



C/2025/5427

8.10.2025

**Zveřejnění oznámení o schválení standardní změny specifikace produktu se zeměpisným označením
v souladu s čl. 5 odst. 4 nařízení Komise v přenesené pravomoci (EU) 2025/27 ⁽¹⁾**

(C/2025/5427)

OZNÁMENÍ O SCHVÁLENÍ STANDARDNÍ ZMĚNY

(článek 24 nařízení (EU) 2024/1143)

„Terra d'Otranto“

EU č.: PDO-IT-1519-AM01 – 17.7.2025

1. Název produktu

„Terra d'Otranto“

2. Druh zeměpisného označení

- ☒ Chráněné označení původu (CHOP)
- ☐ Chráněné zeměpisné označení (CHZO)
- ☐ Zeměpisné označení (ZO)

3. Odvětví

- ☒ Zemědělské produkty
- ☐ Vína
- ☐ Lihoviny

4. Členský stát, ke kterému zeměpisná oblast patří

Itálie

5. Orgán členského státu sdělující standardní změnu

MASAF [Ministerstvo zemědělství, potravinové soběstačnosti a lesnictví]

6. Důvod pro standardní změnu

Změny spadají do definice standardní změny, protože nezahrnují změnu názvu nebo použití názvu, nehrozí nebezpečí, že se naruší souvislost, a neznamenají další omezení při uvádění produktu na trh.

7. Popis schválené změny (schválených změn)

1. *Tato změna se týká článku 7 specifikace produktu a bodu 3.2 jednotného dokumentu o popisu produktu*
 - Popis odrůdy „Terra d'Otranto“ byl upraven tak, aby odpovídal novým právním předpisům EU týkajícím se oleje a zavedení 4 nových odrůd.
 - Byly vypuštěny hodnoty pro kyseliny linolovou, linolenovou, olejovou a kampesterolovou jako předepsané parametry.
 - Maximální kyselost vyjádřená jako kyselina olejová byla snížena z 0,8 g na 100 g oleje na 0,35 g na 100 g oleje.

⁽¹⁾ Nařízení Komise v přenesené pravomoci (EU) 2025/27 ze dne 30. října 2024, kterým se doplňuje nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) 2024/1143 o pravidla týkající se zápisu a ochrany zeměpisných označení, zaručených tradičních specialit a nepovinných údajů o jakosti a kterým se zrušuje nařízení v přenesené pravomoci (EU) č. 664/2014 (Úř. věst. L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Nové znění:

Článek 7

Vlastnosti při spotřebě

Extra panenský olivový olej s chráněným označením původu „Terra d'Otranto“ musí mít při uvedení ke spotřebě tyto vlastnosti:

— Organoleptické hodnocení:

barva: zelená nebo žlutá s jemnými zelenými odlesky

ovocná chuť: medián ≥ 1

štiplavost: medián ≥ 1

hořkost: medián ≥ 1

V závislosti na době sklizně a převaze odrůd se navíc ovocná chuť doplňuje o tóny olivového listí, čerstvě posečené trávy, kardy, artyčoku, čekanky, rajčat a lesních plodů.

— Chemické hodnocení

Celková maximální kyselost vyjádřená hmotnostním poměrem kyseliny olejové nejvýše 0,35 g na 100 g oleje;

peroxidové číslo: ≤ 12 meq O₂.

Změna se týká jednotného dokumentu.

2. Tato změna se týká článku 2 specifikace produktu a bodu 3.3 jednotného dokumentu a vztahuje se k zavedení nových odrůd

Byly zavedeny čtyři nové odrůdy (Leccino, FS17, Lecciana a Leccio del Corno), které byly na základě rozhodnutí rostlinolékařské inspekce podle čl. 5 odst. 2 prováděcího rozhodnutí Evropské komise (EU) 2015/789 ze dne 18. května 2015 povoleny jako odrůdy s rezistencí/tolerancí vůči *Xylella fastidiosa*.

