C/2025/5427

8.10.2025

Publicarea comunicării unei modificări standard aprobate a caietului de sarcini al unei indicații geografice, în conformitate cu articolul 5 alineatul (4) din Regulamentul delegat (UE) 2025/27 al Comisiei [1]

(C/2025/5427)

COMUNICAREA APROBĂRII UNEI MODIFICĂRI STANDARD

[Articolul 24 din Regulamentul (UE) 2024/1143]

„Terra d'Otranto"

Nr. UE: PDO-IT-1519-AM01 – 17.7.2025

1. **Denumirea produsului**

„Terra d'Otranto"

2. **Tipul indicației geografice**

☒ Denumire de origine protejată (DOP)

☐ Indicație geografică protejată (IGP)

☐ Indicație geografică (IG)

3. **Sectorul**

☒ Produse agricole

☐ Vinuri

☐ Băuturi spirtoase

4. **Statul membru căruia îi aparține aria geografică**

Italia

5. **Autoritatea din statul membru care comunică modificarea standard**

MASAF (Ministerul Agriculturii, Suveranității Alimentare și Pădurilor)

6. **Calificarea drept modificare standard**

Modificările se încadrează în definiția unei modificări standard deoarece nu includ o schimbare a denumirii sau a utilizării denumirii, nu riscă să anuleze legătura și nu presupun restricții suplimentare asupra comercializării produsului.

7. **Descrierea modificării (modificărilor) aprobate**

1. *Modificarea vizează articolul 7 din caietul de sarcini și punctul 3.2 din documentul unic, referitor la descrierea produsului.*

— Descrierea produsului „Terra d'Otranto" a fost adaptată pentru a se alinia la noua legislație a UE privind uleiul și la introducerea a 4 soiuri noi;

— Valorile acizilor linoleic, linolenic, oleic și campesterol au fost eliminate ca parametri prescriptivi;

— Aciditatea maximă exprimată în acid oleic a fost redusă de la 0,8 g la 100 g de ulei la 0,35 g la 100 g de ulei;

[1] Regulamentul delegat (UE) 2025/27 al Comisiei din 30 octombrie 2024 de completare a Regulamentului (UE) 2024/1143 al Parlamentului European și al Consiliului cu norme privind înregistrarea și protecția indicațiilor geografice, a specialităților tradiționale garantate și a mențiunilor facultative de calitate, precum și de abrogare a Regulamentului delegat (UE) nr. 664/2014 (JO L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Versiunea nouă:

Articolul 7

Caracteristici la momentul consumului

La momentul comercializării, uleiul de măsline extravirgin cu denumirea de origine protejată „Terra d'Otranto" trebuie să prezinte următoarele caracteristici:

— Evaluare organoleptică:

Culoare: verde sau galbenă cu ușoare reflexe verzi;

Atributul fructat: mediana ≥ 1

Atributul picant: mediana ≥ 1

Atributul amar: mediana ≥ 1

În plus, în funcție de momentul recoltării și de prevalența soiurilor, atributul fructat este completat de note de frunze de măslin, iarbă proaspăt cosită, cardon, anghinare, cicoare, tomate și fructe de pădure.

— Evaluare chimică

Aciditatea maximă totală în funcție de greutate nu depășește 0,35 g de acid oleic la 100 g de ulei;

indice de peroxid: ≤ 12 mEq O2.

Modificarea afectează documentul unic.

2. *Modificarea vizează articolul 2 din caietul de sarcini și punctul 3.3 din documentul unic, referitor la introducerea de soiuri noi.*

Au fost introduse patru soiuri noi (Leccino, FS17, Lecciana și Leccio del Corno) care au fost autorizate ca având rezistență/toleranță la *Xylella fastidiosa* pe baza deciziilor Observatorului pentru sănătatea plantelor în temeiul articolului 5 alineatul (2) din Decizia de punere în aplicare (UE) 2015/789 a Comisiei din 18 mai 2015.

Versiunea nouă:

„Articolul 2

Soiuri de măslin

Denumirea de origine protejată «Terra d'Otranto» poate fi utilizată numai pentru uleiul extravirgin obținut din următoarele soiuri de măslin care sunt plantați în livezile de măslini, fie individual, fie în combinație: Cellina di Nardò, Ogliarola (cunoscut la nivel local sub denumirea de Ogliarola leccese sau salentina), Leccino, FS17 (cunoscut sub denumirea de Favolosa), Lecciana și Leccio del Corno, în proporție de cel puțin 60 %.

