C/2025/3188

6.6.2025

Veröffentlichung der Mitteilung einer genehmigten Standardänderung einer Produktspezifikation einer geografischen Angabe gemäß Artikel 5 Absatz 4 der Delegierten Verordnung (EU) 2025/27 der Kommission [1]

(C/2025/3188)

MITTEILUNG ÜBER DIE GENEHMIGUNG EINER STANDARDÄNDERUNG

(Artikel 24 der Verordnung (EU) 2024/1143)

„La Bella della Daunia“

EU PDO-IT-0085-AM01 — 14.3.2025

1. **Name des Erzeugnisses**

„La Bella della Daunia“

2. **Art der geografischen Angabe**

☒ Geschützte Ursprungsbezeichnung (g.U.)

☐ Geschützte geografische Angabe (g.g.A.)

☐ Geografische Angabe (g.A.)

3. **Sektor**

☒ Lebensmittel

☐ Wein

☐ Spirituose

4. **Land, zu dem das geografische Gebiet gehört**

Italien

5. **Behörde des Mitgliedstaats, die die Standardänderung mitteilt**

Ministerium für Landwirtschaft, Ernährungssouveränität und Forstwirtschaft – Förderung der Qualität von Agrarerzeugnissen und Lebensmitteln (PQA) 1

6. **Einstufung als Standardänderung**

Bei den Änderungen handelt es sich um Standardänderungen im Sinne von Artikel 24 Absatz 4 der Verordnung (EU) 2024/1143, da sie keine Namensänderung umfassen, nicht die Gefahr bergen, dass der Zusammenhang verloren geht, und keine weiteren Beschränkungen bei der Vermarktung des Erzeugnisses zur Folge haben.

7. **Beschreibung der genehmigten Standardänderung(en)**

1. *Aufnahme von sich färbenden Oliven*

In Artikel 1 der Produktspezifikation wird der Begriff „sich färbend“ hinzugefügt, um eine Art von Tafeloliven zu beschreiben, die unter partieller Anwendung der nach der Produktspezifikation zulässigen kalifornischen Methode erzeugt werden, nämlich jenes Verarbeitungsschritts, nach dem „die Oliven nach Größe sortiert und im umgekehrten Verhältnis zu ihrer Größe in luftdicht verschlossenen Behältern in Lake mit einem Salzgehalt von 8 % bis 10 % eingelegt werden“.

[1] Delegierte Verordnung (EU) 2025/27 der Kommission vom 30. Oktober 2024 zur Ergänzung der Verordnung (EU) 2024/1143 des Europäischen Parlaments und des Rates durch Vorschriften für die Eintragung und den Schutz von geografischen Angaben, garantiert traditionellen Spezialitäten und fakultativen Qualitätsangaben und zur Aufhebung der Delegierten Verordnung (EU) Nr. 664/2014 (ABl. L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Der einzige Unterschied gegenüber der ersten Phase des Einsalzens nach der kalifornischen Methode besteht darin, dass die Oliven vor der Verpackung mindestens 180 Tage in den Behältern mit der Lake verbleiben müssen. Dieser Zeitraum ist notwendig, um den Bitterstoff aus den Oliven zu entfernen, ohne dabei Lauge (Natriumhydroxid) zu verwenden. So können Betriebe Oliven erzeugen, die für die Zertifizierung als ökologisch/biologisch infrage kommen.

Die Änderung hat keine Auswirkungen auf das Einzige Dokument.

2. *Streichung eines Verweises auf eine Verordnung, die ersetzt wurde*

Die Formulierung „in der Verordnung (EWG) Nr. 2081/92“ wird gestrichen, da die Verordnung ersetzt wurde.

Die Änderung hat keine Auswirkungen auf das Einzige Dokument.

3. *Aufnahme von sich färbenden Oliven*

Analog zur Änderung von Artikel 1 wird in Artikel 2 der Produktspezifikation der Begriff „sich färbend“ hinzugefügt.

Die Änderung hat keine Auswirkungen auf das Einzige Dokument.

