C/2025/5427

8.10.2025

Objava obvestila o odobreni standardni spremembi specifikacije proizvoda za geografsko označbo v skladu s členom 5(4) Delegirane uredbe Komisije (EU) 2025/27 [1]

(C/2025/5427)

OBVESTILO O ODOBRITVI STANDARDNE SPREMEMBE

(člen 24 Uredbe (EU) 2024/1143)

„Terra d'Otranto“

EU št.: PDO-IT-1519-AM01 – 17. julij 2025

1. **Ime proizvoda**

„Terra d'Otranto“

2. **Vrsta geografske označbe**

☒ zaščitena označba porekla (ZOP)

☐ zaščitena geografska označba (ZGO)

☐ geografska označba (GI)

3. **Sektor**

☒ kmetijski proizvodi

☐ vina

☐ žgane pijače

4. **Država članica, ki ji pripada geografsko območje**

Italija

5. **Organ države članice, ki sporoči standardno spremembo**

MASAF (ministrstvo za kmetijstvo, prehransko suverenost in gozdarstvo)

6. **Opredelitev kot standardna sprememba**

Spremembe spadajo v opredelitev standardne spremembe, ker ne vključujejo spremembe imena ali uporabe imena, ne bi mogle izničiti povezave in ne predvidevajo dodatnih omejitev trženja proizvoda.

7. **Opis odobrenih sprememb**

1. *Ta sprememba se nanaša na člen 7 specifikacije proizvoda in točko 3.2 enotnega dokumenta o opisu proizvoda.*

— Opis proizvoda „Terra d'Otranto“ je bil prilagojen, da se uskladi z novo zakonodajo EU o olju in uvedbo štirih novih sort.

— Vrednosti linolne, linolenske, oleinske in kampesterolne kisline so bile odstranjene kot predpisani parametri.

— Največja vsebnost kislin, izražena kot oleinska kislina, je bila znižana z 0,8 g na 100 g olja na 0,35 g na 100 g olja.

[1] Delegirana uredba Komisije (EU) 2025/27 z dne 30. oktobra 2024 o dopolnitvi Uredbe (EU) 2024/1143 Evropskega parlamenta in Sveta s pravili o registraciji in zaščiti geografskih označb, zajamčenih tradicionalnih posebnosti in neobveznih navedb kakovosti ter razveljavitvi Delegirane uredbe (EU) št. 664/2014 (UL L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Novo besedilo:

„Člen 7

Lastnosti ob porabi

Ekstra deviško oljčno olje z zaščiteno označbo porekla ‚Terra d'Otranto' mora imeti ob dajanju v promet naslednje značilnosti:

— organoleptična ocena:

barva: zelena ali rumena z zelenkastimi odtenki,

sadežnost: mediana ≥ 1,

pikantnost: mediana ≥ 1,

grenkost: mediana ≥ 1.

Poleg tega sadežnost glede na čas obiranja in prevladujočo sorto dopolnjuje priokus po oljčnih listih, sveže pokošeni travi, kardiju, artičoki, cikoriji, paradižniku in gozdnih sadežih,

— ocena kemijskih lastnosti:

največja skupna vsebnost kislin po masi ne presega 0,35 g oleinske kisline na 100 g olja,

peroksidno število: ≤ 12 mEq O_2/kg."

Sprememba vpliva na enotni dokument.

2. *Ta sprememba se nanaša na člen 2 specifikacije proizvoda in točko 3.3 enotnega dokumenta o uvedbi novih sort.*

Uvedene so bile štiri nove sorte (leccino, FS17, lecciana in leccio del Corno), ki so bile na podlagi odločitev Observatorija za zdravje rastlin v skladu s členom 5(2) Izvedbenega sklepa Komisije (EU) 2015/789 z dne 18. maja 2015 odobrene kot sorte z odpornostjo/toleranco na *Xylella fastidiosa*.

Novo besedilo:

„Člen 2

Sorte oljk

Zaščitena označba porekla ‚Terra d'Otranto' se lahko uporablja samo za ekstra deviško oljčno olje, pridobljeno iz naslednjih sort oljk, ki so v oljčnih nasadih zasajene samostojno ali v kombinaciji: cellina di Nardò, ogliarola (lokalno znana kot ogliarola leccese ali salentina), leccino, FS17 (znana kot favolosa), lecciana in leccio del Corno, in sicer v deležu najmanj 60 %.