Se pot utiliza și alte soiuri prezente în livadă, cu condiția ca acestea să nu aibă o pondere mai mare de 40 %."

Modificarea afectează documentul unic.

3. *Această modificare vizează articolul din caietul de sarcini al produsului referitor la dovada originii.*

Pentru a fi în conformitate cu dispozițiile regulamentului comunitar, a fost adăugat un articol specific privind dovada originii, care nu figurează în caietul de sarcini al produsului.

A fost adăugat următorul articol:

„Articolul 4

Dovada originii

Fiecare etapă a procesului de producție este monitorizată prin înregistrarea produselor la intrare și la ieșire. Trasabilitatea produsului este garantată prin înscrierea cultivatorilor de măslini (exploatații agricole), a operatorilor de prese de ulei, a ambalatorilor și a intermediarilor în listele create în acest scop și gestionate de organismul de control. Toate persoanele fizice sau juridice înscrise pe aceste liste sunt supuse controlului efectuat de organismul de control, în conformitate cu dispozițiile din caietul de sarcini al produsului și cu planul de control aferent."

Modificarea nu afectează documentul unic.

4. *Această modificare vizează articolul 5 din caietul de sarcini al produsului, referitor la metoda de producție și, în special, la caracteristicile de cultivare.*

— A fost introdusă o definiție a parcelelor destinate cultivării măslinilor și a fost stabilită o dimensiune minimă a livezilor de măslini.

— Producția maximă la hectar a fost majorată de la 12 000 kg la hectar 15 000 kg la hectar.

— Organismul de control va face o estimare înainte de recoltarea producției maxime de măsline de pe terenurile destinate producției de ulei „Terra d'Otranto".

Versiunea nouă:

„Articolul 5

Caracteristicile culturii

(1) În sensul prezentului caiet de sarcini al produsului:

— parcela destinată cultivării măslinilor este formată din una sau mai multe parcele cadastrale destinate cultivării măslinilor care se învecinează;

— livada de măslini este formată din una sau mai multe parcele.

(2) Condițiile de mediu și de cultivare ale livezilor de măslini destinate producției de ulei de măsline extravirgin menționate la articolul 1 sunt cele care conferă măslinelor și uleiului obținut din acestea caracteristicile calitative specifice.

Arborii trebuie tăiați cel puțin o dată pe an. Cositul, aratul de mică adâncime și grăpatul se efectuează cel puțin de două ori pe an.

Arborii trebuie să fie distribuiți uniform pe întreaga suprafață a parcelei destinate cultivării măslinilor.

Livada de măslini trebuie să aibă o dimensiune minimă de 1 hectar.

Arborii nu trebuie să prezinte deteriorări semnificative ca urmare a unor boli de natură să le afecteze productivitatea cu mai mult de 30 %, cu excepția arborilor cu coroana tunsă și altoiți cu soiuri permise în temeiul prezentului caiet de sarcini.

3) Măslinele destinate producției de ulei de măsline extravirgin cu denumire de origine protejată, menționate la articolul 1, trebuie recoltate până la data de 15 noiembrie a fiecărui an.

4) Producția maximă de măsline a parcelelor de măslini destinate producției de ulei de măsline extravirgin cu denumirea de origine protejată la care se face referire la articolul 1 nu poate depăși 15 000 kg/ha.

5) Înainte de recoltare, organismul de control estimează producția maximă de măsline de pe parcelele destinate producției de ulei de măsline extravirgin cu denumire de origine pentru sezonul de producere a uleiului de referință, cu o toleranță de 15 %.

Estimarea producției maxime se realizează de comun acord cu cultivatorul de măslini, în conformitate cu termenele și procedurile stabilite în planul de control.

Randamentul fructe/ulei nu poate depăși 20 %.”

Modificarea nu afectează documentul unic.

5. *Această modificare vizează articolul 6 din caietul de sarcini al produsului, referitor la metoda de producție și, în special, la metodele de extracție a uleiului.*

— Perioada în care trebuie să aibă loc extracția uleiului a fost redusă de la 48 la 24 de ore.

— A fost stabilită cantitatea minimă din fiecare lot de presare.

