C/2025/3188

6.6.2025

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

(C/2025/3188)

OZNÁMENÍ O SCHVÁLENÍ STANDARDNÍ ZMĚNY

(článek 24 nařízení (EU) 2024/1143)

„La Bella della Daunia“

EU PDO-IT-0085-AM01 – 14.3.2025

1. **Název produktu**

„La Bella della Daunia“

2. **Druh zeměpisného označení**

☒ Chráněné označení původu (CHOP)

☐ Chráněné zeměpisné označení (CHZO)

☐ Zeměpisné označení (ZO)

3. **Odvětví**

☒ Zemědělské produkty

☐ Vína

☐ Lihoviny

4. **Země, ke které zeměpisná oblast patří**

Itálie

5. **Orgán členského státu sdělující standardní změnu**

MINISTERO DELL'AGRICOLTURA, DELLA SOVRANITÀ ALIMENTARE E DELLE FORESTE (MINISTERSTVO ZEMĚDĚLSTVÍ, POTRAVINOVÉ SOBĚSTAČNOSTI A LESNICTVÍ) – PQA 1

6. **Důvod pro standardní změnu**

Změny spadají do definice standardní změny podle čl. 24 odst. 4 nařízení (EU) 2024/1143, neboť nezahrnují změnu názvu, nepředstavují riziko narušení souvislosti se zeměpisnou oblastí a nevedou k dalším omezením uvádění produktu na trh.

7. **Popis schválené standardní změny (schválených standardních změn)**

1. *Zavedení typologie oliv proměnlivé barvy*

V článku 1 specifikace produktu se doplňuje věta „proměnlivé barvy“ s cílem popsat druh stolních oliv, které lze získat částečným použitím kalifornského systému, jak je stanoveno ve specifikaci: „(...) olivy se třídí podle velikosti a vkládají do nádob se slaným nálevem o koncentraci od 8 % do 10 %, přičemž koncentrace je nepřímo úměrná jejich velikosti (...)“.

[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).

Jediný rozdíl v porovnání s první fází zpracování podle kalifornského systému spočívá v tom, že olivy se musí před balením ponechat v nádobách se slaným nálevem nejméně 180 dní. Tato doba je nezbytná k tomu, aby olivy ztratily hořkost bez použití louhu (hydroxidu sodného). Hospodářským subjektům to umožní získat olivy vhodné pro certifikaci ekologické produkce.

Uvedená změna se netýká jednotného dokumentu.

2. *Vypuštění odkazu na nahrazené nařízení*

V článku 1 specifikace produktu se vypouští výraz „v nařízení (EHS) č. 2081/92 a“, protože toto nařízení bylo nahrazeno.

Uvedená změna se netýká jednotného dokumentu.

3. *Zavedení typologie oliv proměnlivé barvy*

V článku 2 specifikace produktu se analogicky ke změně provedené v článku 1 doplňuje výraz „proměnlivé barvy“.

Uvedená změna se netýká jednotného dokumentu.

4. *Změna administrativních odkazů na vymezenou oblast*

V článku 3 specifikace produktu se z popisu oblasti produkce vypouští slova „Trinitapoli a celé venkovské oblasti San Ferdinando a Stornara“ a doplňují se slova „celá venkovská oblast Stornara; v provincii Barletta – Andria – Trani část území obce Trinitapoli a celá venkovská oblast San Ferdinando di Puglia“. Tato změna byla nezbytná, protože obce Trinitapoli a San Ferdinando di Puglia byly přeřazeny z provincie Foggia do provincie Barletta – Andria – Trani. Přeřazení těchto obcí z provincie Foggia do obce Barletta – Andria – Trani bylo pouze administrativní změnou, která neznamená žádnou změnu vymezené oblasti.

Ze stejného důvodu byla v bodech 4 a 5.1 jednotného dokumentu vypuštěna zkratka FG (Foggia).

Změna se týká jednotného dokumentu.

5. *Zavedení typologie oliv proměnlivé barvy*

Analogicky ke změnám provedeným v článcích 1, 2 a 4 specifikace produktu a v bodě 3.2 jednotného dokumentu, kde se popisuje doba sklizně oliv, se doplňují slova „proměnlivé barvy a“. Příslušný odstavec se proto mění takto:

„Olivy se sklízejí přímo ze stromů od 1. října; sklizeň zelených oliv začíná, jakmile barva slupky začíná přecházet z listové zeleně do slámové zeleně s výraznými lenticelami, zatímco sklizeň oliv proměnlivé barvy a černých oliv začíná, jakmile dozrávají nebo uzrají a jsou vínově červené.“

Změna se týká jednotného dokumentu.

