C/2025/3188

6.6.2025 г.

Публикуване на съобщение за одобрено стандартно изменение в продуктовата спецификация на географско означение в съответствие с член 5, параграф 4 от Делегиран регламент (ЕС) 2025/27 на Комисията [1]

(C/2025/3188)

СЪОБЩЕНИЕ ЗА ОДОБРЕНИЕТО НА СТАНДАРТНО ИЗМЕНЕНИЕ

(член 24 от Регламент (ЕС) 2024/1143)

„La Bella della Daunia“

EU PDO-IT-0085-AM01 — 14.3.2025 г.

1. **Наименование на продукта**

„La Bella della Daunia“

2. **Вид на географското означение**

☒ Защитено наименование за произход (ЗНП)

☐ Защитено географско указание (ЗГУ)

☐ Географско указание (ГУ)

3. **Сектор**

☒ Селскостопански продукти

☐ Вина

☐ Спиртни напитки

4. **Държава, към която принадлежи географският район**

Италия

5. **Орган на държавата членка, който съобщава за стандартното изменение**

Министерство на селското стопанство, продоволствения суверенитет и горите — Насърчаване на качеството на селскостопанските и хранителните продукти (PQA) 1

6. **Изпълняване на условията за стандартно изменение**

Измененията са стандартни по смисъла на член 24, параграф 4 от Регламент (ЕС) 2024/1143, тъй като не включват промяна в наименованието, не създават риск от обезсилване на връзката, не водят до допълнителни ограничения по отношение на предлагането на продукта на пазара.

7. **Описание на одобреното стандартно изменение/одобрените стандартни изменения**

1. *Включване на маслини с оцветяване*

Думите „с оцветяване“ са добавени към член 1 от продуктовата спецификация, за да се опише вид трапезни маслини, които могат да бъдат получени чрез частично прилагане на калифорнийската система, разрешена съгласно продуктовата спецификация, а именно частта, в която се посочва, че „[...] маслините се оразмеряват и се поставят в херметически затворени съдове със саламура с концентрация между 8 % и 10 %, обратнопропорционално на размера им [...]“.

[1] Делегиран регламент (ЕС) 2025/27 на Комисията от 30 октомври 2024 г. за допълване на Регламент (ЕС) 2024/1143 на Европейския парламент и на Съвета с правила относно регистрацията и защитата на географски означения, храни с традиционно специфичен характер и незадължителни термини за качество и за отмяна на Делегиран регламент (ЕС) № 664/2014 (ОВ L, 2025/27, 15.1.2025 г., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Единствената разлика в сравнение с началния етап на консервиране при калифорнийската система е фактът, че маслините трябва да прекарат поне 180 дни в саламура в съдовете, преди да бъдат опаковани. Този период е необходим, за да може да се отстрани горчивото вещество от маслините, без да се използва луга (натриев хидроксид). Това ще даде възможност на операторите да получат маслини, които отговарят на условията за сертифициране като биологичен продукт.

Изменението не засяга единния документ.

2. *Заличаване на препратка към регламент, който е бил заменен*

Заличени са думите „в Регламент (ЕИО) № 2081/92“, тъй като Регламентът е бил заменен.

Изменението не засяга единния документ.

3. *Включване на маслини с оцветяване*

По аналогия с изменението на член 1, в член 2 от продуктовата спецификация са добавени думите „с оцветяване“.

Изменението не засяга единния документ.

4. *Изменение на административните препратки към определения район*

В описанието на района на производство в член 3 от продуктовата спецификация са заличени думите „Trinitapoli и целите селски райони на San Ferdinando и Stornara“ и са добавени следните думи: „целия селски район Stornara; в провинция Barletta — Andria — Trani, част от общинската територия на Trinitapoli и целия селски район на San Ferdinando di Puglia“. Това беше необходимо, тъй като общините Trinitapoli и San Ferdinando di Puglia бяха прехвърлени от провинция Foggia към провинция Barletta — Andria — Trani. Прехвърлянето на тези общини от провинция Foggia към провинция Barletta — Andria — Trani беше просто административно изменение, което не включваше промяна в определения район.

Поради същата причина съкращението FG (Foggia) е заличено от точки 4 и 5.1 от единния документ, където е налице.

Изменението засяга единния документ.

