C/2025/3188

6.6.2025

Offentliggørelse af meddelelsen om en godkendt standardændring af produktspecifikationen for en geografisk betegnelse i henhold til artikel 5, stk. 4, i Kommissionens delegerede forordning (EU) 2025/27 [1]

(C/2025/3188)

MEDDELELSE OM GODKENDELSE AF EN STANDARDÆNDRING

(Artikel 24 i forordning (EU) 2024/1143)

»La Bella della Daunia«

EU PDO-IT-0085-AM01 — 14.3.2025

1. **Produktets betegnelse**

»La Bella della Daunia«

2. **Type geografisk betegnelse**

☒ Beskyttet oprindelsesbetegnelse (BOB)

☐ Beskyttet geografisk betegnelse (BGB)

☐ Geografisk betegnelse (GI)

3. **Sektor**

☒ Landbrugsprodukter

☐ Vin

☐ Spiritus

4. **Land, som det geografiske område tilhører**

Italien

5. **Myndighed i medlemsstaten, der meddeler standardændringen**

MINISTERIET FOR LANDBRUG, FØDEVARESUVERÆNITET OG SKOVBRUG – PQA 1

6. **Klassificering som standardændring**

Ændringerne er omfattet af definitionen af en standardændring som omhandlet i artikel 24, stk. 4, i forordning (EU) 2024/1143, for så vidt som de ikke omfatter en ændring af betegnelsen, ikke risikerer at fjerne tilknytningen og ikke fører til nye restriktioner for markedsføringen af produktet.

7. **Beskrivelse af den eller de godkendte standardændringer**

1. *Indførelse af typen »oliven, der er ved at skifte farve«*

I artikel 1 i produktspecifikationen tilføjes ordene »der er ved at skifte farve« for at beskrive en type spiseoliven, der kan fremstilles ved delvis anvendelse af den californiske metode, der er fastsat i produktspecifikationen, hvorefter »oliven sorteres efter størrelse og derefter anbringes i beholdere, der indeholder en saltlage, hvis koncentration ligger mellem 8 % og 10 % og er omvendt proportional med deres størrelse, og beskyttet mod luft [...]«.

[1] Kommissionens delegerede forordning (EU) 2025/27 af 30. oktober 2024 til supplering af Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) 2024/1143 med regler angående registreringen og beskyttelsen af geografiske betegnelser, garanterede traditionelle specialiteter og fakultative kvalitetsudtryk og om ophævelse af delegeret forordning (EU) nr. 664/2014 (EUT L, 2025/27 af 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Den eneste forskel i forhold til den første behandlingsfase efter den californiske metode er, at olivenerne skal forblive i beholdere, der indeholder saltlage, i mindst 180 dage, før de emballeres. Denne tid er nødvendig for at gøre det muligt at fjerne bitterstoffet fra olivenerne uden brug af lud (natriumhydroxid), hvilket vil gøre det muligt for de erhvervsdrivende at fremstille oliven, der opfylder kravene til økologisk certificering.

Enhedsdokumentet berøres ikke af denne ændring.

2. *Henvisningen til den nu forældede forordning udgår*

I artikel 1 i produktspecifikationen udgår sætningen »forordning (EØF) nr. 2081/92 og«, da den er forældet.

Enhedsdokumentet berøres ikke af denne ændring.

3. *Indførelse af typen »oliven, der er ved at skifte farve«*

I artikel 2 i produktspecifikationen tilføjes ordene »der er ved at skifte farve« i forbindelse med ændringen af artikel 1.

Enhedsdokumentet berøres ikke af denne ændring.

4. *Ændring af de administrative referencer for det afgrænsede område*

I produktspecifikationens artikel 3 udgår sætningen »Trinitapoli og alle landdistrikter i San Ferdinando og Stornara« af beskrivelsen af produktionsområdet og i stedet indsættes »hele landdistriktet Stornara i provinsen Barletta-Andria-Trani, en del af kommunen Trinitapoli og hele landdistriktet San Ferdinando di Puglia«. Denne ændring var nødvendig, fordi kommunerne Trinitapoli og San Ferdinando di Puglia blev flyttet fra provinsen Foggia til provinsen Barletta-Andria-Trani. Det skal bemærkes, at forbindelsen mellem disse kommuner, der tidligere var beliggende i provinsen Foggia, og provinsen Barletta-Andria-Trani udgør en rent administrativ ændring, uden at det afgrænsede områdes perimeter påvirkes.

