Europos Sąjungos
oficialusis leidinys

LT
C serija

C/2025/5427

2025 10 8

Pranešimo apie geografine nuoroda žymimo produkto specifikacijos patvirtintą standartinį pakeitimą paskelbimas pagal Komisijos deleguotojo reglamento (ES) 2025/27 [1] 5 straipsnio 4 dalį

(C/2025/5427)

PRANEŠIMAS APIE STANDARTINIO PAKEITIMO PATVIRTINIMĄ

(Reglamento (ES) 2024/1143 24 straipsnis)

„Terra d'Otranto“

ES Nr.: PDO-IT-1519-AM01 – 17.7.2025.

1. **Produkto pavadinimas**

„Terra d'Otranto“

2. **Geografinės nuorodos tipas**

☒ Saugoma kilmės vietos nuoroda (SKVN)

☐ Saugoma geografinė nuoroda (SGN)

☐ Geografinė nuoroda (GN)

3. **Sektorius**

☒ Žemės ūkio produktai

☐ Vynai

☐ Spiritiniai gėrimai

4. **Valstybė narė, kuriai priklauso geografinė vietovė**

Italija

5. **Valstybės narės institucija, pranešanti apie standartinį pakeitimą**

MASAF (Žemės ūkio, apsirūpinimo maistu savarankiškumo ir miškininkystės ministerija)

6. **Priskyrimas prie standartinių pakeitimų**

Pakeitimai atitinka standartinio pakeitimo apibrėžtį, nes jais nekeičiamas saugomos kilmės vietos nuorodos pavadinimas arba to pavadinimo naudojimas, dėl jų nekyla pavojus, kad bus panaikintas ryšys, ir neatsiranda papildomų prekybos produktu apribojimų.

7. **Patvirtinto (-ų) pakeitimo (-ų) aprašymas**

1. *Šis pakeitimas susijęs su produkto specifikacijos 7 straipsniu ir bendrojo dokumento 3.2 punktu dėl produkto aprašymo.*

— Produkto „Terra d'Otranto“ aprašymas pritaikytas, kad atitiktų naujus ES teisės aktus dėl aliejaus ir kad būtų galima įtraukti 4 naujas veisles.

— Linolo, linoleno, oleino ir kampesterolio rūgščių vertės išbrauktos ir nebėra normatyviniai parametrai.

— Didžiausias rūgštingumas, išreikštas oleino rūgštimi, sumažintas nuo 0,8 g/100 g aliejaus iki 0,35 g/100 g aliejaus;

[1] 2024 m. spalio 30 d. Komisijos deleguotasis reglamentas (ES) 2025/27, kuriuo Europos Parlamento ir Tarybos reglamentas (ES) 2024/1143 papildomas geografinių nuorodų, garantuotų tradicinių gaminių ir neprivalomų kokybės terminų registravimo ir apsaugos taisyklėmis ir panaikinamas Deleguotasis reglamentas (ES) Nr. 664/2014, (OL L, 2025/27, 2025 1 15, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Naujas tekstas:

„7 straipsnis

Vartojimo ypatybės

Vartoti išleistas ypač grynas alyvuogių aliejus, žymimas saugoma kilmės vietos nuoroda „Terra d'Otranto“, turi pasižymėti šiomis savybėmis:

— Juslinių savybių vertinimas:

Spalva: žalia arba geltona su vos matomais žaliais atspalviais.

Vaisiškumas: mediana ≥ 1.

Aštrumas: mediana ≥ 1.

Kartumas: mediana ≥ 1.

Be to, priklausomai nuo derliaus nuėmimo laiko ir veislių paplitimo, vaisiškumą paįvairina alyvmedžių lapų, tik ką nupjautos žolės, dygiųjų artišokų, tikrųjų artišokų, paprastųjų trūkažolių, pomidorų ir miško uogų aromatai.

— Cheminių savybių vertinimas

Didžiausias bendrasis rūgštingumas ne didesnis kaip 0,35 g oleino rūgšties 100 g aliejaus.

Peroksidų skaičius: < = 12 meq O_2.“

Pakeitimas turi įtakos bendrajam dokumentui.