Punctele 4 și 6 de la articolul 6 (punctele care fac obiectul modificării) sunt prezentate mai jos:

4) Uleiul trebuie extras în termen de 24 de ore de la recoltarea măslinelor.

6) Cantitatea minimă din fiecare lot de măsline destinate presării adecvate pentru DOP nu poate fi mai mică de 15 chintale, astfel încât uleiul obținut să poată fi înregistrat ca „DOP potențială”.

Modificarea nu afectează documentul unic.

6. *Modificarea vizează articolul 8 din caietul de sarcini și punctul 3.5 din documentul unic privind ambalarea.*

— Gama de recipiente permise pentru ambalarea produsului a fost extinsă.

Versiunea nouă:

Uleiul de măsline extravirgin „Terra d'Otranto” trebuie comercializat în recipiente din sticlă, ceramică, oțel, aluminiu, tablă cositorită sau recipiente compozite de tip bag-in-box cu o capacitate de maximum 3 litri.

În orice caz, recipientele utilizate trebuie să protejeze uleiul împotriva razelor ultraviolete.

Modificarea afectează documentul unic.

7. *Modificarea vizează articolul 8 din caietul de sarcini și punctul 3.6 din documentul unic.*

Articolul privind etichetarea a fost reformulat, iar punctul care reglementează utilizarea pe etichete a numelor exploatațiilor, proprietăților și fermelor, precum și a localizării acestora a fost eliminat, deoarece această dispoziție a creat diverse probleme de interpretare de-a lungul anilor.

Articolul 8 privind etichetarea este prezentat mai jos:

„Este interzisă adăugarea la denumirea de origine protejată «Terra d'Otranto» a oricăror calificative care nu sunt prevăzute în mod expres în caietul de sarcini, inclusiv a adjectivelor «fin», «ales», «selectat» sau «superior».

Este permisă utilizarea, conformă cu realitatea, a numelor, a denumirilor comerciale și a mărcilor private, cu condiția ca acestea să nu aibă un sens laudativ și să nu inducă în eroare consumatorul.

Utilizarea altor indicații geografice referitoare la comunele și localitățile din care provin măslinele trebuie indicată cu caractere diferite, nu mai mari decât cele utilizate pentru denumirea de origine protejată «Terra d'Otranto».

Denumirea de origine protejată «Terra d'Otranto» trebuie să figureze pe etichetă cu caractere distincte, indelebile, de o culoare care să contrasteze puternic cu cea a etichetei, astfel încât să poată fi distinsă cu claritate de restul informațiilor care apar pe etichetă. De asemenea, denumirea trebuie să respecte normele de etichetare prevăzute de legislația în vigoare.

Pe etichetă trebuie să se indice anul recoltării.”

Modificarea afectează documentul unic.

8. *Modificarea vizează articolul 9 din caietul de sarcini al produsului și punctul 5 din documentul unic, în ceea ce privește legătura*.

— Textul referitor la legătură a fost reformulat pentru a corespunde introducerii celor 4 soiuri și noii situații care a apărut în aria de producție a DOP „Terra d'Otranto" din cauza *Xylella fastidiosa*.

Textul privind legătura este următorul:

„Produsul își datorează caracteristicile condițiilor pedoclimatice speciale: factorii de mediu din zonă și soiurile specifice îi conferă uleiului «Terra d'Otranto» un caracter distinctiv.

Solul este remarcabil pentru marea sa uniformitate; el provine din calcarul din perioada cretacică, peste care s-au așternut straturi de calcar din terțiar și depozite calcaroase, nisipoase și argiloase din pliocen și pleistocen, cu soluri roșii sau maronii, adesea în straturi alternative, depuse pe rocile calcaroase.

În termeni orografici, zona este caracterizată de câmpii întinse, mărginite și întrerupte de dealuri joase și cu pante blânde. Zona nu dispune de cursuri de apă de suprafață, dar beneficiază de o puternică rețea de cursuri de apă subterane, care conferă întregii regiuni caracteristici marcat carstice. Datorită apropierii de litoral și latitudinilor joase, zona are o climă blândă, care tinde să fie caldă.

Patrimoniul regional legat de cultivarea măslinilor se caracteriza inițial prin prezența cu preponderență a varietăților autohtone Cellina di Nardò și Ogliarola leccese, care au conferit uleiului produs calitatea sa distinctivă timp de decenii.