5. *Включване на маслини с оцветяване*

По аналогия с измененията на членове 1 и 2 думите „маслини с оцветяване и“ са добавени към член 4 от продуктовата спецификация и точка 3.2 от единния документ, където има описание на времето за събиране на реколтата от маслини. Поради това съответният параграф се изменя, както следва:

Маслините се събират директно от дърветата от 1 октомври; за зелените маслини — когато цветът на кожицата им започне да се променя от светлозелено към тревнозелено, с добре изразени лещовидни петна, за черните маслини — когато започнат да се оцветяват или са узрели, с виненочервен цвят.

Изменението засяга единния документ.

6. *Пояснения относно използваните методи на консервиране и преработване*

За по-голяма яснота видовете консервиране и преработка са изброени в член 4 от продуктовата спецификация преди описанието на тези методи. В допълнение към преработката като цели маслини, е добавена възможността за преработка като напукани маслини, разрязани маслини и маслини без костилки. Това не води до използването на нови методи за консервиране, а само до добавяне на методи за механична преработка за напукване, разрязване и отстраняване на костилки от цели маслини, получени чрез трите метода на консервиране, разрешени съгласно продуктовата спецификация (севилска система, калифорнийска система, природна система).

Ето защо след определението за максимален добив в член 4 е добавен следният текст:

„Маслините, предназначени за производството на маслини със ЗНП „La Bella della Daunia“, може да се подготвят, като се използват следните системи за консервиране:

— Зелени маслини: консервирани с използване на севилската система

— Черни маслини: консервирани с използване на калифорнийската система

— Маслини с оцветяване: консервирани с използване на природната система

За трите вида консервиране, изброени по-горе, плодовете може да бъдат преработени като:

— Цели маслини

— Напукани маслини

— Разрязани маслини

— Маслини без костилки“

Изменението не засяга единния документ.

7. *Намаляване на процента на сол в саламурата*

В член 4 от продуктовата спецификация минималното количество сол, което трябва да се използва за стабилизиране на саламурата, когато периодът между етапа на ферментация и етапа на опаковане надвишава шест месеца, е намалено от 8 % на 6 %. Минималният процент сол е намален от 8 % на 6 %, защото е установено, че дори и с този процент се получава стабилен продукт.

Изменението не засяга единния документ.

8. *Премахване на изискването за пастьоризиране на пластмасови съдове*

В описанието на начина на преработка на зелените маслини в член 4 е заличено изискването за стерилизация, когато се използват пластмасови съдове. Поради това съответният текст се изменя, както следва:

„След ферментацията маслините се опаковат в стъклени или тенекиени съдове, или други пластмасови съдове, с последна саламура между 3 % и 5 %, при pH < 4,6, след което се извършва пастьоризация. Пастьоризацията не е задължителна за гореспоменатите други съдове.“

Когато зелени маслини и/или маслини с оцветяване се опаковат в различни от стъклени или тенекиени съдове, например в пластмасови вакуумни опаковки, кутии и тарелки, пастьоризацията не е задължителна. Неизвършването на термична обработка дава възможност да се получи „свеж“ продукт, който силно наподобява оригиналния продукт от времената, когато не е съществувало оборудване за термична обработка. Възможността за опаковане на продукта без термична обработка е благоприятна за околната среда благодарение на икономията на енергия, дължаща се на факта, че не се извършва целият процес на пастьоризация, за който е необходимо предварително загряване на продукта, пълнене на съдовете с гореща консервираща течност и подлагането им на цикъл на пастьоризация от около един час, по време на който се достигат температури над 80 °C. Всичко това се извършва в съответствие с европейските и италианските правила за безопасност на храните и е възможно благодарение на технологичния напредък и спазването на хигиенните стандарти в по-голяма степен, в резултат на обвързващото законодателство и засиления интерес на дружествата към схеми за доброволно сертифициране.

Изменението не засяга единния документ.

9. *Включване на специално правило относно използването на пластмасови съдове при преработката на черни маслини и заличаване на думата „солена“*

В описанието на начина на преработка на черните маслини в член 4 е уточнено, че се разрешава използването на пластмасови съдове, а думата „солена“ е заличена, тъй като е излишна, когато се използва заедно с думата „саламура“. Съответно към описанията както на метод а), така и на метод б) е добавено конкретно позоваване на „пластмасови“, както следва:

„[...] в стъклени или тенекиени съдове, или други пластмасови съдове,“.

Изменението не засяга единния документ.