2. *Šis pakeitimas, kuriuo įtraukiamos naujos veislės, susijęs su produkto specifikacijos 2 straipsniu ir bendrojo dokumento 3.3 punktu.*

Įtrauktos keturios naujos veislės („Leccino“, „FS17“, „Lecciana“ ir „Leccio del Corno“), kurios, remiantis pagal 2015 m gegužės 18 d. Europos Komisijos įgyvendinimo sprendimo (ES) 2015/789 5 straipsnio 2 dalį priimtais Augalų sveikatos stebėsenos centro sprendimais, buvo pripažintos atspariomis ar gerai toleruojančiomis *Xylella fastidiosa*.

Naujas tekstas:

„2 straipsnis

Alyvuogių veislės

Saugoma kilmės vietos nuoroda „Terra d'Otranto“ gali būti žymimas tik ypač grynas aliejus, gautas iš šių alyvmedžių giraitėse sodinamų alyvuogių veislių, naudojamų atskirai arba kartu su kitomis veislėmis: „Cellina di Nardò“, „Ogliarola“ (vietinių vadinama „Ogliarola Leccese“ arba „salentina“), „Leccino“, „FS17“ (žinoma kaip „Favolosa“), „Lecciana“ ir „Leccio del Corno“ (bent 60 proc.).

Gali būti naudojamos ir kitų giraitėje auginamų veislių vynuogės, jei jų kiekis neviršija 40 proc.“

Pakeitimas turi įtakos bendrajam dokumentui.

3. *Šis pakeitimas susijęs su produkto specifikacijos straipsniu dėl kilmės įrodymo.*

Siekiant suderinti produkto specifikaciją su Bendrijos reglamento nuostatomis, įtrauktas anksčiau į ją neįtrauktas konkretus straipsnis dėl kilmės įrodymo.

Įtraukiamas šis straipsnis:

„4 straipsnis

Kilmės įrodymas

Kiekvienas gamybos proceso etapas stebimas registruojant visas sąnaudas ir produkcijos kiekį. Produkto atsekamumas užtikrinamas alyvuogių augintojus (žemės ūkio įmones), spaudėjus, pilstytojus ir tarpininkus įtraukiant į tam tikrus registrus, kuriuos tvarko tikrinimo įstaiga. Ji tikrina visus į atitinkamus registrus įtrauktus fizinius ir juridinius asmenis, laikydamasi produkto specifikacijos sąlygų ir atitinkamo kontrolės plano.“

Pakeitimas neturi įtakos bendrajam dokumentui.

4. *Šis pakeitimas susijęs su produkto specifikacijos 5 straipsniu dėl gamybos metodo, o visų pirma auginimo ypatybių.*

— Nustatyta alyvmedžių auginimo žemės plotų apibrėžtis ir mažiausias alyvmedžių giraitės dydis.

— Didžiausias derlius iš hektaro padidintas nuo 12 000 kg iš hektaro iki 15 000 kg iš hektaro.

— Prieš nuimant alyvuogių derlių SKVN „Terra d'Otranto“ gamybai skirtoje žemėje, tikrinimo įstaiga apskaičiuoja, koks galimas didžiausias derlius šioje teritorijoje.

Naujas tekstas:

„5 straipsnis

Auginimo ypatybės

1) Šioje produkto specifikacijoje:

— alyvmedžių auginimo žemės plotus sudaro vienas ar daugiau gretimų kadastrinių sklypų;

— alyvmedžių giraitę sudaro vienas ar daugiau žemės plotų.

2) 1 straipsnyje nurodytų ypač gryno alyvuogių aliejaus gamybai skirtų alyvmedžių giraičių aplinkos ir auginimo sąlygos yra tokios, kurioms esant alyvuogės ir iš jų išgautas aliejus įgyja specifines kokybines savybes.

Augalai privalomai genimi bent kartą per metus. Bent porąkart per metus šienaujama pieva, negiliai suariama ir akėjama žemė.

Augalai turi būti tolygiai išdėstyti po visą alyvmedžių auginimo žemės plotą.

Alyvmedžių giraitė turi būti ne mažesnė negu 1 hektaras.

Augalai turi būti pakankamai atsparūs augalų ligoms, t. y. jų derlingumas negali sumažėti daugiau kaip 30 proc., išskyrus tuos atvejus, kai medžių viršūnės nukarpomos ir į augalus įskiepijamos šioje specifikacijoje leistinos veislės.