4. *Änderung der Verwaltungsvorschriften betreffend das abgegrenzte Gebiet*

In der Beschreibung des Erzeugungsgebiets in Artikel 3 der Produktspezifikation wird die Formulierung „Trinitapoli und die gesamten ländlichen Gebiete von San Ferdinando und Stornara“ gestrichen und folgende Formulierung hinzugefügt: „das gesamte ländliche Gebiet von Stornara; in der Provinz Barletta-Andria-Trani, Teil des Gemeindegebiets von Trinitapoli und das gesamte ländliche Gebiet von San Ferdinando di Puglia“. Dies ist notwendig, da die Gemeinden Trinitapoli und San Ferdinando di Puglia inzwischen nicht mehr der Provinz Foggia, sondern der Provinz Barletta-Andria-Trani angehören. Die Verlegung dieser Gemeinden von der Provinz Foggia in die Provinz Barletta-Andria-Trani war lediglich eine administrative Änderung, die keine Änderung des abgegrenzten Gebiets bedeutet.

Aus demselben Grund wird die Abkürzung FG (Foggia) aus den Punkten 4 und 5.1 des Einzigen Dokuments, soweit vorhanden, gestrichen.

Die Änderung hat Auswirkungen auf das Einzige Dokument.

5. *Aufnahme von sich färbenden Oliven*

Analog zu den Änderungen der Artikel 1 und 2 wurde in Artikel 4 der Produktspezifikation und in Punkt 3.2 des Einzigen Dokuments, in dem der Zeitpunkt der Olivenernte beschrieben wird, die Formulierung „die sich färbenden Oliven und“ hinzugefügt. Der entsprechende Absatz wird daher wie folgt geändert:

Die Olivenernte beginnt am 1. Oktober; die Früchte werden direkt vom Baum geerntet; die grünen Oliven werden geerntet, sobald die Farbe der Haut von blattgrün zu gelblichgrün wechselt und ausgeprägte Lentizellen aufweist; die sich färbenden Oliven und die schwarzen Oliven werden geerntet, wenn sie sich färben oder reif sind und eine weinrote Farbe aufweisen.

Die Änderung hat Auswirkungen auf das Einzige Dokument.

6. *Klarstellungen zu den verwendeten Einsalzungs- und Verarbeitungsmethoden*

Der Klarheit halber werden die Einsalzungs- und Verarbeitungsmethoden in Artikel 4 der Produktspezifikation vor der Beschreibung dieser Methoden aufgeführt. Neben der Verarbeitung von ganzen Oliven wird die Möglichkeit der Verarbeitung von Brucholiven, eingeschnittenen Oliven und entsteinten Oliven hinzugefügt. Dies beinhaltet nicht die Anwendung neuer Einsalzungsmethoden, sondern lediglich die Aufnahme mechanischer Verarbeitungsmethoden zum Brechen, Einschneiden und Entsteinen ganzer Oliven, die vorher anhand einer der drei nach der Produktspezifikation zulässigen Einsalzungsmethoden (Methode von Seviglia, kalifornische Methode, natürliche Methode) eingesalzen wurden.

Daher wird in Artikel 4 nach der Definition des Höchstertrags folgender Text hinzugefügt:

„Zur Erzeugung von Oliven mit der g.U. „La Bella della Daunia“ bestimmte Oliven dürfen anhand der folgenden Einsalzungsmethoden zubereitet werden:

— grüne Oliven: Einsalzung anhand der Methode von Seviglia;

— schwarze Oliven: Einsalzung anhand der kalifornischen Methode;

— sich färbende Oliven: Einsalzung anhand der natürlichen Methode.

Für die drei oben aufgeführten Einsalzungsmethoden können folgende Oliven verwendet werden:

— ganze Oliven;

— Brucholiven;

— eingeschnittene Oliven;

— entsteinte Oliven.

Die Änderung hat keine Auswirkungen auf das Einzige Dokument.

7. *Reduzierung des Salzgehalts der Lake in %*

In Artikel 4 der Produktspezifikation wird die Mindestsalzmenge, die zur Stabilisierung der Lake verwendet werden soll, wenn der Zeitraum zwischen der Fermentierung und der Verpackung sechs Monate überschreitet, von 8 % auf 6 % gesenkt. Der Mindestgehalt an Salz wird von 8 % auf 6 % gesenkt, da festgestellt wurde, dass auch mit diesem niedrigeren Salzgehalt ein stabiles Erzeugnis hergestellt werden kann.

Die Änderung hat keine Auswirkungen auf das Einzige Dokument.