Nové znění:

„Článek 2

Odrůdy oliv

Chráněné označení původu „Terra d'Otranto“ lze použít pouze pro extra panenský olej získaný z následujících odrůd oliv, které jsou vysázeny v olivových hájích, a to buď samostatně, nebo v kombinaci: Cellina di Nardò, Ogliarola (místně známá jako Ogliarola leccese nebo salentina), Leccino, FS17 (známá jako Favolosa), Lecciana a Leccio del Corno, nejméně z 60 %.

Lze použít i jiné odrůdy přítomné v sadu, pokud jejich podíl nepřesahuje 40 %.

Změna se týká jednotného dokumentu.

3. Tato změna se týká článku ve specifikaci produktu o důkazu původu.

Byl doplněn zvláštní článek o důkazu původu, který není obsažen ve specifikaci produktu, aby byla specifikace produktu v souladu s ustanoveními nařízení Společenství.

Byl doplněn následující článek:

„Článek 4

Důkaz původu

Dohlíží se na každou fázi výrobního procesu, přičemž se zaznamenávají všechny vstupy a výstupy. Sledovatelnost produktu je zaručena registrací pěstitelů oliv (zemědělských podniků), lisoven, balíren a zprostředkovatelů ve zvláštních seznamech, které spravuje kontrolní subjekt. Všechny fyzické i právnické osoby, které jsou zapsány do příslušných rejstříků, budou v souladu s podmínkami specifikace produktu a příslušným plánem kontroly podrobeny kontrole ze strany kontrolního subjektu.“

Změna se netýká jednotného dokumentu.

4. *Tato změna se týká článku 5 specifikace produktu o metodě produkce, a zejména charakteristik pěstování.*

- Byla zavedena definice pozemků pro pěstování oliv a byla stanovena minimální velikost olivového háje.
- Byla zvýšena maximální produkce na hektar z 12 000 kg na hektar na 15 000 kg na hektar.
- Odhad provede kontrolní orgán před sklizní maximální produkce oliv z pozemků určených k produkci „Terra d'Otranto“.

Nové znění:

„Článek 5

Charakteristiky pěstování

1) Pro účely této specifikace produktu:

- pozemek pro pěstování oliv se skládá z jedné nebo několika sousedících katastrálních parcel, na nichž se pěstují olivy;
- olivový háj se skládá z jednoho nebo více pozemků.

2) Podmínky prostředí a pěstování olivových hájů určených k výrobě extra panenského olivového oleje uvedené v článku 1 jsou takové, které dodávají olivám a oleji z nich získanému specifické jakostní vlastnosti.

Rostliny je třeba prořezávat alespoň jednou ročně. Nejméně dvakrát ročně se provádí sečení, mělká orba a vláčení.

Rostliny musí být rovnoměrně rozmístěny po celé ploše pozemku pro pěstování oliv.

Olivový háj musí mít minimální rozlohu 1 hektar.

Rostliny nesmějí být výrazně poškozeny chorobami rostlin, které by snížily jejich produktivitu o více než 30 %, s výjimkou rostlin opylovaných a roubovaných odrůdami povolenými podle této specifikace.

3) Olivы určené k výrobě extra panenského olivového oleje s chráněným označením původu, jak je uvedeno v článku 1, musí být sklizeny do 15. listopadu každého roku.

4) Maximální výnos oliv z pozemků pro pěstování oliv určených k výrobě extra panenského olivového oleje s chráněným označením původu podle článku 1 nesmí přesáhnout 15 000 kg na hektar.

5) Před sklizní kontrolní subjekt odhadne maximální produkci oliv z pozemků určených k výrobě extra panenského olivového oleje s označením původu po referenční pěstitelskou sezónu s tolerancí 15 %.

Odhad maximální produkce se provádí po dohodě s pěstitelem oliv v souladu s časovým rozvrhem a postupy stanovenými v plánu kontrol.

Výnos oleje z oliv nesmí přesáhnout 20 %.

Změna se netýká jednotného dokumentu.

5. *Tato změna se týká článku 6 specifikace produktu o metodě produkce, a zejména o metodách lisování oleje.*

- Byla zkrácena doba, během níž musí být olej vylisován, ze 48 na 24 hodin.
- Bylo stanoveno minimální množství každé dávky pro lisování.

