Επίσημη Εφημερίδα
της Ευρωπαϊκής Ένωσης

EL
Σειρά C

C/2025/3188

6.6.2025

Δημοσίευση της κοινοποίησης εγκεκριμένης συνήθους τροποποίησης των προδιαγραφών προϊόντος γεωγραφικής ένδειξης σύμφωνα με το άρθρο 5 παράγραφος 4 του κατ' εξουσιοδότηση κανονισμού (ΕΕ) 2025/27 της Επιτροπής [1]

(C/2025/3188)

ΚΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ ΤΗΣ ΕΓΚΡΙΣΗΣ ΣΥΝΗΘΟΥΣ ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΣΗΣ

[Άρθρο 24 του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143]

«La Bella della Daunia»

ΕΕ PDO-IT-0085-AM01 — 14.3.2025

1. **Ονομασία του προϊόντος**

«La Bella della Daunia»

2. **Τύπος γεωγραφικής ένδειξης**

☒ Προστατευόμενη ονομασία προέλευσης (ΠΟΠ)

☐ Προστατευόμενη γεωγραφική ένδειξη (ΠΓΕ)

☐ Γεωγραφική ένδειξη (ΓΕ)

3. **Τομέας**

☒ Γεωργικά προϊόντα

☐ Οίνοι

☐ Αλκοολούχα ποτά

4. **Χώρα στην οποία ανήκει η γεωγραφική περιοχή**

Ιταλία

5. **Αρχή του κράτους μέλους που κοινοποιεί τη συνήθη τροποποίηση**

Υπουργείο Γεωργίας, Επισιτιστικής Ανεξαρτησίας και Δασών — Προώθηση της ποιότητας των γεωργικών προϊόντων διατροφής (PQA) 1

6. **Χαρακτηρισμός ως συνήθους τροποποίησης**

Οι τροποποιήσεις εμπίπτουν στον ορισμό της συνήθους τροποποίησης του άρθρου 24 παράγραφος 4 του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143, καθώς δεν περιλαμβάνουν αλλαγή της ονομασίας, δεν ενέχουν κίνδυνο ακύρωσης του δεσμού και δεν επιφέρουν επιπλέον περιορισμούς στην εμπορία του προϊόντος.

7. **Περιγραφή της/των εγκεκριμένης/-ων συνήθους/-ων τροποποίησης/-εων**

1. *Εισαγωγή ελιών που βρίσκονται στο στάδιο αλλαγής του χρώματος*

Στο άρθρο 1 των προδιαγραφών προϊόντος προστίθενται οι λέξεις «βρίσκονται στο στάδιο αλλαγής του χρώματος» για την περιγραφή ενός τύπου επιτραπέζιας ελιάς που μπορεί να ληφθεί με τη μερική εφαρμογή του συστήματος της Καλιφόρνιας, το οποίο επιτρέπεται από τις προδιαγραφές προϊόντος, δηλαδή το τμήμα στο οποίο αναφέρεται ότι «[...] οι ελιές ταξινομούνται ανάλογα με το μέγεθός τους και τοποθετούνται σε αεροστεγείς περιέκτες με άλμη σε συγκέντρωση μεταξύ 8 % και 10 %, σε αντίστροφη αναλογία προς το μέγεθός τους [...]».

[1] Κατ' εξουσιοδότηση κανονισμός (ΕΕ) 2025/27 της Επιτροπής, της 30ής Οκτωβρίου 2024, για τη συμπλήρωση του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου με κανόνες σχετικά με την καταχώριση και την προστασία των γεωγραφικών ενδείξεων, των εγγυημένων παραδοσιακών ιδιότυπων προϊόντων και των προαιρετικών ενδείξεων ποιότητας και για την κατάργηση του κατ' εξουσιοδότηση κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 664/2014 (ΕΕ L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Η μόνη διαφορά σε σχέση με το αρχικό στάδιο της συντήρησης με το σύστημα της Καλιφόρνιας είναι το γεγονός ότι οι ελιές πρέπει να παραμένουν τουλάχιστον 180 ημέρες σε άλμη στους περιέκτες πριν συσκευαστούν. Η περίοδος αυτή είναι αναγκαία προκειμένου να καταστεί δυνατή η αφαίρεση του πικρού στοιχείου από τις ελιές χωρίς τη χρήση αλισίβας (υδροξείδιο του νατρίου). Με τον τρόπο αυτό, οι επιχειρήσεις θα έχουν τη δυνατότητα να λαμβάνουν ελιές επιλέξιμες για πιστοποίηση βιολογικής παραγωγής.

Η τροποποίηση δεν επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

2. *Διαγραφή αναφοράς σε κανονισμό που έχει αντικατασταθεί*

Οι λέξεις «στον κανονισμό (ΕΟΚ) αριθ. 2081/92» διαγράφονται, καθώς ο κανονισμός έχει αντικατασταθεί.

Η τροποποίηση δεν επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

3. *Εισαγωγή ελιών που βρίσκονται στο στάδιο αλλαγής του χρώματος*

Κατ' αναλογία με την τροποποίηση του άρθρου 1, στο άρθρο 2 των προδιαγραφών προϊόντος προστίθενται οι λέξεις «βρίσκονται στο στάδιο αλλαγής του χρώματος».

