Europeiska unionens officiella tidning

SV
C-serien

C/2025/5427

8.10.2025

Offentliggörande av ett meddelande om en godkänd standardändring av produktspecifikationen för en geografisk beteckning enligt artikel 5.4 i kommissionens delegerade förordning (EU) 2025/27 ([1])

(C/2025/5427)

MEDDELANDE OM GODKÄNNANDE AV EN STANDARDÄNDRING

(Artikel 24 i förordning (EU) 2024/1143)

”Terra d'Otranto”

EU-nr: PDO-IT-1519-AM01 – 17 juli 2025

1. **Produktens namn**

”Terra d'Otranto”

2. **Typ av geografisk beteckning**

☒ Skyddad ursprungsbeteckning (SUB)

☐ Skyddad geografisk beteckning (SGB)

☐ Geografisk beteckning (GB)

3. **Sektor**

☒ Jordbruksprodukter

☐ Vin

☐ Spritdrycker

4. **Medlemsstat till vilken det geografiska området hör**

Italien

5. **Myndighet i medlemsstaten som meddelar standardändringen**

Masaf (ministeriet för jordbruk, livsmedelssuveränitet och skogsbruk)

6. **Klassificering som standardändring**

Ändringarna är standardändringar eftersom de inte innefattar någon ändring av namnet eller användningen av namnet, inte riskerar att upphäva sambandet och inte innebär ytterligare begränsningar vad gäller saluföringen av produkten.

7. **Beskrivning av den eller de ändringar som godkänts**

1. *Denna ändring gäller artikel 7 i produktspecifikationen och punkt 3.2 i det sammanfattande dokumentet och avser beskrivningen av produkten.*

— Beskrivningen av ”Terra d'Otranto” har anpassats till den nya EU-lagstiftningen om olja liksom till det faktum att fyra nya olivsorter har lagts till.

— Värdena för linol-, linolen-, olje- och kampesterolsyror har tagits bort som normativa parametrar.

— Den totala syrahalten uttryckt i oljesyra har sänkts från 0,8 g per 100 g olja till 0,35 g per 100 g olja.

([1]) Kommissionens delegerade förordning (EU) 2025/27 av den 30 oktober 2024 om komplettering av Europaparlamentets och rådets förordning (EU) 2024/1143 med regler om registrering och skydd av geografiska beteckningar, garanterade traditionella specialiteter och frivilliga kvalitetsbegrepp samt om upphävande av delegerad förordning (EU) nr 664/2014 (EUT L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Ny version:

Artikel 7

Konsumtionsegenskaper

Extra jungfruolivolja med den skyddade ursprungsbeteckningen ”Terra d'Otranto” ska ha följande egenskaper när den frisläpps för konsumtion:

— Organoleptisk utvärdering:

Färg: Grön eller gul med svaga gröna skiftningar.

Fruktighet: medianvärde ≥ 1.

Skarphet: medianvärde ≥ 1.

Bitterhet: medianvärde ≥ 1.

Beroende på skördeperioden och vilka sorter som förekommer berikas den fruktiga smaken av en antydan av olivträdsblad, nyslaget gräs, kardon, kronärtskocka, cikoria, tomat och skogsbär.

— Kemisk bedömning:

Total maximal syrahalt i vikt: högst 0,35 g oljesyra per 100 g olja.

Peroxidvärde: ≤ 12 mekv O2.

Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

2. *Denna ändring gäller artikel 2 i produktspecifikationen och punkt 3.3 i det sammanfattande dokumentet och avser tillägg av nya sorter.*

Fyra nya sorter har lagts till (leccino, FS17, lecciana och leccio del corno), som på grundval av växtskyddsobservatoriets beslut i enlighet med artikel 5.2 i kommissionens genomförandebeslut (EU) 2015/789 av den 18 maj 2015 har godkänts som resistenta eller toleranta mot *Xylella fastidiosa*.

Ny version:

”Artikel 2

Olivsorter

Den skyddade ursprungsbeteckningen 'Terra d'Otranto' får endast användas för extra jungfruolivolja som framställs av följande olivsorter som planteras i olivlundarna antingen sort för sort eller blandade: cellina di nardò, ogliarola (med det lokala namnet ogliarola leccese eller salentina), leccino, FS17 (känd som favolosa), lecciana och leccio del corno, till minst 60 %.