6. *Upřesnění týkající se metod zpracování a konzervace solením*

V zájmu jasnosti jsou v článku 4 specifikace produktu uvedeny způsoby zpracování a konzervace solením před samotným popisem těchto metod. Kromě zpracování celých oliv se doplňuje možnost zpracování drcených, nařízlých a vypeckovaných oliv; nejedná se o použití nových metod zpracování, ale pouze o přidání mechanického zpracování za účelem rozdrcení, krájení a vypeckování celých oliv na základě tří zpracovatelských metod stanovených ve specifikaci (sevillský systém, kalifornský systém, přírodní systém).

V článku 4 se proto za definici maximální povolené produkce vkládá nový text, který zní:

„Při přípravě oliv určených k produkci CHOP ‚La Bella della Daunia' jsou povoleny tyto systémy zpracování:

— zelené olivy zpracované podle sevillského systému,

— černé olivy zpracované podle kalifornského systému,

— olivy proměnlivé barvy zpracované podle přírodního systému.

V případě tří výše uvedených způsobu konzervace solením se plody mohou zpracovávat ve formě:

— celých oliv,

— drcených oliv,

— nařízlých oliv,

— vypeckovaných oliv."

Uvedená změna se netýká jednotného dokumentu.

7. *Snížení procentního podílu soli ve slaném nálevu*

V článku 4 specifikace produktu se minimální množství soli, která se má použít ke stabilizaci slaného nálevu, pokud doba mezi fází fermentace a fází balení překročí 6 měsíců, snižuje z 8 % na 6 %. Minimální procentní podíl soli se snížil z 8 % na 6 %, protože se zjistilo, že i s tímto procentním podílem zůstává produkt stabilní.

Uvedená změna se netýká jednotného dokumentu.

8. *Odstranění požadavku na pasterizaci plastových nádob*

V článku 4 byl z popisu zpracování zelených oliv odstraněn požadavek na sterilizaci v případě plastových nádob. Příslušné znění se proto mění takto:

„Po fermentaci se olivy balí do skleněných nebo plechových nádob nebo do plastových nádob ve slaném nálevu s koncentrací od 3 % do 5 % a s pH < 4,6; následuje pasterizace; v případě uvedených jiných nádob není pasterizace povinná."

Pasterizace není povinná pro balení zelených oliv a/nebo oliv proměnlivé barvy v nádobách jiných než ze skla nebo plechu, jako jsou plastové vakuové obaly, kbelíky a tácky. Vynecháním tepelného ošetření se umožňuje získat tzv. „čerstvý" produkt, který se více podobá původnímu výrobku z dob, kdy neexistovaly stroje a zařízení na tepelné ošetření. Možnost balení výrobku bez tepelného ošetření je prospěšné pro životní prostředí vzhledem k úsporám energie vyplývajícím z vynechání celého pasterizačního procesu, během něhož je nutné produkt předehřát, naplnit nádoby horkou konzervační tekutinou a podrobit je zhruba hodinovému pasterizačnímu cyklu, během něhož je dosaženo teploty vyšší než 80 °C. Postup je v souladu s evropskými a italskými právními předpisy v oblasti bezpečnosti potravin a je to umožněno díky technologickému pokroku a zvýšenému dodržování hygienických norem vyplývajících ze závazných právních předpisů a většího zaměření podniků na dobrovolnou certifikaci.

Uvedená změna se netýká jednotného dokumentu.

9. *Přidání upřesnění týkajícího se používání plastových nádob při zpracování černých oliv a vypuštění slova „slaný"*

V článku 4 se v popisu zpracování černých oliv upřesňuje, že lze používat plastové nádoby, a vypouští se slovo „slaný", protože je nadbytečné jej uvádět spolu se slovy „slaný nálev". V popisu metody a) i v popisu metody b) se proto do příslušné věty doplňuje upřesnění „plastových", a to takto:

„(...) do skleněných nebo plechových nádob a do jiných plastových nádob".

Uvedená změna se netýká jednotného dokumentu.

10. *Přidání upřesnění týkajícího se používání skleněných nádob při zpracování černých oliv*

V článku 4 se u způsobu zpracování černých oliv přidává upřesnění pro použití skleněných nádob. Na konci popisu zpracování se doplňuje nový odstavec, který zní:

„Pouze v případě skleněných nádob je rovněž povoleno balit černé olivy s pH > 4,6 bez tekutiny. Následuje sterilizace."

