C/2025/5427

8.10.2025

Publicação da comunicação de uma alteração normalizada aprovada do caderno de especificações de uma indicação geográfica em conformidade com o artigo 5.º, n.º 4, do Regulamento Delegado (UE) 2025/27 da Comissão [1]

(C/2025/5427)

COMUNICAÇÃO DA APROVAÇÃO DE UMA ALTERAÇÃO NORMALIZADA

[Artigo 24.º do Regulamento (UE) 2024/1143]

«Terra d'Otranto»

N.º UE: PDO-IT-1519-AM01 — 17.7.2025

1. **Nome do produto**

«Terra d'Otranto»

2. **Tipo de indicação geográfica**

☒ Denominação de origem protegida (DOP)

☐ Indicação geográfica protegida (IGP)

☐ Indicação geográfica (IG)

3. **Setor**

☒ Produtos agrícolas

☐ Vinhos

☐ Bebidas espirituosas

4. **Estado-Membro em que se situa a área geográfica**

Itália

5. **Autoridade do Estado-Membro que comunica a alteração normalizada**

MASAF [Ministério da Agricultura, da Soberania Alimentar e das Florestas]

6. **Qualificação como alteração normalizada**

As alterações enquadram-se na definição de alteração normalizada porque não incluem uma alteração da denominação ou da utilização da denominação, não correm o risco de anular a relação e não implicam restrições adicionais à comercialização do produto.

7. **Descrição da(s) alteração(ões) aprovada(s)**

1. *Esta alteração diz respeito ao artigo 7.º do caderno de especificações e ao ponto 3.2 do documento único relativamente à descrição do produto*

— A descrição do «Terra d'Otranto» é adaptada para se alinhar com a nova legislação da UE em matéria de azeite e com a introdução de quatro novas variedades.

— Os valores dos ácidos linoleico, linolénico, oleico e campesterol são removidos como parâmetros prescritivos.

— A acidez máxima, expressa em ácido oleico, é reduzida de 0,8 g por 100 g de azeite para 0,35 g por 100 g de azeite.

[1] Regulamento Delegado (UE) 2025/27 da Comissão, de 30 de outubro de 2024, que completa o Regulamento (UE) 2024/1143 do Parlamento Europeu e do Conselho com regras relativas ao registo e à proteção das indicações geográficas, das especialidades tradicionais garantidas e das menções de qualidade facultativas e que revoga o Regulamento Delegado (UE) n.º 664/2014 (JO L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Nova redação:

Artigo 7.º

Características na fase de consumo

Ao ser comercializado, o azeite virgem extra com a denominação de origem protegida «Terra d'Otranto» deve apresentar as seguintes características:

— Exame organolético:

Cor: verde ou amarela com ligeiros reflexos verdes;

Frutado: mediana ≥ 1

Picante: mediana ≥ 1

Amargo: mediana ≥ 1

Além disso, consoante o momento da colheita e a prevalência das variedades, o frutado é complementado por notas de folha de oliveira, erva acabada de cortar, cardo, alcachofra, chicória, tomate e frutos silvestres.

— Análise química

Acidez máxima total expressa em ácido oleico, em peso, igual ou inferior a 0,35 gramas por 100 gramas de azeite;

Índice de peróxidos: < = 12 meq O_2.

A alteração afeta o documento único.

2. *Esta alteração diz respeito ao artigo 2.º do caderno de especificações e ao ponto 3.3 do documento único relativamente à introdução de novas variedades*

São introduzidas quatro novas variedades (*Leccino*, *FS17*, *Lecciana* e *Leccio del Corno*) que, com base nas decisões do Observatório Fitossanitário nos termos do artigo 5.º, n.º 2, da Decisão de Execução (UE) 2015/789 da Comissão Europeia, de 18 de maio de 2015, foram autorizadas como tendo resistência/tolerância à *Xylella fastidiosa*.