Af samme grund udgår forkortelsen FG (Foggia) i punkt 4 og 5.1 i enhedsdokumentet, de steder, hvor den var anvendt.

Ændringen berører enhedsdokumentet.

5. *Indførelse af typen »oliven, der er ved at skifte farve«*

I forbindelse med ændringerne af artiklerne 1 og 2 tilføjes ordene »oliven, der er ved at skifte farve« i artikel 4 i produktspecifikationen og i punkt 3.2 i enhedsdokumentet, som beskriver høstperioden for olivenerne. Det tilsvarende stykke ændres derfor som følger:

Olivenerne høstes direkte fra planten fra den 1. oktober. Høsten af grønne oliven begynder, så snart skindets farve begynder at gå fra bladgrøn til strågrøn med meget tydelige pletter, mens høsten af oliven, der er ved at skifte farve, og sorte oliven begynder, når de er modne og bordeauxfarvede.

Ændringen berører enhedsdokumentet.

6. *Nærmere oplysninger om de anvendte forarbejdnings- og behandlingsmetoder*

Af hensyn til tydeligheden indeholder artikel 4 i produktspecifikationen en liste over de forskellige typer forarbejdning og behandling, hvorefter de beskrives. Behandlingen af hele oliven suppleres nu med behandling af knuste, udskårne og udstenede oliven. Denne ændring indebærer ikke nye forarbejdningsmetoder, men kun tilføjelse af mekaniske behandlinger til knusning, udskæring og udstening af hele oliven, der er fremstillet ved hjælp af de tre forarbejdningsmetoder, der er fastsat i produktspecifikationen (Sevilla-metoden, den californiske metode og den »naturlige« metode).

I artikel 4 indsættes derfor følgende tekst efter fastsættelsen af den maksimalt tilladte produktion:

»Følgende forarbejdningsmetoder er tilladt til fremstilling af oliven med den beskyttede oprindelsesbetegnelse »La Bella della Daunia«:

— Grønne oliven forarbejdet efter Sevilla-metoden

— Sorte oliven forarbejdet efter den californiske metode

— Oliven, der er ved at skifte farve, forarbejdet efter den »naturlige« metode

I forbindelse med de tre ovennævnte forarbejdningsmetoder er følgende behandlinger tilladt:

— Hele oliven

— Knuste oliven

— Udskårne oliven

— Udstenede oliven

Enhedsdokumentet berøres ikke af denne ændring.

7. *Reduktion af saltindholdet i saltlagen*

I artikel 4 i produktspecifikationen er det minimumsaltindhold, der er nødvendigt for at stabilisere saltlagen, blevet reduceret fra 8 % til 6 %, når perioden mellem fermenteringsfasen og emballeringsfasen overstiger seks måneder. Minimumssaltindholdet er blevet reduceret fra 8 % til 6 %, da dette saltindhold sikrer produktets stabilitet lige så godt.

Enhedsdokumentet berøres ikke af denne ændring.

8. *Kravet om pasteurisering af plastbeholdere udgår*

I artikel 4 udgår kravet om sterilisering ved anvendelse af plastbeholdere af beskrivelsen af behandlingen af grønne oliven. I den tilsvarende tekst foretages følgende ændringer:

»Efter fermenteringen emballeres olivenerne i beholdere af glas eller hvidblik eller andre beholdere af plast i en afsluttende saltlage med en koncentration på mellem 3 % og 5 % og en pH-værdi på under 4,6. Derefter pasteuriseres de. Dette trin er imidlertid ikke obligatorisk for ovennævnte plastbeholdere.«