10. *Включване на специално правило относно използването на стъклени съдове при преработката на черни маслини*

В описанието на начина на преработка на черните маслини в член 4 е въведено конкретно правило за използването на стъклени съдове. В края на описанието на процеса е добавен следният параграф:

„Само за стъклени буркани, черните маслини може да бъдат опаковани и при pH > 4,6, без течност. След това се извършва стерилизация.“

При опаковането на черни маслини в стъклени буркани без течност се получават маслини, които ясно се виждат вътре в буркана и по този начин за потребителите е по-лесно да ги оценят. Когато черните маслини се намират в буркани с течност, се вижда единствено еднородна черна маса, която не позволява да се различат отделните маслини, нито да се оцени техният размер, външен вид и т.н. Опаковането без течност е възможно в днешно време благодарение на технологичните иновации, които осигуряват възможност да се постигне безупречен продукт, което не беше лесно постижимо преди, когато беше подадено заявлението за признаване на обозначението.

Изменението не засяга единния документ.

11. *Включване на метода за преработка на маслини с оцветяване*

Методът за преработка на маслини с оцветяване е добавен към член 4 от продуктовата спецификация по аналогия с измененията на членове 1 и 2.

„Маслините с оцветяване със ЗНП „La Bella della Daunia“ се консервират с използване на природната система, както е описано по-долу: след като бъдат оразмерени, маслините се поставят в съдове със саламура с концентрация между 8 % и 10 %, обратнопропорционално на размера им. Следва ферментация в продължение на поне шест месеца в подходящи съдове, в които маслините трябва винаги да са потопени в саламура. По време на ферментацията е необходимо да се добави смляна сол, за да се стабилизира саламурата между 7 % и 10 %. След ферментацията маслините се опаковат в стъклени или тенекиени съдове, или други пластмасови съдове, с последна саламура между 3 % и 5 % при pH < 4,6, след което се извършва пастьоризация. Пастьоризацията не е задължителна за гореспоменатите други съдове.“

Добавен е видът „маслини с оцветяване“, преработени с използване на природната система. Този вид маслини се получават чрез прилагане на първия етап от метод б) на калифорнийската система, където е посочено, че „[...] маслините се оразмеряват и се поставят в херметически затворени съдове със саламура с концентрация между 8 % и 10 %, обратнопропорционално на размера им [...]“. Единствената разлика в сравнение с началния етап на консервиране при калифорнийската система е фактът, че маслините трябва да прекарат поне 180 дни в саламура в съдовете, преди да бъдат опаковани. Този период е необходим, за да може да се отстрани горчивото вещество от маслините, без да се използва луга (натриев хидроксид). Това прави възможно получаването на маслини, отговарящи на условията за сертифициране като биологичен продукт.

Изменението не засяга единния документ.

12. *Включване на описанието на характеристиките на маслините с оцветяване*

Описанието на маслини с оцветяване е добавено към член 6 от продуктовата спецификация по аналогия с измененията на членове 1, 2 и 4 и на точка 3.2 от единния документ:

При пускането им за потребление трапезните маслини с оцветяване със ЗНП „La Bella della Daunia“ трябва да притежават следните характеристики: пъстрият цвят трябва да варира от тютюневокафяв до тъмнокафяв; продълговата сливовидна форма с тясна основа и остро тънко връхче; деликатен вкус и плътна мека месеста част, тънка кожица;

тегло между 6 g и 30 g;

рандеман на месестата част > 80 %;

съдържание на мазнини < 18 %;

съдържание на редуциращи захари < 2,4 %.

Добавено е описанието на характеристиките на маслините с оцветяване при пускането им в продажба за консумация.

Маслините с оцветяване, които са консервирани с използване на природната система, винаги са по-горчиви от обработените с луга. Когато не се използва луга, е възможно да бъдат получени маслини, отговарящи на условията за сертифициране като биологичен продукт.

Изменението засяга единния документ.

13. *Намаляване на минималното отцедено тегло*

В член 7 и в точка 3.6 от единния документ минималното отцедено тегло е намалено на 30 g, когато е посочено.

Минималното отцедено тегло е намалено на 30 g, тъй като в днешно време на пазара има все по-голямо търсене на маслини в малки съдове, предназначени за конкретни цели (самолетни пътувания, декоративни кутии за сватбени тържества, подаръчни кутии за конференции и събития от различен тип и др.).

Изменението засяга единния документ.