Uporabijo se lahko tudi druge sorte v nasadih, če njihov delež ne presega 40 %."

Sprememba vpliva na enotni dokument.

3. *Ta sprememba se nanaša na člen v specifikaciji proizvoda o dokazilu o poreklu.*

Dodan je bil poseben člen o dokazilu o poreklu, ki ni vključen v specifikacijo proizvoda, da bi jo uskladili z določbami uredbe Skupnosti.

Uveden je bil naslednji člen:

„Člen 4

Dokazilo o poreklu

Spremljajo se vse faze proizvodnega procesa, pri čemer se beležijo vsi vhodni in izhodni proizvodi. Z vpisom pridelovalcev oljk (kmetijskih gospodarstev), stiskalnic, pakirnic in posrednikov v ustrezne registre, ki jih vodi nadzorni organ, se zagotavlja sledljivost proizvoda. Pri vseh fizičnih in pravnih osebah, vpisanih v ustrezne registre, nadzorni organ izvede preverjanja v skladu s pogoji iz specifikacije proizvoda in ustreznega načrta nadzora.“

Sprememba ne vpliva na enotni dokument.

4. *Ta sprememba se nanaša na člen 5 specifikacije proizvoda o metodi proizvodnje in zlasti o značilnostih pridelave*.

— Uvedena je bila opredelitev parcel za gojenje oljk in določena najmanjša velikost oljčnega nasada.

— Največji donos na hektar je bil z 12 000 kg na hektar povečan na 15 000 kg na hektar.

— Nadzorni organ pripravi oceno, preden se z zemljišča, namenjenega proizvodnji oljčnega olja „Terra d'Otranto“, pobere največji pridelek oljk.

Novo besedilo:

„Člen 5

Značilnosti gojenja:

(1) Za namene te specifikacije proizvoda:

— parcela za gojenje oljk je sestavljena iz ene ali več sosednjih katastrskih parcel za oljke,

— oljčni nasad je sestavljen iz ene ali več parcel.

(2) Okoljske razmere in pogoji za gojenje nasadov, namenjenih za proizvodnjo ekstra deviškega oljčnega olja iz člena 1, so tisti, ki oljkam in njihovemu olju dajejo posebne kakovostne lastnosti.

Rastline je treba obrezati vsaj enkrat letno. Košnja, plitvo oranje in brananje se opravijo vsaj dvakrat letno.

Rastline morajo biti enakomerno razporejene po celotni površini parcele za gojenje oljk.

Oljčni nasad mora imeti površino najmanj 1 hektar.

Rastline ne smejo kazati znatne škode zaradi rastlinskih bolezni, ki bi zmanjšala njihovo produktivnost za več kot 30 %, z izjemo rastlin, obrezanih in cepljenih s sortami, ki so po tej specifikaciji dovoljene.

(3) Oljke, namenjene proizvodnji ekstra deviškega oljčnega olja z zaščiteno označbo porekla iz člena 1, je treba vsako leto obrati do 15. novembra.

(4) Največji donos oljk s parcel za gojenje oljk, namenjenih proizvodnji ekstra deviškega oljčnega olja z zaščiteno označbo porekla iz člena 1, ne sme presegati 15 000 kg na hektar.

(5) Nadzorni organ pred obiranjem oceni največji donos oljk s parcel, namenjenih proizvodnji ekstra deviškega oljčnega olja z označbo porekla, za referenčno sezono pridelave olja, z dovoljenim odstopanjem do 15 %.

Ocena največjega donosa se izvede v dogovoru s pridelovalcem oljk ter v skladu z roki in postopki, določenimi v načrtu nadzora.

Donos olja iz oljk ne sme presegati 20 %.“

Sprememba ne vpliva na enotni dokument.

5. *Ta sprememba se nanaša na člen 6 specifikacije proizvoda o metodi proizvodnje in zlasti o načinih ekstrakcije olja.*

— Čas, v katerem mora biti ekstrakcija olja izvedena, je bil skrajšan z 48 na 24 ur.

— Za vsako serijo stiskanja je bila določena najmanjša količina.

Točki 4 in 6 člena 6 (točki, ki sta predmet spremembe) sta navedeni v nadaljevanju:

„(4) Ekstrakcijo olja je treba izvesti v 24 urah po obiranju oljk.