Andra sorter som förekommer i lunden får också användas under förutsättning att de inte utgör mer än 40 %.”

Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

3. *Denna ändring gäller artikeln om bevis på ursprung i produktspecifikationen.*

En särskild artikel om bevis på ursprung som tidigare saknades i produktspecifikationen har lagts till för att anpassa den till bestämmelserna i gemenskapens förordning.

Följande artikel har lagts till:

”Artikel 4

Bevis på ursprung

Varje steg i produktionsprocessen övervakas, och alla in- och utgående mängder registreras. Produktens spårbarhet garanteras genom att olivodlarna (jordbruksföretagen), pressningsanläggningarna, förpackningsanläggningarna och mellanhänderna registreras i särskilda register som hålls av kontrollorganet. Alla fysiska eller juridiska personer som är inskrivna i de berörda registren kontrolleras av kontrollorganet i enlighet med bestämmelserna i produktspecifikationen och i den motsvarande kontrollplanen.”

Ändringen påverkar inte det sammanfattande dokumentet.

4. *Denna ändring gäller artikel 5 om framställningsmetoden, särskilt odlingsförhållandena, i produktspecifikationen.*

— En beskrivning av olivfälten har lagts till, och en minsta storlek för en olivlund har fastställts.

— Den högsta avkastningen per hektar har höjts från 12 000 kg per hektar till 15 000 kg per hektar.

— Kontrollorganet kommer att göra en uppskattning innan den högsta avkastningen av oliver skördas från mark avsedd för produktion av ”Terra d'Otranto”.

Ny version:

”Artikel 5

Odlingsförhållanden

1) I samband med denna produktspecifikation gäller följande:

— Ett olivfält består av en eller flera angränsande registrerade jordlotter med oliver.

— En olivlund består av ett eller flera fält.

2) Miljö- och odlingsförhållandena i de olivlundar som är avsedda för framställning av extra jungfruolivolja enligt artikel 1 är det som ger oliverna och den olja som härrör från dessa deras särskilda kvalitetsegenskaper.

Träden ska beskäras minst en gång om året. Slagning av gräs, grund plöjning och harvning ska utföras minst två gånger om året.

Träden ska vara jämnt fördelade över hela olivfältet.

Olivlunden ska ha en minsta storlek på en hektar.

Träden får inte uppvisa några betydande skador på grund av växtsjukdomar som försämrar deras produktivitet med mer än 30 %, med undantag för träd som har hamlats och ympats med sorter som är tillåtna enligt denna specifikation.

3) Oliver som är avsedda för framställning av extra jungfruolivolja med skyddad ursprungsbeteckning enligt artikel 1 ska skördas senast den 15 november varje år.

4) Den högsta avkastningen av oliver från olivfält avsedda för framställning av extra jungfruolivolja med skyddad ursprungsbeteckning enligt artikel 1 får inte överstiga 15 000 kg per hektar.

5) Före skörden gör kontrollorganet en uppskattning av den maximala olivavkastningen från fält avsedda för framställning av extra jungfruolivolja med ursprungsbeteckning för referensodlingssäsongen. En avvikelse på högst 15 % är godtagbar.

Uppskattningen av den högsta avkastningen görs i samförstånd med olivodlaren och i enlighet med de tidsramar och förfaranden som fastställs i kontrollplanen.

Oljeutvinningen får inte överskrida 20 %.”

Ändringen påverkar inte det sammanfattande dokumentet.

5. *Denna ändring gäller artikel 6 om framställningsmetoden, särskilt oljeutvinningen, i produktspecifikationen.*

— Den tidsram inom vilken oljeutvinningen ska ske har förkortats från 48 till 24 timmar.

— En minsta vikt för varje pressparti har fastställts.

Punkterna 4 och 6 i artikel 6 (de punkter i vilka ändringar görs) lyder som följer:

4) Oljan måste utvinnas inom 24 timmar efter det att oliverna har skördats.