Pasteurisering er ikke obligatorisk for grønne oliven og/eller oliven, der er ved at skifte farve, som er pakket i andre beholdere end glas eller hvidblik, f.eks. plastposer, plastspande og plastbakker. Den manglende varmebehandling gør det muligt at fremstille et »frisk« produkt, der ligger tættere på det oprindelige produkt fra den tid, hvor der ikke fandtes maskiner og udstyr til varmebehandling. Muligheden for at emballere produktet uden brug af varmebehandling udgør en miljømæssig fordel på grund af de energibesparelser, der opnås ved ikke at anvende den fuldstændige pasteuriseringsproces. Denne pasteuriseringsproces indebærer forvarmning af produktet, påfyldning af beholdere med varm lagervæske efterfulgt af en pasteuriseringscyklus på ca. en time ved temperaturer over 80 °C. Dette sker i overensstemmelse med EU's og Italiens fødevaresikkerhedsregler og er blevet muligt som følge af de teknologiske fremskridt og en bedre overholdelse af hygiejnestandarder som følge af obligatoriske bestemmelser og virksomhedernes stigende opmærksomhed på frivillig certificering.

Enhedsdokumentet berøres ikke af denne ændring.

9. *Indførelse af en specifikation for anvendelse af plastbeholdere til behandling af sorte oliven og udeladelse af ordet »salt«*

I artikel 4 i beskrivelsen af behandlingen af sorte oliven præciseres muligheden for at anvende plastbeholdere, og ordet »salt«, der anses for overflødigt, eftersom ordet »saltlage« anvendes, udgår. Derfor er specifikationen »plast« i beskrivelsen af både metode a) og metode b) blevet tilføjet i den tilsvarende sætning som følger:

»[...] i beholdere af glas eller hvidblik eller andre beholdere af plast«.

Enhedsdokumentet berøres ikke af denne ændring.

10. *En specifikation for anvendelse af glasbeholdere til behandling af sorte oliven indsættes*

I artikel 4 er der indsat en specifikation for anvendelsen af glaskrukker i beskrivelsen af behandlingen af sorte oliven. Følgende afsnit indsættes i slutningen af beskrivelsen af behandlingen:

»Emballering af sorte oliven med en pH-værdi på over 4,6 uden væske er kun tilladt, når der anvendes glaskrukker. Herefter pasteuriseres olivenerne.«

Emballering af sorte oliven i glaskrukker uden væske gør olivenerne klart synlige inde i beholderen, hvilket gør det lettere for forbrugerne at vurdere dem. I krukker med sorte oliven med væske kan man således kun se en ensartet sort masse, hvilket gør det umuligt at skelne de enkelte oliven fra hinanden og dermed vurdere deres størrelse, udseende osv. Det er nu muligt at emballere uden væske takket være teknologiske nyskabelser, der gør det muligt at opnå et upåklageligt produkt, hvilket var vanskeligt at opnå på tidspunktet for ansøgningen om anerkendelse af betegnelsen.

Enhedsdokumentet berøres ikke af denne ændring.

11. *Forarbejdningsmetoden for oliven, der er ved at skifte farve, indsættes*

I artikel 4 i produktspecifikationen, sammenholdt med ændringerne af artikel 1 og artikel 2, er metoden til forarbejdning af oliven, der er ved at skifte farve, blevet indsat som følger:

»Oliven, der er ved at skifte farve, med den beskyttede oprindelsesbetegnelse« La Bella della Daunia« forarbejdes efter den nedenfor beskrevne »naturlige« metode: Olivenerne sorteres efter størrelse og anbringes derefter i beholdere indeholdende saltlage, hvis koncentration på mellem 8 % og 10 % er omvendt proportional med deres størrelse. Dette efterfølges af en fermenteringsperiode på mindst seks måneder i egnede beholdere, hvor olivenerne hele tiden skal være dækket af saltlage. Under fermenteringsfasen tilsættes kværnet salt for at stabilisere saltlagen på mellem 7 % og 10 %. Efter fermenteringen emballeres olivenerne i beholdere af glas, hvidblik eller andre beholdere af plast i en afsluttende saltlage med en koncentration på mellem 3 % og 5 % og en pH-værdi på under 4,6. Derefter pasteuriseres de. Dette trin er imidlertid ikke obligatorisk for ovennævnte plastbeholdere."