(6) Najmanjša količina vsake serije stiskanja oljk, primernih za ZOP, ne sme biti manjša od 15 kvintalov, da se lahko pridobljeno olje registrira kot potencialni proizvod z ZOP.“

Sprememba ne vpliva na enotni dokument.

6. *Ta sprememba se nanaša na člen 8 specifikacije proizvoda in točko 3.5 enotnega dokumenta o pakiranju.*

— Razpon posod, dovoljenih za stekleničenje proizvoda, je bil razširjen.

Novo besedilo:

„Ekstra deviško oljčno olje ‚Terra d'Otranto‘ se sme dati v promet le v posodah iz stekla, keramike, jekla, aluminija, kositrne pločevine ali v kompozitnih škatlah z mehom s prostornino največ 3 litre.

Posode, ki se uporabljajo, morajo olje v vseh primerih zaščititi pred ultravijoličnimi žarki.“

Sprememba vpliva na enotni dokument.

7. *Ta sprememba se nanaša na člen 8 specifikacije proizvoda in točko 3.6 enotnega dokumenta.*

Člen o označevanju je bil preoblikovan, črtana pa je bila točka, ki ureja uporabo imen kmetijskih gospodarstev, posestev in kmetij ter njihovih lokacij na etiketi, saj je ta določba z leti povzročala različne težave pri razlagi.

Člen 8 o označevanju je naveden v nadaljevanju:

„Zaščiteni označbi porekla ‚Terra d'Otranto‘ se ne sme dodati noben izraz, ki ni izrecno naveden v tej specifikaciji proizvoda, vključno s pridevniki ‚žlahten‘, ‚odlične kakovosti‘, ‚izbran‘ ali ‚vrhunski‘.

Navedejo se lahko imena, trgovska imena in imena blagovne znamke, ki so resnična, če ne poveličujejo proizvoda in zavajajo potrošnika.

Uporaba drugih geografskih označb, ki se nanašajo na občine in kraje, iz katerih izvirajo oljke, mora biti prikazana z drugačno pisavo, ki ni večja od tiste, ki se uporablja za zaščiteno označbo porekla ‚Terra d'Otranto‘.

Ime zaščitene označbe porekla ‚Terra d'Otranto‘ mora biti na etiketi navedeno z razločno in neizbrisno pisavo, ki je po barvi v močnem kontrastu z barvo etikete, tako da se jasno razlikuje od drugih navedb na etiketi. Etikete, uporabljene za označbo, morajo biti skladne tudi s pravili o označevanju iz veljavne zakonodaje.

Na etiketi mora biti navedeno leto obiranja.“

Sprememba vpliva na enotni dokument.

8. *Ta sprememba se nanaša na člen 9 specifikacije proizvoda in točko 5 enotnega dokumenta o povezavi.*

— Povezava je bila preoblikovana zaradi uskladitve z uvedbo štirih sort in novo nastalo situacijo na območju proizvodnje ZOP „Terra d'Otranto“ zaradi *Xylella fastidiosa*.

Besedilo v zvezi s povezavo je naslednje:

„Na značilnosti proizvoda vplivajo značilna tla in podnebne razmere. Okoljski dejavniki območja in določeni kultivarji dajejo olju ‚Terra d'Otranto' poseben značaj.

Zemljišča so v veliki meri homogena, čeprav so obsežna. Nastala so na podlagi iz krednega apnenca, na katerem ležijo plasti terciarnega apnenca z apnenčastimi, peščenimi in glinenimi pliocenskimi in pleistocenskimi usedlinami. Na njih najdemo vrste rjave ali rdeče prsti, ki se pogosto izmenjujejo v plasteh in ležijo na apnenčastih kamninah.

Topografija območja obsega značilne velike ravnine, ki jih obdajajo in prekinjajo nizka, valovita gričevja. Na območju ni površinskih vodotokov, vendar ga prepreda pomembna podzemna mreža vodotokov, ki daje celotni regiji izrazito kraške značilnosti. Zaradi svoje obalne lege in nizke nadmorske višine je za območje značilno blago in toplo podnebje.

Tradicijo pridelave oljk tega območja je sprva zaznamovala prevlada avtohtonih sort cellina di Nardò in ogliarola leccese, ki sta bili desetletja najpomembnejši pri proizvodnji oljčnega olja.