6) Vikten för varje parti oliver som bedömts vara lämpliga för SUB och är avsedda för pressning får inte understiga 1 500 kilogram. Detta är ett villkor för att den olja som framställs ska kunna registreras som ”potentiell SUB”.

Ändringen påverkar inte det sammanfattande dokumentet.

6. *Denna ändring gäller artikel 8 i produktspecifikationen och punkt 3.5 i det sammanfattande dokumentet och avser förpackning.*

— Nya typer har lagts till bland de behållare som är tillåtna för förpackning av produkten.

Ny version:

Extra jungfruolivolja med beteckningen ”Terra d'Otranto” måste frisläppas för konsumtion i behållare av glas, keramik, stål, aluminium, bleckplåt eller i behållare av kompositmaterial av typen ”bag-in-box” med en högsta volym på 3 liter.

De behållare som används måste under alla omständigheter skydda oljan mot ultraviolett strålning.

Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

7. *Denna ändring gäller artikel 8 i produktspecifikationen och punkt 3.6 i det sammanfattande dokumentet.*

Artikeln om märkning har omarbetats, och den punkt som styr användningen och placeringen av namn på jordbruksföretag, egendomar och gårdar har strukits, eftersom denna bestämmelse har gett upphov till ett antal tolkningsproblem under årens lopp.

Artikel 8 om märkning lyder nu som följer:

”Det är förbjudet att utöver den skyddade ursprungsbeteckningen ’Terra d'Otranto’ lägga till beskrivande ord som inte uttryckligen tillåts i denna produktspecifikation. Det gäller även adjektiven *fine* (utmärkt), *scelto* (av hög kvalitet), *selezionato* (utvald) och *superiore* (överlägsen).

Namn, firmanamn och märkesnamn får användas sanningsenligt, förutsatt att de inte har en lovordande innebörd och att de inte kan vilseleda konsumenten.

Användningen av andra geografiska beteckningar som hänvisar till kommuner och orter från vilka oliverna härrör ska anges i ett annat typsnitt som inte får vara större än det som används för den skyddade ursprungsbeteckningen ’Terra d'Otranto’.

Namnet på den skyddade ursprungsbeteckningen ’Terra d'Otranto’ ska anges på etiketten med ett tydligt och outplånligt typsnitt, i en färg som klart kontrasterar mot etikettens färg och på ett sådant sätt att det är klart urskiljbart från övriga uppgifter på etiketten. De etiketter som används för beteckningen måste även uppfylla de märkningsregler som fastställs i tillämplig lagstiftning.

Skördeåret ska anges på etiketten.”

Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

8. *Denna ändring gäller artikel 9 i produktspecifikationen och punkt 5 i det sammanfattande dokumentet och avser samband.*

— Avsnittet om samband har omarbetats för att ta hänsyn till tillägget av fyra nya olivsorter och den nya situation som har uppstått i produktionsområdet för den skyddade ursprungsbeteckningen ”Terra d'Otranto” på grund av *Xylella fastidiosa*.

Avsnittet om samband lyder som följer:

”Produkten får sina egenskaper från de särskilda jordmåns- och klimatförutsättningarna: miljöfaktorerna och de specifika sorterna i området ger oljan 'Terra d'Otranto' en typisk karaktär.

Området är stort men till största delen enhetligt. Marken består av kalksten från kritaperioden på vilka kalkstensskikt från tertiärtiden har bildats, tillsammans med kalkhaltiga sediment och sand- och lerjordar från pliocen- och pleistocenepoken. De består av brun- och rödjordar som ofta ligger i växelvisa skikt på kalkhaltiga bergarter.

Landskapet kännetecknas av utbredda slättmarker som avgränsas och korsas av låga och mjuka kullar. Området saknar ytliga vattendrag, men har i stället ett stort underjordiskt vattennät, som ger hela regionen en tydlig karstkaraktär. Eftersom området ligger längs kusten och på låg höjd har det ett milt och varmt klimat.

Olivodlingstraditionen i området präglades ursprungligen av de vanligt förekommande inhemska sorterna cellina di nardò och ogliarola leccese, som dominerade produktionen av olivolja under årtionden.