Situația fitosanitară din zona Salento s-a schimbat odată cu răspândirea bacteriei *Xylella fastidiosa* subspecia *Pauca*, care a afectat în mod deosebit cele două soiuri tradiționale cultivate acolo (Cellina di Nardò și Ogliarola salentina). După o perioadă foarte dificilă pentru operatori, sectorul a început să caute soluții în interiorul ariei.

Ani la rând, operatorii au încercat să actualizeze caietul de sarcini al produsului DOP «Terra d'Otranto», ceea ce, în prezent, a dus la continuarea activității de producție în sectorul măslinelor și al uleiului de măsline prin intermediul a două, iar acum patru soiuri cu rezistență/toleranță – Leccino, FS17, Lecciana și Leccio del Corno – care permit creșterea calității și a randamentului, făcând în același timp uleiul DOP mai durabil din punct de vedere ecologic.

Acest lucru demonstrează disponibilitatea și capacitatea de previziune a operatorilor din cadrul consorțiului pentru uleiul cu DOP «Terra d'Otranto» de a căuta soluții capabile să relanseze oleicultura certificată în Salento care, respectând istoria, valorile și teritoriul regiunii, salută cu interes perspectiva dezvoltării în viitor, fapt care implică, în mod inevitabil, integrarea treptată a soiurilor tradiționale cu soiuri cu rezistență/toleranță dovedită la *Xylella*.

Toate acestea au fost posibile fără nicio modificare a cadrului istoric și a tradiției geografice a ariei în cauză: Salento și, în special, DOP «Terra d'Otranto» au reprezentat întotdeauna o arie de producție caracterizată de un ulei de măsline extravirgin specific și, mai ales, de un sector format din producători, prelucrători și îmbuteliatori care au aceeași capacitate agroindustrială și aceeași relație cu terenurile.

Calitatea unui ulei de măsline extravirgin este influențată doar parțial de genotip, deoarece este puternic afectată de interacțiunile cu mediul și de factorii de producție ai operatorilor locali, atât în etapa de producție, cât și în cea de prelucrare.

Acțiunea combinată a factorilor naturali, constând în condițiile pedoclimatice specifice, și a factorilor umani, constând în know-how, practici agricole și tehnologii adaptate particularităților teritoriului, conduce la obținerea unui produs cu caracteristici chimice, senzoriale și de comercializare specifice, uniforme și ușor de identificat, comparabile cu cele descrise în caietul de sarcini al produsului.

În literatura științifică, s-a demonstrat pe larg că condițiile de mediu pot influența conținutul de acizi și numeroși compuși ai fracției nesaponificabile, în special conținutul de polifenoli și de compuși volatili, care sunt puternic influențați de temperatura medie și de precipitații.

Aceasta înseamnă că introducerea celor patru soiuri noi nu va modifica caracteristicile de bază ale DOP «Terra d'Otranto», care rămân aceleași ca cele recunoscute inițial, neschimbate de factorii geografici, naturali și umani; aceste soiuri le completează pe cele anterioare și permit exprimarea unor valori care prezintă un interes mai mare și sunt extrem de utile pentru dezvoltarea calitativă ulterioară a uleiului extravirgin produs, prin introducerea unor condiții tehnice, agronomice și calitative specifice pentru produsul ca atare, inclusiv în ceea ce privește necesitatea sporită de a se încerca obținerea unei producții durabile din punct de vedere ecologic.

Confirmând faptul că presiunea de mediu exercitată de condițiile pedoclimatice asupra componentei genetice determină expresia fenotipică a plantelor, în ultimul deceniu s-a constatat că:

— din punct de vedere organoleptic, cele 4 soiuri au caracteristici foarte asemănătoare cu cele ale soiurilor tradiționale, contribuind la producerea unor uleiuri foarte armonioase și complexe;

— condițiile pedoclimatice ale ariei de producție a DOP «Terra d'Otranto» au un impact semnificativ asupra caracteristicilor chimice și organoleptice ale uleiurilor produse;

— cele 4 soiuri prezintă un grad ridicat de adaptabilitate pe solurile marginale care alcătuiesc o mare parte din Salento, adică litosoluri de mică adâncime, cu fertilitate scăzută;

— cele 4 soiuri au o rezistență bună la secetă; în special, Leccino și Lecciana sunt, de asemenea, adecvate pentru condițiile de cultivare aride;

— conținutul de acid oleic al uleiurilor obținute din cele 4 soiuri noi este similar cu cel obținut din Cellina di Nardò și Ogliarola salentina;

— momentul recoltării măslinelor din toate cele 4 soiuri este în conformitate cu caietul de sarcini, pentru a obține uleiul de cea mai înaltă calitate."