Zdravstveno stanje rastlin na območju Salenta se je spremenilo s širjenjem podvrste *Pauca* bakterije *Xylella fastidiosa*, ki je posebej prizadela tam gojeni tradicionalni sorti (cellina di Nardò in ogliarola salentina). Po zelo zahtevnem obdobju za gospodarske subjekte je sektor začel iskati rešitve znotraj samega območja.

Gospodarski subjekti so si več let prizadevali za posodobitev specifikacije proizvoda ZOP ‚Terra d'Otranto', kar je danes omogočilo nadaljevati proizvodne dejavnosti v sektorju oljk in oljčnega olja, sprva z dvema, zdaj pa že s štirimi trpežnimi in odpornimi sortami – leccino, FS17, lecciana in leccio del Corno –, ki omogočajo večjo kakovost in donos ter večjo okoljsko trajnost olja z ZOP.

To potrjuje pripravljenost in daljnovidnost gospodarskih subjektov iz konzorcija za olje z ZOP ‚Terra d'Otranto' pri iskanju rešitev za oživitev certificiranega gojenja oljk v Salentu, ki je ob spoštovanju zgodovine, vrednot in ozemlja regije usmerjeno v prihodnost in v nadaljnji razvoj, kar bo neizogibno vodilo k postopni vključitvi tradicionalnih sort s kultivarji, ki so se izkazali za trpežne in odporne proti bakteriji *Xylella*.

Vse to je bilo mogoče brez kakršne koli spremembe zgodovinskega okvira in geografske tradicije zadevnega območja: Salento in zlasti območje ZOP ‚Terra d'Otranto' sta bila vedno proizvodni območji, za kateri je bilo značilno posebno ekstra deviško oljčno olje in predvsem sektor proizvajalcev, predelovalcev in polnilcev, ki si delijo tako kmetijsko-industrijske zmogljivosti kot odnos do zemlje.

Kakovost ekstra deviškega oljčnega olja je le delno odvisna od genotipa, saj nanjo močno vplivajo okolje in proizvodni vložki lokalnih pridelovalcev tako v fazi pridelave kot predelave.

Kombinirano delovanje naravnih dejavnikov, ki vključujejo posebna tla in podnebne razmere, ter človeških dejavnikov, kot so strokovno znanje, kmetijske prakse in tehnologija, prilagojena posebnostim območja, vodi do proizvoda s posebnimi kemijskimi, senzoričnimi in tržnimi značilnostmi, ki so enotne, zlahka prepoznavne in primerljive s tistimi, opisanimi v specifikaciji proizvoda.

V znanstveni literaturi je bilo obširno dokazano, da lahko okoljske razmere vplivajo na sestavo kislin in številne spojine neumiljivega deleža, zlasti na vsebnost polifenolov in hlapnih spojin, na katere močno vplivata povprečna temperatura in padavine.

To pomeni, da uvedba obravnavanih štirih novih sort ne bo spremenila osnovnih značilnosti ZOP ‚Terra d'Otranto', ki ostajajo enake, kot so bile prvotno priznane, in nespremenjene zaradi geografskih, naravnih in človeških dejavnikov. Te sorte dopolnjujejo prejšnje in omogočajo izražanje vrednot, ki so bolj uporabne in izjemno koristne za nadaljnji kakovostni razvoj proizvedenega ekstra deviškega olja, z uvedbo posebnih tehničnih, agronomskih in kakovostnih pogojev za sam proizvod, med drugim glede povečane potrebe po okoljski trajnostni proizvodnji.

Ob dejstvu, da pritisk okolja, ki ga povzročajo tla in podnebne razmere, na genetsko komponento določa fenotipsko izražanje rastlin, je bilo v zadnjem desetletju ugotovljeno, da:

— imajo z organoleptičnega vidika obravnavane štiri sorte značilnosti, ki so zelo podobne značilnostim tradicionalnih kultivarjev, saj se iz njih proizvajajo zelo harmonična in kompleksna olja,

— tla in podnebne razmere na območju ZOP ‚Terra d'Otranto' pomembno vplivajo na kemijske in organoleptične lastnosti proizvedenih olj,

— imajo te štiri sorte visoko stopnjo prilagodljivosti na obrobnih tleh, ki sestavljajo velik del Salenta, tj. plitvih, skeletnih tleh z nizko rodovitnostjo,

— so te štiri sorte dobro odporne proti suši; zlasti leccino in lecciana se lahko gojita tudi v sušnih pogojih,

— je vsebnost oleinske kisline v oljih, pridobljenih iz teh štirih novih sort, podobna tisti v oljih, pridobljenih iz sort cellina di Nardò in ogliarola salentina,

— je čas obiranja oljk vseh navedenih štirih sort v skladu s specifikacijo proizvoda, da bi pridobili olje najvišje kakovosti."