8. *Aufhebung der Pasteurisierungsanforderung bei der Verwendung von Kunststoffbehältern*

In Artikel 4 wird in der Beschreibung der Verarbeitung von grünen Oliven hinsichtlich der Verwendung von Kunststoffbehältern die Sterilisationsanforderung gestrichen. Der entsprechende Text wird daher wie folgt geändert:

„Nach der Fermentierung werden die Oliven in Gläser oder Weißblechdosen oder andere Behälter aus Kunststoff verpackt, wobei der endgültige Salzgehalt der Lake zwischen 3 % und 5 % liegt, mit einem pH-Wert von < 4,6; die Behälter werden anschließend pasteurisiert; die Pasteurisierung ist für die letztgenannten Behälter nicht zwingend vorgeschrieben.“

Werden grüne und/oder sich färbende Oliven in andere Behälter als Gläser oder Weißblechdosen verpackt, z. B. in Vakuumverpackungen, Schalen oder Tablettverpackungen aus Kunststoff, so ist die Pasteurisierung nicht zwingend vorgeschrieben. Der Verzicht auf eine Wärmebehandlung bietet die Möglichkeit, ein „frisches“ Erzeugnis zu erhalten, das mehr dem früheren Originalerzeugnis entspricht, als es noch keine Maschinen und Geräte zur Wärmebehandlung gab. Die Verpackung des Erzeugnisses ohne Wärmebehandlung ist dank Energieeinsparung umweltfreundlicher, da nicht das gesamte Pasteurisierungsverfahren angewandt wird, das eine Vorwärmung des Erzeugnisses, das Befüllen der Behältnisse mit einer heißen Flüssigkeit zur Haltbarmachung und die rund einstündige Pasteurisierung der Behälter erfordert, bei der Temperaturen von über 80 °C erreicht werden. All dies steht im Einklang mit den europäischen und italienischen Vorschriften für Lebensmittelsicherheit und wird durch den technischen Fortschritt und die striktere Einhaltung der Hygienestandards ermöglicht, da verbindliche Rechtsvorschriften gelten und die Unternehmen zunehmend auf freiwillige Zertifizierungssysteme setzen.

Die Änderung hat keine Auswirkungen auf das Einzige Dokument.

9. *Aufnahme einer besonderen Vorschrift für die Verwendung von Kunststoffbehältern bei der Verarbeitung von schwarzen Oliven und Streichung des Wortes „salzhaltig“*

In Artikel 4 wird in der Beschreibung der Verarbeitung von schwarzen Oliven festgelegt, dass Kunststoffbehälter verwendet werden dürfen, und das Wort „salzhaltig“ gestrichen, da es bei der Verwendung zusammen mit dem Wort „Lake“ überflüssig ist. Dementsprechend wird in den Beschreibungen von Methode a) und b) ein spezifischer Verweis auf „Kunststoff“ wie folgt hinzugefügt:

„in Gläser oder Weißblechdosen oder andere Behälter aus Kunststoff“.

Die Änderung hat keine Auswirkungen auf das Einzige Dokument.

10. *Aufnahme einer besonderen Vorschrift für die Verwendung von Gläsern bei der Verarbeitung von schwarzen Oliven*

In Artikel 4 wird in der Beschreibung der Verarbeitung von schwarzen Oliven eine besondere Vorschrift für die Verwendung von Gläsern hinzugefügt. Am Ende der Beschreibung des Verfahrens wird folgender Absatz hinzugefügt:

„Nur bei der Verpackung in Gläser dürfen schwarze Oliven mit einem pH-Wert von > 4,6 auch ohne Flüssigkeit verpackt werden. Die Behälter werden anschließend sterilisiert."

Durch das Verpacken von schwarzen Oliven in Gläser ohne Flüssigkeit sind die Oliven im Inneren der Gläser gut sichtbar und somit für die Verbraucher leichter zu erkennen. Wenn schwarze Oliven mit Flüssigkeit in Gläser verpackt werden, ist lediglich eine einheitliche schwarze Masse zu sehen, die es nicht ermöglicht, die einzelnen Oliven, ihre Größe, ihr Aussehen usw. zu erkennen. Eine Verpackung ohne Flüssigkeit ist heutzutage dank technologischer Innovationen möglich, mit denen ein einwandfreies Erzeugnis hergestellt werden kann, was damals, zum Zeitpunkt der Einreichung des Antrags auf Anerkennung der Ursprungsbezeichnung, nicht leicht zu bewerkstelligen war.