Växtskyddssituationen i Salento-området förändrades dock när *Pauca*-bakterien, en underart till *Xylella fastidiosa*, började spridas, med särskilt allvarliga konsekvenser för de två traditionella olivsorter som odlades i området (cellina di nardò och ogliarola salentina). Efter en mycket utmanande tid för aktörerna började man inom branschen att leta efter lösningar i själva området.

Aktörerna hade under många år velat uppdatera produktspecifikationen för den skyddade ursprungsbeteckningen 'Terra d'Otranto', vilket i dag har lett till att oliv- och olivoljesektorns produktion har kunnat fortsätta med hjälp av först två, och nu fyra, toleranta eller resistenta olivsorter – leccino, FS17, lecciana och leccio del corno. Det möjliggör en högre kvalitet och avkastning, samtidigt som SUB-oljan har blivit mer miljömässigt hållbar.

Detta visar att aktörerna i oljekonsortiet för den skyddade ursprungsbeteckningen 'Terra d'Otranto' är villiga och framsynta nog att hitta lösningar som kan återuppliva den certifierade olivodlingen i Salento. Verksamheten bedrivs med respekt för regionens historia, värderingar och territorium, men kombineras med en ambition om att vidareutveckla branschen, vilket innebär att de traditionella sorterna gradvis måste kompletteras med sorter som har visat sig vara toleranta eller resistenta mot *Xylella*.

Allt detta har åstadkommits utan att man har behövt ändra på det berörda områdets traditioner eller geografiska utbredning: Salento, och särskilt den skyddade ursprungsbeteckningen 'Terra d'Otranto', har alltid varit ett produktionsområde som kännetecknas av en speciell extra jungfruolivolja och framför allt av en bransch där producenter, bearbetningsföretag och buteljeringsföretag har samma jordbruksindustriella kapacitet och samma förhållande till marken.

Kvaliteten på en extra jungfruolivolja avgörs endast delvis av genotypen, eftersom den i hög grad påverkas av samspelet med miljön och de lokala aktörernas produktionsinsats, både i produktions- och bearbetningsleden.

Kombinationen av naturliga faktorer som de särskilda jordmåns- och klimatförhållandena, och mänskliga faktorer som sakkunskap, jordbruksmetoder och teknik som anpassats till områdets särdrag, resulterar i en produkt med särskilda kemiska, sensoriska och marknadsföringsrelaterade egenskaper som är enhetlig och lätt att känna igen och som överensstämmer med produktspecifikationen.

I den vetenskapliga litteraturen finns omfattande bevis på att miljöförhållandena kan påverka syrasammansättningen och många föreningar i den oförtvålbara fraktionen, särskilt innehållet av polyfenoler och flyktiga föreningar, som påverkas avsevärt av den genomsnittliga temperaturen och nederbörden.

Det innebär att tillägget av de fyra nya sorterna inte kommer att ändra de grundläggande egenskaperna hos den skyddade ursprungsbeteckningen 'Terra d'Otranto', som förblir desamma som de ursprungliga och inte förändras genom geografiska, naturliga eller mänskliga faktorer. Dessa sorter kompletterar de tidigare sorterna och gör det möjligt att ange värden som är av större intresse och ytterst användbara för den fortsatta kvalitativa utvecklingen av den extra jungfruolivolja som produceras, genom införandet av särskilda tekniska, agronomiska och kvalitativa villkor för produkten som bland annat har att göra med det växande behovet av en miljömässigt hållbar produktion.

Jordmånen och klimatförhållandena har en genetisk påverkan på växternas fenotypiska uttryck, och man har under det senaste årtiondet kunnat konstatera följande:

— I organoleptiskt hänseende är de fyra sorternas egenskaper mycket lika de traditionella sorternas, och de ger mycket harmoniska och komplexa oljor.

— Jordmåns- och klimatförhållandena i området för den skyddade ursprungsbeteckningen 'Terra d'Otranto' har en betydande inverkan på de kemiska och organoleptiska egenskaperna hos de oljor som framställs.

— De fyra sorterna har en mycket god förmåga att anpassa sig till de grunda och magra skelettjordar som förekommer i en stor del av Salento.

— De fyra sorterna har en god förmåga att stå emot torka. Särskilt leccino och lecciana lämpar sig även väl för torra odlingsförhållanden.