3) Alyvuogės, kurios skirtos 1 straipsnyje nurodytam ypač grynam alyvuogių aliejui su saugoma kilmės vietos nuoroda gaminti, turi būti nuimamos iki kiekvienų metų lapkričio 15 d.

4) Didžiausias alyvmedžių auginimo žemės plotuose auginamų alyvuogių, skirtų 1 straipsnyje nurodytam ypač grynam alyvuogių aliejui su SKVN gaminti, derlingumas negali viršyti 15 000 kg iš hektaro.

5) Prieš nuimant derlių tikrinimo įstaiga apskaičiuoja, koks galimas didžiausias alyvuogių derlius tuose sklypuose, kurie skirti kilmės vietos nuoroda žymimam ypač grynam alyvuogių aliejui gaminti atskaitiniu aliejaus gaminimo sezonu, leisdama 15 proc. nuokrypį.

Didžiausias derlingumas apskaičiuojamas susitarus su alyvuogių augintoju, laikantis tikrinimo plane nustatytų terminų ir procedūrų.

Alyvuogių ir iš jų pagaminto aliejaus santykis negali viršyti 20 proc.“

Pakeitimas neturi įtakos bendrajam dokumentui.

5. *Šis pakeitimas susijęs su produkto specifikacijos 6 straipsniu dėl gamybos metodo, o visų pirma aliejaus spaudimo metodų.*

— Laikas, per kurį aliejus išspaudžiamas, sutrumpintas nuo 48 iki 24 valandų.

— Nustatytas mažiausias presuose spaudžiamos partijos kiekis.

6 straipsnio 4 ir 6 punktai (iš dalies keičiami) išdėstyti toliau:

4) Aliejus išspaudžiamas per 24 valandas nuo alyvuogių derliaus nuėmimo.

6) Kiekvienos presuose spaudžiamų ir SKVN reikalavimus atitinkančių alyvuogių partijos kiekis negali būti mažesnis nei 15 centnerių tam, kad gautą aliejų būtų galima įregistruoti kaip „galimą SKVN žymimą aliejų“.

Pakeitimas neturi įtakos bendrajam dokumentui.

6. *Šis pakeitimas susijęs su produkto specifikacijos 8 straipsniu ir bendrojo dokumento 3.5 punktu dėl išpilstymo.*

— Išplėstas leidžiamos taros, į kurią galima išpilstyti produktą, asortimentas.

Naujas tekstas:

„Ypač grynas alyvuogių aliejus su SKVN „Terra d’Otranto“ turi būti išleidžiamas vartoti stiklinėje, keraminėje, plieninėje, aliumininėje, skardinėje taroje arba kompozicinėje taroje „maišelis dėžėje“, kurios talpa neviršija 3 litrų.

Kiekvienu atveju naudojama tara turi apsaugoti aliejų nuo ultravioletinių spindulių.“

Pakeitimas turi įtakos bendrajam dokumentui.

7. *Šis pakeitimas susijęs su produkto specifikacijos 8 straipsniu ir bendrojo dokumento 3.6 punktu.*

Iš naujo parengtas straipsnis dėl ženklinimo, o punktas dėl įmonių, valdų ir ūkių pavadinimų bei jų vietos nurodymo etiketėse išbrauktas, nes dėl šios nuostatos daugelį metų kildavo įvairių aiškinimo problemų.

8 straipsnis dėl ženklinimo išdėstytas taip, kaip pateikta toliau:

„Prie saugomos kilmės vietos nuorodos „Terra d’Otranto“ draudžiama pridėti bet kokį šioje produkto specifikacijoje aiškiai nenurodytą apibūdinimą, įskaitant būdvardžius „rafinuotas“, „išskirtinis“, „rinktinis“, „aukščiausios rūšies“.

Tinkamai nurodyti gamintojų vardus, įmonių pavadinimus ir privačius prekės ženklus leidžiama, jei jie nėra giriamojo pobūdžio ir neklaidina vartotojo.

Kitos geografinės komunų ir gyvenviečių, iš kurių gaunamos alyvuogės, nuorodos turi būti pateikiamos ne didesniu šriftu nei tas, kuriuo užrašyta saugoma kilmės vietos nuoroda „Terra d’Otranto“.