Body 4 a 6 článku 6 (body, které jsou předmětem změny) jsou uvedeny níže:

- 4) Olej musí být vylisován do 24 hodin po sklizni oliv.
- 6) Minimální množství každé dávky oliv k lisování vhodných pro CHOP nesmí být menší než 15 metrických centů, aby mohl být získaný olej zapsán jako „potenciální CHOP“.

Změna se netýká jednotného dokumentu.

6. *Tato změna se týká článku 8 specifikace produktu a bodu 3.5 jednotného dokumentu o balení.*

- Byly rozšířeny druhy nádob, do kterých je možné produkt balit.

Nové znění:

Extra panenský olivový olej „Terra d'Otranto“ musí být uváděn na trh v nádobách ze skla, keramiky, oceli, hliníku, pocínovaného plechu nebo ve složených nádobách typu bag-in-box o objemu nejvýše 3 litry.

Použité nádoby musí v každém případě chránit olej před ultrafialovým zářením.

Změna se týká jednotného dokumentu.

7. *Tato změna se týká článku 8 specifikace a oddílu 3.6 jednotného dokumentu.*

Byl přepracován článek o označování a vypuštěn bod upravující používání názvů zemědělských podniků, statků a farem a jejich umístění na etiketách, neboť toto ustanovení v průběhu let způsobovalo různé výkladové problémy.

Článek 8 o označování je uveden níže:

„Ke chráněnému označení původu ‚Terra d'Otranto‘ je zakázáno přidávat jakýkoli popis, který není výslovně uveden v této specifikaci produktu, včetně přívlastků ‚jemný‘, ‚vybraný‘, ‚výběrový‘ nebo ‚nejvyšší jakosti‘.

Je povoleno pravdivé použití jmen, obchodních názvů společností nebo soukromých značek, pokud nemají pochvalný charakter a nejsou s to uvést spotřebitele v omyl.

Použití jiných zeměpisných označení odkazujících na obce a lokality, z nichž olivy pocházejí, musí být uvedeno jiným písmem, které nesmí být větší než písmo použité pro chráněné označení původu ‚Terra d'Otranto‘.

Název chráněného označení původu ‚Terra d'Otranto‘ musí být na etiketě uveden výrazným a nesmazatelným písmem v barvě, která je výrazně kontrastní k barvě samotné etikety, aby byl jasně odlišitelný od ostatních údajů uvedených na etiketě. Etikety použité pro označení musí rovněž splňovat normy pro označování stanovené v platných právních předpisech.

Na etiketě musí být uveden rok sklizně.

Změna se týká jednotného dokumentu.

8. Tato změna se týká článku 9 specifikace produktu a bodu 5 jednotného dokumentu a vztahuje se k souvislosti

- Souvislost byla přeformulována, aby odpovídala zavedení 4 odrůd a nové situaci, která nastala v oblasti produkce CHOP „Terra d'Otranto“ v důsledku výskytu bakterie *Xylella fastidiosa*.

Text o souvislosti zní:

„Produkt vděčí za své vlastnosti zvláštním půdně-klimatickým podmínkám: dávají mu je přírodní faktory a specifické kultivary tohoto území.

Přestože jsou tyto půdy rozlehlé, jsou do značné míry homogenní; pocházejí z křídových vápenců, na nichž jsou uloženy vrstvy třetihorních vápenců s vápnitými, písčitými a jílovitými pliocenními a pleistocenními sedimenty; jsou to druhy hnědé nebo červené země a často se nacházejí ve střídavých vrstvách, které spočívají na vápencových horninách.

Pokud jde o reliéf, vyznačuje se oblast rozlehlými planinami ohraničenými a přerušovanými nízkými zvlněnými pahorky. V oblasti nejsou povrchové vodní toky, má však obrovské zásoby podzemních vod, které dodávají celé oblasti krasovou povahu. Díky svému pobřežnímu charakteru a nízké nadmořské výšce má oblast mírné a teplé podnebí.

Původně se tato oblast vyznačovala převahou původních odrůd Cellina di Nardò a Ogliarola leccese, které po desetiletí dominovaly produkci olivového oleje.