Balení černých oliv do skleněných nádob bez tekutiny umožňuje získat olivy, které jsou uvnitř nádoby jasně viditelné, a spotřebitelé je proto mohou lépe ocenit. Jsou-li černé olivy baleny v nádobách s tekutinou, je vidět pouze stejnorodá černá hmota, v níž nelze rozlišit jednotlivé olivy ani ocenit jejich velikost, vzhled apod. Balení bez tekutiny je nyní možné díky technologickým inovacím, které umožňují získat dokonalý výrobek, čehož se v době podání žádosti o uznání označení nedalo dosáhnout.

Uvedená změna se netýká jednotného dokumentu.

11. *Zavedení způsobu zpracování oliv proměnlivé barvy*

V článku 4 specifikace produktu se analogicky ke změnám provedeným v článcích 1 a 2 doplňuje způsob zpracování oliv proměnlivé barvy.

„V případě oliv proměnlivé barvy s CHOP ‚La Bella della Daunia' se při konzervování ve slaném nálevu používá přírodní systém, který je popsán níže: po roztřídění podle velikosti se olivy vkládají do nádob se slaným nálevem s koncentrací od 8 % do 10 %, přičemž koncentrace je nepřímo úměrná jejich velikosti. Následuje fermentace po dobu nejméně šesti měsíců ve vhodných nádobách, v nichž musí být olivy ve slaném nálevu neustále ponořené. Během fáze fermentace je třeba přidávat mletou sůl, aby se slaný nálev stabilizoval na úrovni 7 % až 10 %. Po fermentaci se olivy balí do skleněných nebo plechových nádob nebo do plastových nádob se slaným nálevem o koncentraci od 3 % do 5 % a s pH < 4,6; následuje pasterizace; v případě uvedených jiných nádob není pasterizace povinná."

Doplňuje se typ „olivy proměnlivé barvy", u něhož se pro konzervaci solením používá přírodní systém. Tento druh oliv se získává použitím první fáze metody b) podle kalifornského systému, v níž se uvádí, že „(...) olivy se třídí podle velikosti a vkládají se do vzduchotěsných nádob se slaným nálevem s koncentrací od 8 % do 10 %, přičemž koncentrace je nepřímo úměrná jejich velikosti (...)". Jediný rozdíl v porovnání s první fází zpracování podle kalifornského systému spočívá v tom, že olivy se musí před balením ponechat v nádobách se slaným nálevem nejméně 180 dní. Tato doba je nezbytná k tomu, aby olivy ztratily hořkost bez použití louhu (hydroxidu sodného). Umožňuje to získat olivy vhodné pro certifikaci ekologické produkce.

Uvedená změna se netýká jednotného dokumentu.

12. *Doplnění popisu vlastností oliv proměnlivé barvy*

V článku 6 specifikace produktu se analogicky ke změnám provedeným v článcích 1, 2 a 4 a v bodě 3.2 jednotného dokumentu doplňuje popis vlastností oliv proměnlivé barvy.

V okamžiku nabídky ke spotřebě musí stolní oliva proměnlivé barvy s CHOP „La Bella della Daunia" vykazovat následující vlastnosti: různé barevné tóny od tabákové po tmavě hnědou, švestkovitě protáhlý tvar, naspodu úzký se špičatým a pružným vrcholem, jemnou, šťavnatou a měkkou kompaktní dužninu, tenkou slupku,

váhu od 6 do 30 g,

výtěžnost dužniny převyšující 80 %,

obsah tuku nižší než 18 %,

obsah redukujících cukrů nižší než 2,4 %.

Doplňuje se popis vlastností oliv proměnlivé barvy při uvedení ke spotřebě.

Olivy proměnlivé barvy, v jejichž případě se ke konzervaci ve slaném nálevu používá přírodní systém, jsou vždy hořčejší než olivy zpracované s použitím alkalického louhu. Metoda bez použití alkalického louhu umožňuje získat olivy vhodné pro certifikaci ekologické produkce.

Změna se týká jednotného dokumentu.

13. *Snížení minimální hmotnosti po odkapání*

V článku 7 specifikace produktu a v bodě 3.6 jednotného dokumentu se minimální hmotnost po odkapání snižuje na 30 g, a to na všech místech, kde se uvádí.

Minimální hmotnost po odkapání se snižuje na 30 g, protože v současné době je na trhu stále větší poptávka po olivách balených v malých nádobách určených ke zvláštnímu použití (v letecké dopravě, v ozdobných krabičkách na svatebních hostinách, v dárkových baleních na konferencích a různých akcích atd.).