Sprememba vpliva na enotni dokument.

ENOTNI DOKUMENT

„Terra d'Otranto"

EU št.: PDO-IT-1519-AM01 – 17. julij 2025

ZOP (X) ZGO ( )

1. **Ime (ZOP ali ZGO)**

„Terra d'Otranto"

2. **Država članica ali tretja država**

Italija

3. **Opis kmetijskega proizvoda ali živila**

3.1 *Oznaka kombinirane nomenklature*

• 15 – MASTI IN OLJA ŽIVALSKEGA, RASTLINSKEGA ALI MIKROBNEGA IZVORA IN PROIZVODI NJIHOVE RAZGRADNJE; PRIPRAVLJENE UŽITNE MASTI; VOSKI ŽIVALSKEGA ALI RASTLINSKEGA IZVORA

3.2 *Opis proizvoda, za katerega se uporablja ime iz točke 1*

Ekstra deviško oljčno olje z zaščiteno označbo porekla „Terra d'Otranto“ mora imeti ob dajanju v promet naslednje značilnosti:

— organoleptična ocena:

barva: zelena ali rumena z zelenkastimi odtenki,

sadežnost: mediana ≥ 1,

pikantnost: mediana ≥ 1,

grenkost: mediana ≥ 1.

Poleg tega sadežnost glede na čas obiranja in prevladujočo sorto dopolnjuje priokus po oljčnih listih, sveže pokošeni travi, kardiju, artičoki, cikoriji, paradižniku in gozdnih sadežih,

— ocena kemijskih lastnosti:

največja skupna vsebnost kislin po masi ne presega 0,35 g oleinske kisline na 100 g olja,

peroksidno število: ≤ 12 mEq O_2/kg.

3.3 *Krma (samo za proizvode živalskega izvora) in surovine (samo za predelane proizvode)*

Zaščitena označba porekla „Terra d'Otranto“ se lahko uporablja samo za ekstra deviško oljčno olje, pridobljeno iz naslednjih sort oljk, ki so v oljčnih nasadih zasajene samostojno ali v kombinaciji: cellina di Nardò, ogliarola (lokalno znana kot ogliarola leccese ali salentina), leccino, FS17 (znana kot favolosa), lecciana in leccio del Corno, in sicer v deležu najmanj 60 %.

Uporabijo se lahko tudi druge sorte v nasadih, če njihov delež ne presega 40 %.

3.4 *Posebne faze proizvodnje, ki jih je treba izvajati na opredeljenem geografskem območju*

Gojenje, proizvodnja in stiskanje ekstra deviškega oljčnega olja „Terra d'Otranto“ morajo potekati izključno na geografskem območju proizvodnje iz točke 4.

3.5 *Posebna pravila za rezanje, ribanje, pakiranje itn. proizvoda, za katerega se uporablja registrirano ime*

Ekstra deviško oljčno olje „Terra d'Otranto“ se sme dati v promet le v posodah iz stekla, keramike, jekla, aluminija, kositrne pločevine ali v kompozitnih škatlah z mehom s prostornino največ 3 litre.

Posode, ki se uporabljajo, morajo v vseh primerih omogočati zaščito olja pred ultravijoličnimi žarki.

Ekstra deviško oljčno olje „Terra d'Otranto“ je treba stekleničiti na geografskem območju proizvodnje, da se zagotovi nadzor nad poreklom proizvoda in prepreči prevoz neustekleničenega olja zunaj tega območja, zaradi česar bi se lahko olje pokvarilo in izgubilo posebne lastnosti, opisane v točki 3.2, zlasti posebne značilnosti, kot je priokus, ki spominja na kardij/artičoko/cikorijo. Olje, ki ima značilno visoko raven večkrat nenasičenih maščobnih kislin, lahko izgubi svoje organoleptične lastnosti in prepoznavnost, če je izpostavljeno kisiku iz zraka med pretakanjem, črpanjem, prevozom in pretovarjanjem. Ta opravila pa se izvajajo pogosteje, če stekleničenje poteka zunaj proizvodnega območja

3.6 *Posebna pravila za označevanje proizvoda, za katerega se uporablja registrirano ime*

Zaščiteni označbi porekla „Terra d'Otranto“ se ne sme dodati noben izraz, ki ni izrecno naveden v tej specifikaciji proizvoda, vključno s pridevniki „žlahten“, „odlične kakovosti“, „izbran“ ali „vrhunski“.