Rostlinolékařská situace v oblasti Salento se změnila s rozšířením bakterie *Xylella fastidiosa* poddruhu *Pauca*, která zasáhla zejména dvě tradiční odrůdy, které se zde pěstují (Cellina di Nardò a Ogliarola salentina). Po skončení období, které bylo pro hospodářské subjekty velmi náročné, začalo odvětví hledat řešení v samotné oblasti.

Hospodářské subjekty léta usilovaly o aktualizaci specifikace produktu s CHOP „Terra d'Otranto“, což dnes vedlo k pokračování výrobní činnosti v odvětví oliv a olivového oleje prostřednictvím nejprve dvou a nyní čtyř tolerantních/rezistentních odrůd – Leccino, FS17, Lecciana a Leccio del Corno, které umožňují vyšší kvalitu a výnos a zároveň zvyšují ekologickou udržitelnost oleje s CHOP.

To svědčí o prozíravosti hospodářských subjektů sdružených v konsorciu pro produkci oleje s CHOP „Terra d'Otranto“ a jejich ochotě hledat řešení, jež by umožnila oživit certifikované pěstování oliv v Salentu, které má – při respektu k historii, hodnotám a území regionu – perspektivu dalšího rozvoje a při němž bude nevyhnutelně docházet k postupné integraci tradičních odrůd s kultivary, které se ukázaly jako tolerantní/odolné vůči bakterii *Xylella*.

A to vše se podařilo, aniž by se změnil historický rámec a zeměpisná tradice dané oblasti: Salento, a zejména CHOP „Terra d'Otranto“, se vždy vyznačovalo specifickým extra panenským olivovým olejem a především odvětvím, které tvořili producenti, zpracovatelé a stáčírny se stejnou zemědělsko-průmyslovou kapacitou a stejným vztahem k půdě.

Kvalita extra panenského olivového oleje je genotypem ovlivněna pouze částečně, protože silně závisí na interakci s prostředím a výrobními vstupy místních hospodářských subjektů, a to jak ve fázi produkce, tak ve fázi zpracování.

Kombinace přírodních faktorů spočívajících ve specifických půdních a klimatických podmínkách a lidských faktorů spočívajících v know-how, zemědělských postupech a technologiích přizpůsobených zvláštnostem daného území vede ke vzniku produktu se specifickými chemickými, senzorickými a obchodními vlastnostmi, který je jednotný, snadno identifikovatelný a srovnatelný s produktem popsáním ve specifikaci.

Ve vědecké literatuře bylo dostatečně prokázáno, že podmínky prostředí mohou ovlivnit složení kyselin a řadu sloučenin nezmýdelnitelné frakce, zejména obsah polyfenolů a tříslovin, které jsou silně ovlivněny průměrnou teplotou a srážkami.

To znamená, že zavedení čtyř nových odrůd nezmění základní vlastnosti CHOP „Terra d'Otranto“, které zůstávají stejné jako původně uznané, nezměněné zeměpisnými, přírodními a lidskými faktory; tyto odrůdy doplňují předchozí odrůdy, mohou vyjádřit hodnoty, které jsou zajímavější a velmi užitečné pro další kvalitativní rozvoj produkovaného extra panenského oleje, a zavádějí specifické technické, agronomické a kvalitativní podmínky pro samotný produkt, a to i s ohledem na zvýšenou potřebu ekologicky udržitelné produkce.

Při současném potvrzení skutečnosti, že tlak prostředí, který půdní a klimatické podmínky vyvíjejí na genetickou složku, určuje fenotypový projev rostlin, bylo v posledním desetiletí zjištěno, že:

- z organoleptického hlediska mají tyto 4 odrůdy velmi podobné vlastnosti jako tradiční odrůdy a poskytují velmi harmonické a komplexní oleje;
- půdní a klimatické podmínky oblasti CHOP „Terra d'Otranto“ mají významný vliv na chemické a organoleptické vlastnosti produkovaných olejů;
- tyto 4 odrůdy mají vysokou míru přizpůsobivosti na okrajových půdách, které tvoří většinu území Salenta, tj. na mělkých, skeletových půdách s nízkou úrodností;
- tyto 4 odrůdy mají dobrou odolnost vůči suchu; zejména Leccino a Lecciana jsou vhodné i pro suché pěstební podmínky;
- obsah kyseliny olejové v olejích získaných ze 4 nových odrůd je podobný obsahu kyseliny olejové získané z odrůd Cellina di Nardò a Ogliarola salentina;
- doba sklizně oliv všech 4 odrůd je v souladu se specifikací produktu, aby se získal olej nejvyšší kvality.“