Změna se týká jednotného dokumentu.

14. *Vypuštění předpony „termo“ ze slova „termoplast“ a doplnění výrazu „z pocínovaného plechu“*

V článku 7 specifikace produktu a v bodě 3.6 jednotného dokumentu se ve slově „termoplast“ zrušuje předpona „termo“, neboť je nadbytečná, a v souvislosti s plechovkami, které se mohou používat, se doplňuje výraz „z pocínovaného plechu“.

Změna se týká jednotného dokumentu.

15. *Vypuštění požadavku na pasterizaci zelených oliv a oliv proměnlivé barvy*

V souladu se změnami provedenými v článku 4 specifikace produktu byla v článku 7 zrušena povinnost pasterizace zelených oliv a oliv proměnlivé barvy.

Uvedená změna se netýká jednotného dokumentu.

16. *Zavedení možnosti reprodukovat grafický symbol (logo) CHZO „La Bella della Daunia“ rovněž přímo na etiketě*

V článku 7 specifikace produktu a v době 3.7 jednotného dokumentu se zavádí možnost reprodukovat grafický symbol (logo) CHZO „La Bella della Daunia“ přímo na etiketě.

Příslušná věta se mění takto:

„Grafický symbol je tištěn na samolepce nebo přímo na štítku ve třech rozměrech: 2 cm, 3 cm, 5 cm.“

Změna se týká jednotného dokumentu.

17. *Aktualizace odkazů na nařízení EU*

V článku 5 byly aktualizovány odkazy na nařízení (EU) 2024/1143.

Uvedená změna se netýká jednotného dokumentu.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

„La Bella della Daunia“

EU č.: PDO-IT-0085-AM01 – 14.3.2025

CHOP (X) CHZO ( )

1. **Název (názvy) ((CHOP či CHZO))**

„La Bella della Daunia“

2. **Členský stát nebo třetí země**

Itálie

3. **Popis zemědělského produktu nebo potraviny**

3.1 *Kód kombinované nomenklatury*

— 20 – PŘÍPRAVKY ZE ZELENINY, OVOCE, OŘECHŮ NEBO JINÝCH ČÁSTÍ ROSTLIN

2004 – Ostatní zelenina připravená nebo konzervovaná jinak než v octě nebo kyselině octové, zmrazená, jiná než výrobky čísla 2006

2004 90 – Ostatní zelenina a zeleninové směsi

2004 90 30 – Kysané zelí, kapary a olivy

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

V okamžiku nabídky ke spotřebě musí zelená stolní oliva s CHOP „La Bella della Daunia“ vykazovat následující vlastnosti:

— jednolitá barva odstínů slámově zelené s výraznými lenticelami,

— švestkovitě protáhlý tvar, naspodu úzký se špičatým a pružným vrcholem,

— jemná, šťavnatá a pevná kompaktní dužnina, tenká slupka,

— váha od 6 do 30 g,

— výtěžnost dužniny převyšující 80 %,

— obsah tuku nižší než 15 %,

— obsah redukujících cukrů nižší než 2,8 %.

V okamžiku nabídky ke spotřebě musí černá stolní oliva s CHOP „La Bella della Daunia“ vykazovat následující vlastnosti:

— sytě černý povrch,

— švestkovitě protáhlý tvar, naspodu úzký se špičatým a pružným vrcholem,

— jemná, šťavnatá a pevná kompaktní dužnina, tenká slupka,

— váha od 6 do 30 g,

— výtěžnost dužniny převyšující 80 %,

— obsah tuku nižší než 18 %,

— obsah redukujících cukrů nižší než 2,4 %.

V okamžiku nabídky ke spotřebě musí stolní oliva proměnlivé barvy s CHOP „La Bella della Daunia“ vykazovat následující vlastnosti:

různé barevné tóny od tabákové po tmavě hnědou,

švestkovitě protáhlý tvar, naspodu úzký se špičatým a pružným vrcholem,

jemná, šťavnatá a měkká kompaktní dužnina, tenká slupka,

váha od 6 do 30 g,

výtěžnost dužniny převyšující 80 %,

obsah tuku nižší než 18 %,

obsah redukujících cukrů nižší než 2,4 %.

Olivy se sklízejí přímo ze stromů od 1. října; sklizeň zelených oliv začíná, jakmile barva slupky začíná přecházet z listové zeleně do slámové zeleně s výraznými lenticelami, zatímco sklizeň oliv proměnlivé barvy a černých oliv začíná, jakmile dozrávají nebo uzrají a jsou vínově červené.