Navedejo se lahko imena, trgovska imena in imena blagovne znamke, ki so resnična, če ne poveličujejo proizvoda in zavajajo potrošnika.

Uporaba drugih geografskih označb, ki se nanašajo na občine in kraje, iz katerih izvirajo oljke, mora biti prikazana z drugačno pisavo, ki ni večja od tiste, ki se uporablja za zaščiteno označbo porekla „Terra d'Otranto".

Ime zaščitene označbe porekla „Terra d'Otranto" mora biti na etiketi navedeno z razločno in neizbrisno pisavo, ki je po barvi v močnem kontrastu z barvo etikete, tako da se jasno razlikuje od drugih navedb na etiketi. Etikete, uporabljene za označbo, morajo biti skladne tudi s pravili o označevanju iz veljavne zakonodaje.

Na etiketi mora biti navedeno leto obiranja.

4. **Jedrnata opredelitev geografskega območja**

Območje pridelave oljk, ki se uporabljajo za proizvodnjo ekstra deviškega oljčnega olja „Terra d'Otranto", zajema območja z oljčnimi nasadi, na katerih je mogoče pridelati proizvode s kakovostnimi značilnostmi iz te specifikacije proizvoda, vključno s celotno pokrajino Lecce, pokrajino Taranto, brez naslednjih občin: Ginosa, Laterza, Castellaneta, Palagianello, Palagiano, Mottola, Massafra, Crispiano, Statte in dela občine Taranto, ki je v zemljiški knjigi označen s črko A, ter naslednje občine v pokrajini Brindisi: Brindisi, Cellino S. Marco, Erchie, Francavilla Fontana, Latiano, Mesagne, Oria, Sandonaci, San Pancrazio Salentino, San Pietro Vernotico, Torchiarolo in Torre S. Susanna.

Zgornje geografsko območje se razprostira v loku med Jonskim in Jadranskim morjem, od hribovja *Murge* v pokrajini Taranto in najbolj oddaljenih pobočij *Murge di Sud-Est* v pokrajini Brindisi, preko ravnine Tavoliere di Lecce do hribov *Serre* ob stiku Jonskega in Jadranskega morja.

5. **Povezava z geografskim območjem**

Značilnosti proizvoda izhajajo iz posebnih talnih in podnebnih razmer. Okoljski dejavniki območja in določeni kultivarji dajejo olju „Terra d'Otranto" poseben značaj.

Zemljišča so v veliki meri homogena, čeprav so obsežna. Nastala so na podlagi iz krednega apnenca, na katerem ležijo plasti terciarnega apnenca z apnenčastimi, peščenimi in glinenimi pliocenskimi in pleistocenskimi usedlinami. Na njih najdemo vrste rjave ali rdeče prsti, ki se pogosto izmenjujejo v plasteh in ležijo na apnenčastih kamninah.

Topografija območja obsega značilne velike ravnine, ki jih obdajajo in prekinjajo nizka, valovita gričevja. Na območju ni površinskih vodotokov, vendar ga prepreda pomembna podzemna mreža vodotokov, ki daje celotni regiji izrazito kraške značilnosti. Zaradi svoje obalne lege in nizke nadmorske višine je za območje značilno blago in toplo podnebje.

Tradicijo pridelave oljk tega območja je sprva zaznamovala prevlada avtohtonih sort cellina di Nardò in ogliarola leccese, ki sta bili desetletja najpomembnejši pri proizvodnji oljčnega olja.

Zdravstveno stanje rastlin na območju Salenta se je spremenilo s širjenjem podvrste *Pauca* bakterije *Xylella fastidiosa*, ki je posebej prizadela tam gojeni tradicionalni sorti (cellina di Nardò in ogliarola salentina). Po zelo zahtevnem obdobju za gospodarske subjekte je sektor začel iskati rešitve znotraj samega območja.