Změna se týká jednotného dokumentu.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

„Terra d'Otranto“

EU č.: PDO-IT-1519-AM01 – 17.7.2025

CHOP (X) CHZO ()

1. Název (názy) (CHOP nebo CHZO)

„Terra d'Otranto“

2. Členský stát nebo třetí země

Itálie

3. Popis zemědělského produktu nebo potraviny

3.1 Kód kombinované nomenklatury

• 15 – ŽIVOČIŠNÉ, ROSTLINNÉ NEBO MIKROBIÁLNÍ TUKY A OLEJE A VÝROBKY VZNIKLÉ JEJICH ŠTĚPENÍM; UPRAVENÉ JEDLÉ TUKY; ŽIVOČIŠNÉ NEBO ROSTLINNÉ VOSKY

3.2 Popis produktu, k němuž se vztahuje název uvedený v bodě 1

Extra panenský olivový olej s chráněným označením původu „Terra d'Otranto“ musí mít při uvedení ke spotřebě tyto vlastnosti:

— Organoleptické hodnocení:

barva: zelená nebo žlutá s jemnými zelenými odlesky

ovocná chuť: medián ≥ 1

štiplavost: medián ≥ 1

hořkost: medián ≥ 1

V závislosti na době sklizně a převaze odrůd se navíc ovocná chuť doplňuje o tóny olivového listí, čerstvě posečené trávy, kardy, artyčoku, čekanky, rajčat a lesních plodů.

— Chemické hodnocení

Celková maximální kyselost vyjádřená hmotnostním poměrem kyseliny olejové nejvýše 0,35 g na 100 g oleje;

peroxidové číslo: ≤ 12 meq O₂.

3.3 Krmivo (pouze u produktů živočišného původu) a suroviny (pouze u zpracovaných produktů)

Chráněné označení původu „Terra d'Otranto“ lze použít pouze pro extra panenský olivový olej získaný z následujících odrůd oliv, které jsou vysázeny v olivových hájích, a to buď samostatně, nebo v kombinaci: Cellina di Nardò, Ogliarola (místně známá jako Ogliarola leccese nebo salentina), Leccino, FS17 (známá jako Favolosa), Lecciana a Leccio del Corno, nejméně z 60 %.

Lze použít i jiné odrůdy přítomné v olivovém sadu, pokud jejich podíl nepřesahuje 40 %.

3.4 Specifické úkony při produkci, které se musejí uskutečnit ve vymezené zeměpisné oblasti

Pěstování, produkce a lisování extra panenského olivového oleje „Terra d'Otranto“ musí probíhat výhradně v zeměpisné oblasti produkce uvedené v bodě 4.

3.5 Zvláštní pravidla pro krájení, strouhání, balení atd. produktu, k němuž se vztahuje zapsaný název

Extra panenský olivový olej „Terra d'Otranto“ musí být uváděn na trh v nádobách ze skla, keramiky, oceli, hliníku, pocínovaného plechu nebo ve složených nádobách typu bag-in-box o objemu nejvýše 3 litry.

Použité nádoby musí v každém případě umožňovat ochranu oleje před ultrafialovým zářením.

Balení extra panenského olivového oleje „Terra d'Otranto“ se musí provádět na území zeměpisné oblasti produkce, aby byla zaručena kontrola původu produktu a aby se zamezilo přepravě nezabaleného produktu mimo uvedenou zeměpisnou oblast, což by mohlo způsobit zhoršení nebo ztrátu jeho zvláštních vlastností popsanych v bodě 3.2, zejména typických tónů kardy/artyčoku/čekanky. Vzhledem ke svému složení charakterizovanému významným obsahem polynenasycených mastných kyselin je olej náchylný ke ztrátě své organoleptické jakosti a typičnosti v důsledku působení vzdušného kyslíku během fáze přelévání, čerpání, přepravy a vykládky, což jsou operace, které se v případě stáčení do lahví mimo oblast produkce opakují častěji.