— Oljesyrahalten i de oljor som erhålls av de fyra nya sorterna liknar den som erhålls av cellina di nardò och ogliarola salentina.

— Tidpunkten för skörd av oliverna från alla fyra sorterna överensstämmer med produktspecifikationen, vilket gör det möjligt att erhålla olja av högsta kvalitet."

Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

SAMMANFATTANDE DOKUMENT

"Terra d'Otranto"

EU-nr: PDO-IT-1519-AM01 – 17 juli 2025

SUB (X) SGB ( )

1. **Namn (på SUB eller SGB)**

"Terra d'Otranto"

2. **Medlemsstat eller tredjeland**

Italien

3. **Beskrivning av jordbruksprodukten eller livsmedlet**

3.1 *KN-nummer*

• 15 – ANIMALISKA, VEGETABILISKA ELLER MIKROBIELLA FETTER OCH OLJOR SAMT SPALTNINGSPRODUKTER AV SÅDANA FETTER OCH OLJOR; BEREDDA ÄTBARA FETTER; ANIMALISKA OCH VEGETABILISKA VAXER

3.2 *Beskrivning av den produkt för vilken namnet i punkt 1 är tillämpligt*

Extra jungfruolivolja med den skyddade ursprungsbeteckningen ”Terra d'Otranto” ska ha följande egenskaper när den frisläpps för konsumtion:

— Organoleptisk bedömning:

Färg: Grön eller gul med svaga gröna skiftningar.

Fruktighet: medianvärde ≥ 1.

Skarphet: medianvärde ≥ 1.

Bitterhet: medianvärde ≥ 1.

Beroende på skördeperioden och vilka sorter som förekommer berikas den fruktiga smaken av en antydan av olivträdsblad, nyslaget gräs, kardon, kronärtskocka, cikoria, tomat och skogsbär.

— Kemisk bedömning:

Total maximal syrahalt i vikt: högst 0,35 g oljesyra per 100 g olja.

Peroxidvärde: ≤ 12 mekv O2.

3.3 *Foder (endast för produkter av animaliskt ursprung) och råvaror (endast för bearbetade produkter)*

Den skyddade ursprungsbeteckningen ”Terra d'Otranto” får endast användas för extra jungfruolivolja som framställs av följande olivsorter som planteras i olivlundarna antingen sort för sort eller blandade: cellina di nardò, ogliarola (med det lokala namnet ogliarola leccese eller salentina), leccino, FS17 (känd som favolosa), lecciana och leccio del corno, till minst 60 %.

Andra sorter som odlas i lunden kan också användas under förutsättning att de inte utgör mer än 40 %.

3.4 *Särskilda steg i produktionsprocessen som måste äga rum i det avgränsade geografiska området*

Odlingen, framställningen och pressningen av den extra jungfruolivoljan med beteckningen ”Terra d'Otranto” ska ske i det geografiska produktionsområde som avgränsas i punkt 4.

3.5 *Särskilda regler för skivning, rivning, förpackning osv. av den produkt som det registrerade namnet avser*

Extra jungfruolivolja med beteckningen ”Terra d'Otranto” måste frisläppas för konsumtion i behållare av glas, keramik, stål, aluminium, bleckplåt eller i behållare av kompositmaterial av typen ”bag-in-box” med en högsta volym på 3 liter.

De behållare som används måste under alla omständigheter skydda oljan mot ultraviolett strålning.

Förpackningen av den extra jungfruolivoljan ”Terra d'Otranto” ska ske i det geografiska produktionsområdet för att man ska kunna kontrollera produktens ursprung och förhindra att produkten transporteras i bulk utanför detta område, vilket skulle kunna leda till en försämring och förlust av de särskilda egenskaper som beskrivs i punkt 3.2 ovan, i synnerhet de typiska inslagen av kardon/kronärtskocka/cikoria i oljan. Oljans sammansättning, vilken kännetecknas av en hög nivå av fleromättade fettsyror, kan förlora sina organoleptiska kvaliteter och typegenskaper under inverkan av syret i luften under omtappningen, pumpningen, transporten och avlastningen. Dessa aktiviteter utförs oftare om buteljeringen sker utanför produktionsområdet.