14. *Заличаване на представката „термо“ от думата „термопластичен“ и добавяне на определителя „генекия“*

В член 7 и в точка 3.6 от единния документ представката „термо“ е заличена от думата „термопластичен“, тъй като е излишна, и е добавен определителят „генекия“ по отношение на разрешените за употреба кутии.

Изменението засяга единния документ.

15. *Заличаване на изискването за пастьоризиране на зелени маслини и на маслини с оцветяване*

В съответствие с измененията на член 4, в член 7 е заличено изискването за пастьоризиране на зелени маслини и маслини с оцветяване.

Изменението не засяга единния документ.

16. *Включване на възможността за възпроизвеждане на графичния символ (лого) на ЗНП „La Bella della Daunia“ директно върху етикета*

В член 7 от продуктовата спецификация и точка 3.7 от единния документ е въведена възможността за възпроизвеждане на графичния символ (лого) на ЗНП „La Bella della Daunia“ директно върху етикета.

Съответното изречение се изменя, както следва:

„Графичният символ се възпроизвежда върху стикер или директно върху етикета в три възможни размера: 2 cm, 3 cm или 5 cm.“

Изменението засяга единния документ.

17. *Актуализиране на препратките към регламента на ЕС*

В член 5 са актуализирани препратките към Регламент (ЕС) 2024/1143.

Изменението не засяга единния документ.

ЕДИНЕН ДОКУМЕНТ

„La Bella della Daunia“

ЕС №: PDO-IT-0085-AM01 — 14.3.2025 г.

ЗНП (X) ЗГУ ( )

1. **Наименование/наименования (на ЗНП или ЗГУ)**

„La Bella della Daunia“

2. **Държава членка или трета държава**

Италия

3. **Описание на селскостопанския продукт или храната**

3.1. *Код по Комбинираната номенклатура*

— 20 — ХРАНИТЕЛНИ ПРОДУКТИ ОТ ЗЕЛЕНЧУЦИ, ПЛОДОВЕ ИЛИ ДРУГИ ЧАСТИ ОТ РАСТЕНИЯ

2004 — Други зеленчуци, приготвени или консервирани по начин, различен от този с оцет или оцетна киселина, замразени, различни от продуктите от № 2006

2004 90 — Други зеленчуци и смеси от зеленчуци

2004 90 30 — Кисело зеле, каперси и маслини

3.2. *Описание на продукта, за който се отнася наименованието в точка 1*

При пускането им за потребление зелените трапезни маслини със ЗНП „La Bella della Daunia“ трябва да притежават следните характеристики:

— цветът трябва да бъде равномерно тревнозелено с добре изразени лещовидни петна;

— продълговата сливовидна форма с тясна основа и остро тънко връхче;

— деликатен вкус и плътна твърда месеста част, тънка кожица;

— тегло между 6 g и 30 g;

— рандеман на месестата част > 80 %;

— съдържание на мазнини < 15 %;

— съдържание на редуциращи захари < 2,8 %.

При пускането им за потребление черните трапезни маслини със ЗНП „La Bella della Daunia“ трябва да притежават следните характеристики:

— външната им част трябва да бъде плътно черна;

— продълговата сливовидна форма с тясна основа и остро тънко връхче;

— деликатен вкус и плътна твърда месеста част, тънка кожица;

— тегло между 6 g и 30 g;

— рандеман на месестата част > 80 %;

— съдържание на мазнини < 18 %;

— съдържание на редуциращи захари < 2,4 %;

При пускането им за потребление трапезните маслини с оцветяване със ЗНП „La Bella della Daunia“ трябва да притежават следните характеристики:

пъстрият цвят трябва да варира от тютюневокафяв до тъмнокафяв;

продълговата сливовидна форма с тясна основа и остро тънко връхче;

деликатен вкус и плътна мека месеста част, тънка кожица;

тегло между 6 g и 30 g;

рандеман на месестата част > 80 %;

съдържание на мазнини < 18 %;

съдържание на редуциращи захари < 2,4 %.

Маслините се събират директно от дърветата от 1 октомври; за зелените маслини — когато цветът на кожицата им започне да се променя от светлозелено към тревнозелено, с добре изразени лещовидни петна, за черните маслини — когато започнат да се оцветяват или са узрели, с виненочервен цвят.

Максималният добив на маслини от хектар, който може да получи защита, не трябва да надхвърля 15 тона/хектар при еднокултурно или смесено отглеждане (в този случай става въпрос за декларирано производство).