Η τροποποίηση δεν επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

4. *Τροποποίηση των διοικητικών αναφορών που αφορούν την οριοθετημένη περιοχή*

Στην περιγραφή της περιοχής παραγωγής στο άρθρο 3 των προδιαγραφών προϊόντος, διαγράφονται οι λέξεις «η Trinitapoli και το σύνολο των αγροτικών περιοχών San Ferdinando και Stornara» και προστίθενται οι ακόλουθες λέξεις: «το σύνολο της αγροτικής περιοχής Stornara· στην επαρχία Barletta – Andria – Trani, μέρος της επικράτειας του δήμου Trinitapoli, καθώς και το σύνολο της αγροτικής περιοχής San Ferdinando di Puglia». Η εν λόγω τροποποίηση ήταν αναγκαία διότι οι δήμοι Trinitapoli και San Ferdinando di Puglia μεταφέρθηκαν από την επαρχία Foggia στην επαρχία Barletta – Andria – Trani. Η μεταφορά των εν λόγω δήμων από την επαρχία Foggia στην επαρχία Barletta – Andria – Trani ήταν απλώς μια τροποποίηση διοικητικού χαρακτήρα που δεν επέφερε καμία αλλαγή στην οριοθετημένη περιοχή.

Για τον ίδιο λόγο, η συντομογραφία FG (Foggia) διαγράφεται από τα σημεία 4 και 5.1 του ενιαίου εγγράφου, όπου εμφανίζεται.

Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

5. *Εισαγωγή ελιών που βρίσκονται στο στάδιο αλλαγής του χρώματος*

Κατ' αναλογία με τις τροποποιήσεις των άρθρων 1 και 2, στο άρθρο 4 των προδιαγραφών προϊόντος και στο σημείο 3.2 του ενιαίου εγγράφου, όπου περιγράφεται ο χρόνος συγκομιδής των ελιών, προστίθενται οι λέξεις «ελιές που βρίσκονται στο στάδιο αλλαγής του χρώματος και». Ως εκ τούτου, η σχετική παράγραφος τροποποιείται ως εξής:

Οι ελιές συγκομίζονται απευθείας από τα δέντρα, αρχής γενομένης από την 1η Οκτωβρίου· για τις πράσινες ελιές, όταν η μεμβράνη αρχίζει να αλλάζει χρώμα από πράσινο των φύλλων σε αχνοπράσινο με έντονα στίγματα· για τις ελιές που βρίσκονται στο στάδιο αλλαγής του χρώματος και τις μαύρες ελιές, όταν οι ελιές έχουν αρχίσει να αλλάζουν χρώμα ή έχουν ωριμάσει, αποκτώντας βαθυκόκκινο (κόκκινο του κρασιού) χρωματισμό.

Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

6. *Διευκρινίσεις σχετικά με τις χρησιμοποιούμενες μεθόδους συντήρησης και μεταποίησης*

Για λόγους σαφήνειας, οι τύποι συντήρησης και μεταποίησης απαριθμούνται στο άρθρο 4 των προδιαγραφών προϊόντος πριν από την περιγραφή των εν λόγω μεθόδων. Εκτός από τη μεταποίηση ολόκληρων ελιών, προστίθεται η δυνατότητα μεταποίησης των τσακιστών ελιών, των ελιών με τομή και των εκπυρηνωμένων ελιών. Αυτό δεν συνεπάγεται τη χρήση νέων μεθόδων συντήρησης, αλλά μόνο την προσθήκη μεθόδων μηχανικής μεταποίησης για το τσάκισμα, το σχίσιμο και την εκπυρήνωση ολόκληρων ελιών, που λαμβάνονται με τη χρήση των τριών μεθόδων συντήρησης που επιτρέπονται από τις προδιαγραφές προϊόντος (σύστημα της Σεβίλλης, σύστημα της Καλιφόρνιας, φυσικό σύστημα).

Ως εκ τούτου, στο άρθρο 4 προστίθεται το ακόλουθο κείμενο μετά τον ορισμό της μέγιστης απόδοσης:

«Οι ελιές που προορίζονται για την παραγωγή του προϊόντος της ΠΟΠ “La Bella della Daunia” μπορούν να παρασκευάζονται με τα ακόλουθα συστήματα συντήρησης:

— Πράσινες ελιές: συντηρημένες με το σύστημα της Σεβίλλης

— Μαύρες ελιές: συντηρημένες με το σύστημα της Καλιφόρνιας

— Ελιές που βρίσκονται στο στάδιο αλλαγής του χρώματος: συντηρημένες με το φυσικό σύστημα

Για τους τρεις προαναφερθέντες τύπους συντήρησης, οι καρποί μπορούν να μεταποιηθούν ως εξής:

— Ολόκληρες ελιές

— Τσακιστές ελιές

— Ελιές με τομή

— Εκπυρηνωμένες ελιές»

Η τροποποίηση δεν επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

7. *Μείωση του ποσοστού αλατιού της άλμης*

Στο άρθρο 4 των προδιαγραφών προϊόντος, η ελάχιστη ποσότητα αλατιού που πρέπει να χρησιμοποιείται για τη σταθεροποίηση της άλμης όταν η περίοδος μεταξύ του σταδίου ζύμωσης και του σταδίου συσκευασίας υπερβαίνει τους έξι μήνες μειώνεται από 8 % σε 6 %. Το ελάχιστο ποσοστό αλατιού μειώνεται από 8 % σε 6 %, διότι διαπιστώνεται ότι ακόμη και με αυτό το ποσοστό λαμβάνεται σταθερό προϊόν.