Nova redação:

«Artigo 2.º

Variedades de azeitona

A denominação de origem protegida "Terra d'Otranto" é reservada ao azeite virgem extra obtido a partir das seguintes variedades de azeitona plantadas, isoladamente ou em combinação, nos olivais: *Cellina di Nardò*, *Ogliarola* (localmente conhecida por *Ogliarola leccese* ou *salentina*), *Leccino*, *FS17* (conhecida por *Favolosa*), *Lecciana* e *Leccio del Corno*, numa proporção não inferior a 60 %.

Podem também ser utilizadas outras variedades presentes no olival, desde que não representem mais de 40 %.»

A alteração afeta o documento único.

3. *Esta alteração diz respeito ao artigo do caderno de especificações relativo à prova de origem*

Adita-se um artigo específico sobre a prova de origem não incluído no caderno de especificações, a fim de o tornar conforme com as disposições do regulamento comunitário.

Introduz-se o seguinte artigo:

«Artigo 4.º

Prova de origem

Todas as fases do processo de produção são objeto de controlo, com registo de todas as entradas e saídas de produtos. A rastreabilidade do produto é garantida através da inscrição dos olivicultores (explorações agrícolas), dos lagareiros, dos acondicionadores e dos intermediários nos registos apropriados, que são geridos pelo organismo de controlo. Todas as pessoas, singulares ou coletivas, inscritas nesses registos são submetidas a controlo pelo organismo de controlo, nos termos do disposto no caderno de especificações e no plano de controlo correspondente.»

A alteração não afeta o documento único.

4. *Esta alteração diz respeito ao artigo 5.º do caderno de especificações relativo ao método de produção e, em especial, às características do cultivo*

— Introduz-se uma definição das parcelas olivícolas e estabelece-se um tamanho mínimo do olival.

— A produção máxima por hectare aumenta de 12 000 kg por hectare para 15 000 kg por hectare.

— O organismo de controlo efetuará uma estimativa antes de a produção máxima de azeitona ser colhida em terras destinadas à produção do «Terra d'Otranto».

Nova redação:

«Artigo 5.º

Características da cultura

1) Para efeitos do presente caderno de especificações:

— a parcela olivícola é constituída por uma ou mais parcelas cadastrais oleícolas contíguas,

— o olival é constituído por uma ou mais parcelas olivícolas.

2) As condições ambientais e de cultivo dos olivais destinados à produção do azeite virgem extra a que se refere o artigo 1.º são as que conferem às azeitonas e ao azeite delas derivado as características qualitativas específicas.

As plantas devem ser podadas pelo menos uma vez por ano. A ceifa, a lavoura superficial e a gradagem devem ser efetuadas pelo menos duas vezes por ano.

As plantas devem ser uniformemente distribuídas por toda a área da parcela olivícola.

O olival deve ter uma superfície mínima de 1 hectare.

As plantas não devem apresentar danos significativos em resultado de doenças das plantas que prejudiquem a sua produtividade em mais de 30 %, com exceção das plantas podadas e enxertadas com variedades autorizadas ao abrigo do presente caderno de especificações.

3) As azeitonas destinadas à produção do azeite virgem extra com denominação de origem protegida a que se refere o artigo 1.º devem ser colhidas até 15 de novembro de cada ano.

4) A produção máxima de azeitonas provenientes de parcelas oleícolas destinadas à produção do azeite virgem extra com denominação de origem protegida a que se refere o artigo 1.º não pode exceder 15 000 kg por hectare.

5) Antes da colheita, o organismo de controlo procede à estimativa da produção máxima de azeitonas provenientes de parcelas destinadas à produção do azeite virgem extra com denominação de origem para a estação oleícola de referência, com uma tolerância de 15 %.

A estimativa da produção máxima é efetuada com o acordo do olivicultor, segundo os prazos e procedimentos previstos no plano de controlo.

O rendimento das azeitonas em azeite não pode exceder 20 %.»

A alteração não afeta o documento único.

5. *Esta alteração diz respeito ao artigo 6.º do caderno de especificações relativo ao método de produção e, em especial, aos métodos de extração de azeite*

— O prazo para a extração do azeite é reduzido de 48 para 24 horas.

