C/2025/5427

8.10.2025.

Paziņojums par apstiprinātu standarta grozījumu ar ģeogrāfiskās izcelsmes norādi apzīmēta produkta specifikācijā: publicēšana saskaņā ar Komisijas Deleģētās regulas (ES) 2025/27 5. panta 4. punktu ([1])

(C/2025/5427)

STANDARTA GROZĪJUMA APSTIPRINĀŠANAS PAZIŅOJUMS

(Regulas (ES) 2024/1143 24. pants)

“Terra d'Otranto”

ES Nr.: PDO-IT-1519-AM01 – 17.7.2025.

1. **Produkta nosaukums**

“Terra d'Otranto”

2. **Ģeogrāfiskās izcelsmes norādes veids**

☒ Aizsargāts cilmes vietas nosaukums (ACVN)

☐ Aizsargāta ģeogrāfiskās izcelsmes norāde (AĢIN)

☐ Ģeogrāfiskās izcelsmes norāde (ĢIN)

3. **Nozare**

☒ lauksaimniecības produkti

☐ vīni

☐ stiprie alkoholiskie dzērieni

4. **Dalībvalsts, pie kuras pieder ģeogrāfiskais apgabals**

Itālija

5. **Dalībvalsts iestāde, kas paziņo standarta grozījumu**

MASAF [Lauksaimniecības, pārtikas suverenitātes un mežsaimniecības ministrija]

6. **Kvalificēšana par standarta grozījumu**

Grozījumi atbilst standarta grozījuma definīcijai, jo tie neietver nosaukuma vai tā lietojuma maiņu, nerada risku, ka saikne vairs nebūs spēkā, un nerada papildu ierobežojumus produkta tirdzniecībai.

7. **Apstiprinātā grozījuma (grozījumu) apraksts**

1. *Produkta apraksta grozījums produkta specifikācijas 7. punktā un vienotā dokumenta 3.2. punktā*

— “Terra d’Otranto” apraksts ir pielāgots, lai tas atbilstu jaunajiem ES tiesību aktiem par eļļu un četru jaunu šķirņu ieviešanu.

— Linolskābes, linolēnskābes, oleīnskābes un kampesterīna skābes vērtības ir svītrotas kā obligāti parametri.

— Maksimālais skābums, kas izteikts kā oleīnskābe, ir samazināts no 0,8 g uz 100 g eļļas līdz 0,35 g uz 100 g eļļas,

([1]) Komisijas Deleģētā regula (ES) 2025/27 (2024. gada 30. oktobris), ar ko Eiropas Parlamenta un Padomes Regulu (ES) 2024/1143 papildina ar noteikumiem par ģeogrāfiskās izcelsmes norāžu, garantētu tradicionālo īpatnību produktu un fakultatīvo kvalitātes apzīmējumu reģistrāciju un aizsardzību un atceļ Deleģēto regulu (ES) Nr. 664/2014 (OV L, 2025/27, 15.1.2025., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Jaunā redakcija:

7. pants

Patēriņa raksturojums

Patēriņam nodotajai ar aizsargāto cilmes vietas nosaukumu "Terra d'Otranto" apzīmētajai neapstrādātai augstākā labuma olīveļļai jāpiemīt šādām īpašībām:

— Organoleptiskā vērtēšana:

krāsa: zaļa vai dzeltena ar viegli zaļiem lāsojumiem.

Augļainums: mediāna ≥ 1.

Sīvums: mediāna ≥ 1.

Rūgtenums: mediāna ≥ 1.

Turklāt atkarībā no ražas novākšanas laika un šķirņu izplatības augļainumu papildina olīvu lapu, svaigi pļautas zāles, lapu artišoka, artišoka, cigoriņu, tomātu un meža augļu nianses.

— Ķīmiskais novērtējums

Kopējais maksimālais skābums pēc masas nepārsniedz 0,35 g oleīnskābes uz 100 g eļļas.

Peroksīda skaitlis: < = 12 mekv. O2.

Šis grozījums ietekmē vienoto dokumentu.