Die Änderung hat keine Auswirkungen auf das Einzige Dokument.

11. *Aufnahme der Methode für die Verarbeitung von sich färbenden Oliven*

Analog zu den Änderungen der Artikel 1 und 2 wird in Artikel 4 der Produktspezifikation die Methode für die Verarbeitung von sich färbenden Oliven aufgenommen.

„Die Oliven mit der g.U. ‚La Bella della Daunia' werden nach der im Folgenden beschriebenen natürlichen Methode eingesalzen: Nach der Größensortierung werden die Oliven im umgekehrten Verhältnis zu ihrer Größe in Behältern in Lake mit einem Salzgehalt von 8 % bis 10 % eingelegt. Daraufhin werden die Oliven in geeigneten Behältern mindestens sechs Monate lang fermentiert; in diesem Zeitraum müssen die Oliven stets mit Lake bedeckt sein. Während der Fermentierung muss gemahlenes Salz zugefügt werden, um den Salzgehalt der Lake bei 7 % bis 10 % zu stabilisieren. Nach der Fermentierung werden die Oliven in Gläser oder Weißblechdosen oder andere Behälter aus Kunststoff verpackt, wobei der endgültige Salzgehalt der Lake bei 3 % bis 5 % liegt, mit einem pH-Wert von < 4,6; die Behälter werden anschließend pasteurisiert; die Pasteurisierung ist für die letztgenannten Behälter nicht zwingend vorgeschrieben."

Die Art „sich färbende Oliven", die nach der natürlichen Methode eingesalzen werden, wird hinzugefügt. Diese Olivenart wird unter Anwendung der ersten Stufe der Methode b) der kalifornischen Methode erzeugt, nach der „die Oliven nach Größe sortiert und im umgekehrten Verhältnis zu ihrer Größe in luftdicht verschlossenen Behältern in Lake mit einem Salzgehalt von 8 % bis 10 % eingelegt werden". Der einzige Unterschied gegenüber der ersten Phase des Einsalzens nach der kalifornischen Methode besteht darin, dass die Oliven vor der Verpackung mindestens 180 Tage in den Behältern mit der Lake verbleiben müssen. Dieser Zeitraum ist notwendig, um den Bitterstoffgehalt aus den Oliven zu entfernen, ohne dazu Lauge (Natriumhydroxid) zu verwenden. Auf diese Weise ist es möglich, Oliven zu erzeugen, die für die Zertifizierung als ökologisch/biologisch infrage kommen.

Die Änderung hat keine Auswirkungen auf das Einzige Dokument.

12. *Aufnahme der Beschreibung der Merkmale von sich färbenden Oliven*

Analog zu den Änderungen der Artikel 1, 2 und 4 sowie Punkt 3.2 des Einzigen Dokuments wird in Artikel 6 der Produktspezifikation die Beschreibung der Merkmale von sich färbenden Oliven hinzugefügt:

Zum Zeitpunkt des Inverkehrbringens muss die sich färbende Tafelolive „La Bella della Daunia" g.U. folgende Merkmale aufweisen: Farbe: Panaschierung von tabakbraun bis dunkelbraun erforderlich; längliche, zwetschgenähnliche Form mit schmalem Ende, oben spitz zulaufend; zartes, schmackhaftes und weiches Fruchtfleisch, dünne Schale;

Gewicht: zwischen 6 g und 30 g;

Fruchtausbeute > 80 %;

Fettgehalt < 18 %;

Gehalt an Reduktionszucker < 2,4 %.

Die Beschreibung der Merkmale von sich färbenden Oliven zum Zeitpunkt des Inverkehrbringens wird hinzugefügt.

Sich färbende Oliven, die anhand der natürlichen Methode eingesalzen werden, sind im Geschmack stets bitterer als Oliven, die in Lauge eingelegt werden. Durch den Verzicht auf Lauge ist es möglich, Oliven zu erzeugen, die für die Zertifizierung als ökologisch/biologisch infrage kommen.

Die Änderung hat Auswirkungen auf das Einzige Dokument.