Typen »oliven, der er ved at skifte farve«, som forarbejdes efter den »naturlige« metode, tilføjes. Denne type oliven fremstilles ved anvendelse af det første trin i behandlingen efter den californiske metode (metode B), ifølge hvilken »[...] olivenerne sorteres efter størrelse og anbringes derefter i beholdere indeholdende saltlage, hvis koncentration på mellem 8 % og 10 % er omvendt proportional med deres størrelse, og uden kontakt med luft [...]«. Den eneste forskel i forhold til den første behandlingsfase efter den californiske metode er, at olivenerne skal forblive i beholderne, der indeholder saltlage, i mindst 180 dage, før de emballeres. Denne periode er nødvendig for at fjerne bitterstoffet fra olivenerne uden brug af lud (natriumhydroxid), hvilket gør det muligt at fremstille oliven, der opfylder kravene til økologisk certificering.

Enhedsdokumentet berøres ikke af denne ændring.

12. *En beskrivelse af egenskaberne ved oliven, der er ved at skifte farve, indsættes*

I artikel 6 i produktspecifikationen, sammenholdt med ændringerne af punkt 1, 2 og 4, og punkt 3.2 i enhedsdokumentet, indsættes følgende beskrivelse af egenskaberne ved oliven, der er ved at skifte farve:

Ved overgangen til forbrug skal spiseoliven, der er ved at skifte farve, med den beskyttede oprindelsesbetegnelse »La Bella della Daunia« have følgende egenskaber: farve med varierende nuancer, fra tobak til mørkebrun aflang form, der ligner en blomme, med en smal ende og en spids og fleksibel spids kødet er delikat og har en fyldig og blød smag og konsistens og fint skind

vægt mellem 6 og 30 g

kødudbyttet er mindst 80 %

fedtindholdet er højst 18 %

indholdet af reducerende sukker er højst 2,4 %.

Der er indsat en beskrivelse af egenskaberne ved oliven, der er ved at skifte farve, ved overgangen til forbrug.

»Naturlige« oliven, der er ved at skifte farve, er altid mere bitre end oliven, der behandles med alkalilud. Undladelsen af at bruge alkalilud gør det muligt at fremstille oliven, der lever op til kravene til økologisk certificering.

Ændringen berører enhedsdokumentet.

13. *Reduktion af drænet minimumsvægt*

I artikel 7 og punkt 3.6 i enhedsdokumentet nedsættes den drænede minimumsvægt til 30 g, de steder, hvor den er fastsat.

Den drænede minimumsvægt er blevet nedsat til 30 g for at imødekomme den stigende efterspørgsel på markedet efter oliven emballeret i små beholdere til særlige formål (flyrejser, små party favours til bryllupsgæster, reklamegaver ved events af enhver art osv.).

Ændringen berører enhedsdokumentet.

14. *Præfikset »termo« i ordet »termoplastisk« udgår, og præciseringen »hvidblik« indsættes*

I artikel 7 i produktspecifikationen og punkt 3.6 i enhedsdokumentet udgår præfikset »termo«, som nu er overflødigt, af ordet »termoplastisk«, og angivelsen af »hvidblik« indsættes med henvisning til de dåser, der kan anvendes.

Ændringen berører enhedsdokumentet.

15. *Kravet om pasteurisering af grønne oliven og oliven, der er ved at skifte farve, udgår*

I forbindelse med ændringerne af artikel 4 udgår kravet om pasteurisering af grønne oliven og oliven, der er ved at skifte farve, af artikel 7.

Enhedsdokumentet berøres ikke af denne ændring.

16. *Muligheden for at gengive det grafiske symbol (logo) for den beskyttede oprindelsesbetegnelse »La Bella della Daunia« også direkte på etiketten indsættes*

I artikel 7 i produktspecifikationen og i punkt 3.7 i enhedsdokumentet kan logoet for den beskyttede oprindelsesbetegnelse »La Bella della Daunia« nu også gengives direkte på etiketten.

Den tilsvarende sætning ændres således:

»Det grafiske symbol gengives på en selvklæbende mærkat eller direkte på etiketten i tre størrelser: 2 cm, 3 cm, 5 cm.«

Ændringen berører enhedsdokumentet.