Etiketėje saugomos kilmės vietos nuorodos pavadinimas „Terra d’Otranto“ turi būti nurodytas įskaitomu ir nenutrinamu šriftu, kurio spalva stipriai skiriasi nuo etiketės spalvos, kad jį būtų galima aiškiai atskirti nuo kitos etiketėje pateiktos informacijos. Be to, nuorodos pavadinimas turi atitikti galiojančiuose teisės aktuose nustatytas ženklinimo taisykles.

Etiketėje turi būti nurodyti derliaus metai.“

Pakeitimas turi įtakos bendrajam dokumentui.

8. *Šis pakeitimas susijęs su produkto specifikacijos 9 straipsniu ir bendrojo dokumento 5 punktu dėl ryšio su geografine vietove*

— Iš naujo parengtas ryšio su geografine vietove aprašymas tam, kad būtų atsižvelgta į 4 veislių įtraukimą ir naują padėtį, susidariusią SKVN „Terra d'Otranto“ gamybos vietovėje dėl *Xylella fastidiosa*.

Ryšio su geografine vietove tekstas dabar yra toks:

„Produkto savybes lemia specifinės dirvožemio ir klimato sąlygos: aplinkos veiksniai ir specifinės šios vietovės veislės aliejui „Terra d'Otranto“ suteikia išskirtinių savybių.

Nors ir dideli, žemės plotai didžiąja dalimi yra homogeniški; jie susidarę iš kreidos periodo klinčių, ant kurių slūgso terciaro klinčių sluoksniai su klintinėmis, smėlingomis ir molingomis plioceno ir pleistoceno nuosėdomis. Tai rudžemiai arba raudonžemiai, dažnai išsidėstę vienas kitą keičiančiais sluoksniais ant klintinių uolienų.

Vietovės reljefui būdingi platūs lygumų plotai, apsupti ir suskaidyti žemų banguojančių kalvų. Teritorijoje nėra paviršinių vandentakių, tačiau po žeme plyti didelis vandentakių tinklas, kuris lemia karstinį viso regiono pobūdį. Dėl pajūrio ir mažo aukščio virš jūros lygio čia vyrauja švelnus ir šiltas klimatas.

Iš pradžių šios vietovės alyvmedžių auginimo paveldą sudarė vietinės veislės „Cellina di Nardò“ ir „Ogliarola leccese“, kurios ilgus dešimtmečius užėmė pagrindinę vietą alyvuogių aliejaus gamyboje.

Augalų sveikatos būklę Salento regione sutrikdė išplitusi *Xylella fastidiosa* porūšio *Pauca* bakterija, kuri labiausiai paveikė dvi tradicines čia auginamas veisles („Cellina di Nardò“ ir „Ogliarola salentina“). Po ūkininkams itin sudėtingo laikotarpio sektorius ėmė ieškoti sprendimo būdų pačiame regione.

Metų metus ūkininkai siekė atnaujinti SKVN „Terra d'Otranto“ produkto specifikaciją, todėl šiandieninė gamyba alyvuogių ir alyvuogių aliejaus sektoriuje tęsiama iš pradžių pasitelkus dvi, o dabar – keturias gerai tam tikrus ligų sukėlėjus toleruojančias ir atsparias veisles („Leccino“, „FS17“, „Lecciana“ ir „Leccio del Corno“), kurios užtikrina geresnę kokybę ir derlingumą, o kartu daro SKVN aliejų tvaresnį aplinkai.

Tai įrodo, kad SKVN „Terra d'Otranto“ žymimo aliejaus konsorciumo ūkininkai noriai ir įžvalgiai ieškojo sprendimų, galinčių atgaivinti sertifikuotą alyvuogių auginimą Salento regione, o ši sritis, gerbiant regiono istoriją, vertybes ir teritoriją, manoma, kad ateityje bus plėtojama ir į ją bus laipsniškai integruojamos tradicinės veislės, kurios pasirodys esančios tolerantiškos ir atsparios *Xylella*.

Visa tai pavyko įgyvendinti nekeičiant istorinės ir geografinės atitinkamos vietovės tradicijos: Salentas, o ypač SKVN „Terra d'Otranto“, visada laikytas ta gamybos vietove, kurioje gaminamas specifinis ypač grynas alyvuogių aliejus ir, svarbiausia, kurioje gyvuoja sektorius, vienijantis tuos pačius agropramoninius gebėjimus ir ryšį su žeme turinčius augintojus, perdirbėjus ir išpilstytojus.