3.3. *Фуражи (само за продукти от животински произход) и суровини (само за преработени продукти)*

„La Bella della Daunia“ произхожда от оригиналния сорт „Oliva di Cerignola“, поликлонален култивар с много разнообразни отличителни характеристики, произтичащи от богатството на генната матрица, почвените и климатичните фактори, ризома и развитието на техниките за отглеждане. От този широко разпространен сорт в областта Daunia (известна днес като Tavoliere di Capitanata) е създадена по-добра разновидност, която е сходна от генна гледна точка с първоначалния култивар, но е с по-високи търговски качества. Създаването е в резултат на естествена генна мутация и на постоянна, внимателна селекция от страна на самите производители и на местните разсадници. Този нов култивар, наречен „Bella di Cerignola“, е въведен под № 15 в италианския регистър за култивиране на маслини.

3.4. *Специфични етапи на производството, които трябва да бъдат извършени в определения географски район*

Етапите на производство на „La Bella della Daunia“ трябва да се извършват в района на производство, посочен в точка 4.

3.5. *Специфични правила за рязане, настъргване, опаковане и др. на продукта, за който се отнася регистрираното наименование*

Маслините със ЗНП „La Bella della Daunia“ трябва да бъдат пуснати на пазара за консумация, както следва: продуктът трябва да бъде поставен в подходящи стъклени съдове с минимално отцедено тегло 30 g, в пластмасови опаковки с минимално отцедено тегло 30 g или в метални кутии с отцедено тегло минимум 30 g.

Етапите на производство на „La Bella della Daunia“ трябва да се извършват в района на производство, посочен в точка 4.

Зелени маслини

След ферментацията маслините се опаковат в стъклени или тенекиени съдове, или други пластмасови съдове, с последна саламура между 3 % и 5 % при pH < 4,6, след което се извършва пастьоризация. Пастьоризацията не е задължителна за гореспоменатите други пластмасови съдове.

Черни маслини

Метод „А“

Маслините се измиват, обработват се с пара и се опаковат в стъклени или тенекиени съдове, или в други пластмасови съдове, които може да бъдат стерилизирани, със саламура с концентрация около 3 % при pH около 4,6. След това се извършва стерилизация.

Метод „Б“

Маслините се измиват, обработват се с пара и се опаковат в стъклени или тенекиени съдове, или в други пластмасови съдове, които може да бъдат стерилизирани. Опакованият продукт има последна саламура с концентрация от около 2 % до 5 % и pH > 4,6. Само за стъклени буркани, черните маслини може да бъдат опаковани и при pH > 4,6, без течност. След това се извършва стерилизация.

Маслини с оцветяване

След ферментацията маслините се опаковат в стъклени или тенекиени съдове, или други пластмасови съдове, с последна саламура между 3 % и 5 % при pH < 4,6, след което се извършва пастьоризация. Пастьоризацията не е задължителна за гореспоменатите други пластмасови съдове.

3.6. *Специфични правила за етикетиране на продукта, за който се отнася регистрираното наименование*

Всички опаковки трябва да бъдат етикетирани в съответствие с изискванията на действащите законодателни разпоредби; на етикета се посочва следното с ясни, четливи букви, еднакви по размер: „La Bella della Daunia“ и „Denominazione di origine protetta“ („Защитено наименование за произход“) (или съкращението DOP (ЗНП)); наименованието на продукта, името на дружеството и адреса на производителя и опаковчика; отцеденото нетно тегло в опаковката, изразено в съответствие с действащите правила. Също така трябва да бъде указан и графическият символ на художественото изображение на специфичното недвусмислено лого, което задължително съпътства защитеното наименование за произход. Графическият символ представлява женска фигура, чието изобразяване е вдъхновено от традициите за декориране на вази в древността в Daunia, представена като „негатив“. Изображението представлява танцьорка, която в лявата си ръка държи изправена маслинена клонка. Фигурата е оградена от думите „La Bella della Daunia“, изписани в класическия шрифт „serif“ (главни букви).

В горната част на външната рамка, оцветена в pantone 872, са изписани думите „Oliva da mensa DOP“ („трапезни маслини със ЗНП“), а в долната част е изписано името на култивара „Bella di Cerignola“. Графичният символ се възпроизвежда върху стикер или директно върху етикета в три възможни размера: 2 cm, 3 cm или 5 cm.