17. *Ajourføring af henvisningerne til EU-forordningen*

I artikel 5 er henvisningerne til forordning (EU) 2024/1143 blevet ajourført.

Enhedsdokumentet berøres ikke af denne ændring.

ENHEDSDOKUMENT

»La Bella della Daunia«

EU-nr.: PDO-IT-0085-AM01 — 14.3.2025

BOB (X) BGB ( )

1. **Betegnelse(r) (på BOB eller BGB)**

»La Bella della Daunia«

2. **Medlemsstat eller tredjeland**

Italien

3. **Beskrivelse af landbrugsproduktet eller fødevaren**

3.1. *Kode i den kombinerede nomenklatur*

— 20 — VARER AF GRØNTSAGER, FRUGTER, NØDDER ELLER ANDRE PLANTER OG PLANTEDELE

2004 — Grøntsager, tilberedt eller konserveret på anden måde end med eddike eller eddikesyre, frosne, undtagen varer henhørende under pos. 2006

2004 90 — Grøntsager og blandinger af grøntsager

2004 90 30 — Surkål, kapers og oliven

3.2. *Beskrivelse af produktet med betegnelsen i punkt 1*

Ved markedsføringen skal grønne spiseoliven med den beskyttede oprindelsesbetegnelse »La Bella della Daunia« have følgende egenskaber:

— farve med ensartede strågrønne nuancer med tydelige pletter

— aflang form, der ligner en blomme, med smal bund og en spids og fleksibel spids

— kødet er delikat og har en fyldig og kompakt smag og konsistens og fint skind

— vægt mellem 6 og 30 g

— kødudbyttet er mindst 80 %

— fedtindholdet er højst 15 %

— indholdet af reducerende sukker er højst 2,8 %.

Ved markedsføringen skal sorte spiseoliven med den beskyttede oprindelsesbetegnelse »La Bella della Daunia« have følgende egenskaber:

— intens sort farve på ydersiden

— aflang form, der ligner en blomme, med smal bund og en spids og fleksibel spids;

— kødet er delikat og har en fyldig og kompakt smag og konsistens og fint skind

— vægt mellem 6 og 30 g

— kødudbyttet er mindst 80 %

— fedtindholdet er højst 18 %

— indholdet af reducerende sukker er højst 2,4 %.

Ved overgangen til forbrug skal spiseoliven, der er ved at skifte farve, med den beskyttede oprindelsesbetegnelse »La Bella della Daunia« have følgende egenskaber:

farve med varierende nuancer, fra tobak til mørkebrun

aflang form, der ligner en blomme, med en smal ende og en spids og fleksibel spids

kødet er delikat og har en fyldig og blød smag og konsistens og fint skind

vægt mellem 6 og 30 g

kødudbyttet er mindst 80 %

fedtindholdet er højst 18 %

indholdet af reducerende sukker er højst 2,4 %.

Olivenerne høstes direkte fra planten fra den 1. oktober. Høsten af grønne oliven begynder, så snart skindets farve begynder at gå fra bladgrøn til strågrøn med meget tydelige pletter, mens høsten af oliven, der er ved at skifte farve, og sorte oliven begynder, når de er modne og bordeauxfarvede.

Den maksimale produktion af oliven, der er berettiget til beskyttelse, må ikke overstige 150 hektokilogram pr. hektar specialiserede eller blandede afgrøder (i dette tilfælde er der tale om den anmeldte produktion).

3.3. *Foder (kun for animalske produkter) og råvarer (kun for forarbejdede produkter)*

»Bella della Daunia« stammer fra udgangssorten »Oliva de Cerignola«, en polyklonal sort med et bredt spektrum af egenskaber, som skyldes arveanlæg, jordbunds- og klimafaktorer, de anvendte podestammer og udviklingen i dyrkningsteknikken. Fra denne sort, der er udbredt i Daunia (nu »Tavoliere di Capitanata«), er der som følge af naturlig genetisk mutation og gennem stadig og omhyggelig udvælgelse af kloner fra producenternes og de lokale planteskolers side blevet frembragt en forbedret klon med en genetisk affinitet svarende til udgangssorten, men med bedre kvalitative egenskaber. Den nævnte nye sort, benævnt »Bella di Cerignola«, er optaget som nr. 15 på den italienske liste over olivensorter.