Ypač gryno alyvuogių aliejaus kokybei genotipas turi tik dalinę įtaką, nes ji labai priklauso nuo sąveikos su aplinka ir vietos ūkininkų gamybos sąnaudų tiek gamybos, tiek perdirbimo etapuose.

Bendras gamtinių veiksnių – specifinių dirvožemio ir klimato sąlygų – bei žmogiškųjų veiksnių – praktinės patirties, ūkininkavimo praktikos ir technologijų, pritaikytų prie teritorijos ypatumų, – poveikis lemia tai, kad produktas pasižymi specifinėmis cheminėmis, juslinėmis ir su rinkodara susijusiomis savybėmis, kurios nekinta ir yra lengvai atpažįstamos bei palyginamos su produkto specifikacijoje aprašytomis savybėmis.

Mokslinėje literatūroje plačiai įrodyta, kad aplinkos sąlygos gali daryti įtaką rūgščių sudėčiai ir daugeliui junginių, esančių nemuilinamoje riebalų frakcijoje, o pirmiausia polifenolių ir lakiųjų junginių, kurių kiekį labai veikia vidutinė temperatūra ir krituliai, koncentracijai.

Vadinasi, atsiradus keturioms naujoms veislėms, pagrindinės SKVN „Terra d'Otranto“ žymimo produkto savybės, kurios buvo pripažintos iš pradžių, dėl geografinių, gamtinių ir žmogiškųjų veiksnių išlieka nepakitusios. Šiomis veislėmis papildomos ankstesnių veislių savybės ir užtikrinamos aukštesnės norimų parametrų vertės, itin naudingos norint toliau kokybiniu požiūriu tobulinti gaminamą ypač gryną aliejų, nustatant konkrečias technines, agronomines ir kokybines paties produkto sąlygas, be kita ko, atsižvelgiant į didesnį poreikį siekti aplinką tausojančios gamybos.

Patvirtinant tai, kad dirvožemio ir klimato sąlygų sukeliamas aplinkos spaudimas genetiniam komponentui lemia augalų fenotipo raišką, per pastarąjį dešimtmetį nustatyta, kad:

— jusliniu požiūriu šių keturių veislių vynuogių savybės labai panašios į tradicinių veislių, iš kurių gaminami labai harmoningi ir kompleksiški aliejai;

— SKVN „Terra d'Otranto“ vietovės dirvožemio ir klimato sąlygos daro didelį poveikį pagaminto aliejaus cheminėms ir juslinėms savybėms;

— šios 4 veislės labai gerai prisitaiko prie skurdesnių dirvožemių, sudarančių didžiąją dalį Salento, t. y. negilių ir nederlingų šlaitų dirvožemių;

— šios 4 veislės yra labai atsparios sausrai, o „Leccino“ ir „Lecciana“ taip pat tinka sausringoms auginimo sąlygoms;

— oleino rūgšties kiekis aliejuje, gautame iš šių 4 naujų veislių, yra panašus į gaunamą iš veislių „Cellina di Nardò“ ir „Ogliarola salentina“ alyvuogių;

— kad būtų išgaunamas aukščiausios kokybės aliejus, visų 4 veislių alyvuogių derliaus nuėmimo laikas atitinka produkto specifikaciją.“

Pakeitimas turi įtakos bendrajam dokumentui.

BENDRASIS DOKUMENTAS

„Terra d'Otranto“

ES Nr.: PDO-IT-1519-AM01 – 17.7.2025.

SKVN (X) SGN ( )

1. **(SKVN arba SGN) pavadinimas (-ai)**

„Terra d'Otranto“

2. **Valstybė narė arba trečioji šalis**

Italija

3. **Žemės ūkio produkto arba maisto produkto aprašymas**

3.1. *Kombinuotosios nomenklatūros kodas*

• 15 – GYVULINIAI, AUGALINIAI ARBA MIKROORGANIZMŲ RIEBALAI IR ALIEJUS BEI JŲ SKILIMO PRODUKTAI; PARUOŠTI VALGOMIEJI RIEBALAI; GYVŪNINIS ARBA AUGALINIS VAŠKAS

3.2. *Produkto, kurio pavadinimas nurodytas 1 punkte, aprašymas*

Vartoti išleistas ypač grynas alyvuogių aliejus, žymimas saugoma kilmės vietos nuoroda „Terra d'Otranto“, turi pasižymėti šiomis savybėmis:

— Juslinių savybių vertinimas:

Spalva: žalia arba geltona su vos matomais žaliais atspalviais.