— Estabelece-se a quantidade mínima de cada lote de prensagem.

Os n.os 4 e 6 do artigo 6.º (números sujeitos a alteração) são os seguintes:

4) O azeite deve ser extraído nas 24 horas seguintes à colheita das azeitonas.

6) A quantidade mínima de cada lote de prensagem de azeitonas aptas à DOP não pode ser inferior a 15 quintais, para que o azeite obtido possa ser registado como «apto a ser reconhecido como DOP».

A alteração não afeta o documento único.

6. *Esta alteração diz respeito ao artigo 8.º do caderno de especificações e ao ponto 3.5 do documento único relativamente ao acondicionamento*

— Alarga-se a gama de recipientes autorizados para o acondicionamento do produto.

Nova redação:

O azeite virgem extra «Terra d'Otranto» deve ser comercializado em recipientes de vidro, cerâmica, aço, alumínio, placa de estanho ou sacos em caixa compósitos de capacidade não superior a 3 litros.

Os recipientes utilizados devem, em qualquer caso, proteger o azeite dos raios ultravioletas.

A alteração afeta o documento único.

7. *Esta alteração diz respeito ao artigo 8.º do caderno de especificações e ao ponto 3.6 do documento único*

Reformula-se o artigo relativo à rotulagem e suprime-se o ponto que rege a utilização nos rótulos dos nomes de explorações, propriedades e herdades agrícolas e a sua localização, uma vez que esta disposição criou vários problemas de interpretação ao longo dos anos.

O artigo 8.º relativo à rotulagem tem a seguinte redação:

«É proibido aditar à denominação de origem protegida "Terra d'Otranto" qualquer descrição não expressamente prevista no presente caderno de especificações, incluindo os adjetivos "fino", "escolhido", "selecionado" ou "superior".

É autorizada a utilização verídica de nomes, firmas e marcas privadas, desde que não tenham caráter laudatório nem sejam suscetíveis de induzir o consumidor em erro.

A utilização de outras indicações geográficas referentes a municípios e localidades de onde provêm as azeitonas deve ser apresentada em carateres diferentes, não superiores aos utilizados para a denominação de origem protegida "Terra d'Otranto".

O nome da denominação de origem protegida "Terra d'Otranto" deve figurar no rótulo em carateres bem legíveis e indeléveis, numa cor que contraste destacadamente com a do rótulo, de modo a permitir a distinção clara de todas as outras indicações que nele figurem. Os rótulos utilizados para a denominação devem igualmente respeitar as regras de rotulagem previstas na legislação em vigor.

O rótulo deve ostentar o ano de colheita.»

A alteração afeta o documento único.

8. *Esta alteração diz respeito ao artigo 9.º do caderno de especificações e ao ponto 5 do documento único respeitante à relação*

— Reformula-se a relação para a adaptar à introdução das quatro variedades e à nova situação verificada na área de produção da DOP «Terra d'Otranto» devido à *Xylella fastidiosa*.

O texto relativo à relação é o seguinte:

«O produto deve as suas características às condições edafoclimáticas particulares: os fatores ambientais e as cultivares específicas do território conferem um caráter distinto ao azeite "Terra d'Otranto".

Os terrenos, embora vastos, são, em grande medida, homogéneos; são originários dos calcários do Cretáceo, sobre os quais se depositaram camadas de calcário do Terciário e sedimentos calcários e argilo-arenosos do Pliocénico e do Plistocénico; são tipos de terras castanhas ou vermelhas frequentemente presentes em camadas alternadas e assentes em rochas calcárias.

Do ponto de vista da topografia, a área caracteriza-se por extensas planícies delimitadas e interrompidas por colinas baixas e suaves. A área de produção é desprovida de cursos de água de superfície, mas é dotada de uma considerável rede hídrica subterrânea, que confere a toda a região um caráter definitivamente cársico. Situada no litoral, a baixa altitude, a área possui clima ameno e quente.