3.6 *Särskilda regler för märkning av den produkt som det registrerade namnet avser*

Det är förbjudet att utöver den skyddade ursprungsbeteckningen ”Terra d'Otranto” lägga till beskrivande ord som inte uttryckligen tillåts i denna produktspecifikation. Det gäller även adjektiven *fine* (utmärkt), *scelto* (av hög kvalitet), *selezionato* (utvald) och *superiore* (överlägsen).

Namn, firmanamn och märkesnamn får användas sanningsenligt, förutsatt att de inte har en lovordande innebörd och att de inte kan vilseleda konsumenten.

Användningen av andra geografiska beteckningar som hänvisar till kommuner och orter från vilka oliverna härrör ska anges i ett annat typsnitt som inte får vara större än det som används för den skyddade ursprungsbeteckningen ”Terra d'Otranto”.

Namnet på den skyddade ursprungsbeteckningen ”Terra d'Otranto” ska anges på etiketten med ett tydligt och outplånligt typsnitt, i en färg som klart kontrasterar mot etikettens färg och på ett sådant sätt att det är klart urskiljbart från övriga uppgifter på etiketten. De etiketter som används för beteckningen måste även uppfylla de märkningsregler som fastställs i tillämplig lagstiftning.

Skördeåret ska anges på etiketten.

4. **Kort beskrivning av det geografiska området**

Produktionsområdet för de oliver som används för framställningen av extra jungfruolivoljan ”Terra d'Otranto” omfattar områden med olivodlingar som kan ge produkter med de kvalitetsegenskaper som anges i denna produktspecifikation. Här ingår hela provinsen Lecce; provinsen Taranto, med undantag för följande kommuner: Ginosa, Laterza, Castellaneta, Palagianello, Palagiano, Mottola, Massafra, Crispiano, Statte och den del av kommunen Taranto som i fastighetsregistret markeras med bokstaven A; samt följande kommuner i provinsen Brindisi: Brindisi, Cellino S. Marco, Erchie, Francavilla Fontana, Latiano, Mesagne, Oria, Sandonaci, San Pancrazio Salentino, San Pietro Vernotico, Torchiarolo och Torre S. Susanna.

Ovanstående geografiska område sträcker sig i en båge mellan Joniska havet och Adriatiska havet, från Murgeplatån i provinsen Taranto och från Murge di Sud-Ests mest avlägsna sluttningar i provinsen Brindisi, via slätten Tavoliere di Lecce och till Serrekullarna där Joniska havet och Adriatiska havet möts.

5. **Samband med det geografiska området**

Produkten får sina egenskaper från de särskilda jordmåns- och klimatförutsättningarna: miljöfaktorerna och de specifika sorterna i området ger oljan ”Terra d'Otranto” en typisk karaktär.

Området är stort men till största delen enhetligt. Marken består av kalksten från kritaperioden på vilka kalkstensskikt från tertiärtiden har bildats, tillsammans med kalkhaltiga sediment och sand- och lerjordar från pliocen- och pleistocenepoken. De består av brun- och rödjordar som ofta ligger i växelvisa skikt på kalkhaltiga bergarter.

Landskapet kännetecknas av utbredda slättmarker som avgränsas och korsas av låga och mjuka kullar. Området saknar ytliga vattendrag, men har i stället ett stort underjordiskt vattennät, som ger hela regionen en tydlig karstkaraktär. Eftersom området ligger längs kusten och på låg höjd har det ett milt och varmt klimat.

Olivodlingstraditionen i området präglades ursprungligen av de vanligt förekommande inhemska sorterna cellina di nardò och ogliarola leccese, som dominerade produktionen av olivolja under årtionden.

Växtskyddssituationen i Salento-området förändrades dock när *Pauca*-bakterien, en underart till *Xylella fastidiosa*, började spridas, med särskilt allvarliga konsekvenser för de två traditionella olivsorter som odlades i området (cellina di nardò och ogliarola salentina). Efter en mycket utmanande tid för aktörerna började man inom branschen att leta efter lösningar i själva området.