13. *Reduzierung des Mindestabtropfgewichts*

In Artikel 7 und Punkt 3.6 des Einzigen Dokuments wird das Mindestabtropfgewicht auf 30 g gesenkt, wo immer es erwähnt wird.

Das Mindestabtropfgewicht wird auf 30 g gesenkt, da die Nachfrage nach Oliven in kleinen Behältern für bestimmte Verwendungszwecke (Luftfahrt, Dekorationskästen für Hochzeitempfänge, Geschenkkästen für Konferenzen und Veranstaltungen verschiedener Art usw.) heutzutage stetig wächst.

Die Änderung hat Auswirkungen auf das Einzige Dokument.

14. *Streichung der Vorsilbe „thermo“ aus dem Wort „thermoplastisch“ und Aufnahme der näheren Bestimmung „aus Weißblech“*

In Artikel 7 und in Punkt 3.6 des Einzigen Dokuments wird die Vorsilbe „thermo“ aus dem Wort „thermoplastisch“ gestrichen, da sie überflüssig ist, und die nähere Bestimmung „aus Weißblech“ wird in Bezug auf die zulässigen Dosen hinzugefügt.

Die Änderung hat Auswirkungen auf das Einzige Dokument.

15. *Aufhebung der Pasteurisierungsanforderung für grüne Oliven und sich färbende Oliven*

In Übereinstimmung mit den Änderungen von Artikel 4 wird in Artikel 7 die Pasteurisierungsanforderung für grüne Oliven und sich färbende Oliven gestrichen.

Die Änderung hat keine Auswirkungen auf das Einzige Dokument.

16. *Aufnahme der Möglichkeit, das grafische Symbol (Logo) der g.U. „La Bella della Daunia“ direkt auf dem Etikett darzustellen*

In Artikel 7 der Produktspezifikation und Punkt 3.7 des Einzigen Dokuments wird die Möglichkeit hinzugefügt, das grafische Symbol (Logo) der g.U. „La Bella della Daunia“ direkt auf dem Etikett darzustellen.

Der entsprechende Satz wird wie folgt geändert:

„Das grafische Symbol ist auf einem Aufkleber, oder direkt auf dem Etikett, in drei unterschiedlichen Größen (2 cm, 3 cm oder 5 cm Durchmesser) abgebildet.“

Die Änderung hat Auswirkungen auf das Einzige Dokument.

17. *Aktualisierung der Verweise auf die EU-Verordnung*

In Artikel 5 werden die Verweise auf die Verordnung (EU) 2024/1143 aktualisiert.

Die Änderung hat keine Auswirkungen auf das Einzige Dokument.

EINZIGES DOKUMENT

„La Bella della Daunia“

EU-Nr. PDO-IT-0085-AM01 — 14.3.2025

g.U. (X) g.g.A. ( )

1. **Name(n) (der g.U. oder der g.g.A.)**

„La Bella della Daunia“

2. **Mitgliedstaat oder Drittland**

Italien

3. **Beschreibung des Agrarerzeugnisses oder Lebensmittels**

3.1. *Code der Kombinierten Nomenklatur*

— 20 — ZUBEREITUNGEN VON GEMÜSE, FRÜCHTEN, NÜSSEN ODER ANDEREN PFLANZENTEILEN

2004 — Anderes Gemüse, anders als mit Essig oder Essigsäure zubereitet oder haltbar gemacht, gefroren, ausgenommen Erzeugnisse der Position 2006

2004 90 — Anderes Gemüse und Mischungen von Gemüsen

2004 90 30 — Sauerkraut, Kapern und Oliven

3.2. *Beschreibung des Erzeugnisses, für das der unter Punkt 1 aufgeführte Name gilt*

Zum Zeitpunkt des Inverkehrbringens muss die grüne Tafelolive „La Bella della Daunia“ g.U. folgende Merkmale aufweisen:

— Farbton: einheitlich gelblichgrün, mit ausgeprägten Lentizellen;

— längliche, zwetschgenähnliche Form mit schmalem Ende, oben spitz zulaufend;

— zartes, schmackhaftes und festes Fruchtfleisch, dünne Schale;

— Gewicht: zwischen 6 g und 30 g;

— Fruchtausbeute > 80 %;

— Fettgehalt < 15 %;

— Gehalt an Reduktionszucker < 2,8 %.