O património oleícola desta área caracterizava-se originalmente pela preponderância das variedades autóctones *Cellina di Nardò* e *Ogliarola leccese*, que dominaram a produção de azeite durante décadas.

A situação fitossanitária na zona de Salento mudou com a propagação da bactéria *Xylella fastidiosa*, subespécie *Pauca*, que atingiu particularmente as duas variedades tradicionais aí cultivadas (*Cellina di Nardò* e *Ogliarola salentina*). Após um período muito complicado para os operadores, o setor começou a procurar soluções dentro da própria área.

Durante anos, os operadores procuraram atualizar o caderno de especificações da DOP "Terra d'Otranto", o que resulta atualmente na continuação da atividade de produção no setor da azeitona e do azeite graças a duas e depois quatro variedades tolerantes/resistentes — *Leccino*, *FS17*, *Lecciana* e *Leccio del Corno* —, permitindo uma maior qualidade e rendimento, ao mesmo tempo que torna o azeite DOP mais sustentável do ponto de vista ambiental.

Tal atesta a vontade e a prospetiva dos operadores do consórcio de azeite da DOP "Terra d'Otranto" de procurar soluções capazes de revitalizar a olivicultura certificada em Salento, que, ao mesmo tempo que respeita a história, os valores e o território da região, vislumbra a perspetiva de um maior desenvolvimento, conduzindo inevitavelmente à integração gradual de variedades tradicionais com cultivares comprovadamente tolerantes/resistentes à *Xylella*.

Tudo o que precede foi possível sem alteração do quadro histórico e da tradição geográfica da área em causa. Salento, em particular a DOP "Terra d'Otranto", foi desde sempre uma área de produção caracterizada por um azeite virgem extra específico e, sobretudo, por um setor composto por produtores, transformadores e acondicionadores com a mesma capacidade agroindustrial e a mesma relação com a terra.

A qualidade de um azeite virgem extra é apenas parcialmente influenciada pelo genótipo, uma vez que é fortemente afetada pelas interações com o ambiente e pelos fatores de produção dos operadores locais, tanto nas fases de produção como de transformação.

A ação combinada de fatores naturais, que consistem nas condições edafoclimáticas específicas, e de fatores humanos, que consistem em saber-fazer, práticas agrícolas e tecnologias adaptadas às especificidades do território, conduz a um produto com características químicas, sensoriais e de comercialização específicas, uniformes e facilmente identificáveis, comparáveis às descritas no caderno de especificações.

A literatura científica demonstrou amplamente que as condições ambientais podem influenciar a composição em ácidos e numerosos compostos da fração insaponificável, em especial o teor de polifenóis e compostos voláteis, fortemente influenciados pela temperatura média e pela precipitação.

Tal significa que a introdução das quatro novas variedades não alterará as características de base da DOP "Terra d'Otranto", que permanecem idênticas às reconhecidas inicialmente, sem alteração dos fatores geográficos, naturais e humanos. Essas variedades complementam as anteriores e permitem a expressão de valores de maior interesse e extremamente úteis para o desenvolvimento qualitativo do azeite virgem extra produzido, com a introdução de condições técnicas, agronómicas e qualitativas específicas para o próprio produto, nomeadamente no que se refere à necessidade acrescida de prosseguir uma produção sustentável do ponto de vista ambiental.

Confirmando que a pressão ambiental exercida pelas condições edafoclimáticas sobre o componente genético determina a expressão fenotípica das plantas, constatou-se, ao longo da última década, que:

— do ponto de vista organolético, as quatro variedades apresentam características muito semelhantes às das cultivares tradicionais, produzindo azeites muito harmoniosos e complexos,

— as condições edafoclimáticas da área DOP "Terra d'Otranto" têm um impacto considerável nas características químicas e organoléticas dos azeites produzidos,

— as quatro variedades apresentam um elevado grau de adaptabilidade aos solos marginais, que constituem grande parte do Salento, ou seja, solos pouco profundos e esqueléticos de baixa fertilidade,

— as quatro variedades têm uma boa resistência à seca; em especial, a *Leccino* e a *Lecciana* também se adequam a condições de cultivo áridas,

— o teor de ácido oleico dos azeites obtidos a partir das quatro novas variedades é semelhante ao obtido a partir das variedades *Cellina di Nardò* e *Ogliarola salentina*,

— o momento da colheita das azeitonas das quatro variedades está em conformidade com o caderno de especificações, a fim de obter o azeite de melhor qualidade.»