Maximální produkce chráněných oliv nesmí překročit 150 metrických centů na hektar při specializovaném nebo smíšeném pěstování (v tomto případě se jedná o ohlášenou produkci).

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

„Bella della Daunia“ pochází z původní odrůdy „Oliva di Cerignola“, polyklonálního kultivaru s širokou variabilitou charakteristických vlastností, daných bohatým obsahem genetické matrice, půdně-klimatickými činiteli, podnožemi a rozvojem pěstitelských technologií. Z této odrůdy, rozšířené v Daunii (dnes nazývané „Tavoliere di Capitanata“), se v důsledku přírodní genetické mutace a stálé a pečlivé klonové selekce, prováděné místními pěstiteli a školkaři, podařilo získat zušlechtěný klon s genetickou příbuzností s původním kultivarem a výbornou jakostní charakteristikou. Tento nový kultivar byl nazván „Bella di Cerignola“ a je zapsán v č. 15 italského rejstříku oliv.

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

Všechny kroky při produkci „La Bella della Daunia“ musí probíhat na území produkce určeném v bodě 4.

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

Uvedení oliv s CHOP „La Bella della Daunia“ ke spotřebě se musí provádět tímto způsobem: produkt musí být uveden na trh ve vhodných skleněných nádobách o minimální hmotnosti po odkapání 30 g, v plastových obalech o minimální hmotnosti po odkapání 30 g nebo v pocínovaných plechovkách o hmotnosti po odkapání 30 g a vyšší.

Všechny kroky při produkci „La Bella della Daunia“ musí probíhat na území produkce určeném v bodě 4.

Zelené olivy

Po fermentaci se olivy balí do skleněných nebo plechových nádob nebo do plastových nádob ve slaném nálevu o koncentraci od 3 % do 5 % a s pH < 4,6; následuje pasterizace; v případě uvedených jiných plastových nádob není pasterizace povinná.

Černé olivy

metoda a)

Olivy se omyjí, napaří a balí do skleněných nebo plechových nádob a jiných plastových nádob, které mohou být sterilizovány, ve slaném nálevu o koncentraci přibližně 3 % a s pH = přibližně 4,6. Následuje sterilizace.

metoda b)

Olivy se omyjí, napaří a balí do skleněných nebo plechových nádob a jiných plastových nádob, které mohou být sterilizovány, balený produkt obsahuje slaný nálev o koncentraci přibližně 2 % až 5 % a pH > 4,6. Pouze v případě skleněných nádob je rovněž povoleno balit černé olivy s pH > 4,6 bez tekutiny. Následuje sterilizace.

Olivy proměnlivé barvy

Po fermentaci se olivy balí do skleněných nebo plechových nádob nebo do plastových nádob se slaným nálevem o koncentraci od 3 % do 5 % a s pH < 4,6; následuje pasterizace; v případě uvedených jiných plastových nádob není pasterizace povinná.

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

Všechny nádoby musí být opatřeny označením v souladu s příslušnými právními předpisy; etiketa musí uvádět zřetelným tiskařským a čitelným písmem stejné velikosti následující údaje: „La Bella della Daunia“ a „Denominazione di origine protetta“ (nebo zkratku DOP – chráněné označení původu); název, obchodní jméno a adresu podniku odpovědného za produkci a balení; čistou váhu obsahu balení bez nálevu, vyjádřenou v souladu s platnými předpisy. Na etiketě musí být rovněž grafický a jednoznačný symbol odpovídající uměleckému zobrazení specifického loga, používaný výhradně ve spojení s chráněným označením původu (CHOP). Grafický symbol se skládá z ženské postavy v duchu ikonografické tradice na typu vázy, dříve rozšířeném v Daunii, provedené v negativu: jedná se o tanečnici pozvedající v levé ruce ratolest olivovníku. Postava je obtočena nápisem „La Bella della Daunia“ klasického typu s patkami (velkými písmeny).

Vnější rám (barva: zlatá Pantone 872) nese nahoře údaj „Oliva da mensa DOP“ a dole název kultivaru: odrůda „Bella di Cerignola“. Grafický symbol je tištěn na samolepce nebo přímo na štítku ve třech rozměrech: 2 cm, 3 cm, 5 cm.