2. *Šis grozījums attiecas uz produkta specifikācijas 2. punktu un vienotā dokumenta 3.3. punktu par jaunu šķirņu ieviešanu.*

Ir ieviestas četras jaunas šķirnes ("Leccino", "FS17", "Lecciana" un "Leccio del Corno"), kurām, pamatojoties uz Augu veselības novērošanas centra lēmumiem, kas pieņemti saskaņā ar Eiropas Komisijas 2015. gada 18. maija Īstenošanas lēmuma (ES) 2015/789 5. panta 2. punktu, ir atļauts būt ar rezistenci/toleranci pret *Xylella fastidiosa*.

Jaunā redakcija:

"2. pants

Olīvu šķirnes

Aizsargāto cilmes vietas nosaukumu "Terra d'Otranto" drīkst izmantot tikai neapstrādātai augstākā labuma eļļai, kas iegūta no šādām olīvu šķirnēm, kuras stādītas olīvu audzēs vai nu atsevišķi, vai kopā: "Cellina di Nardò", "Ogliarola" (vietējais nosaukums — "Ogliarola leccese" jeb "salentina"), "Leccino", "FS17" (pazīstama kā "Favolosa"), "Lecciana" un "Leccio del Corno" – vismaz 60 %.

Drīkst izmantot arī citu audzē sastopamo šķirņu olīvas, ja to apmērs nepārsniedz 40 %."

Šis grozījums ietekmē vienoto dokumentu.

3. *Šis grozījums attiecas uz produkta specifikācijas punktu par izcelsmes apliecinājumu.*

Pievienots īpašs pants par izcelsmes apliecinājumu, kas nebija iekļauts produkta specifikācijā, lai to saskaņotu ar Kopienas regulas noteikumiem.

Ir ieviests šāds pants:

“4. pants

Izcelsmes apliecinājums

Katru ražošanas procesa posmu uzrauga, reģistrējot visas izejvielas un gatavo produkciju. Produkta izsekojamību nodrošina, reģistrējot olīvu audzētājus (lauku saimniecības), spiedējus, iepakotājus un starpniekus īpašos kontroles iestādes pārvaldītos reģistros. Visas attiecīgajos reģistros iekļautās fiziskās un juridiskās personas kontroles iestāde pārbauda saskaņā ar produkta specifikācijas noteikumiem un attiecīgo kontroles plānu.”

Šis grozījums vienoto dokumentu neietekmē.

4. *Šis grozījums attiecas uz produkta specifikācijas 5. punktu par ražošanas metodi un it īpaši uz audzēšanas īpašībām.*

— Ir ieviesta olīvu audzēšanas zemesgabalu definīcija un noteikts minimālais olīvu audzes lielums.

— Maksimālā produkcija no hektāra ir palielināta no 12 000 kg no hektāra līdz 15 000 kg no hektāra.

— Pirms maksimālās olīvu ražas novākšanas attiecīgajās platībās, kas paredzētas “Terra d’Otranto” ražošanai, kontroles iestāde veiks aplēsi.

Jaunā redakcija:

“5. pants

Olīvkoku kultūras raksturīgās īpašības

1) Šajā produkta specifikācijā:

— Olīvu audzēšanas zemesgabals sastāv no viena vai vairākiem blakusesošiem olīvu kadastrālajiem zemesgabaliem.

— Olīvkoku audze sastāv no viena vai vairākiem zemesgabaliem.

2) 1. pantā minētās neapstrādātas augstākā labuma olīveļļas ražošanai paredzēto olīvkoku audžu vides un audzēšanas apstākļi ir tādi, kas nodrošina olīvām un no tām iegūtajai eļļai specifiskās kvalitātes īpašības.

Augi jāapgriež vismaz reizi gadā. Pļaušanu, seklo aršanu un ecēšanu veic vismaz divas reizes gadā.

Augiem jābūt vienmērīgi izvietotiem visā olīvkoku audzēšanas zemesgabalā.

Olīvkoku audzes platībai jābūt vismaz 1 hektāram.

Augiem nedrīkst būt būtiski bojājumi augu slimību dēļ, kas samazina to ražību par vairāk nekā 30 %, izņemot augus, kuri ir apzāģēti un uzpotēti ar šķirnēm, kas atļautas saskaņā ar šo specifikāciju.

3) Olīvas, kas paredzētas 1. pantā minētās neapstrādātas augstākā labuma olīveļļas ar aizsargātu cilmes vietas nosaukumu ražošanai, jānovāc līdz katra gada 15. novembrim.

