prirodnih čimbenika koje čine specifičnost tla i klimatski uvjeti te ljudskih čimbenika koje čine znanje i iskustvo, poljoprivredne prakse i tehnologija prilagođena posebnostima područja rezultiraju proizvodom posebnih kemijskih, osjetilnih i marketinških svojstava, koji je ujednačen i lako prepoznatljiv te se može usporediti s proizvodom opisanim u specifikaciji proizvoda.

U znanstvenoj je literaturi temeljito dokazano da okolišni uvjeti mogu utjecati na sastav kiselina i brojne spojeve neosapunjive frakcije, posebno na udio polifenola i hlapljivih spojeva, na koje znatno utječu prosječna temperatura i padaline.

To znači da uvođenje četiriju novih sorti neće promijeniti osnovna svojstva proizvoda sa ZOI-jem ‚Terra d'Otranto', koja ostaju jednaka prvotno prepoznatim svojstvima i ne mijenjaju ih zemljopisni, prirodni ni ljudski čimbenici. Te sorte nadopunjuju prethodne i omogućavaju izražavanje vrijednosti koje su od većeg značaja i izrazito korisne za dodatnu kvalitativnu doradu proizvedenog ekstradjevičanskog maslinova ulja uvođenjem posebnih tehničkih, agronomskih i kvalitativnih uvjeta za sam proizvod, među ostalim s obzirom na sve veću potrebu okolišno održivom proizvodnjom.

Potvrdom da pritisak tla na okoliš i klimatskih uvjeta na genetsku komponentu određuje fenotipsku ekspresiju biljaka, u prošlom je desetljeću utvrđeno sljedeće:

— iz organoleptičke perspektive četiri sorte imaju svojstva jako slična svojstvima tradicionalnih kultivara te se od njih proizvode vrlo skladna i složena ulja,

— tlo i klimatski uvjeti područja proizvodnje proizvoda sa ZOI-jem ‚Terra d'Otranto' imaju značajan učinak na kemijska i organoleptička svojstva proizvedenih ulja,

— četiri su sorte vrlo prilagodljive na rubnim tlima koja čine velik dio tala u Salentu, tj. plitka, skeletna tla niske plodnosti,

— četiri sorte vrlo su otporne na sušu, točnije, sorte Leccino i Lecciana pogodne su za rast u sušnim uvjetima,

— udio oleinske kiseline u uljima dobivenima od četiri nove sorte sličan je udjelu u uljima dobivenima od sorti Cellina di Nardò i Ogliarola salentina,

— vrijeme berbe maslina svih četiriju sorti u skladu je sa specifikacijom proizvoda kako bi se dobilo ulje najviše kvalitete."

Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

JEDINSTVENI DOKUMENT

„Terra d'Otranto"

EU br.: PDO-IT-1519-AM01 – 17.7.2025.

ZOI (X) ZOZP ( )

1. **Naziv(i) (ZOI-ja ili ZOZP-a)**

„Terra d'Otranto"

2. **Država članica ili treća zemlja**

Italija

3. **Opis poljoprivrednog ili prehrambenog proizvoda**

3.1. *Oznaka kombinirane nomenklature*

• 15 – MASTI I ULJA ŽIVOTINJSKOG, BILJNOG ILI MIKROBNOG PODRIJETLA TE PROIZVODI NJIHOVE RAZGRADNJE; PRERAĐENE JESTIVE MASTI; ŽIVOTINJSKI ILI BILJNI VOSKOVI

3.2. *Opis proizvoda na koji se odnosi naziv iz točke 1.*

Ekstradjevičansko maslinovo ulje sa zaštićenom oznakom izvornosti „Terra d'Otranto" mora imati sljedeća svojstva u trenutku stavljanja na tržište:

— Organoleptička procjena:

Boja: zelena ili žuta s blagim zelenim odsjajem

Voćnost: medijan ≥ 1

Pikantnost: medijan ≥ 1

Gorčina: medijan ≥ 1

Nadalje, ovisno o vremenu berbe i sortama koje prevladavaju, voćnost dopunjuju note lista masline, svježe pokošene trave, karde, artičoke, cikorije, rajčice i šumskog voća.