Vaisiškumas: mediana ≥ 1.

Aštrumas: mediana ≥ 1.

Kartumas: mediana ≥ 1.

Be to, priklausomai nuo derliaus nuėmimo laiko ir veislių paplitimo, vaisiškumą paįvairina alyvmedžių lapų, tik ką nupjautos žolės, dygiųjų artišokų, tikrųjų artišokų, paprastųjų trūkažolių, pomidorų ir miško uogų aromatai.

— Cheminių savybių vertinimas

Didžiausias bendrasis rūgštingumas ne didesnis kaip 0,35 g oleino rūgšties 100 g aliejaus.

Peroksidų skaičius: < = 12 meq O_2.

3.3. *Pašarai (taikoma tik gyvūniniams produktams) ir žaliavos (taikoma tik perdirbtiems produktams)*

Saugoma kilmės vietos nuoroda „Terra d'Otranto“ gali būti žymimas tik ypač grynas aliejus, gautas iš šių alyvmedžių giraitėse sodinamų alyvuogių veislių, naudojamų atskirai arba kartu su kitomis veislėmis: „Cellina di Nardò“, „Ogliarola“ (vietinių vadinama „Ogliarola Leccese“ arba „salentina“), „Leccino“, „FS17“ (žinoma kaip „Favolosa“), „Lecciana“ ir „Leccio del Corno“ (bent 60 proc.).

Gali būti naudojamos ir kitų giraitėje auginamų veislių vynuogės, jei jų kiekis neviršija 40 proc.

3.4. *Specialūs gamybos veiksmai, atliktini nustatytoje geografinėje vietovėje*

Alyvmedžiai turi būti auginami ir ypač grynas alyvuogių aliejus „Terra d'Otranto“ spaudžiamas ir gaminamas tik 4 punkte nurodytoje gamybos vietovėje.

3.5. *Specialios produkto registruotu pavadinimu pjaustymo, trynimo, išpilstymo ir kt. taisyklės*

Ypač grynas alyvuogių aliejus su SKVN „Terra d'Otranto“ turi būti išleidžiamas vartoti stiklinėje, keraminėje, plieninėje, aliumininėje, skardinėje taroje arba kompozicinėje taroje „maišelis dėžėje“, kurios talpa neviršija 3 litrų.

Kiekvienu atveju naudojama tara turi apsaugoti aliejų nuo ultravioletinių spindulių.

Ypač grynas alyvuogių aliejus „Terra d'Otranto“ turi būti išpilstomas geografinėje gamybos vietovėje, siekiant užtikrinti, kad produkto kilmė būtų kontroliuojama ir kad produktas nebūtų vežamas dideliais kiekiais už šios vietovės ribų, nes dėl to aliejus gali suprastėti ir prarasti 3.2 punkte aprašytas specifines savybes, visų pirma savitą dygiųjų artišokų, tikrųjų artišokų, paprastųjų trūkažolių aromatą. Kadangi aliejuje yra nemažai polinesočiųjų riebalų rūgščių, jis gali netekti juslinių savybių ir išskirtinumo, jei perkeliant, perpumpuojant, gabenant ir iškraunant (tokios operacijos yra dažnesnės, jei į butelius išpilstoma ne gamybos vietovėje) jis turi sąlytį su ore esančiu deguonimi.

3.6. *Specialios produkto registruotu pavadinimu ženklinimo taisyklės*

Prie saugomos kilmės vietos nuorodos „Terra d'Otranto“ draudžiama pridėti bet kokį šioje produkto specifikacijoje aiškiai nenurodytą apibūdinimą, įskaitant būdvardžius „rafinuotas“, „išskirtinis“, „rinktinis“, „aukščiausios rūšies“.

Tinkamai nurodyti gamintojų vardus, įmonių pavadinimus ir privačius prekės ženklus leidžiama, jei jie nėra giriamojo pobūdžio ir neklaidina vartotojo.

Kitos geografinės komunų ir rajonų, iš kurių gaunamos alyvuogės, nuorodos turi būti pateikiamos ne didesniu šriftu nei tas, kuriuo užrašyta saugoma kilmės vietos nuoroda „Terra d'Otranto".