3.6 Zvláštní pravidla pro označování produktu, k němuž se vztahuje zapsaný název

Ke chráněnému označení původu „Terra d'Otranto“ je zakázáno přidávat jakýkoli popis, který není výslovně uveden v této specifikaci produktu, včetně přívlastků „jemný“, „vybraný“, „výběrový“ nebo „nejvyšší jakosti“.

Je povoleno pravdivé použití jmen, obchodních názvů společností nebo soukromých značek, pokud nemají pochvalný charakter a nejsou s to uvést spotřebitele v omyl.

Použití jiných zeměpisných označení odkazujících na obce a okresy, z nichž olivy pocházejí, musí být uvedeno jiným písmem, které nesmí být větší než písmo použité pro chráněné označení původu „Terra d'Otranto“.

Název chráněného označení původu „Terra d'Otranto“ musí být na etiketě uveden výrazným a nesmazatelným písmem v barvě, která je výrazně kontrastní k barvě samotné etikety, aby byl jasně odlišitelný od ostatních údajů uvedených na etiketě. Etikety použité pro označení musí rovněž splňovat normy pro označování stanovené v platných právních předpisech.

Na etiketě musí být uveden rok sklizně.

4. Stručné vymezení zeměpisné oblasti

Oblast produkce oliv, z nichž se vyrábí extra panenský olivový olej „Terra d'Otranto“, zahrnuje oblasti, kde se pěstují olivy, z nichž je možné vyrábět produkty s jakostními vlastnostmi stanovenými v této specifikaci produktu, včetně celé provincie Lecce; provincie Taranto, s výjimkou těchto obcí: Ginosa, Laterza, Castellaneta, Palagianello, Palagiano, Mottola, Massafra, Crispiano, Statte a části obce Taranto označené v katastru nemovitostí písmenem A; a těchto obcí v provincii Brindisi: Brindisi, Cellino S. Marco, Erchie, Francavilla Fontana, Latiano, Mesagne, Oria, Sandonaci, San Pancrazio Salentino, San Pietro Vernotico, Torchiarolo a Torre S. Susanna.

Výše uvedená zeměpisná oblast se rozkládá v oblouku mezi Jónským a Jaderským mořem, od náhorní plošiny Murge v provincii Taranto a od nejzazších svahů Murge di Sud-Est v provincii Brindisi přes rovinu Tavoliere di Lecce až po pahorkatinu Serre na rozhraní Jónského a Jaderského moře.

5. Souvislost se zeměpisnou oblastí

Produkt vděčí za své vlastnosti zvláštním půdně-klimatickým podmínkám: dávají mu je přírodní faktory a specifické kultivary tohoto území.

Přestože jsou tyto půdy rozlehlé, jsou do značné míry homogenní; pocházejí z křídových vápenců, na nichž jsou uloženy vrstvy třetihorních vápenců s vápnitými, písčitými a jílovitými pliocenními a pleistocenními sedimenty; jsou to druhy hnědé nebo červené země a často se nacházejí ve střídavých vrstvách, které spočívají na vápencových horninách.

Pokud jde o reliéf, vyznačuje se oblast rozlehlými planinami ohraničenými a přerušovanými nízkými zvlněnými pahorky. V oblasti nejsou povrchové vodní toky, má však obrovské zásoby podzemních vod, které dodávají celé oblasti krasovou povahu. Díky svému pobřežnímu charakteru a nízké nadmořské výšce má oblast mírné a teplé podnebí.

Původně se tato oblast vyznačovala převahou původních odrůd Cellina di Nardò a Ogliarola leccese, které po desetiletí dominovaly produkci olivového oleje.

Rostlinolékařská situace v oblasti Salento se změnila s rozšířením bakterie *Xylella fastidiosa* poddruhu *Pauca*, která zasáhla zejména dvě tradiční odrůdy, které se zde pěstují (Cellina di Nardò a Ogliarola salentina). Po velmi náročném období pro hospodářské subjekty začalo odvětví hledat řešení v samotné oblasti.