Gospodarski subjekti so si več let prizadevali obnoviti sklice glede kakovosti v specifikaciji proizvoda ZOP, kar je danes privedlo do nadaljevanja proizvodne dejavnosti v sektorju oljk in oljčnega olja, sprva z dvema, zdaj pa s štirimi trpežnimi in odpornimi sortami – leccino, FS17, lecciana in leccio del Corno –, ki omogočajo večjo kakovost in donos ter večjo okoljsko trajnost olja z ZOP.

To potrjuje pripravljenost in daljnovidnost gospodarskih subjektov iz konzorcija za olje z ZOP „Terra d'Otranto" pri iskanju rešitev za oživitev certificiranega gojenja oljk v Salentu, ki je ob spoštovanju zgodovine, vrednot in ozemlja regije usmerjeno v prihodnost in v nadaljnji razvoj, kar bo neizogibno vodilo k postopni vključitvi tradicionalnih sort s kultivarji, ki so se izkazali za trpežne in odporne proti bakteriji *Xylella*.

Vse to je bilo mogoče brez kakršne koli spremembe zgodovinskega okvira in geografske tradicije zadevnega območja: Salento in zlasti območje ZOP „Terra d'Otranto" sta bila vedno proizvodni območji, za kateri je bilo značilno posebno ekstra deviško oljčno olje in predvsem sektor proizvajalcev, predelovalcev in polnilcev, ki si delijo tako kmetijsko-industrijske zmogljivosti kot odnos do zemlje.

Kakovost ekstra deviškega oljčnega olja je le delno odvisna od genotipa, saj nanjo močno vplivajo okolje in proizvodni vložki lokalnih pridelovalcev tako v fazi pridelave kot predelave.

Kombinirano delovanje naravnih dejavnikov, ki vključujejo posebna tla in podnebne razmere, ter človeških dejavnikov, kot so strokovno znanje, kmetijske prakse in tehnologija, prilagojena posebnostim območja, vodi do proizvoda s posebnimi kemijskimi, senzoričnimi in tržnimi značilnostmi, ki so enotne, zlahka prepoznavne in primerljive s tistimi, opisanimi v specifikaciji proizvoda.

V znanstveni literaturi je bilo obširno dokazano, da lahko okoljske razmere vplivajo na sestavo kislin in številne spojine neumiljivega deleža, zlasti na vsebnost polifenolov in hlapnih spojin, na katere močno vplivata povprečna temperatura in padavine.

To pomeni, da uvedba obravnavanih štirih novih sort ne bo spremenila osnovnih značilnosti ZOP „Terra d'Otranto", ki ostajajo enake, kot so bile prvotno priznane, in nespremenjene zaradi geografskih, naravnih in človeških dejavnikov. Te sorte dopolnjujejo prejšnje in omogočajo izražanje vrednot, ki so bolj uporabne in izjemno koristne za nadaljnji kakovostni razvoj proizvedenega ekstra deviškega olja, z uvedbo posebnih tehničnih, agronomskih in kakovostnih pogojev za sam proizvod, med drugim glede povečane potrebe po okoljski trajnostni proizvodnji.

Ob dejstvu, da pritisk okolja, ki ga povzročajo tla in podnebne razmere, na genetsko komponento določa fenotipsko izražanje rastlin, je bilo v zadnjem desetletju ugotovljeno, da:

— imajo z organoleptičnega vidika obravnavane štiri sorte značilnosti, ki so zelo podobne značilnostim tradicionalnih kultivarjev, saj se iz njih proizvajajo zelo harmonična in kompleksna olja,

— tla in podnebne razmere na območju ZOP „Terra d'Otranto" pomembno vplivajo na kemijske in organoleptične lastnosti proizvedenih olj,

— imajo te štiri sorte visoko stopnjo prilagodljivosti na obrobnih tleh, ki sestavljajo velik del Salenta, tj. plitvih, skeletnih tleh z nizko rodovitnostjo,

— so te štiri sorte dobro odporne proti suši; zlasti leccino in lecciana se lahko gojita tudi v sušnih pogojih,

— je vsebnost oleinske kisline v oljih, pridobljenih iz teh štirih novih sort, podobna tisti iz sort cellina di Nardò in ogliarola salentina,

— je čas obiranja oljk teh štirih sort v skladu s specifikacijo proizvoda, da bi pridobili olje najvišje kakovosti.

Sklic na objavo 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