3.4. *Specifikke etaper af produktionen, som skal finde sted i det afgrænsede geografiske område*

Produktionsfaserne for »La Bella della Daunia« skal finde sted i det produktionsområde, der er afgrænset i punkt 4.

3.5. *Særlige regler for udskæring, rivning, emballering osv. af det produkt, som betegnelsen henviser til*

Den beskyttede oprindelsesbetegnelse »La Bella della Daunia« overgår til forbrug som følger: Produktet skal udbydes til salg i glasbeholdere med en drænet vægt på mindst 30 g, i plastemballage med en drænet vægt på mindst 30 g, i dåser af hvidblik med en drænet vægt på mindst 30 g.

Produktionsfaserne for »La Bella della Daunia« skal finde sted i det produktionsområde, der er afgrænset i punkt 4.

Grønne oliven

Efter fermenteringen emballeres olivenerne i beholdere af glas, hvidblik eller andre beholdere af plast i en afsluttende saltlage med en koncentration på mellem 3 % og 5 % og en pH-værdi på under 4,6. Derefter pasteuriseres de. Dette trin er imidlertid ikke obligatorisk for ovennævnte plastbeholdere.

Sorte oliven

Metode a)

Olivenerne vaskes, dampes og emballeres i beholdere af glas eller hvidblik og i andre beholdere af plast, der kan steriliseres, i ca. 3 % saltlage og en pH-værdi på ca. 4,6. Derefter pasteuriseres de.

Metode b)

Olivenerne vaskes, dampes og emballeres i beholdere af glas eller hvidblik og i andre beholdere af plast, der kan steriliseres. Produktet skal emballeres i en afsluttende saltlage med en koncentration på mellem ca. 2 % og 5 % og en pH-værdi på over 4,6. Emballering af sorte oliven med en pH-værdi på over 4,6 uden væske er kun tilladt, når der anvendes glaskrukker. Derefter pasteuriseres olivenerne.

Oliven, der er ved at skifte farve

Efter fermenteringen emballeres olivenerne i beholdere af glas, hvidblik eller andre beholdere af plast i en afsluttende saltlage med en koncentration på mellem 3 % og 5 % og en pH-værdi på under 4,6. Derefter pasteuriseres de. Dette trin er imidlertid ikke obligatorisk for ovennævnte plastbeholdere.

3.6. *Særlige regler for mærkning af det produkt, som betegnelsen henviser til*

Alle beholdere skal mærkes i overensstemmelse med de forskellige lovbestemmelser. Etiketten skal være forsynet med følgende oplysninger med tydelige og læselige trykte bogstaver af samme størrelse: »La Bella della Daunia« og »Denominazione di origine protetta« (eller forkortelsen DOP), produktions- og emballeringsvirksomhedens navn, firmabetegnelse og adresse samt indholdets drænede nettovægt udtrykt i overensstemmelse med gældende bestemmelser. Etiketten skal også være forsynet med det grafiske symbol for det kunstneriske billede af det specifikke og utvetydige logo, som anvendes uadskilleligt fra den beskyttede oprindelsesbetegnelse (BOB). Det grafiske symbol er en fremstilling af en kvindeskikkelse – inspireret af et traditionelt krukkemotiv i Daunia – og er repræsenteret i »negativ«: en danserinde, som i sin løftede venstre hånd holder en olivengren. Figuren er omgivet af påskriften »La Bella della Daunia« med klassiske bogstaver med serif (versaler).

Den ydre ramme (farve: Pantone 872 guld) øverst med ordene »Oliva da mensa D.O.P.« og nederst navnet på sorten: »Bella di Cerignola«. Det grafiske symbol gengives på en selvklæbende mærkat eller direkte på etiketten i tre størrelser: 2 cm, 3 cm og 5 cm.