A alteração afeta o documento único.

DOCUMENTO ÚNICO

«Terra d'Otranto»

N.º UE: PDO-IT-1519-AM01 — 17.7.2025

DOP (X) IGP ( )

1. **Nome(s) (da DOP ou IGP)**

«Terra d'Otranto»

2. **Estado-Membro ou país terceiro**

Itália

3. **Descrição do produto agrícola ou género alimentício**

3.1. *Código da Nomenclatura Combinada*

• 15 — GORDURAS E ÓLEOS ANIMAIS, VEGETAIS OU DE ORIGEM MICROBIANA E PRODUTOS DA SUA DISSOCIAÇÃO; GORDURAS ALIMENTÍCIAS ELABORADAS; CERAS DE ORIGEM ANIMAL OU VEGETAL

3.2. *Descrição do produto correspondente ao nome indicado no ponto 1*

Ao ser comercializado, o azeite virgem extra com a denominação de origem protegida «Terra d'Otranto» deve apresentar as seguintes características:

— Exame organolético:

Cor: verde ou amarela com ligeiros reflexos verdes;

Frutado: mediana ≥ 1

Picante: mediana ≥ 1

Amargo: mediana ≥ 1

Além disso, consoante o momento da colheita e a prevalência das variedades, o frutado é complementado por notas de folha de oliveira, erva acabada de cortar, cardo, alcachofra, chicória, tomate e frutos silvestres.

— Análise química

Acidez máxima total expressa em ácido oleico, em peso, igual ou inferior a 0,35 gramas por 100 gramas de azeite;

Índice de peróxidos: < = 12 meq O_2.

3.3. *Alimentos para animais (unicamente para os produtos de origem animal) e matérias-primas (unicamente para os produtos transformados)*

A denominação de origem protegida «Terra d'Otranto» é reservada ao azeite virgem extra obtido a partir das seguintes variedades de azeitona plantadas, isoladamente ou em combinação, nos olivais: *Cellina di Nardò*, *Ogliarola* (localmente conhecida por *Ogliarola leccese* ou *salentina*), *Leccino*, *FS17* (conhecida por *Favolosa*), *Lecciana* e *Leccio del Corno*, numa proporção não inferior a 60 %.

Podem também ser utilizadas outras variedades presentes no olival, desde que não representem mais de 40 %.

3.4. *Fases específicas da produção que devem ter lugar na área geográfica delimitada*

As operações de cultura, produção e prensagem do azeite virgem extra «Terra d'Otranto» só podem ocorrer na área geográfica de produção identificada no ponto 4.

3.5. *Regras específicas relativas à fatiagem, ralagem, acondicionamento, etc., do produto a que o nome registado se refere*

O azeite virgem extra «Terra d'Otranto» deve ser comercializado em recipientes de vidro, cerâmica, aço, alumínio, placa de estanho ou sacos em caixa compósitos de capacidade não superior a 3 litros.

Os recipientes utilizados devem, em qualquer caso, permitir a proteção do azeite contra os raios ultravioletas.

O acondicionamento do azeite virgem extra «Terra d'Otranto» deve ocorrer na área geográfica de produção, para melhor garantir o controlo da origem do produto e impedir que o transporte a granel fora dela implique a deterioração e a perda das características especiais definidas no ponto 3.2, nomeadamente as notas típicas a cardo/ /alcachofra/chicória do azeite. A composição do azeite, caracterizada por um nível elevado de ácidos gordos polinsaturados, predispõe-no para a perda das qualidades organoléticas e da tipicidade, por ação do oxigénio presente no ar durante a fase de transvasamento, bombagem, transporte e descarregamento (operações que se repetem com mais frequência quando o envasamento ocorre fora da área de produção).