Zum Zeitpunkt des Inverkehrbringens muss die schwarze Tafelolive „La Bella della Daunia“ g.U. folgende Merkmale aufweisen:

— Farbe außen: intensiv schwarz;

— längliche, zwetschgenähnliche Form mit schmalem Ende, oben spitz zulaufend;

— zartes, schmackhaftes und festes Fruchtfleisch, dünne Schale;

— Gewicht: zwischen 6 g und 30 g;

— Fruchtausbeute > 80 %;

— Fettgehalt < 18 %;

— Gehalt an Reduktionszucker < 2,4 %.

Zum Zeitpunkt des Inverkehrbringens muss die sich färbende Tafelolive „La Bella della Daunia“ g.U. folgende Merkmale aufweisen:

Farbe: Panaschierung von tabakbraun bis dunkelbraun;

längliche, zwetschgenähnliche Form mit schmalem Ende, oben spitz zulaufend;

zartes, schmackhaftes und weiches Fruchtfleisch, dünne Schale;

Gewicht: zwischen 6 g und 30 g;

Fruchtausbeute > 80 %;

Fettgehalt < 18 %;

Gehalt an Reduktionszucker < 2,4 %.

Die Olivenernte beginnt am 1. Oktober; die Früchte werden direkt vom Baum geerntet; die grünen Oliven werden geerntet, sobald die Farbe der Haut von blattgrün zu gelblichgrün wechselt und ausgeprägte Lentizellen aufweist; die sich färbenden Oliven und die schwarzen Oliven werden geerntet, wenn sie sich färben oder reif sind und eine weinrote Farbe aufweisen.

Die Erzeugungsmenge darf bei Mono- oder Mischkultur höchstens 15 dz je ha betragen, bei Mischkultur ist der entsprechende Mengenanteil zugrunde zu legen.

3.3. *Futter (nur für Erzeugnisse tierischen Ursprungs) und Rohstoffe (nur für Verarbeitungserzeugnisse)*

Die Olive „La Bella della Daunia“ stammt von der Sorte „Oliva di Cerignola“ ab, einer polyklonalen Sorte, die eine Vielzahl besonderer Merkmale aufweist; diese sind zurückzuführen auf die reiche genetische Grundlage, die bodenklimatischen Faktoren, die Unterlage und die Entwicklung der Anbautechnik. Von dieser im ehemaligen Gebiet Daunia (dem heutigen Tavoliere di Capitanata) verbreiteten Sorte wurde aufgrund natürlicher genetischer Mutation und ständiger sorgfältiger Züchtung durch die örtlichen Anbaubetriebe und Baumschulen eine verbesserte Sorte gewonnen, die über die genetischen Merkmale der ursprünglichen Sorte, aber über bessere Produkteigenschaften verfügt. Diese neue Sorte erhielt den Namen „Bella di Cerignola“, der unter der Nr. 15 in die italienische Ölkartei eingetragen wurde.

3.4. *Besondere Erzeugungsschritte, die in dem abgegrenzten geografischen Gebiet erfolgen müssen*

Die Erzeugung von „La Bella della Daunia“ muss in dem unter Punkt 4 abgegrenzten Erzeugungsgebiet erfolgen.

3.5. *Besondere Vorschriften für Vorgänge wie Schneiden, Reiben, Verpacken usw. des Erzeugnisses mit dem eingetragenen Namen*

„La Bella della Daunia“ g.U. ist wie folgt in den Verkehr zu bringen: Das Erzeugnis ist in geeignete Gläser mit einem Mindestabtropfgewicht von 30 g, in Kunststoffverpackungen mit einem Mindestabtropfgewicht von 30 g oder in Dosen aus Weißblech mit einem Abtropfgewicht ab 30 g zu füllen.

Die Erzeugung von „La Bella della Daunia“ muss in dem unter Punkt 4 abgegrenzten Erzeugungsgebiet erfolgen.

Grüne Oliven

Nach der Fermentierung werden die Oliven in Gläser oder Weißblechdosen oder andere Behälter aus Kunststoff verpackt, wobei der endgültige Salzgehalt der Lake bei 3 % bis 5 % liegt, mit einem pH-Wert von < 4,6; die Behälter werden anschließend pasteurisiert; die Pasteurisierung ist für die letztgenannten Behälter aus Kunststoff nicht zwingend vorgeschrieben.