Etiketėje saugomos kilmės vietos nuorodos pavadinimas „Terra d'Otranto" turi būti nurodytas įskaitomu ir nenutrinamu šriftu, kurio spalva stipriai skiriasi nuo etiketės spalvos, kad jį būtų galima aiškiai atskirti nuo kitos etiketėje pateiktos informacijos. Be to, nuorodos pavadinimas turi atitikti galiojančiuose teisės aktuose nustatytas ženklinimo taisykles.

Etiketėje turi būti nurodyti derliaus metai.

4. **Glaustas geografinės vietovės apibūdinimas**

Alyvuogių, naudojamų ypač grynam alyvuogių aliejui su SKVN „Terra d'Otranto" gaminti, auginimo vietovė apima alyvmedžiais apsodintus plotus, kuriuose išgaunami šioje specifikacijoje numatytomis kokybinėmis savybėmis pasižymintys produktai. Šia vietovę sudaro visa Lečės provincija; Taranto provincija, išskyrus šias komunas: Ginosa, Laterza, Castellaneta, Palagianello, Palagiano, Mottola, Massafra, Crispiano, Statte, Taranto (dalis, žemės registre pažymėta raide A); šios Brindizio provincijos komunos: Brindisi, Cellino S. Marco, Erchie, Francavilla Fontana, Latiano, Mesagne, Oria, Sandonaci, San Pancrazio Salentino, San Pietro Vernotico, Torchiarolo, Torre S. Susanna.

Minėta geografinė vietovė driekiasi lanku tarp Jonijos ir Adrijos jūrų – nuo Taranto provincijos Murdžės plynaukštės ir nuo toliausių Brindizio provincijos Pietryčių Murdžės šlaitų, per Lečės lygumą, iki Serės kalvų, kur susijungia Jonijos ir Adrijos jūros.

5. **Ryšys su geografine vietove**

Produkto savybes lemia specifinės dirvožemio ir klimato sąlygos: aplinkos veiksniai ir specifinės šios vietovės veislės aliejui „Terra d'Otranto" suteikia išskirtinių savybių.

Nors ir dideli, žemės plotai didžiąja dalimi yra homogeniški; jie susidarę iš kreidos periodo klinčių, ant kurių slūgso terciaro klinčių sluoksniai su klintinėmis, smėlingomis ir molingomis plioceno ir pleistoceno nuosėdomis. Tai rudžemiai arba raudonžemiai, dažnai išsidėstę vienas kitą keičiančiais sluoksniais ant klintinių uolienų.

Vietovės reljefui būdingi platūs lygumų plotai, apsupti ir suskaidyti žemų banguojančių kalvų. Teritorijoje nėra paviršinių vandentakių, tačiau po žeme plyti didelis vandentakių tinklas, kuris lemia karstinį viso regiono pobūdį. Dėl pajūrio ir mažo aukščio virš jūros lygio čia vyrauja švelnus ir šiltas klimatas.

Iš pradžių šios vietovės alyvmedžių auginimo paveldą sudarė vietinės veislės „Cellina di Nardò" ir „Ogliarola leccese", kurios ilgus dešimtmečius užėmė pagrindinę vietą alyvuogių aliejaus gamyboje.

Augalų sveikatos būklę Salento regione sutrikdė išplitusi *Xylella fastidiosa* porūšio *Pauca* bakterija, kuri labiausiai paveikė dvi tradicines čia auginamas veisles („Cellina di Nardò" ir „Ogliarola salentina"). Po ūkininkams itin sudėtingo laikotarpio sektorius ėmė ieškoti sprendimo būdų pačiame regione.

Metų metus ūkininkai siekė atnaujinti produkto specifikacijoje nurodytas kokybines nuorodas, todėl šiandieninė gamyba alyvuogių ir alyvuogių aliejaus sektoriuje tęsiama iš pradžių pasitelkus dvi, o dabar – keturias gerai tam tikrus ligų sukėlėjus toleruojančias ir atsparias veisles („Leccino", „FS17", „Lecciana" ir „Leccio del Corno"), kurios užtikrina geresnę kokybę ir derlingumą, o kartu daro SKVN aliejų tvaresnį aplinkai.