4) 1. pantā minētās neapstrādātās augstākā labuma olīveļļas ar aizsargātu cilmes vietas nosaukumu ražošanai paredzēto olīvkoku audzēšanas zemesgabalu maksimālā olīvu produkcija nedrīkst pārsniegt 15 000 kg no hektāra.

5) Pirms ražas novākšanas kontroles iestāde novērtē maksimālo olīvu produkciju zemesgabalos, kas paredzēti neapstrādātas augstākā labuma olīveļļas ar cilmes vietas nosaukumu ražošanai attiecīgajā eļļas audzēšanas sezonā, ar pielaidi 15 %.

Maksimālās produkcijas aprēķinu veic, vienojoties ar olīvu audzētāju, saskaņā ar kontroles plānā noteiktajiem termiņiem un procedūrām.

No augļiem iegūtās eļļas iznākums nedrīkst pārsniegt 20 %.”

Šis grozījums vienoto dokumentu neietekmē.

5. *Šis grozījums attiecas uz produkta specifikācijas 6. punktu par ražošanas metodi un it īpaši uz eļļas spiešanas metodēm.*

— Laiks, kurā jānotiek eļļas ekstrakcijai, ir samazināts no 48 līdz 24 stundām.

— Ir noteikts katras spiešanas partijas minimālais daudzums.

6. panta 4. un 6. punkts (punkti, uz kuriem attiecas grozījumi) ir šādi:

4) Eļļa jāizspiež 24 stundu laikā pēc olīvu novākšanas.

6) Katras izspiežamo olīvu partijas minimālais daudzums, kas piemērots ACVN, nedrīkst būt mazāks par 15 centneriem, lai iegūto eļļu varētu reģistrēt kā “potenciālo ACVN”.

Šis grozījums vienoto dokumentu neietekmē.

6. *Šis grozījums attiecas uz produkta specifikācijas 8. punktu un vienotā dokumenta 3.5. punktu par iepakojumu.*

— Ir paplašināts produktu iepakošanai atļauto trauku klāsts.

Jaunā redakcija:

Neapstrādāta augstākā labuma olīveļļa “Terra d'Otranto” ir jānodod patēriņam traukos, kas izgatavoti no stikla, keramikas, tērauda, alumīnija, skārda vai kompozītmateriāla “bag-in-box” traukos ar tilpumu, kas nepārsniedz 3 litrus.

Izmantotajiem traukiem jebkurā gadījumā ir jāaizsargā eļļa pret ultravioletajiem stariem.

Šis grozījums ietekmē vienoto dokumentu.

7. *Šis grozījums attiecas uz produkta specifikācijas 8. punktu un vienotā dokumenta 3.6. punktu.*

Ir pārstrādāts pants par marķēšanu un svītrots punkts, kas reglamentē saimniecību, īpašumu un fermu nosaukumu un to atrašanās vietas norādīšanu marķējumā, jo šis noteikums gadu gaitā ir radījis dažādas interpretācijas problēmas.

8. pants par marķēšanu ir šāds:

“Aizsargātajam cilmes vietas nosaukumam “Terra d'Otranto” nedrīkst pievienot nekādus aprakstošus vārdus, kas nav skaidri paredzēti šajā produkta specifikācijā, tai skaitā apzīmētājus “izsmalcināta”, “izlases”, “izraudzīta” vai “izcila”.

Drīkst norādīt patiesībai atbilstošus vārdus un uzvārdus, uzņēmumu nosaukumus un zīmolus, ja tiem nav slavinoša nolūka un tie nevar maldināt patērētāju.

Citu ģeogrāfisko norāžu, kas attiecas uz pašvaldībām un vietām, no kurām iegūtas olīvas, lietojumam jābūt norādītam ar citu rakstzīmju veidu, kura izmērs nepārsniedz to, kas izmantots aizsargātajam cilmes vietas nosaukumam “Terra d'Otranto”.

Aizsargātajam cilmes vietas nosaukumam “Terra d'Otranto” marķējumā ir jābūt atveidotam ar skaidri salasāmu, neizdzēšamu fontu tādā krāsā, kas labi izceļas uz marķējuma fona, un tā, lai ACVN skaidri atšķirtos no pārējās marķējumā sniegtās informācijas. Nosaukumam izmantotajām etiķetēm jāatbilst arī marķēšanas noteikumiem, kas paredzēti spēkā esošajos tiesību aktos.

Uz etiķetes jābūt norādītam ražas novākšanas gadam.”