— Kemijska ocjena

Ukupna najveća kiselost po težini ne prelazi 0,35 g oleinske kiseline na 100 g ulja.

Peroksidni broj: < = 12 meq O2.

3.3. *Hrana za životinje (samo za proizvode životinjskog podrijetla) i sirovine (samo za prerađene proizvode)*

Zaštićena oznaka izvornosti „Terra d'Otranto" smije se upotrebljavati samo za ekstradjevičansko maslinovo ulje dobiveno od sljedećih sorti maslina zasađenih u maslinicima samostalno ili u kombinaciji: Cellina di Nardò, Ogliarola (lokalno poznata pod nazivom Ogliarola leccese ili salentina), Leccino, FS17 (poznata pod nazivom Favolosa), Lecciana i Leccio del Corno, od najmanje 60 %.

Smiju se upotrebljavati i druge sorte iz maslinika pod uvjetom da ne čine više od 40 %.

3.4. *Posebne faze proizvodnje koje se moraju odvijati na određenom zemljopisnom području*

Uzgoj, proizvodnja i prešanje ekstradjevičanskog maslinova ulja „Terra d'Otranto" moraju se odvijati unutar područja proizvodnje navedenog u točki 4.

3.5. *Posebna pravila za rezanje, ribanje, pakiranje itd. proizvoda na koji se odnosi registrirani naziv*

Ekstradjevičansko maslinovo ulje „Terra d'Otranto" mora biti stavljeno na tržište u spremnicima od stakla, keramike, čelika, aluminija, kositra ili u kompozitnim spremnicima s vrećom u kutiji čiji kapacitet ne premašuje tri litre.

Upotrijebljeni spremnici u svakom slučaju trebaju štititi ulje od ultraljubičastih zraka.

Ekstradjevičansko maslinovo ulje „Terra d'Otranto" mora se pakirati na zemljopisnom području proizvodnje kako bi se osiguralo da je podrijetlo proizvoda kontrolirano i kako bi se izbjegao prijevoz proizvoda u rinfuzi izvan tog područja, koji bi mogao uzrokovati njegovo kvarenje ili gubitak posebnih svojstava opisanih u točki 3.2., a posebno gubitak nota karde, artičoke ili cikorije u ulju. Zbog sastava ulja, obilježenog značajnom razinom višestruko nezasićenih masnih kiselina, vjerojatno je da će izgubiti organoleptičku kvalitetu i prepoznatljivost ako se izloži kisiku u zraku tijekom prenošenja, punjenja, prijevoza i istovara, postupaka koji se češće odvijaju ako se punjenje provodi izvan područja proizvodnje.

3.6. *Posebna pravila za označivanje proizvoda na koji se odnosi registrirani naziv*

Zaštićenoj oznaci izvornosti „Terra d'Otranto" zabranjeno je dodavati bilo kakav opis koji nije izričito naveden u ovoj specifikaciji proizvoda, uključujući pridjeve „fino", „izvrsno", „odabrano" ili „vrhunsko".

Imena te nazivi poduzeća i privatnih marki dopuštaju se ako nemaju pohvalno značenje i ako potrošača ne dovode u zabludu.

Upotreba drugih oznaka zemljopisnog podrijetla koje upućuju na općine i okruge iz kojih potječu masline mora biti prikazana različitim fontom manjim od fonta koji je upotrijebljen za zaštićenu oznaku izvornosti „Terra d'Otranto".

Naziv zaštićene oznake izvornosti „Terra d'Otranto" mora biti naveden na etiketi jasnim i neizbrisivim fontom u boji koja je kontrastna u odnosu na etiketu i jasno razlučiva od ostalih informacija na etiketi proizvoda. Etikete koje se upotrebljavaju za oznaku moraju biti usklađene i s pravilima o označivanju utvrđenima u propisima na snazi.

Pri označavanju proizvoda mora se navesti godina berbe.

4. **Sažeta definicija zemljopisnog područja**

Područje proizvodnje maslina od kojih se proizvodi ekstradjevičansko maslinovo ulje „Terra d'Otranto" obuhvaća područja s maslinama od kojih se mogu proizvesti proizvodi sa svojstvima kvalitete koji su navedeni u ovoj specifikaciji proizvoda, uključujući cijelu pokrajinu Lecce, pokrajinu Taranto, osim sljedećih općina: Ginosa, Laterza, Castellaneta, Palagianello, Palagiano, Mottola, Massafra, Crispiano, Statte i dio općine Taranto označen slovom A u zemljišnim knjigama i sljedećih općina u pokrajini Brindisi: Brindisi, Cellino S. Marco, Erchie, Francavilla Fontana, Latiano, Mesagne, Oria, Sandonaci, San Pancrazio Salentino, San Pietro Vernotico, Torchiarolo i Torre S. Susanna.

Navedeno zemljopisno područje pruža se u obliku luka između Jonskog i Jadranskog mora, od visoravni Murge u pokrajini Taranto i najudaljenijih padina visoravni Murge di Sud-Est u pokrajini Brindisi preko nizine Tavoliere di Lecce do brežuljaka Serre na sjecištu Jonskog i Jadranskog mora.

5. **Povezanost sa zemljopisnim područjem**

Svojstva proizvoda rezultat su specifičnosti tla i klimatskih uvjeta: okolišni čimbenici i posebni kultivari tog područja ulju „Terra d'Otranto" daju razlikovni karakter.

Iako su zemljišta golema, većinom su homogena. Vapnenačkog su podrijetla iz razdoblja krede, a na tom su se vapnencu nataložili slojevi tercijarnog vapnenca s vapnenačkim, pješčanim i glinenim sedimentima iz pliocena i pleistocena. Vrsta su smeđe ili crvene zemlje, čiji se slojevi, koji leže na vapnenačkim stijenama, izmjenjuju.

Topografiju tog područja obilježavaju velike nizine omeđene niskim, valovitim brežuljcima koji ih ponekad presijecaju. Na području nema površinskih vodotokova, no ispresijecano je velikom mrežom podzemnih vodotokova, zbog koje cijela regija ima izrazito krški karakter. Zbog obalne prirode i niske nadmorske visine područja klima je blaga i topla.

Maslinarsku baštinu ovog zemljopisnog područja izvorno je odlikovalo prevladavajuće prisustvo autohtonih sorti Cellina di Nardò i Ogliarola leccese, koje su desetljećima bile glavne sorte za proizvodnju maslinovog ulja.

Stanje zdravlja bilja u području Salenta promijenilo se nakon širenja podvrste *Pauca* bakterije *Xylella fastidiosa*, koja je posebno pogodila dvije tradicionalne sorte koje se ondje uzgajaju (Cellina di Nardò i Ogliarola salentina). Nakon vrlo teškog razdoblja za gospodarske subjekte, sektor je počeo tražiti rješenja na samom području.

Gospodarski subjekti godinama su nastojali obnoviti upućivanja na kvalitetu u specifikaciji proizvoda sa ZOI-jem „Terra d'Otranto", što je dovelo do nastavka proizvodne djelatnosti u sektoru maslinarstva i maslinova ulja, prvo upotrebom dvije, a sad četiri otporne sorte, Leccino, FS17, Lecciana i Leccio del Corno, koje omogućuju veću kvalitetu i prinos te istovremeno čine ulje sa ZOI-jem okolišno održivijim.

To potvrđuje spremnost i dalekovidnost gospodarskih subjekata konzorcija za ulje sa ZOI-jem „Terra d'Otranto" da pronađu rješenja kojima se može oživjeti certificirani uzgoj maslina u Salentu, čime se, a da se pritom poštuju vlastita povijest, vrijednosti i područje, pozdravlja mogućnost daljnjeg poboljšanja koje će neizbježno dovesti do postupne integracije tradicionalnih sorti s kultivarima koji su dokazano otporni na bakteriju *Xylella*.

To je sve bilo moguće bez ikakvih promjena povijesnog okvira i zemljopisne tradicije tog područja. Salento, a posebno područje proizvodnje proizvoda sa ZOI-jem „Terra d'Otranto", oduvijek je bio područje proizvodnje poznato po posebnom ekstradjevičanskom maslinovu ulju i, povrh svega, sektoru koji se sastoji od proizvođača, prerađivača i punitelja koji imaju jednak agroindustrijski kapacitet i gaje jednaku ljubav prema zemlji.

Kvaliteta ekstradjevičanskog maslinova ulja samo djelomično ovisi o genotipu, dok na nju uvelike utječu interakcije s okolišem i ulaznim elementima proizvodnje lokalnih gospodarskih subjekata u fazi proizvodnje i u fazi prerade.

Isprepletenost prirodnih čimbenika kao što su specifičnost tla i klimatski uvjeti te ljudskih čimbenika kao što su znanje i iskustvo, poljoprivredne prakse i tehnologija prilagođena posebnostima područja rezultiraju proizvodom posebnih kemijskih, osjetilnih i marketinških svojstava, koji je ujednačen i lako prepoznatljiv te se može usporediti s proizvodom opisanim u specifikaciji proizvoda.

U znanstvenoj je literaturi temeljito dokazano da okolišni uvjeti mogu utjecati na sastav kiselina i brojne spojeve neosapunjive frakcije, posebno na udio polifenola i hlapljivih spojeva, na koje znatno utječu prosječna temperatura i padaline.

To znači da uvođenje četiriju novih sorti neće promijeniti osnovna svojstva proizvoda sa ZOI-jem „Terra d'Otranto", koja ostaju jednaka prvotno prepoznatim svojstvima i ne mijenjaju ih zemljopisni, prirodni ni ljudski čimbenici. Te sorte nadopunjuju prethodne i omogućavaju izražavanje vrijednosti koje su od većeg značaja i izrazito korisne za dodatnu kvalitativnu doradu proizvedenog ekstradjevičanskog maslinova ulja uvođenjem posebnih tehničkih, agronomskih i kvalitativnih uvjeta za sam proizvod, među ostalim s obzirom na sve veću potrebu za okolišno održivom proizvodnjom.

Potvrdom činjenice da pritisak tla na okoliš i klimatskih uvjeta na genetsku komponentu određuje fenotipsku ekspresiju biljaka, u prošlom je desetljeću utvrđeno sljedeće:

— iz organoleptičke perspektive četiri sorte imaju svojstva jako slična svojstvima tradicionalnih kultivara te se od njih proizvode vrlo skladna i složena ulja,

— tlo i klimatski uvjeti područja proizvodnje proizvoda sa ZOI-jem „Terra d'Otranto" imaju značajan učinak na kemijska i organoleptička svojstva proizvedenih ulja,

— četiri su sorte vrlo prilagodljive na rubnim tlima koja čine velik dio tala u Salentu, tj. plitka, skeletna tla niske plodnosti,

— četiri sorte vrlo su otporne na sušu, točnije, sorte Leccino i Lecciana pogodne su za rast u sušnim uvjetima,

— udio oleinske kiseline u uljima dobivenima od četiri nove sorte sličan je udjelu u uljima dobivenima od sorti Cellina di Nardò i Ogliarola salentina,

— vrijeme berbe maslina svih četiriju sorti u skladu je sa specifikacijom proizvoda kako bi se dobilo ulje najviše kvalitete.

Upućivanje na objavu specifikacije proizvoda

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