3.6. *Regras específicas relativas à rotulagem do produto a que o nome registado se refere*

É proibido aditar à denominação de origem protegida «Terra d'Otranto» qualquer descrição não expressamente prevista no presente caderno de especificações, incluindo os adjetivos «fino», «escolhido», «selecionado» ou «superior».

É autorizada a utilização verídica de nomes, firmas e marcas privadas, desde que não tenham caráter laudatório nem sejam suscetíveis de induzir o consumidor em erro.

A utilização de outras indicações geográficas referentes a municípios e distritos de onde provêm as azeitonas deve ser apresentada em carateres diferentes, não superiores aos utilizados para a denominação de origem protegida «Terra d'Otranto».

O nome da denominação de origem protegida «Terra d'Otranto» deve figurar no rótulo em carateres bem legíveis e indeléveis, numa cor que contraste destacadamente com a do rótulo, de modo a permitir a distinção clara de todas as outras indicações que nele figurem. Os rótulos utilizados para a denominação devem igualmente respeitar as regras de rotulagem previstas na legislação em vigor.

O rótulo deve ostentar o ano de colheita.

4. **Delimitação concisa da área geográfica**

A área de produção das azeitonas utilizadas na produção do azeite virgem extra «Terra d'Otranto» inclui os olivais capazes de proporcionar produtos com as características qualitativas previstas no presente caderno de especificações, incluindo toda a província de Lecce; a província de Taranto, com exclusão dos seguintes municípios: Ginosa, Laterza, Castellaneta, Palagianello, Palagiano, Mottola, Massafra, Crispiano, Statte, e a parte do município de Taranto registada no cadastro parcelar com a letra «A»; bem como os seguintes municípios na província de Brindisi: Brindisi, Cellino S. Marco, Erchie, Francavilla Fontana, Latiano, Mesagne, Oria, Sandonaci, San Pancrazio Salentino, San Pietro Vernotico, Torchiarolo e Torre S. Susanna.

A área geográfica acima referida estende-se em forma de arco entre o mar Jónico e o Adriático, desde o planalto de Murge, na província de Taranto, e a extremidade das encostas de Murge di Sud-Est, na província de Brindisi, passando pela planície de Tavoliere di Lecce, e terminando nas colinas de Serre, na confluência do mar Jónico e do Adriático.

5. **Relação com a área geográfica**

O produto deve as suas características às condições edafoclimáticas particulares: os fatores ambientais e as cultivares específicas do território conferem um caráter distinto ao azeite «Terra d'Otranto».

Os terrenos, embora vastos, são, em grande medida, homogéneos; são originários dos calcários do Cretáceo, sobre os quais se depositaram camadas de calcário do Terciário e sedimentos calcários e argilo-arenosos do Pliocénico e do Plistocénico; são tipos de terras castanhas ou vermelhas frequentemente presentes em camadas alternadas e assentes em rochas calcárias.

Do ponto de vista da topografia, a área caracteriza-se por extensas planícies delimitadas e interrompidas por colinas baixas e suaves. A área de produção é desprovida de cursos de água de superfície, mas é dotada de uma considerável rede hídrica subterrânea, que confere a toda a região um caráter definitivamente cársico. Situada no litoral, a baixa altitude, a área possui clima ameno e quente.

O património olivícola desta área caracterizava-se originalmente pela preponderância das variedades autóctones *Cellina di Nardò* e *Ogliarola leccese*, que dominaram a produção de azeite durante décadas.

A situação fitossanitária na zona de Salento mudou com a propagação da bactéria *Xylella fastidiosa*, subespécie *Pauca*, que atingiu particularmente as duas variedades tradicionais aí cultivadas (*Cellina di Nardò* e *Ogliarola salentina*). Após um período muito complicado para os operadores, o setor começou a procurar soluções dentro da própria área.