4. **Кратко определение на географския район**

Общините Cerignola, Orta Nova, S. Ferdinando di Puglia, Stornara, Stornarella, Trinitapoli са част от голямата Апулийска равнина (Tavoliere della Puglia) Тя се състои от централна част, която обхваща по-голямата част, и две обширни ивици на юг и на север с променлива географска конфигурация. Изброените общини се намират в централната част, близо до крайбрежието. Този район е с лек склон, като се изравнява към морето, което очертава източната граница на този район. Тъй като средната надморска височина е 100—150 m, Апулийската равнина се смята за една от крайбрежните равнини на Италия. Склонът е 7 % до 8 %. Водният хоризонт варира между 25 m и 50 m в зависимост от района. Дълбочината на артезианския водоносен хоризонт също варира в зависимост от района, но налягането е достатъчно добро и на дълбочина 60—70 m. Район: Cerignola: 58 965 ha, Orta Nova: 14 393 ha, S. Ferdinando di Puglia: 4 181 ha, Stornara: 3 364 ha, Stornarella: 3 388 ha, Trinitapoli: 14 755 ha. Общо: 99 046 ha. Районът, в който се отглежда ЗНП „La Bella della Daunia“, е с около 30 % по-малък, като се има предвид, че се изключват районите, чиито почвено-климатични условия не са подходящи за отглеждане на трапезни маслини. Към момента за отглеждане се използват 850 ha. Неотдавна с помощта на Европейския съюз бяха създадени насаждения с площ 180 ha.

5. **Връзка с географския район**

5.1. *Специфична характеристика на географския район*

Общините Cerignola, Orta Nova, S. Ferdinando di Puglia, Stornara, Stornarella и Trinitapoli притежават сходни почвени, климатични и хидрогеоложки характеристики, които предполагат наличието на хомогенен район на производство. Климатът е типично средиземноморски: студена и влажна есен/зима, горещо и сухо лято. Сироко, или южният влажен вятър, който идва от тиренското крайбрежие и е дъждоносен, губи своята влажност при преминаването през Апенините и достига адриатическото и йонийското крайбрежие като горещ, сух вятър. Почвите са с различна дълбочина и тяхната плътност варира в широки граници, преобладават почвите със средна плътност. Пропускливостта като цяло е добра, като прекомерното задържане на влага през зимата се дължи на наличието на твърда почва близо до повърхността, богата на варовик и песъчлива глина. Равнището на pH е почти винаги слабо алкално или неутрално. Тези почви могат да достигнат добро равнище на добивите, като с рационалното им използване се създава благоприятна физическа структура.

5.2. *Специфични характеристики на продукта*

Наименованието без съмнение идва от характерната форма на плода, която много напомня на тази на сливата. Култиварът има способността частично да се самоопрашва, като добри опрашители са култиварите Sant'Agostino, Biancolilla, Termite di Bitetto и Mele. Завръзът е около 0,20 % до 0,40 %. Плодът от този сорт е добре известен заради характерните си размери, красива форма, обем и структура на месестата част и устойчивост при обработка и съхранение. Той се преработва предимно когато е зелен. Заради високото потребителско търсене обаче черните маслини и маслините с оцветяване неотдавна също започнаха да се преработват.

5.3. *Причинно-следствена връзка между географския район и качеството или характеристиките на продукта (за ЗНП) или между географския район и специфичното качество, репутацията или друга характеристика на продукта (за ЗГУ)*

„La Bella della Daunia“ произхожда от оригиналния сорт „Oliva di Cerignola“, поликлонален култивар с много разнообразни отличителни характеристики, произтичащи от богатството на генната матрица, почвените и климатичните фактори, ризома и развитието на техниките за отглеждане. От този широко разпространен сорт в областта Daunia (известна днес като Tavoliere di Capitanata) е създадена по-добра разновидност, която е сходна от генна гледна точка с първоначалния култивар, но е с по-високи търговски качества. Създаването е в резултат на естествена генна мутация и на постоянна, внимателна селекция от страна на самите производители и на местните разсадници. Този нов култивар, наречен „Bella di Cerignola“, е въведен под № 15 в италианския регистър за култивиране на маслини.

Препратка към публикуваната спецификация

https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeAttachment.php/L/IT/D/1%252F9%252F0%252FD.191a8e65bf288da30734/P/BLOB%3AID%3D3343/E/pdf?mode=download