Η τροποποίηση δεν επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

8. *Κατάργηση της απαίτησης παστερίωσης για τους πλαστικούς περιέκτες*

Στο άρθρο 4, στην περιγραφή του τρόπου μεταποίησης των πράσινων ελιών, η απαίτηση αποστείρωσης απαλείφεται όταν χρησιμοποιούνται πλαστικοί περιέκτες. Ως εκ τούτου, το σχετικό κείμενο τροποποιείται ως εξής:

«Μετά τη ζύμωση, οι ελιές συσκευάζονται σε περιέκτες από γυαλί ή κασσίτερο ή σε άλλους περιέκτες από πλαστικό, με τελική άλμη μεταξύ 3 % και 5 %, σε pH < 4,6· κατόπιν ακολουθεί το στάδιο της παστερίωσης· η παστερίωση δεν είναι υποχρεωτική για τους προαναφερθέντες άλλους περιέκτες.»

Όταν οι πράσινες ελιές και/ή οι ελιές που βρίσκονται στο στάδιο αλλαγής του χρώματος συσκευάζονται σε άλλους περιέκτες εκτός από γυάλινους περιέκτες ή περιέκτες από κασσίτερο, π.χ. πλαστικές συσκευασίες υπό κενό, κάδες και δίσκοι, η παστερίωση δεν είναι υποχρεωτική. Όταν δεν εκτελείται θερμική επεξεργασία είναι δυνατόν να ληφθεί ένα «φρέσκο» προϊόν που μοιάζει περισσότερο με το αρχικό προϊόν της εποχής που δεν υπήρχαν μηχανήματα και εξοπλισμός για θερμική επεξεργασία. Η δυνατότητα συσκευασίας του προϊόντος χωρίς θερμική επεξεργασία είναι επωφελής για το περιβάλλον χάρη στην εξοικονόμηση ενέργειας που προκύπτει από τη μη εφαρμογή ολόκληρης της διαδικασίας παστερίωσης, η οποία απαιτεί προθέρμανση του προϊόντος, πλήρωση των περιεκτών με θερμό συντηρητικό υγρό και υποβολή τους σε κύκλο παστερίωσης περίπου μίας ώρας, κατά τη διάρκεια του οποίου επιτυγχάνονται θερμοκρασίες άνω των 80 °C. Τα παραπάνω συνάδουν με τους ευρωπαϊκούς και ιταλικούς κανόνες για την ασφάλεια των τροφίμων και καθίστανται δυνατά χάρη στην τεχνολογική πρόοδο και τη συνεπέστερη τήρηση των προτύπων υγιεινής, ως αποτέλεσμα της δεσμευτικής νομοθεσίας και της αυξημένης εστίασης των επιχειρήσεων στα εθελοντικά συστήματα πιστοποίησης.

Η τροποποίηση δεν επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

9. *Εισαγωγή ειδικού κανόνα για τη χρήση πλαστικών περιεκτών στη μεταποίηση μαύρων ελιών και διαγραφή της λέξης «αλατούχος»*

Στο άρθρο 4, στην περιγραφή του τρόπου μεταποίησης των μαύρων ελιών, διευκρινίζεται ότι μπορούν να χρησιμοποιούνται πλαστικοί περιέκτες και διαγράφεται η λέξη «αλατούχος», καθώς είναι περιττή όταν χρησιμοποιείται μαζί με τη λέξη «άλμη». Ως εκ τούτου, προστίθεται ειδική αναφορά στο «πλαστικό» στις περιγραφές τόσο της μεθόδου α) όσο και της μεθόδου β), ως εξής:

«[...] σε περιέκτες από γυαλί ή κασσίτερο ή σε άλλους περιέκτες από πλαστικό,».

Η τροποποίηση δεν επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

10. *Εισαγωγή ειδικού κανόνα για τη χρήση πλαστικών περιεκτών στη μεταποίηση μαύρων ελιών*

Στο άρθρο 4, στην περιγραφή του τρόπου μεταποίησης των μαύρων ελιών, εισάγεται ειδικός κανόνας για τη χρήση γυάλινων δοχείων. Στο τέλος της περιγραφής της διαδικασίας προστίθεται η ακόλουθη παράγραφος:

«Μόνο για τα γυάλινα δοχεία, οι μαύρες ελιές μπορούν επίσης να συσκευάζονται σε pH > 4,6, χωρίς υγρό. