C/2025/5427

8.10.2025

**Pubblicazione della comunicazione di una modifica ordinaria approvata del disciplinare di produzione di un'indicazione geografica conformemente all'articolo 5, paragrafo 4, del regolamento delegato (UE) 2025/27 della Commissione** [1]

(C/2025/5427)

COMUNICAZIONE DELL'APPROVAZIONE DI UNA MODIFICA ORDINARIA

[Articolo 24 del regolamento (UE) 2024/1143]

**«Terra d'Otranto»**

**N. UE: PDO-IT-1519-AM01 — 17.7.2025**

1. **Nome del prodotto**

«Terra d'Otranto»

2. **Tipo di indicazione geografica**

☒ Denominazione di origine protetta (DOP)

☐ Indicazione geografica protetta (IGP)

☐ Indicazione geografica (IG)

3. **Settore**

☒ Prodotti agricoli

☐ Vini

☐ Bevande spiritose

4. **Stato membro cui appartiene la zona geografica**

Italia

5. **Autorità dello Stato membro che comunica la modifica ordinaria**

MASAF

6. **Qualifica come modifica ordinaria**

Le modifiche rientrano nella definizione di modifica standard perché non riguardano il nome o dell'uso del nome, non rischiano di annullare il legame, non comportano ulteriori restrizioni alla commercializzazione del prodotto.

7. **Descrizione della o delle modifiche approvate**

1. *La modifica riguarda l'articolo 7 del disciplinare di produzione, punto 3.2 del documento unico relativamente alla descrizione del prodotto*

— Si è adeguata la descrizione del «Terra d' Otranto» al cambio della normativa unionale sull'olio e all'introduzione di 4 nuove varietà

— Sono stati eliminati come parametri prescrittivi i valori degli acidi Linoleico, linolenico, oleico e il valore del campesterolo

— Si è abbassato il valore dell'acidità massima espressa in acido oleico da 0,8 gr per 100 grammi di olio a 0,35 per 100 grammi di olio;

[1] Regolamento delegato (UE) 2025/27 della Commissione, del 30 ottobre 2024, che integra il regolamento (UE) 2024/1143 del Parlamento europeo e del Consiglio con norme relative alla registrazione e alla protezione delle indicazioni geografiche, delle specialità tradizionali garantite e delle indicazioni facoltative di qualità e che abroga il regolamento delegato (UE) n. 664/2014 (GU L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Si è scritto:

Arti. 7

Caratteristiche al consumo

All'atto dell'immissione al consumo l'olio extra vergine di oliva a denominazione di origine protetta «Terra d'Otranto» deve rispondere alle seguenti caratteristiche:

— Valutazione organolettica:

colore: verde o giallo con leggeri riflessi verdi;

fruttato: mediana ≥ 1

piccante: mediana ≥ 1

amaro: mediana ≥ 1

Inoltre, a seconda dell'epoca di raccolta e della prevalenza varietale, il fruttato si integra con le sensazioni di foglia di olivo, erba appena sfalciata, cardo, carciofo, cicoria, pomodoro, frutta di bosco.

— Valutazione chimica

acidità massima totale espressa in acido oleico, in peso, non superiore a grammi 0,35 per 100 grammi di olio;

numero di perossidi: <= 12 Meq O2.

La modifica interessa il documento unico.

2. *La modifica riguarda l'articolo 2 del disciplinare di produzione e il punto 3.3 del documento unico relativamente all'inserimento di nuove varietà*

Sono state introdotte quattro nuove varietà (Leccino, FS17, Lecciana, Leccio del Corno, che in base alle Determinazioni dell'Osservatorio Fitosanitario in applicazione delle disposizioni del comma 2, articolo 5 della decisione di Esecuzione della Commissione europea 2015/789/UE del 18/05/2015, son state autorizzate con caratteri di resistenza/tolleranza alla Xylella fastidiosa.

Si è scritto:

«Articolo 2

Varietà di olive

La denominazione di origine protetta "Terra d'Otranto" è riservata all'olio extra vergine di oliva ottenuto dalle seguenti varietà di olivo presenti, da sole o congiuntamente, negli oliveti: Cellina di Nardò, Ogliarola (localmente denominata Ogliarola leccese o salentina), Leccino, FS17 (denominata Favolosa), Lecciana, Leccio del Corno per almeno il 60 %.

Possono, altresì, concorrere altre varietà presenti negli oliveti in misura non superiore al 40 %.»

La modifica interessa il documento unico.

3. *La modifica riguarda l'articolo del disciplinare di produzione relativo alla prova dell'origine.*

E' stato introdotto uno specifico articolo sulla prova dell'origine non presente nel disciplinare di produzione in modo da allinearlo a quanto previso dal Regolamento comunitario.

Di seguito l'articolo introdotto:

«Articolo 4

Prova dell'origine

Ogni fase del processo produttivo viene monitorata documentando, per ognuna, gli input e gli output. Attraverso l'iscrizione in appositi elenchi degli olivicoltori (aziende agricole), dei frantoiani, dei confezionatori e degli intermediari gestiti dalla struttura di controllo, è garantita la rintracciabilità del prodotto. Tutte le persone, fisiche o giuridiche, iscritte nei relativi elenchi, sono assoggettate al controllo da parte dell'Organismo di Controllo, secondo quanto disposto dal Disciplinare di produzione e dal relativo Piano di controllo.»

La modifica non interessa il documento unico.

4. *La modifica riguarda l'articolo 5 del disciplinare di produzione relativo al metodo di ottenimento e in particolare le caratteristiche di coltivazione*

— Si è introdotta una definizione del corpo fondiario olivetato e si è stabilita una dimensione minima dell'oliveto

— Si è elevata la produzione massima per ettaro da 12.000 a 15.000Kg per ettaro

— Si è previsto una stima da parte dell'organismo di controllo una stima prima della raccolta della produzione massima di olive dei corpi fondiari destinati alla produzione del «Terra d'Otranto».

Si è scritto:

«Articolo 5

Caratteristiche di coltivazione

1) Ai fini del presente Disciplinare di produzione:

— il corpo fondiario olivetato è costituito da una o più particelle catastali olivetate contigue;

— l'oliveto è costituito da uno o più corpi fondiari olivetati.

2) Le condizioni ambientali e di coltura degli oliveti destinati alla produzione dell'olio extra vergine di oliva di cui all'art.1 sono quelle atte a conferire alle olive ed all'olio derivato le specifiche caratteristiche qualitative.

La potatura delle piante deve essere fatta almeno 1 volta l'anno. Lo sfalcio, l'aratura superficiale, l'erpicatura devono essere fatte almeno 2 volte l'anno.

Le piante devono essere distribuite uniformemente sull'intera superficie del corpo fondiario olivetato.

L'oliveto deve avere una dimensione minima di 1 ettaro.

Le piante non devono presentare danni rilevanti da fitopatie tali da comprometterne la produttività in misura superiore al 30 %, ad eccezione delle piante capitozzate e, congiuntamente, innestate con varietà consentite dal presente Disciplinare.

3) La raccolta delle olive destinate alla produzione dell'olio extra vergine di oliva a denominazione di origine protetta, di cui all'art.1, deve essere effettuata entro il 15 novembre di ogni anno.

4) La produzione massima di olive dei corpi fondiari destinati alla produzione dell'olio extra vergine di oliva a denominazione di origine protetta di cui all'art.1 non può superare 15.000 kg per ettaro.

5) Prima della raccolta, l'Organismo di Controllo procede alla stima della produzione massima di olive dei corpi fondiari destinati alla produzione dell'olio extra vergine di oliva a denominazione di origine per la campagna olearia di riferimento, con una tolleranza del 15 %.

La stima della produzione massima viene effettuata in contraddittorio con l'olivicoltore, secondo tempi e modalità stabiliti nel Piano dei Controlli.

La resa massima delle olive in olio non può superare il 20 %.»

La modifica non interessa il documento unico.

5. *La modifica riguarda l'articolo 6 del disciplinare di produzione relativo al metodo di ottenimento e in particolare le modalità di oleificazione*

— Si è ridotta da 48 a 24 ore il tempo entro il quale devono avvenire le operazioni di oleificazione

— Si è stabilito il quantitativo miinimo di ciascun lotto di molitura

Di seguito si riportano i punti 4 e 6 dell'articolo 6 oggetto della modifica:

4) Le operazioni di oleificazione devono avvenire entro 24 ore dalla raccolta delle olive.

6) Il quantitativo minimo di ciascun lotto di molitura di olive atte a divenire DOP non potrà essere inferiore a 15 quintali, affinché l'olio ottenuto sia registrabile come «atto a divenire DOP».

La modifica non interessa il documento unico.

6. *La modifica riguarda l'articolo 8 del disciplinare di produzione punto 3.5 del documento unico relativamente al confezionamento*

— Sono aumentate le tipologie di recipienti consentiti per il confezionamento

Si è scritto:

L'olio extra vergine di oliva «Terra d'Otranto» deve essere immesso al consumo in recipienti in vetro, ceramica, acciaio, alluminio, banda stagnata, poliaccoppiato tipo bag in box, di capacità non superiore a litri 3.

I recipienti utilizzati devono comunque consentire la protezione dell'olio dai raggi ultravioletti

La modifica interessa il documento unico.

7. *La modifica riguarda l'articolo 8 del disciplinare di produzione punto 3.6 del documento unico*

- E' stato riordinato l'articolo relativo all'etichettatura ed è stato eliminato il punto che disciplinava l'uso in etichetta di nomi di aziende, tenute e fattorie e loro localizzazione in quanto negli anni tale disposizione ha creato diversi problemi interpretativi

Di seguito si riportano l'articolo 8 relativo all'etichettatura:

«Alla denominazione di origine protetta "Terra d'Otranto" è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione non espressamente prevista dal presente Disciplinare di produzione, ivi compreso gli aggettivi "fine", "scelto", "selezionato", "superiore".

E' consentito l'uso veritiero di nomi, ragioni sociali, marchi privati purché non abbiano significato laudativo o non siano tali da trarre in inganno il consumatore.

L'uso di altre indicazioni geografiche riferite a comuni e frazioni da cui derivano le olive, deve essere riportato in caratteri diversi e non superiori di quelli utilizzati per la designazione della denominazione di origine protetta "Terra d'Otranto".

Il nome della denominazione di origine protetta "Terra d'Otranto" deve figurare in etichetta con caratteri chiari ed indelebili con colorimetria di ampio contrasto rispetto al colore dell'etichetta e tale da poter essere nettamente distinto dal complesso delle indicazioni che compaiono su di essa. La designazione deve altresì rispettare le norme di etichettatura previste dalla vigente legislazione.

È obbligatorio indicare in etichetta la campagna di raccolta.»

La modifica interessa il documento unico.

8. *E' stato rielaborato l'articolo 9 del disciplinare di produzione punto 5 del documento unico relativamente al legame*

— Il legame è stato rielaborato per adeguarlo all'introduzione delle 4 varietà e alla nuova situazione che si è creata nella zona di produzione della DOP «Terra d'Otranto» a causa della Xylella fastidiosa.

Di seguito il testo relativo al legame:

«Il prodotto deve le sue caratteristiche alle particolari condizioni pedoclimatiche: i fattori ambientali e le cultivar specifiche di questo territorio attribuiscono, infatti, un carattere distintivo all'olio "Terra d'Otranto".

I terreni presentano su vasta scala una notevole uniformità; essi sono originati dai calcari del Cretaceo sui quali si adagiano lembi di calcari del terziario con sedimenti calcareo-sabbiosi-argillosi del Piocene e del Pleistocene; appartengono alle terre brune o rosse e spesso sono presenti in lembi alternati, poggianti su rocce calcaree.

Orograficamente la zona è caratterizzata da estese pianure delimitate e interrotte da basse e dolci colline. L'area è priva di corsi d'acqua superficiali, ma è ricca di una potente rete idrica sotterranea che conferisce all'intera regione un carattere decisamente carsico. Per il carattere litoraneo e per le scarse latitudini, l'area possiede un clima dolce e tendente al caldo.

Il patrimonio olivicolo dell'area geografica è stato originariamente caratterizzato dalla preponderante presenza delle varietà autoctone Cellina di Nardò ed Ogliarola leccese, che hanno determinato qualitativamente per decenni l'olio prodotto.

Le mutate condizioni fitopatologiche dell'area salentina, con la diffusione del batterio Xylella fastidiosa subspecie Pauca, che è risultata particolarmente invadente sulle due varietà tradizionali della zona (Cellina di Nardò e Ogliarola salentina), dopo un momento di grande difficoltà da parte degli operatori, non ha depresso la volontà della filiera di verificare la presenza di soluzioni interne all'area stessa.

Già da anni gli operatori erano alla ricerca di un'innovazione dei riferimenti valoriali del Disciplinare di Produzione della D.O.P. "Terra d'Otranto" e questo, oggi, ha come risultato la possibilità della prosecuzione dell'attività produttiva nel settore olivicolo-oleario attraverso prima due, e adesso quattro varietà tolleranti/resistenti, che consentiranno un'elevazione qualitativa e produttiva, insieme ad una maggiore sostenibilità ambientale dell'olio D.O.P., rappresentate dal Leccino, FS17, Lecciana, Leccio del Corno.

In tal senso, è apprezzabile la volontà e la lungimiranza degli operatori riuniti nel Consorzio olio D.O.P. "Terra d'Otranto" di ricercare soluzioni in grado di rilanciare l'olivicoltura certificata del Salento che, nel pieno rispetto della propria storia, dei propri valori e del Territorio, guarda con fiducia alla prospettiva di sviluppo che vede, in maniera imprescindibile, la graduale integrazione delle varietà tradizionali con le cultivar che sono risultate tolleranti/resistenti alla Xylella.

E tutto questo, senza che vi sia alcuna mutazione del quadro storico e della tradizione geografica della zona interessata: il Salento e la D.O.P. "Terra d'Otranto" in particolare, era e resta un'area produttiva caratterizzata da uno specifico olio extra vergine di oliva e, soprattutto, da una filiera di produttori, trasformatori e imbottigliatori che esprimono le medesime capacità agro-industriali e il medesimo rapporto con il territorio di riferimento.

Del resto è noto che la qualità di un olio extra vergine di oliva è solo parzialmente influenzata dal genotipo, in quanto risulta fortemente correlata alla sua interazione con l'ambiente e gli input produttivi degli operatori della zona, sia nella fase di produzione sia nella fase della trasformazione del prodotto.

Le quattro varietà coltivate nell'areale delimitato dalla D.O.P., per l'azione combinata di fattori naturali, costituiti dalle peculiari condizioni pedoclimatiche e umane, costituite dal know-how di pratiche agronomiche e tecnologiche adattate alle condizioni specifiche del territorio, determinano l'ottenimento di un prodotto con caratteristiche merceologiche, chimiche e sensoriali specifiche, omogenee e ben individuabili, comparabili a quanto già descritto nel Disciplinare.

Infatti, è ampiamente dimostrato dalla letteratura scientifica che le condizioni ambientali sono in grado di influenzare la composizione acidica e numerosi composti della frazione insaponificabile, in particolare il contenuto di polifenoli e di composti volatili dell'olio, fortemente influenzati dalla temperatura media e dal regime di precipitazioni.

L'inserimento delle quattro nuove varietà, dunque, non muta le caratteristiche di base della D.O.P. "Terra d'Otranto", che restano quelle già verificate in sede di riconoscimento iniziale atteso che restano immutate le condizioni geografiche, i fattori naturali e umani; tali varietà integrano le precedenti e consentono al prodotto di esprimere valori di maggiore interesse ed estremamente utili per un ulteriore sviluppo qualitativo dell'EVO prodotto, con l'introduzione di alcune specifiche condizioni tecniche, agronomiche e qualitative del prodotto stesso, anche in riferimento ad una maggiore esigenza di perseguire produzioni sostenibili sul piano ambientale.

A riprova del fatto che la pressione ambientale esercitata dalle condizioni pedoclimatiche sulla componente genetica determina l'espressione fenotipica delle piante, nel decennio appena trascorso è stato rilevato che:

— dal punto di vista organolettico, le 4 varietà presentano caratteristiche molto simili a quelle delle cultivar tradizionali, ottenendo oli molto armonici e complessi;

— le condizioni pedoclimatiche dell'areale D.O.P. "Terra d'Otranto" incidono notevolmente sulle caratteristiche chimiche ed organolettiche degli oli prodotti;

— le 4 varietà hanno una elevata adattabilità sui terreni marginali, come sono buona parte dei terreni salentini, ossia terreni poco profondi, ricchi di scheletro e con basso franco di coltivazione;

— le 4 varietà hanno una buona resistenza alla siccità; in modo particolare, Leccino e Lecciana si prestano anche a coltivazione in arido-coltura;

— il contenuto di acido oleico degli oli ottenuti dalle 4 nuove varietà è simile a quello ottenuto da Cellina di Nardò e Ogliarola salentina;

— l'epoca di raccolta delle olive delle 4 varietà è in linea con quanto previsto dal Disciplinare, per ottenere il top qualitativo dell'olio.»

La modifica interessa il documento unico.

DOCUMENTO UNICO

**«Terra d'Otranto»**

**N. UE: PDO-IT-1519-AM01 — 17.7.2025**

**DOP (X) IGP ( )**

1. **Denominazione (denominazioni) (della DOP o IGP)**

«Terra d'Otranto»

2. **Stato membro o paese terzo**

Italia

3. **Descrizione del prodotto agricolo o alimentare**

3.1. *Codice della nomenclatura combinata*

• 15 — GRASSI E OLI ANIMALI, VEGETALI O DI ORIGINE MICROBICA E PRODOTTI DELLA LORO SCISSIONE; GRASSI ALIMENTARI LAVORATI; CERE DI ORIGINE ANIMALE O VEGETALE

3.2. *Descrizione del prodotto a cui si applica la denominazione di cui al punto 1*

All'atto dell'immissione al consumo l'olio extra vergine di oliva a denominazione di origine protetta «Terra d'Otranto» deve rispondere alle seguenti caratteristiche:

— Valutazione organolettica:

colore: verde o giallo con leggeri riflessi verdi;

fruttato: mediana ≥ 1

piccante: mediana ≥ 1

amaro: mediana ≥ 1

Inoltre, a seconda dell'epoca di raccolta e della prevalenza varietale, il fruttato si integra con le sensazioni di foglia di olivo, erba appena sfalciata, cardo, carciofo, cicoria, pomodoro, frutta di bosco.

— Valutazione chimica

acidità massima totale espressa in acido oleico, in peso, non superiore a grammi 0,35 per 100 grammi di olio;

numero di perossidi: <= 12 Meq O2.

3.3. *Mangimi (solo per i prodotti di origine animale) e materie prime (solo per i prodotti trasformati)*

La denominazione di origine protetta «Terra d'Otranto» è riservata all'olio extra vergine di oliva ottenuto dalle seguenti varietà di olivo presenti, da sole o congiuntamente, negli oliveti: Cellina di Nardò, Ogliarola (localmente denominata Ogliarola leccese o salentina), Leccino, FS17 (denominata Favolosa), Lecciana, Leccio del Corno per almeno il 60 %.

Possono, altresì, concorrere altre varietà presenti negli oliveti in misura non superiore al 40 %.

3.4. *Fasi specifiche della produzione che devono aver luogo nella zona geografica delimitata*

Le operazioni di coltivazione, produzione e molitura dell'olio extra vergine di oliva «Terra d'Otranto» devono avvenire esclusivamente all'interno dell'area geografica di produzione di cui al punto 4.

3.5. *Norme specifiche in materia di affettatura, grattugiatura, confezionamento ecc. del prodotto cui si riferisce la denominazione registrata*

L'olio extra vergine di oliva «Terra d'Otranto» deve essere immesso al consumo in recipienti in vetro, ceramica, acciaio, alluminio, banda stagnata, poliaccoppiato tipo bag in box, di capacità non superiore a litri 3.

I recipienti utilizzati devono comunque consentire la protezione dell'olio dai raggi ultravioletti.

Il confezionamento dell'olio extra vergine di oliva «Terra d'Otranto» deve avvenire all'interno dell'area geografica di produzione per meglio garantire il controllo dell'origine del prodotto nonché per impedire che il trasporto dello stesso allo stato sfuso al di fuori di tale area geografica possa causare il deterioramento e le perdita delle sue peculiari caratteristiche definite al precedente punto 3.2, in particolare le tipiche note di cardo/carciofo/cicoria dell'olio «Terra d'Otranto». Il quadro compositivo, caratterizzato da un significativo livello di acidi grassi polinsaturi, predispone l'olio a perdere la sua qualità organolettica e tipicità per l'azione dell'ossigeno dell'aria durante la fase di travaso, pompaggio, trasporto e scarico, operazioni che si ripetono con maggiore frequenza nell'eventualità dell'imbottigliamento fuori zona.

3.6. *Norme specifiche in materia di etichettatura del prodotto cui si riferisce la denominazione registrata*

Alla denominazione di origine protetta «Terra d'Otranto» è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione non espressamente prevista dal presente Disciplinare di produzione, ivi compreso gli aggettivi «fine», «scelto», «selezionato», «superiore».

E' consentito l'uso veritiero di nomi, ragioni sociali, marchi privati purché non abbiano significato laudativo o non siano tali da trarre in inganno il consumatore.

L'uso di altre indicazioni geografiche riferite a comuni e frazioni da cui derivano le olive, deve essere riportato in caratteri diversi e non superiori di quelli utilizzati per la designazione della denominazione di origine protetta «Terra d'Otranto».

Il nome della denominazione di origine protetta Terra d'Otranto deve figurare in etichetta con caratteri chiari ed indelebili con colorimetria di ampio contrasto rispetto al colore dell'etichetta e tale da poter essere nettamente distinto dal complesso delle indicazioni che compaiono su di essa. La designazione deve altresì rispettare le norme di etichettatura previste dalla vigente legislazione.

È obbligatorio indicare in etichetta la campagna di raccolta.

4. **Delimitazione concisa della zona geografica**

La zona di produzione delle olive destinate alla produzione dell'olio extra vergine di oliva, «Terra d'Otranto», comprende i territori olivati atti a conseguire le produzioni con le caratteristiche qualitative previste nel presente Disciplinare di produzione, compresi nell'intero territorio amministrativo della provincia di Lecce; nel territorio della provincia di Taranto, con l'esclusione dei seguenti Comuni: Ginosa, Laterza, Castellaneta, Palagianello, Palagiano, Mottola, Massafra, Crispiano, Statte e la porzione del Comune di Taranto censita al catasto con la lettera A; nonché nei seguenti Comuni della provincia di Brindisi: Brindisi, Cellino S. Marco, Erchie, Francavilla Fontana, Latiano, Mesagne, Oria, Sandonaci, San Pancrazio Salentino, San Pietro Vernotico, Torchiarolo e Torre S. Susanna.

La zona geografica sopracitata si estende ad arco insinuandosi fra i mari Jonio ed Adriatico, dalle Murge tarantine e dalle estreme pendici brindisine delle Murge di Sud-Est, per il tavoliere di Lecce, per finire nelle Serre, alla confluenza dei due mari.

5. **Legame con la zona geografica**

Il prodotto deve le sue caratteristiche alle particolari condizioni pedoclimatiche: i fattori ambientali e le cultivar specifiche di questo territorio attribuiscono, infatti, un carattere distintivo all'olio «Terra d'Otranto».

I terreni presentano su vasta scala una notevole uniformità; essi sono originati dai calcari del Cretaceo sui quali si adagiano lembi di calcari del terziario con sedimenti calcareo-sabbiosi-argillosi del Piocene e del Pleistocene; appartengono alle terre brune o rosse e spesso sono presenti in lembi alternati, poggianti su rocce calcaree.

Orograficamente la zona è caratterizzata da estese pianure delimitate e interrotte da basse e dolci colline. L'area è priva di corsi d'acqua superficiali, ma è ricca di una potente rete idrica sotterranea che conferisce all'intera regione un carattere decisamente carsico. Per il carattere litoraneo e per le scarse latitudini, l'area possiede un clima dolce e tendente al caldo.

Il patrimonio olivicolo dell'area geografica è stato originariamente caratterizzato dalla preponderante presenza delle varietà autoctone Cellina di Nardò ed Ogliarola leccese, che hanno determinato qualitativamente per decenni l'olio prodotto.

Le mutate condizioni fitopatologiche dell'area salentina, con la diffusione del batterio Xylella fastidiosa subspecie Pauca, che è risultata particolarmente invadente sulle due varietà tradizionali della zona (Cellina di Nardò e Ogliarola salentina), dopo un momento di grande difficoltà da parte degli operatori, non ha depresso la volontà della filiera di verificare la presenza di soluzioni interne all'area stessa.

Già da anni gli operatori erano alla ricerca di un'innovazione dei riferimenti valoriali del Disciplinare di Produzione della D.O.P. «Terra d'Otranto» e questo, oggi, ha come risultato la possibilità della prosecuzione dell'attività produttiva nel settore olivicolo-oleario attraverso prima due, e adesso quattro varietà tolleranti/resistenti, che consentiranno un'elevazione qualitativa e produttiva, insieme ad una maggiore sostenibilità ambientale dell'olio D.O.P., rappresentate dal Leccino, FS17, Lecciana, Leccio del Corno.

In tal senso, è apprezzabile la volontà e la lungimiranza degli operatori riuniti nel Consorzio olio D.O.P. «Terra d'Otranto» di ricercare soluzioni in grado di rilanciare l'olivicoltura certificata del Salento che, nel pieno rispetto della propria storia, dei propri valori e del Territorio, guarda con fiducia alla prospettiva di sviluppo che vede, in maniera imprescindibile, la graduale integrazione delle varietà tradizionali con le cultivar che sono risultate tolleranti/ resistenti alla Xylella.

E tutto questo, senza che vi sia alcuna mutazione del quadro storico e della tradizione geografica della zona interessata: il Salento e la D.O.P. «Terra d'Otranto» in particolare, era e resta un'area produttiva caratterizzata da uno specifico olio extra vergine di oliva e, soprattutto, da una filiera di produttori, trasformatori e imbottigliatori che esprimono le medesime capacità agro-industriali e il medesimo rapporto con il territorio di riferimento.

Del resto è noto che la qualità di un olio extra vergine di oliva è solo parzialmente influenzata dal genotipo, in quanto risulta fortemente correlata alla sua interazione con l'ambiente e gli input produttivi degli operatori della zona, sia nella fase di produzione sia nella fase della trasformazione del prodotto.

Le quattro varietà coltivate nell'areale delimitato dalla D.O.P., per l'azione combinata di fattori naturali, costituiti dalle peculiari condizioni pedoclimatiche e umane, costituite dal know-how di pratiche agronomiche e tecnologiche adattate alle condizioni specifiche del territorio, determinano l'ottenimento di un prodotto con caratteristiche merceologiche, chimiche e sensoriali specifiche, omogenee e ben individuabili, comparabili a quanto già descritto nel Disciplinare.

Infatti, è ampiamente dimostrato dalla letteratura scientifica che le condizioni ambientali sono in grado di influenzare la composizione acidica e numerosi composti della frazione insaponificabile, in particolare il contenuto di polifenoli e di composti volatili dell'olio, fortemente influenzati dalla temperatura media e dal regime di precipitazioni.

L'inserimento delle quattro nuove varietà, dunque, non muta le caratteristiche di base della D.O.P. «Terra d'Otranto», che restano quelle già verificate in sede di riconoscimento iniziale atteso che restano immutate le condizioni geografiche, i fattori naturali e umani; tali varietà integrano le precedenti e consentono al prodotto di esprimere valori di maggiore interesse ed estremamente utili per un ulteriore sviluppo qualitativo dell'EVO prodotto, con l'introduzione di alcune specifiche condizioni tecniche, agronomiche e qualitative del prodotto stesso, anche in riferimento ad una maggiore esigenza di perseguire produzioni sostenibili sul piano ambientale.

A riprova del fatto che la pressione ambientale esercitata dalle condizioni pedoclimatiche sulla componente genetica determina l'espressione fenotipica delle piante, nel decennio appena trascorso è stato rilevato che:

— dal punto di vista organolettico, le 4 varietà presentano caratteristiche molto simili a quelle delle cultivar tradizionali, ottenendo oli molto armonici e complessi;

— le condizioni pedoclimatiche dell'areale D.O.P. «Terra d'Otranto» incidono notevolmente sulle caratteristiche chimiche ed organolettiche degli oli prodotti;

— le 4 varietà hanno una elevata adattabilità sui terreni marginali, come sono buona parte dei terreni salentini, ossia terreni poco profondi, ricchi di scheletro e con basso franco di coltivazione;

— le 4 varietà hanno una buona resistenza alla siccità; in modo particolare, Leccino e Lecciana si prestano anche a coltivazione in arido-coltura;

— il contenuto di acido oleico degli oli ottenuti dalle 4 nuove varietà è simile a quello ottenuto da Cellina di Nardò e Ogliarola salentina;

— l'epoca di raccolta delle olive delle 4 varietà è in linea con quanto previsto dal Disciplinare, per ottenere il top qualitativo dell'olio.

**Riferimento alla pubblicazione del disciplinare**

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