Modificarea afectează documentul unic.

DOCUMENT UNIC

„Terra d'Otranto"

Nr. UE: PDO-IT-1519-AM01 – 17.7.2025

DOP (X) IGP ( )

1. **Denumirea (denumirile) [a (ale) DOP sau IGP]**

„Terra d'Otranto"

2. **Statul membru sau țara terță**

Italia

3. **Descrierea produsului agricol sau alimentar**

3.1. *Codul din Nomenclatura combinată*

• 15 – GRĂSIMI ȘI ULEIURI DE ORIGINE ANIMALĂ, VEGETALĂ SAU MICROBIANĂ ȘI PRODUSE ALE DISOCIERII ACESTORA; GRĂSIMI ALIMENTARE PRELUCRATE; CEARĂ DE ORIGINE ANIMALĂ SAU VEGETALĂ

3.2. *Descrierea produsului căruia i se aplică denumirea de la punctul 1*

La momentul comercializării, uleiul de măsline extravirgin cu denumirea de origine protejată „Terra d'Otranto" trebuie să prezinte următoarele caracteristici:

— Evaluare organoleptică:

Culoare: verde sau galbenă cu ușoare reflexe verzi;

Atributul fructat: mediana ≥ 1

Atributul picant: mediana ≥ 1

Atributul amar: mediana ≥ 1

În plus, în funcție de momentul recoltării și de prevalența soiurilor, atributul fructat este completat de note de frunze de măslin, iarbă proaspăt cosită, cardon, anghinare, cicoare, tomate și fructe de pădure.

— Evaluare chimică

Aciditatea maximă totală în funcție de greutate nu depășește 0,35 g de acid oleic la 100 g de ulei;

indice de peroxid: ≤ 12 mEq O2.

3.3. *Hrană pentru animale (doar în cazul produselor de origine animală) și materii prime (doar în cazul produselor prelucrate)*

Denumirea de origine protejată „Terra d'Otranto" poate fi utilizată numai pentru uleiul de măsline extravirgin obținut din următoarele soiuri de măslini care sunt plantați în livezi de măslini, fie individual, fie în combinație: Cellina di Nardò, Ogliarola (cunoscut la nivel local sub denumirea de Ogliarola leccese sau salentina), Leccino, FS17 (cunoscut sub denumirea de Favolosa), Lecciana și Leccio del Corno, în proporție de cel puțin 60 %.

Se pot utiliza și alte soiuri prezente în livadă, cu condiția ca acestea să nu aibă o pondere mai mare de 40 %.

3.4. *Etape specifice ale producției care trebuie să se desfășoare în aria geografică delimitată*

Cultivarea, producerea și presarea uleiului de măsline extravirgin „Terra d'Otranto" trebuie să se desfășoare în aria de producție menționată la punctul 4.

3.5. *Norme specifice privind felierea, răzuirea, ambalarea etc. ale produsului la care se referă denumirea înregistrată*

Uleiul de măsline extravirgin „Terra d'Otranto" trebuie comercializat în recipiente din sticlă, ceramică, oțel, aluminiu, tablă cositorită sau recipiente compozite de tip bag-in-box cu o capacitate de maximum 3 litri.

În orice caz, recipientele utilizate trebuie să protejeze uleiul împotriva razelor ultraviolete.

Uleiul de măsline extravirgin „Terra d'Otranto" trebuie ambalat în interiorul ariei geografice de producție, pentru a asigura controlul originii produsului și pentru a evita ca produsul să fie transportat în vrac în afara acestei arii, ceea ce ar putea duce la deteriorarea sa și la pierderea caracteristicilor specifice descrise la punctul 3.2, în special a gustului specific de cardon/anghinare/cicoare al uleiului. Compoziția uleiului, caracterizată printr-un nivel semnificativ de acizi grași polinesaturați, predispune uleiul la pierderea calității organoleptice și a specificității sale atunci când este expus oxigenului din aer în cursul transferului, pompării, transportului și descărcării – operațiuni mai frecvente în cazul în care îmbutelierea are loc în afara ariei de producție.