4. **Stručné vymezení zeměpisné oblasti**

Obce Cerignola, Ortanova, San Ferdinando di Puglia, Stornara, Stornarella a Trinitapoli jsou součástí širšího Tavoliere della Puglia, tvořeného střední částí, zaujímající podstatnou část jeho plochy, a dvou dosti rozlehlých a zvlněných pásů na severu a na jihu. Výše uvedené obce se nacházejí ve střední části směrem k pobřeží. Tato oblast se rovnoměrně a mírně svažuje k moři, které ji ohraničuje na východě. Průměrná nadmořská výška se pohybuje od 100 do 150 m, takže Tavoliere della Puglia lze považovat za jednu z italských přímořských nížin. Klesání činí 7 až 8 %. Hladina podzemní vody se nachází podle oblastí mezi 25 a 50 metry. Hladiny artéské vody se rovněž nacházejí v různých hloubkách podle oblastí, avšak jejich vydatnost již lze považovat za dostatečnou v hloubce 60 až 70 m. Katastrální plochy: Cerignola: 58 965 ha, Ortanova: 14 393 ha, San Ferdinando di Puglia: 4 181 ha, Stornara: 3 364 ha, Stornarella: 3 388 ha, Trinitapoli: 14 755 ha, celkem tedy 99 046 ha. Oblast vymezená CHZO „La Bella della Daunia“ se zmenšila o přibližně 30 % v důsledku vyloučení oblastí nevhodných pro pěstování stolních oliv z důvodu půdně-klimatických podmínek; kultivace v současnosti pokrývá 850 ha. Díky podporám z Evropské unie bylo nedávno osázeno 180 ha.

5. **Souvislost se zeměpisnou oblastí**

5.1 *Specifičnost zeměpisné oblasti*

Území obcí Cerignola, Orta Nova, San Ferdinando di Puglia, Stornara, Stornarella a Trinitapoli charakterizuje obdobná pedologie, podnebí a hydrogeologie, umožňující vymezit stejnorodou oblast produkce. Podnebí je typicky středozemní, s chladným a vlhkým podzimem a zimou a horkým a suchým létem. Sirocco čili jižní vítr, vlhký a přinášející déšť na tyrhénské pobřeží, ztrácí vlhkost při přechodu nad Apeninským pohořím a jako teplý a suchý vítr sestupuje na jaderská a iónská úbočí. Půdy jsou různě hluboké, s velmi různorodou celistvostí, s převahou polotěžkých půd. Propustnost je obecně dobrá, příčinou stagnace vod v zimě je výskyt mělko uložených ztvrdlých vrstev, bohatých na vápenec a písčitý jíl. Hodnota pH je téměř vždy subalkalická nebo neutrální. Tyto půdy mohou při tradičním obdělávání dosáhnout dobré výnosnosti a příznivé fyzikální struktury.

5.2 *Specifičnost produktu*

Oliva získala své jméno pravděpodobně od charakteristického tvaru peckovic, velmi podobného švestce. Jedná se o kultivar, u něhož částečně dochází k opylení kompatibilním pylem, přičemž kultivary Sant'Agostino, Biancolilla, Termite di Bitetto a Mele jsou dobrými opylovači. Nasazování na plod se pohybuje mezi 0,20 a 0,40 %. Plody této odrůdy jsou široce známé pro svoji velikost, krásu, objem a pevnost dužniny, odolnost při manipulaci a schopnost uchování, jsou určeny hlavně pro zpracování před zralostí, i když v poslední době se v důsledku silné spotřebitelské poptávky zpracovávají rovněž olivy černé nebo dozrálé.

5.3 *Příčinná souvislost mezi zeměpisnou oblastí a jakostí nebo vlastnostmi produktu (u CHOP) nebo specifickou jakostí, pověstí nebo jinou vlastností produktu (u CHZO)*

„Bella della Daunia" pochází z původní odrůdy „Oliva di Cerignola", polyklonálního kultivaru s širokou variabilitou charakteristických vlastností, daných bohatým obsahem genetické matrice, půdně-klimatickými činiteli, podnožemi a rozvojem pěstitelských technologií. Z této odrůdy, rozšířené v Daunii (dnes nazývané „Tavoliere di Capitanata"), se v důsledku přírodní genetické mutace a stálé a pečlivé klonové selekce, prováděné místními pěstiteli a školkaři, podařilo získat zušlechtěný klon s genetickou příbuzností s původním kultivarem a výbornou jakostní charakteristikou. Tento nový kultivar byl nazván „Bella di Cerignola" a je zapsán v č. 15 italského rejstříku oliv.

Odkaz na zveřejnění specifikace

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