Šis grozījums ietekmē vienoto dokumentu.

8. *Šis grozījums attiecas uz produkta specifikācijas 9. punktu un vienotā dokumenta 5. punktu par saikni*

— Saikne ir pārstrādāta, lai to saskaņotu ar četru šķirņu ieviešanu un jauno situāciju, kas ACVN "Terra d'Otranto" ražošanas apgabalā radusies *Xylella fastidiosa* dēļ.

Teksts par saikni ir šāds:

"Produkta īpašības ir veidojušās savdabīgu augsnes īpašību un klimatisko apstākļu ietekmē — vides faktori un šā apgabala specifiskās šķirnes nosaka to, ka olīveļļai "Terra d'Otranto" ir atšķirīgas īpašības.

Zemes, lai arī plašas, pārsvarā ir viendabīgas; tās veidojušās no krīta perioda kaļķakmens, uz kura nogulsnējušies terciārā perioda kaļķakmens slāņi ar kaļķakmens, smilšainiem un mālainiem pliocēna un pleistocēna nogulumiem; tās ir brūnās vai sarkanās augsnes, kas nereti sastopamas pamīšus izvietotos slāņos virs kaļķakmens iežiem.

Reljefa ziņā šim apgabalam ir raksturīgi plaši līdzenumi, ko norobežo un pārtrauc zemi, viļņoti pakalni. Apgabalā trūkst virszemes ūdensteču, taču tajā ir ievērojams pazemes ūdensteču tīkls, kas visam reģionam piešķir izteiktu karsta norišu raksturu. Piekrastes tuvuma un zemā reljefa dēļ apgabalā valda maigs un silts klimats.

Šī apvidus olīvkoku audzēšanas tradīcijas sākotnēji raksturoja vietējo "Cellina di Nardò" un "Ogliarola leccese" šķirņu pārsvars, kas gadu desmitiem noteica olīveļļas ražošanu.

Augu veselības stāvoklis Salento apgabalā mainījās līdz ar *Xylella fastidiosa* pasugas *Pauca* baktērijas izplatīšanos, kas īpaši skāra divas tradicionālās šķirnes ("Cellina di Nardò" un "Ogliarola salentina"). Pēc operatoriem ļoti sarežģīta laika nozare sāka meklēt risinājumus pašā apgabalā.

Jau gadiem ilgi operatori ir centušies atjaunināt ar ACVN "Terra d'Otranto" apzīmētā produkta specifikāciju, kas šobrīd ir ļāvusi turpināt ražošanu olīvu un olīveļļas nozarē, izmantojot sākotnēji divas, bet tagad četras tolerantas/noturīgas šķirnes – "Leccino", "FS17", "Lecciana" un "Leccio del Corno", kas nodrošina augstāku kvalitāti un ražu, vienlaikus padarot ar ACVN apzīmēto eļļu vidiski ilgtspējīgāku.

Tas apliecina ar ACVN "Terra d'Otranto" apzīmētās olīveļļas konsorcija operatoru vēlmi un tālredzību meklēt risinājumus sertificētas olīvkoku audzēšanas atjaunošanai Salento, vienlaikus respektējot reģiona vēsturi, vērtības un teritoriju, un raugoties nākotnē ar cerībām par turpmāku attīstību, kas nenovēršami nozīmēs tradicionālo šķirņu pakāpenisku integrāciju ar šķirnēm, kas pierādījušas savu izturību/toleranci pret *Xylella*.

Un tas viss ir bijis iespējams bez izmaiņām attiecīgā apgabala vēsturiskajā sistēmā un ģeogrāfiskajās tradīcijās: Salento, un it īpaši ACVN "Terra d'Otranto", vienmēr ir bijis ražošanas apgabals, kam raksturīga noteikta neapstrādāta augstākā labuma olīveļļa un, vēl jo vairāk, nozare, kurā darbojas ražotāji, pārstrādātāji un pudeļu iepildītāji ar vienādu agrorūpniecisko jaudu un tādu pašu saikni ar zemi.

Neapstrādātas augstākā labuma olīveļļas kvalitāti tikai daļēji ietekmē genotips, jo to būtiski ietekmē mijiedarbība ar vidi un vietējo operatoru resursi gan ražošanas, gan pārstrādes posmā.