3.6. *Norme specifice privind etichetarea produsului la care se referă denumirea înregistrată*

Este interzisă adăugarea la denumirea de origine protejată „Terra d'Otranto" a oricăror calificative care nu sunt prevăzute în mod expres în caietul de sarcini, inclusiv a adjectivelor „fin", „ales", „selectat" sau „superior".

Este permisă utilizarea, conformă cu realitatea, a numelor, a denumirilor comerciale și a mărcilor private, cu condiția ca acestea să nu aibă un sens laudativ și să nu inducă în eroare consumatorul.

Utilizarea altor indicații geografice referitoare la comunele și districtele din care provin măslinele trebuie indicată cu caractere diferite, nu mai mari decât cele utilizate pentru denumirea de origine protejată „Terra d'Otranto".

Denumirea de origine protejată „Terra d'Otranto" trebuie să figureze pe etichetă cu caractere distincte, indelebile, de o culoare care să contrasteze puternic cu cea a etichetei, astfel încât să poată fi distinsă cu claritate de restul informațiilor care apar pe etichetă. De asemenea, denumirea trebuie să respecte normele de etichetare prevăzute de legislația în vigoare.

Pe etichetă trebuie să se indice anul recoltării.

4. **Delimitarea concisă a ariei geografice**

Aria de producție a măslinelor utilizate pentru producerea uleiului de măsline extravirgin „Terra d'Otranto" cuprinde suprafețele cultivate cu măslini care sunt propice pentru obținerea unor produse cu caracteristicile calitative prevăzute în prezentul caiet de sarcini, incluzând întreaga provincie Lecce; provincia Taranto, cu excepția următoarelor comune: Ginosa, Laterza, Castellaneta, Palagianello, Palagiano, Mottola, Massafra, Crispiano, Statte și partea comunei Taranto înscrisă în cartea funciară cu litera A; și următoarele comune din provincia Brindisi: Brindisi, Cellino S. Marco, Erchie, Francavilla Fontana, Latiano, Mesagne, Oria, Sandonaci, San Pancrazio Salentino, San Pietro Vernotico, Torchiarolo și Torre S. Susanna.

Aria geografică menționată mai sus se întinde într-un arc între Marea Ionică și Marea Adriatică, de la platoul *Murge* din provincia Taranto și de la cele mai îndepărtate pante ale *Murge di Sud-Est* din provincia Brindisi, trecând prin platoul Lecce, până la dealurile *Serre*, la confluența dintre Marea Ionică și Marea Adriatică.

5. **Legătura cu aria geografică**

Produsul își datorează caracteristicile condițiilor pedoclimatice speciale: factorii de mediu din zonă și soiurile specifice îi conferă uleiului „Terra d'Otranto" un caracter distinctiv.

Solul este remarcabil pentru marea sa uniformitate; el provine din calcarul din perioada cretacică, peste care s-au așternut straturi de calcar din terțiar și depozite calcaroase, nisipoase și argiloase din pliocen și pleistocen, cu soluri roșii sau maronii, adesea în straturi alternative, depuse pe rocile calcaroase.

În termeni orografici, zona este caracterizată de câmpii întinse, mărginite și întrerupte de dealuri joase și cu pante blânde. Zona nu dispune de cursuri de apă de suprafață, dar beneficiază de o puternică rețea de cursuri de apă subterane, care conferă întregii regiuni caracteristici marcat carstice. Datorită apropierii de litoral și latitudinilor joase, zona are o climă blândă, care tinde să fie caldă.

Patrimoniul regional legat de cultivarea măslinilor se caracteriza inițial prin prezența cu preponderență a varietăților autohtone Cellina di Nardò și Ogliarola leccese, care au conferit uleiului produs calitatea sa distinctivă timp de decenii.

Situația fitosanitară din zona Salento s-a schimbat odată cu răspândirea bacteriei *Xylella fastidiosa* subspecia *Pauca*, care a afectat în mod deosebit cele două soiuri tradiționale cultivate acolo (Cellina di Nardò și Ogliarola salentina). După o perioadă foarte dificilă pentru operatori, sectorul a început să caute soluții în interiorul ariei.