Tai įrodo, kad SKVN „Terra d'Otranto" žymimo aliejaus konsorciumo ūkininkai noriai ir įžvalgiai ieškojo sprendimų, galinčių atgaivinti sertifikuotą alyvuogių auginimą Salento regione, o ši sritis, gerbiant regiono istoriją, vertybes ir teritoriją, manoma, kad ateityje bus plėtojama ir į ją bus laipsniškai integruojamos tradicinės veislės, kurios pasirodys esančios tolerantiškos ir atsparios *Xylella*.

Visa tai pavyko įgyvendinti nekeičiant istorinės ir geografinės atitinkamos vietovės tradicijos: Salentas, o ypač SKVN „Terra d'Otranto“, visada laikytas ta gamybos vietove, kurioje gaminamas specifinis ypač grynas alyvuogių aliejus ir, svarbiausia, kurioje gyvuoja sektorius, vienijantis tuos pačius agropramoninius gebėjimus ir ryšį su žeme turinčius augintojus, perdirbėjus ir išpilstytojus.

Ypač gryno alyvuogių aliejaus kokybei genotipas turi tik dalinę įtaką, nes ji labai priklauso nuo sąveikos su aplinka ir vietos ūkininkų gamybos sąnaudų tiek gamybos, tiek perdirbimo etapuose.

Bendras gamtinių veiksnių – specifinių dirvožemio ir klimato sąlygų – bei žmogiškųjų veiksnių – praktinės patirties, ūkininkavimo praktikos ir technologijų, pritaikytų prie teritorijos ypatumų, – poveikis lemia tai, kad produktas pasižymi specifinėmis cheminėmis, juslinėmis ir su rinkodara susijusiomis savybėmis, kurios nekinta ir yra lengvai atpažįstamos bei palyginamos su produkto specifikacijoje aprašytomis savybėmis.

Mokslinėje literatūroje plačiai įrodyta, kad aplinkos sąlygos gali daryti įtaką rūgščių sudėčiai ir daugeliui junginių, esančių nemuilinamoje riebalų frakcijoje, o pirmiausia polifenolių ir lakiųjų junginių, kurių kiekį labai veikia vidutinė temperatūra ir krituliai, koncentracijai.

Vadinasi, atsiradus keturioms naujoms veislėms, pagrindinės SKVN „Terra d'Otranto“ žymimo produkto savybės, kurios buvo pripažintos iš pradžių, dėl geografinių, gamtinių ir žmogiškųjų veiksnių išlieka nepakitusios. Šiomis veislėmis papildomos ankstesnių veislių savybės ir užtikrinamos aukštesnės norimų parametrų vertės, itin naudingos norint toliau kokybiniu požiūriu tobulinti gaminamą ypač gryną aliejų, nustatant konkrečias technines, agronomines ir kokybines paties produkto sąlygas, be kita ko, atsižvelgiant į didesnį poreikį siekti aplinką tausojančios gamybos.

Patvirtinant tai, kad dirvožemio ir klimato sąlygų sukeliamas aplinkos spaudimas genetiniam komponentui lemia augalų fenotipo raišką, per pastarąjį dešimtmetį nustatyta, kad:

— jusliniu požiūriu šių keturių veislių vynuogių savybės labai panašios į tradicinių veislių, iš kurių gaminami labai harmoningi ir kompleksiški aliejai;

— SKVN „Terra d'Otranto“ vietovės dirvožemio ir klimato sąlygos daro didelį poveikį pagaminto aliejaus cheminėms ir juslinėms savybėms;

— šios 4 veislės labai gerai prisitaiko prie skurdesnių dirvožemių, sudarančių didžiąją dalį Salento, t. y. negilių ir nederlingų šlaitų dirvožemių;

— šios 4 veislės yra labai atsparios sausrai, o „Leccino“ ir „Lecciana“ taip pat tinka sausringoms auginimo sąlygoms;

— oleino rūgšties kiekis aliejuje, gautame iš šių 4 naujų veislių, yra panašus į gaunamą iš veislių „Cellina di Nardò“ ir „Ogliarola salentina“ alyvuogių;

— kad būtų išgaunamas aukščiausios kokybės aliejus, visų 4 veislių alyvuogių derliaus nuėmimo laikas atitinka produkto specifikaciją.

Nuoroda į paskelbtą produkto specifikaciją

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