Dabas faktoru, proti, specifisku augsnes un klimatisko apstākļu, un cilvēkfaktoru, proti, zinātības, lauksaimniecības prakses un teritorijas īpatnībām pielāgotas tehnoloģijas, kopējā iedarbība nodrošina produktu ar noteiktām ķīmiskām, sensorām un ar tirdzniecību saistītām īpašībām, kas ir vienveidīgas, viegli identificējamas un atbilst produkta specifikācijā aprakstītajām.

Zinātniskajā literatūrā ir plaši pierādīts, ka vides apstākļi var ietekmēt skābju sastāvu un daudzus nepārziepjojamās frakcijas savienojumus, it īpaši polifenolu un gaistošo savienojumu saturu, uz ko būtisku ietekmi atstāj vidējā temperatūra un nokrišņi.

Tas nozīmē, ka četru jauno šķirņu ieviešana nemainīs ar ACVN "Terra d'Otranto" apzīmētā produkta pamatīpašības, kas paliek tādas pašas kā sākotnēji atzītās un nemainās ģeogrāfisko, dabas un cilvēkfaktoru ietekmē; šīs šķirnes papildina iepriekšējās un ļauj izteikt vērtības, kas ir īpaši nozīmīgas un ļoti noderīgas turpmākai ražotās neapstrādātas augstākā labuma olīveļļas kvalitatīvai attīstībai, nosakot īpašus tehniskus, agronomiskus un kvalitatīvus nosacījumus pašam produktam, tai skaitā ņemot vērā pieaugošo vajadzību nodrošināt videi ilgtspējīgu ražošanu.

Apstiprinot, ka augsnes un klimatisko apstākļu radītais vides spiediens uz ģenētisko komponentu nosaka augu fenotipisko izpausmi, pēdējā desmitgadē ir konstatēts, ka:

— no organoleptiskā viedokļa četrām šķirnēm piemīt īpašības, kas ir ļoti līdzīgas tradicionālo šķirņu īpašībām, un no tām iegūst ļoti harmoniskas un sarežģītas eļļas,

— ar ACVN "Terra d'Otranto" apzīmētā apgabala augsnes un klimatiskie apstākļi būtiski ietekmē iegūto eļļu ķīmiskās un organoleptiskās īpašības,

— četrām šķirnēm ir augsta pielāgošanās spēja marginālajām augsnēm, kas veido lielu daļu Salento, proti, seklām, skeletainām augsnēm ar zemu auglību,

— četras šķirnes ir labi izturīgas pret sausumu, it īpaši "Leccino" un "Lecciana" ir piemērotas arī sausiem audzēšanas apstākļiem,

— oleīnskābes saturs eļļās, kas iegūtas no četrām jaunajām šķirnēm, ir līdzīgs saturam, kas iegūts no "Cellina di Nardò" un "Ogliarola salentina",

— visu četru šķirņu olīvu novākšanas laiks atbilst produkta specifikācijai, lai iegūtu visaugstākās kvalitātes eļļu."

Šis grozījums ietekmē vienoto dokumentu.

VIENOTAIS DOKUMENTS

Terra d'Otranto

ES Nr.: PDO-IT-1519-AM01 – 17.7.2025.

ACVN (X) AĢIN ( )

1. **Nosaukums vai nosaukumi (ACVN vai AĢIN)**

"Terra d'Otranto"

2. **Dalībvalsts vai trešā valsts**

Itālija

3. **Lauksaimniecības produkta vai pārtikas produkta apraksts**

3.1. *Kombinētās nomenklatūras kods*

• 15 – DZĪVNIEKU, AUGU VAI MIKROBU TAUKI UN EĻĻAS UN TO ŠĶELŠANĀS PRODUKTI; GATAVI PĀRTIKAS TAUKI; DZĪVNIEKU VAI AUGU VASKI

3.2. *Apraksts par produktu, uz kuru attiecas 1. punktā minētais nosaukums*

Patēriņam nodotajai ar aizsargāto cilmes vietas nosaukumu "Terra d'Otranto" apzīmētajai neapstrādātai augstākā labuma olīveļļai jāpiemīt šādām īpašībām:

— Organoleptiskais novērtējums:

Krāsa: zaļa vai dzeltena ar viegli zaļiem lāsojumiem.

Augļainums: mediāna ≥ 1.

Sīvums: mediāna ≥ 1.

Rūgtenums: mediāna ≥ 1.