Ani la rând, operatorii au încercat să actualizeze trimiterile la calitate din caietul de sarcini al DOP, ceea ce astăzi a dus la continuarea activității de producție în sectorul măslinelor și al uleiului de măsline prin intermediul a două, iar acum patru soiuri cu rezistență/toleranță – Leccino, FS17, Lecciana și Leccio del Corno – care permit creșterea calității și a randamentului, făcând în același timp uleiul DOP mai durabil din punct de vedere ecologic.

Acest lucru demonstrează disponibilitatea și capacitatea de previziune a operatorilor din cadrul consorțiului pentru uleiul cu DOP „Terra d'Otranto" de a căuta soluții capabile să relanseze oleicultura certificată în Salento care, respectând istoria, valorile și teritoriul regiunii, salută cu interes perspectiva dezvoltării în viitor, fapt care implică, în mod inevitabil, integrarea treptată a soiurilor tradiționale cu soiuri cu rezistență/toleranță dovedită la *Xylella*.

Toate acestea au fost posibile fără nicio modificare a cadrului istoric și a tradiției geografice a ariei în cauză: Salento și, în special, DOP „Terra d'Otranto" au reprezentat întotdeauna o arie de producție caracterizată de un ulei de măsline extravirgin specific și, mai ales, de un sector format din producători, prelucrători și îmbuteliatori care au aceeași capacitate agroindustrială și aceeași relație cu terenurile.

Calitatea unui ulei de măsline extravirgin este influențată doar parțial de genotip, deoarece este puternic afectată de interacțiunile cu mediul și de factorii de producție ai operatorilor locali, atât în etapa de producție, cât și în cea de prelucrare.

Acțiunea combinată a factorilor naturali, constând în condițiile pedoclimatice specifice, și a factorilor umani, constând în know-how, practici agricole și tehnologii adaptate particularităților teritoriului, conduce la obținerea unui produs cu caracteristici chimice, senzoriale și de comercializare specifice, uniforme și ușor de identificat, comparabile cu cele descrise în caietul de sarcini al produsului.

În literatura științifică, s-a demonstrat pe larg că condițiile de mediu pot influența conținutul de acizi și numeroși compuși ai fracției nesaponificabile, în special conținutul de polifenoli și de compuși volatili, care sunt puternic influențați de temperatura medie și de precipitații.

Aceasta înseamnă că introducerea celor patru soiuri noi nu va modifica caracteristicile de bază ale DOP „Terra d'Otranto", care rămân aceleași ca cele recunoscute inițial, neschimbate de factorii geografici, naturali și umani; aceste soiuri le completează pe cele anterioare și permit exprimarea unor valori care prezintă un interes mai mare și sunt extrem de utile pentru dezvoltarea calitativă ulterioară a uleiului extravirgin produs, prin introducerea unor condiții tehnice, agronomice și calitative specifice pentru produsul ca atare, inclusiv în ceea ce privește necesitatea sporită de a se încerca obținerea unei producții durabile din punct de vedere ecologic.

Confirmând faptul că presiunea de mediu exercitată de condițiile pedoclimatice asupra componentei genetice determină expresia fenotipică a plantelor, în ultimul deceniu s-a constatat că:

— din punct de vedere organoleptic, cele 4 soiuri au caracteristici foarte asemănătoare cu cele ale soiurilor tradiționale, contribuind la producerea unor uleiuri foarte armonioase și complexe;

— condițiile pedoclimatice ale ariei de producție a DOP „Terra d'Otranto" au un impact semnificativ asupra caracteristicilor chimice și organoleptice ale uleiurilor produse;

— cele 4 soiuri prezintă un grad ridicat de adaptabilitate pe solurile marginale care alcătuiesc o mare parte din Salento, adică litosoluri de mică adâncime, cu fertilitate scăzută;

— cele 4 soiuri au o rezistență bună la secetă; în special, Leccino și Lecciana sunt, de asemenea, adecvate pentru condițiile de cultivare aride;

— conținutul de acid oleic al uleiurilor obținute din cele 4 soiuri noi este similar cu cel obținut din Cellina di Nardò și Ogliarola salentina;

— momentul recoltării măslinelor din cele 4 soiuri este în conformitate cu caietul de sarcini, pentru a obține uleiul de cea mai înaltă calitate.

Trimitere la publicarea caietului de sarcini

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