Schwarze Oliven

Methode a)

Die Oliven werden gewaschen, dampfbehandelt und in Gläser oder Weißblechdosen oder andere Behälter aus Kunststoff, die sterilisiert werden können, in einer Lake mit einem Salzgehalt von etwa 3 % und einem pH-Wert von etwa 4,6 verpackt. Die Behälter werden anschließend sterilisiert.

Methode b)

Die Oliven werden gewaschen, dampfbehandelt und in Gläser oder Weißblechdosen oder andere Behälter aus Kunststoff, die sterilisiert werden können, verpackt; die Lake des verpackten Erzeugnisses hat einen endgültigen Salzgehalt von etwa 2 % bis 5 % und einen pH-Wert von > 4,6. Nur bei der Verpackung in Gläser dürfen schwarze Oliven mit einem pH-Wert von > 4,6 auch ohne Flüssigkeit verpackt werden. Die Behälter werden anschließend sterilisiert.

Sich färbende Oliven

Nach der Fermentierung werden die Oliven in Gläser oder Weißblechdosen oder andere Behälter aus Kunststoff verpackt, wobei der endgültige Salzgehalt der Lake bei 3 % bis 5 % liegt, mit einem pH-Wert von < 4,6; die Behälter werden anschließend pasteurisiert; die Pasteurisierung ist für die letztgenannten Behälter aus Kunststoff nicht zwingend vorgeschrieben.

3.6. *Besondere Vorschriften für die Kennzeichnung des Erzeugnisses mit dem eingetragenen Namen*

Alle Behälter müssen entsprechend den unterschiedlichen Rechtsbestimmungen etikettiert sein; das Etikett muss in deutlichen und gut lesbaren Druckbuchstaben Folgendes enthalten: „La Bella della Daunia“ und „Denominazione di origine protetta“ (oder die Abkürzung DOP (g.U.)); Name, Firmenbezeichnung und Anschrift des Erzeugungs- und des Verpackungsbetriebs sowie das nach den geltenden Vorschriften angegebene in dem Behälter enthaltene Netto-Abtropfgewicht. Außerdem muss das Etikett das grafische Symbol des speziellen und unverkennbaren Logos enthalten, das untrennbar mit der Ursprungsbezeichnung verwendet werden muss. Das grafische Symbol besteht aus einer weiblichen Figur, die von der traditionellen Darstellung auf antiken Gefäßen aus Daunia abgeleitet und als Schattenriss wiedergegeben ist, es handelt sich um eine Tänzerin, die in der linken Hand einen Olivenzweig hochhält. Die Figur wird eingerahmt durch den Schriftzug „La Bella della Daunia“ in klassischer Serifenschrift (Großbuchstaben).

Im äußeren Rahmen ist in der Farbe Pantone 872 Gold oben die Aufschrift „Oliva damensa DOP“ und darunter der Name der Sorte („Bella di Cerignola“) angebracht. Das grafische Symbol ist auf einem Aufkleber oder direkt auf dem Etikett in drei unterschiedlichen Größen (2 cm, 3 cm oder 5 cm Durchmesser) abgebildet.

4. **Kurzbeschreibung der Abgrenzung des geografischen Gebiets**

Die Gemeinden Cerignola, Orta Nova, San Ferdinando di Puglia, Stornara, Stornarella und Trinitapoli gehören zur großen Apulischen Ebene (Tavogliere di Puglia), die sich zusammensetzt aus einem mittleren Teil, der größten Fläche, sowie einem Nord- und einem Südteil, die ebenfalls eine große Ausdehnung aufweisen, aber von unterschiedlicher Beschaffenheit sind. Im mittleren Teil befinden sich auf der Seite des Küstengebiets die oben genannten Gemeinden. Ein Merkmal dieses Gebiets ist an seiner östlichen Seite eine leichte, gleichmäßige Neigung zur Meeresseite. Die Höhe beträgt durchschnittlich 100-150 m ü. M., insofern ist die Apulische Ebene als eine der italienischen Küstenebenen anzusehen. Der Neigungswinkel beträgt 7-8 %. Der Grundwasserspiegel liegt je nach Gebiet zwischen 25-50 m. Auch artesische Gewässer sind in unterschiedlicher Tiefe vorhanden, aber bereits bei 60-70 m recht ertragreich. Ausdehnung: Cerignola: 58 965 ha, Orta Nova: 14 393 ha, San Ferdinando di Puglia: 4 181 ha, Stornara: 3 364 ha, Stornarella: 3 388 ha, Trinitapoli: 14 755 ha. Gesamtfläche: 99 046 ha. Die Fläche des für die g.U. „La Bella della Daunia“ abgegrenzten Gebiets ist um etwa 30 % geringer, weil die Gebiete, die aus bodenklimatischen Gründen für den Tafelolivenanbau nicht geeignet sind, nicht berücksichtigt wurden; derzeit werden etwa 850 ha bewirtschaftet. Unlängst wurden mit Beihilfen der Europäischen Union 180 ha bepflanzt.