4. **Kort angivelse af afgrænsningen af det geografiske område**

Kommunerne Cerignola, Ortanova, San Ferdinando di Puglia, Stornara, Stornarella og Trinitapoli udgør en del af Grand Tavoliere della Puglia, som består af en udstrakt central del, der i nord og syd afgrænses af to store områder med varierende højderelief. De ovennævnte kommuner ligger i den centrale del ud mod kysten. Dette område har en jævn hældning mod havet, som afgrænser det mod øst. Den gennemsnitlige højde over havet er ca. 100-150 m, hvorfor Tavoliere della Puglia må anses for at være en kystslette. Hældningen er 7-8 %. Det vandførende lag ligger i varierende dybde, mellem 25 og 50 m. Også de artesiske lag ligger i forskellig dybde alt efter område, men kan allerede vurderes korrekt i 60-70 meters dybde. Areal: 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 – i alt 99 046 ha. Det areal, som den beskyttede oprindelsesbetegnelse »La Bella della Daunia« omfatter, er ca. 30 % mindre, da det ikke dækker de områder, som jordbunds- og klimaforholdene gør uegnede til dyrkning af spiseoliven. For tiden dyrkes ca. 850 ha. Med støtte fra EU har man for nylig beplantet yderligere 180 ha.

5. **Tilknytning til det geografiske område**

5.1. *Det geografiske områdes egenart*

Landdistrikterne i kommunerne Cerignola, Orta Nova, San Ferdinando di Puglia, Stornara, Stornarella og Trinitapoli har stort set samme jordbunds- og klimaforhold samt hydrogeologiske forhold, hvorfor der er tale om et homogent produktionsområde. Klimaet er typisk middelhavsklima: koldt og fugtigt om efteråret og vinteren og varmt og tørt om sommeren. Sciroccoen eller søndenvinden, som bringer regn fra Det Tyrrhenske Hav, mister sin fugtighed over Appeninerbjergkæden og blæser som en varm og tør vind ned på den adriatiske og ioniske kyst. Jordlagets tykkelse er variabel ligesom jordens kompakthed, men middeltung jordbund er fremherskende. Permeabiliteten er generelt god, og stagnerende vand om vinteren skyldes tilstedeværelsen af et hårdt jordlag i ringe dybde, der er rigt på kalk og kalkholdigt ler. Reaktionen er næsten altid subalkalisk eller neutral. Disse jorder kan være meget udbytterige og kan ved rationel bearbejdning fremtræde med en gunstig fysisk struktur.

5.2. *Produktets egenart*

Betegnelsen hænger utvivlsomt sammen med frugtens karakteristiske form, som er meget lig en blomme. Sorten er til dels selvbestøvende; gode bestøvere er sorterne Sant'Agostino, Biancolilla, Termite de Bitetto og Mele. Frøanlæg mellem 0,20 og 0,40 %. Frugterne af denne sort er kendt for deres størrelse og smukke form og farve og for frugtkødets behagelige konsistens. De har endvidere en god modstandsdygtighed over for behandling og konservering. De forarbejdes hovedsagelig som grønne oliven, men som følge af den senere tids store efterspørgsel produceres nu også sorte eller modne oliven.

5.3. *Årsagssammenhængen mellem det geografiske område og produktets kvalitet eller egenskaber (for BOB) eller produktets særlige egenskaber, omdømme eller andre kendetegn (for BGB)*

»Bella della Daunia« stammer fra udgangssorten »Oliva de Cerignola«, en polyklonal sort med et bredt spektrum af egenskaber, som skyldes arveanlæg, jordbunds- og klimafaktorer, de anvendte podestammer og udviklingen i dyrkningsteknikken. Fra denne sort, der er udbredt i Daunia (nu »Tavoliere di Capitanata«), er der som følge af naturlig genetisk mutation og gennem stadig og omhyggelig udvælgelse af kloner fra producenternes og de lokale planteskolers side blevet frembragt en forbedret klon med en genetisk affinitet svarende til udgangssorten, men med bedre kvalitative egenskaber. Den nævnte nye sort, benævnt »Bella di Cerignola«, er optaget som nr. 15 på den italienske liste over olivensorter.

Henvisning til offentliggørelsen af varespecifikationen

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