Aktörerna hade under många år velat uppdatera uppgifterna om kvalitet i produktspecifikationen för den skyddade ursprungsbeteckningen, vilket i dag har lett till att oliv- och olivoljesektorns produktion har kunnat fortsätta med hjälp av först två, och nu fyra, toleranta eller resistenta olivsorter – leccino, FS17, lecciana och leccio del corno. Det möjliggör en högre kvalitet och avkastning, samtidigt som SUB-oljan har blivit mer miljömässigt hållbar.

Detta visar att aktörerna i oljekonsortiet för den skyddade ursprungsbeteckningen ”Terra d'Otranto” är villiga och framsynta nog att hitta lösningar som kan återuppliva den certifierade olivodlingen i Salento. Verksamheten bedrivs med respekt för dess historia, värderingar och territorium, men kombineras med en ambition om att vidareutveckla branschen, vilket innebär att de traditionella sorterna gradvis måste kompletteras med sorter som har visat sig vara toleranta eller resistenta mot *Xylella*.

Allt detta har åstadkommits utan att man har behövt ändra på det berörda områdets traditioner eller geografiska utbredning: Salento, och särskilt den skyddade ursprungsbeteckningen ”Terra d'Otranto”, har alltid varit ett produktionsområde som kännetecknas av en speciell extra jungfruolivolja och framför allt av en bransch där producenter, bearbetningsföretag och buteljeringsföretag har samma jordbruksindustriella kapacitet och samma förhållande till marken.

Kvaliteten på en extra jungfruolivolja avgörs endast delvis av genotypen, eftersom den i hög grad påverkas av samspelet med miljön och de lokala aktörernas produktionsinsats, både i produktions- och bearbetningsleden.

Kombinationen av naturliga faktorer som de särskilda jordmåns- och klimatförhållandena, och mänskliga faktorer som sakkunskap, jordbruksmetoder och teknik som anpassats till områdets särdrag, resulterar i en produkt med särskilda kemiska, sensoriska och marknadsföringsrelaterade egenskaper som är enhetlig och lätt att känna igen och som överensstämmer med produktspecifikationen.

I den vetenskapliga litteraturen finns omfattande bevis på att miljöförhållandena kan påverka syrasammansättningen och många föreningar i den oförtvålbara fraktionen, särskilt innehållet av polyfenoler och flyktiga föreningar, som påverkas avsevärt av den genomsnittliga temperaturen och nederbörden.

Det innebär att tillägget av de fyra nya sorterna inte kommer att ändra de grundläggande egenskaperna hos den skyddade ursprungsbeteckningen ”Terra d'Otranto”, som förblir desamma som de ursprungliga och inte förändras genom geografiska, naturliga eller mänskliga faktorer. Dessa sorter kompletterar de tidigare sorterna och gör det möjligt att ange värden som är av större intresse och ytterst användbara för den fortsatta kvalitativa utvecklingen av den extra jungfruolivolja som produceras, genom införandet av särskilda tekniska, agronomiska och kvalitativa villkor för produkten som bland annat har att göra med det växande behovet av en miljömässigt hållbar produktion.

Jordmånen och klimatförhållandena har en genetisk påverkan på växternas fenotypiska uttryck, och man har under det senaste årtiondet kunnat konstatera följande:

— I organoleptiskt hänseende är de fyra sorternas egenskaper mycket lika de traditionella sorternas, och de ger mycket harmoniska och komplexa oljor.

— Jordmåns- och klimatförhållandena i området för den skyddade ursprungsbeteckningen ”Terra d'Otranto” har en betydande inverkan på de kemiska och organoleptiska egenskaperna hos de oljor som framställs.

— De fyra sorterna har en mycket god förmåga att anpassa sig till de grunda och magra skelettjordar som förekommer i en stor del av Salento.

— De fyra sorterna har en god förmåga att stå emot torka. Särskilt leccino och lecciana lämpar sig även väl för torra odlingsförhållanden.

— Oljesyrahalten i de oljor som erhålls av de fyra nya sorterna liknar den som erhålls av cellina di nardò och ogliarola salentina.

— Tidpunkten för skörd av oliverna från de fyra sorterna överensstämmer med produktspecifikationen, vilket gör det möjligt att erhålla olja av högsta kvalitet.”

Hänvisning till offentliggörandet av produktspecifikationen

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