Turklāt atkarībā no ražas novākšanas laika un šķirņu izplatības augļainumu papildina olīvu lapu, svaigi pļautas zāles, lapu artišoka, artišoka, cigoriņu, tomātu un meža augļu nianses.

— Ķīmiskais novērtējums

Kopējais maksimālais skābums pēc masas nepārsniedz 0,35 g oleīnskābes uz 100 g eļļas.

Peroksīda skaitlis: < = 12 mekv. O2.

3.3. *Dzīvnieku barība (tikai dzīvnieku izcelsmes produktiem) un izejvielas (tikai pārstrādātiem produktiem)*

Aizsargāto cilmes vietas nosaukumu "Terra d'Otranto" drīkst izmantot tikai neapstrādātai augstākā labuma olīveļļai, kas iegūta no šādām olīvu šķirnēm, kuras stādītas olīvu audzēs vai nu atsevišķi, vai kopā: "Cellina di Nardò", "Ogliarola" (vietējais nosaukums – "Ogliarola leccese" jeb "salentina"), "Leccino", "FS17" (pazīstama kā "Favolosa"), "Lecciana" un "Leccio del Corno" – vismaz 60 %.

Drīkst izmantot arī citu audzē sastopamo šķirņu olīvas, ja to apmērs nepārsniedz 40 %.

3.4. *Konkrēti ražošanas posmi, kas jāveic noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā*

Neapstrādātās augstākā labuma olīveļļas "Terra d'Otranto" iegūšanai vajadzīgajām olīvu audzēšanas, ražošanas un olīvu spiešanas darbībām jānoris vienīgi 4. punktā noteiktajā ražošanas ģeogrāfiskajā apgabalā.

3.5. *Ar reģistrēto nosaukumu apzīmētā produkta griešanas, rīvēšanas, iepakošanas u. c. īpašie noteikumi*

Neapstrādāta augstākā labuma olīveļļa "Terra d'Otranto" ir jānodod patēriņam traukos, kas izgatavoti no stikla, keramikas, tērauda, alumīnija, skārda vai kompozītmateriāla "bag-in-box" traukos, kuru tilpums nepārsniedz 3 litrus.

Izmantotajiem traukiem jebkurā gadījumā ir jāaizsargā eļļa pret ultravioletajiem stariem.

Neapstrādātās augstākā labuma olīveļļas "Terra d'Otranto" fasēšanu jāveic ražošanas ģeogrāfiskajā apgabalā, lai labāk garantētu produkta izcelsmes kontroli, kā arī nepieļautu, ka vaļējā fasējumā esošas olīveļļas transportēšana ārpus ģeogrāfiskā apgabala izraisa oksidēšanos vai ka mazinās un zūd tai raksturīgās 3.2. punktā noteiktās īpašības, it sevišķi olīveļļai "Terra d'Otranto" tipiskās dadžu/artišoku/cigoriņu garšas nianses. Šai olīveļļai raksturīgs augsts polinepiesātināto taukskābju saturs, tāpēc gaisa skābekļa iedarbībā tā viegli zaudē tai piemītošās organoleptiskās īpašības un tipiskumu pārliešanas, sūknēšanas, transportēšanas un izkraušanas laikā – ja fasēšana notiktu ārpus ražošanas apgabala, tad šīs darbības būtu jāveic biežāk.

3.6. *Ar reģistrēto nosaukumu apzīmētā produkta marķēšanas īpašie noteikumi*

"Aizsargātajam cilmes vietas nosaukumam "Terra d'Otranto" nedrīkst pievienot nekādus aprakstošus vārdus, kas nav skaidri paredzēti šajā produkta specifikācijā, tai skaitā apzīmētājus "izsmalcināta", "izlases", "izraudzīta" vai "izcila".

Drīkst norādīt patiesībai atbilstošus vārdus un uzvārdus, uzņēmumu nosaukumus un zīmolus, ja tiem nav slavinoša nolūka un tie nevar maldināt patērētāju.

Citas ģeogrāfiskās izcelsmes norādes, kas attiecas uz pašvaldībām un rajoniem, no kuriem iegūtas olīvas, jānorāda ar citu fontu, kura izmērs nepārsniedz aizsargātajam cilmes vietas nosaukumam "Terra d'Otranto" izmantoto.