Durante anos, os operadores procuraram renovar as referências qualitativas no caderno de especificações da DOP, o que resulta atualmente na continuação da atividade de produção no setor da azeitona e do azeite graças a duas e depois quatro variedades tolerantes/resistentes — *Leccino*, *FS17*, *Lecciana* e *Leccio del Corno* —, permitindo uma maior qualidade e rendimento, bem como uma maior sustentabilidade ambiental do azeite DOP.

Tal atesta a vontade e a prospetiva dos operadores do consórcio de azeite da DOP «Terra d'Otranto» de procurar soluções capazes de revitalizar a olivicultura certificada em Salento, que, ao mesmo tempo que respeita a história, os valores e o território da região, vislumbra a perspetiva de um maior desenvolvimento, conduzindo inevitavelmente à integração gradual de variedades tradicionais com cultivares comprovadamente tolerantes/resistentes à *Xylella*.

Tudo o que precede foi possível sem alteração do quadro histórico e da tradição geográfica da área em causa. Salento, em particular a DOP «Terra d'Otranto», foi desde sempre uma área de produção caracterizada por um azeite virgem extra específico e, sobretudo, por um setor composto por produtores, transformadores e acondicionadores com a mesma capacidade agroindustrial e a mesma relação com a terra.

A qualidade de um azeite virgem extra é apenas parcialmente influenciada pelo genótipo, uma vez que é fortemente afetada pelas interações com o ambiente e pelos fatores de produção dos operadores locais, tanto nas fases de produção como de transformação.

A ação combinada de fatores naturais, que consistem nas condições edafoclimáticas específicas, e de fatores humanos, que consistem em saber-fazer, práticas agrícolas e tecnologias adaptadas às especificidades do território, conduz a um produto com características químicas, sensoriais e de comercialização específicas, uniformes e facilmente identificáveis, comparáveis às descritas no caderno de especificações.

A literatura científica demonstrou amplamente que as condições ambientais podem influenciar a composição em ácidos e numerosos compostos da fração insaponificável, em especial o teor de polifenóis e compostos voláteis, fortemente influenciados pela temperatura média e pela precipitação.

Tal significa que a introdução das quatro novas variedades não alterará as características de base da DOP «Terra d'Otranto», que permanecem idênticas às reconhecidas inicialmente, sem alteração dos fatores geográficos, naturais e humanos. Essas variedades complementam as anteriores e permitem a expressão de valores de maior interesse e extremamente úteis para o desenvolvimento qualitativo do azeite virgem extra produzido, com a introdução de condições técnicas, agronómicas e qualitativas específicas para o próprio produto, nomeadamente no que se refere à necessidade acrescida de prosseguir uma produção sustentável do ponto de vista ambiental.

Confirmando que a pressão ambiental exercida pelas condições edafoclimáticas sobre o componente genético determina a expressão fenotípica das plantas, constatou-se, ao longo da última década, que:

— do ponto de vista organolético, as quatro variedades apresentam características muito semelhantes às das cultivares tradicionais, produzindo azeites muito harmoniosos e complexos,

— as condições edafoclimáticas da área DOP «Terra d'Otranto» têm um impacto considerável nas características químicas e organoléticas dos azeites produzidos,

— as quatro variedades apresentam um elevado grau de adaptabilidade aos solos marginais, que constituem grande parte do Salento, ou seja, solos pouco profundos e esqueléticos de baixa fertilidade,

— as quatro variedades têm uma boa resistência à seca; em especial, a *Leccino* e a *Lecciana* também se adequam a condições de cultivo áridas,

— o teor de ácido oleico dos azeites obtidos a partir das quatro novas variedades é semelhante ao obtido a partir das variedades *Cellina di Nardò* e *Ogliarola salentina*,

— o momento da colheita das azeitonas das quatro variedades está em conformidade com o caderno de especificações, a fim de obter o azeite de melhor qualidade.

Referência à publicação do caderno de especificações

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