Hospodářské subjekty léta usilovaly o obnovu referenčních hodnot jakosti ve specifikaci produktu s CHOP, což dnes vedlo k pokračování výrobní činnosti v odvětví oliv a olivového oleje prostřednictvím nejprve dvou a nyní čtyř tolerantních/rezistentních odrůd – Leccino, FS17, Lecciana a Leccio del Corno, které umožňují vyšší kvalitu a výnos a zároveň zvyšují ekologickou udržitelnost oleje s CHOP.

To svědčí o prozíravosti hospodářských subjektů sdružených v konsorciu pro produkci oleje s CHOP „Terra d'Otranto“ a jejich ochotě hledat řešení, jež by umožnila oživit certifikované pěstování oliv v Salentu, které má – při respektu k historii, hodnotám a území regionu – perspektivu dalšího rozvoje a při němž bude nevyhnutelně docházet k postupné integraci tradičních odrůd s kultivary, které se ukázaly jako tolerantní/odolné vůči bakterii *Xylella*.

A to vše se podařilo, aniž by se změnil historický rámec a zeměpisná tradice dané oblasti: Salento, a zejména CHOP „Terra d'Otranto“, se vždy vyznačovalo specifickým extra panenským olivovým olejem a především odvětvím, které tvořili producenti, zpracovatelé a stáčírny se stejnou zemědělsko-průmyslovou kapacitou a stejným vztahem k půdě.

Kvalita extra panenského olivového oleje je genotypem ovlivněna pouze částečně, protože silně závisí na interakci s prostředím a výrobními vstupy místních hospodářských subjektů, a to jak ve fázi produkce, tak ve fázi zpracování.

Kombinace přírodních faktorů spočívajících ve specifických půdních a klimatických podmínkách a lidských faktorů spočívajících v know-how, zemědělských postupech a technologiích přizpůsobených zvláštnostem daného území vede ke vzniku produktu se specifickými chemickými, senzorickými a obchodními vlastnostmi, který je jednotný, snadno identifikovatelný a srovnatelný s produktem popsáním ve specifikaci produktu.

Ve vědecké literatuře bylo dostatečně prokázáno, že podmínky prostředí mohou ovlivnit složení kyselin a řadu sloučenin nezmýdelnitelné frakce, zejména obsah polyfenolů a těkavých látek, které jsou silně ovlivněny průměrnou teplotou a srážkami.

To znamená, že zavedení čtyř nových odrůd nezmění základní vlastnosti CHOP „Terra d'Otranto“, které zůstávají stejné jako původně uznané, nezměněné zeměpisnými, přírodními a lidskými faktory; tyto odrůdy doplňují předchozí odrůdy, mohou vyjádřit hodnoty, které jsou zajímavější a velmi užitečné pro další kvalitativní rozvoj produkovaného extra panenského oleje, a zavádějí specifické technické, agronomické a kvalitativní podmínky pro samotný produkt, a to i s ohledem na zvýšenou potřebu ekologicky udržitelné produkce.

Při současném potvrzení skutečnosti, že tlak prostředí, který půdní a klimatické podmínky vyvíjejí na genetickou složku, určuje fenotypový projev rostlin, bylo v posledním desetiletí zjištěno, že:

- z organoleptického hlediska mají tyto 4 odrůdy velmi podobné vlastnosti jako tradiční odrůdy a poskytují velmi harmonické a komplexní oleje;
- půdní a klimatické podmínky oblasti CHOP „Terra d'Otranto“ mají významný vliv na chemické a organoleptické vlastnosti produkovaných olejů;
- tyto 4 odrůdy mají vysokou míru přizpůsobivosti na okrajových půdách, které tvoří většinu území Salenta, tj. na mělkých, skeletových půdách s nízkou úrodností;
- tyto 4 odrůdy mají dobrou odolnost vůči suchu; zejména Leccino a Lecciana jsou vhodné i pro suché pěstební podmínky;
- obsah kyseliny olejové v olejích získaných ze 4 nových odrůd je podobný obsahu kyseliny olejové získané z odrůd Cellina di Nardò a Ogliarola salentina;
- doba sklizně oliv těchto 4 odrůd je v souladu se specifikací produktu, aby se získal olej nejvyšší kvality.

Odkaz na zveřejnění specifikace produktu

<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>