Aizsargātajam cilmes vietas nosaukumam "Terra d'Otranto" marķējumā ir jābūt atveidotam ar skaidri salasāmu, neizdzēšamu fontu tādā krāsā, kas labi izceļas uz marķējuma fona, un tā, lai ACVN skaidri atšķirtos no pārējās marķējumā sniegtās informācijas. Nosaukumam izmantotajām etiķetēm jāatbilst arī marķēšanas noteikumiem, kas paredzēti spēkā esošajos tiesību aktos.

Uz etiķetes jānorāda ražas novākšanas gads.

4. **Ģeogrāfiskā apgabala īsa definīcija**

Neapstrādātas augstākā labuma olīveļļas "Terra d'Otranto" ražošanai izmantoto olīvu ražošanas apgabals ietver teritorijas ar olīvkoku audzēm, kas spēj dot produktus ar šajā specifikācijā paredzētajām kvalitātes īpašībām, tai skaitā visu Lečes provinci, Taranto provinci, izņemot šādas pašvaldības: *Ginosa, Laterza, Castellaneta, Palagianello, Palagiano, Mottola, Massafra, Crispiano, Statte* un *Taranto* pašvaldības daļu, kas zemesgrāmatā atzīmēta ar burtu A, kā arī šādas Brindizi provinces pašvaldības: *Brindisi, Cellino S. Marco, Erchie, Francavilla Fontana, Latiano, Mesagne, Oria, Sandonaci, San Pancrazio Salentino, San Pietro Vernotico, Torchiarolo* un *Torre S. Susanna*.

Minētais ģeogrāfiskais apgabals plešas lokā starp Jonijas un Adrijas jūru, no *Murge* plakankalnes Taranto provincē un no vistālākajām *Murge di Sud-Est* nogāzēm Brindizi provincē caur Tavoliere di Lecce līdzenumiem *Serre* pakalnos Jonijas un Adrijas jūru sateces vietā.

5. **Saikne ar ģeogrāfisko apgabalu**

"Produkta īpašības ir veidojušās savdabīgu augsnes īpašību un klimatisko apstākļu ietekmē – vides faktori un šā apgabala specifiskās šķirnes nosaka to, ka olīveļļai "Terra d'Otranto" ir atšķirīgas īpašības.

Zemes, lai arī plašas, pārsvarā ir viendabīgas; tās veidojušās no krīta perioda kaļķakmens, uz kura nogulsnējušies terciārā perioda kaļķakmens slāņi ar kaļķakmens, smilšainiem un mālainiem pliocēna un pleistocēna nogulumiem; tās ir brūnās vai sarkanās augsnes, kas nereti sastopamas pamīšus izvietotos slāņos virs kaļķakmens iežiem.

Reljefa ziņā šim apgabalam ir raksturīgi plaši līdzenumi, ko norobežo un pārtrauc zemi, viļņoti pakalni. Apgabalā trūkst virszemes ūdensteču, taču tajā ir ievērojams pazemes ūdensteču tīkls, kas visam reģionam piešķir izteiktu karsta norišu raksturu. Piekrastes tuvuma un zemā reljefa dēļ apgabalā valda maigs un silts klimats.

Šī apgabala olīvkoku audzēšanas tradīcijas sākotnēji raksturoja vietējo "Cellina di Nardò" un "Ogliarola leccese" šķirņu pārsvars, kas gadu desmitiem noteica olīveļļas ražošanu.

Augu veselības stāvoklis Salento apgabalā mainījās līdz ar *Xylella fastidiosa* pasugas *Pauca* baktērijas izplatīšanos, kas īpaši skāra divas tradicionālās šķirnes ("Cellina di Nardò" un "Ogliarola salentina"). Pēc operatoriem ļoti sarežģīta laika nozare sāka meklēt risinājumus pašā apgabalā.

Jau gadiem ilgi operatori ir centušies atjaunināt ar ACVN apzīmētā produkta specifikāciju, kas šobrīd ir ļāvusi turpināt ražošanu olīvu un olīveļļas nozarē, sākotnēji izmantojot divas, bet tagad četras tolerantas/noturīgas šķirnes – "Leccino", "FS17", "Lecciana" un "Leccio del Corno", kas nodrošina augstāku kvalitāti un ražu, kā arī lielāku ar ACVN apzīmētās eļļas vides ilgtspēju.