5. **Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet**

5.1. *Besonderheit des geografischen Gebiets*

Die Gebiete der Gemeinden Cerignola, Orta Nova, San Ferdinando di Puglia, Stornara, Stornarella und Trinitapoli weisen als gemeinsames Merkmal vergleichbare Boden-, Klima- und hydrogeologische Bedingungen auf, sodass sie ein einheitliches Erzeugungsgebiet bilden. Es herrscht ein typisches Mittelmeerklima: kühl und feucht im Herbst und Winter, trocken und heiß im Sommer. Der Scirocco oder Südwind, der sich im Tyrrhenischen Meer mit Feuchtigkeit anreichert, bringt Regen; beim Überqueren der Apennin-Bergkette gibt er seine Feuchtigkeit ab und sinkt als warmer, trockener Wind im Gebiet der Adria und des Ionischen Meers wieder ab. Die Böden sind unterschiedlich tief und fest, vorherrschend sind jedoch Böden mittlerer Dichte. Die Böden sind in der Regel gut durchlässig, das winterliche Stauwasser ist auf Ortstein in geringer Tiefe zurückzuführen, der reich an Kalkstein und sandigem Ton ist. Die Reaktion ist fast immer sub-alkalisch oder neutral. Diese Böden gewährleisten gute Erträge und bieten bei rationeller Bearbeitung eine günstige physische Struktur.

5.2. *Besonderheit des Erzeugnisses*

Der Name des Erzeugnisses ist zweifellos auf die charakteristische Form dieser Steinfrucht zurückzuführen, die stark an Zwetschgen erinnert. Es handelt sich um eine teilweise autokompatible Sorte; gute Pollenspender sind die Sorten Sant'Agostino, Biancolilla, Termite di Bitetto und Mele. Der Fruchtansatz nach der Blüte liegt bei etwa 0,20-0,40 %. Die Früchte dieser Sorte sind bekannt für ihre Größe, Schönheit und die Festigkeit ihres Fruchtfleisches sowie die gute Widerstandsfähigkeit bei der Verarbeitung und Haltbarmachung; sie werden insbesondere als grüne Oliven angeboten; in letzter Zeit wurde wegen der großen Nachfrage aber auch die Erzeugung schwarzer und sich färbender Oliven aufgenommen.

5.3. *Ursächlicher Zusammenhang zwischen dem geografischen Gebiet und der Qualität oder den Merkmalen des Erzeugnisses (im Falle einer g.U.) bzw. einer bestimmten Qualität, dem Ansehen oder sonstigen Eigenschaften des Erzeugnisses (im Falle einer g.g.A.)*

Die Olive „La Bella della Daunia" stammt von der Sorte „Oliva di Cerignola" ab, einer polyklonalen Sorte, die eine Vielzahl besonderer Merkmale aufweist; diese sind zurückzuführen auf die reiche genetische Grundlage, die bodenklimatischen Faktoren, die Unterlage und die Entwicklung der Anbautechnik. Von dieser im ehemaligen Gebiet Daunia (dem heutigen Tavoliere di Capitanata) verbreiteten Sorte wurde aufgrund natürlicher genetischer Mutation und ständiger sorgfältiger Züchtung durch die örtlichen Anbaubetriebe und Baumschulen eine verbesserte Sorte gewonnen, die über die genetischen Merkmale der ursprünglichen Sorte, aber über bessere Produkteigenschaften verfügt. Diese neue Sorte erhielt den Namen „Bella di Cerignola", der unter der Nr. 15 in die italienische Ölkartei eingetragen wurde.

Hinweis auf die Veröffentlichung der Produktspezifikation

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