Tas apliecina ar ACVN "Terra d'Otranto" apzīmētās olīveļļas konsorcija operatoru vēlmi un tālredzību meklēt risinājumus sertificētas olīvkoku audzēšanas atjaunošanai Salento, vienlaikus respektējot savu vēsturi, vērtības un teritoriju un raugoties nākotnē ar cerībām uz turpmāku attīstību, kas nenovēršami nozīmēs tradicionālo šķirņu pakāpenisku integrāciju ar šķirnēm, kas pierādījušas savu izturību/toleranci pret *Xylella*.

Un tas viss ir bijis iespējams bez izmaiņām attiecīgā apgabala vēsturiskajā sistēmā un ģeogrāfiskajās tradīcijās: Salento, un it īpaši ACVN "Terra d'Otranto", vienmēr ir bijis ražošanas apgabals, kam raksturīga noteikta neapstrādāta augstākā labuma olīveļļa un, vēl jo vairāk, nozare, kurā darbojas ražotāji, pārstrādātāji un pudeļu iepildītāji ar vienādu agrorūpniecisko jaudu un tādu pašu saikni ar zemi.

Neapstrādātas augstākā labuma olīveļļas kvalitāti tikai daļēji ietekmē genotips, jo to būtiski ietekmē mijiedarbība ar vidi un vietējo operatoru resursi gan ražošanas, gan pārstrādes posmā.

Dabas faktoru, proti, specifisku augsnes un klimatisko apstākļu, un cilvēkfaktoru, proti, zinātības, lauksaimniecības prakses un teritorijas īpatnībām pielāgotas tehnoloģijas, kopējā iedarbība nodrošina produktu ar noteiktām ķīmiskām, sensorām un ar tirdzniecību saistītām īpašībām, kas ir vienveidīgas, viegli identificējamas un atbilst produkta specifikācijā aprakstītajām.

Zinātniskajā literatūrā ir plaši pierādīts, ka vides apstākļi var ietekmēt skābju sastāvu un daudzus nepārziepjojamās frakcijas savienojumus, it īpaši polifenolu un gaistošo savienojumu saturu, uz ko būtisku ietekmi atstāj vidējā temperatūra un nokrišņi.

Tas nozīmē, ka četru jauno šķirņu ieviešana nemainīs ar ACVN "Terra d'Otranto" apzīmētā produkta pamatīpašības, kas paliek tādas pašas kā sākotnēji atzītās un nemainās ģeogrāfisko, dabas un cilvēkfaktoru ietekmē; šīs šķirnes papildina iepriekšējās un ļauj izteikt vērtības, kas ir īpaši nozīmīgas un ļoti noderīgas turpmākai ražotās neapstrādātas augstākā labuma olīveļļas kvalitatīvai attīstībai, nosakot īpašus tehniskus, agronomiskus un kvalitatīvus nosacījumus pašam produktam, tai skaitā ņemot vērā pieaugošo vajadzību nodrošināt videi ilgtspējīgu ražošanu.

Apstiprinot, ka augsnes un klimatisko apstākļu radītais vides spiediens uz ģenētisko komponentu nosaka augu fenotipisko izpausmi, pēdējā desmitgadē ir konstatēts, ka:

— no organoleptiskā viedokļa četrām šķirnēm piemīt īpašības, kas ir ļoti līdzīgas tradicionālo šķirņu īpašībām, un no tām iegūst ļoti harmoniskas un sarežģītas eļļas,

— ar ACVN "Terra d'Otranto" apzīmētā apgabala augsnes un klimatiskie apstākļi būtiski ietekmē iegūto eļļu ķīmiskās un organoleptiskās īpašības,

— četrām šķirnēm ir augsta pielāgošanās spēja marginālajām augsnēm, kas veido lielu daļu Salento, proti, seklām, skeletainām augsnēm ar zemu auglību,

— četras šķirnes ir labi izturīgas pret sausumu, it īpaši "Leccino" un "Lecciana" ir piemērotas arī sausiem audzēšanas apstākļiem,

— oleīnskābes saturs eļļās, kas iegūtas no četrām jaunajām šķirnēm, ir līdzīgs saturam, kas iegūts no "Cellina di Nardò" un "Ogliarola salentina",

— šo četru šķirņu olīvu novākšanas laiks atbilst produkta specifikācijai, lai iegūtu visaugstākās kvalitātes eļļu.

Atsauce uz specifikācijas publikāciju

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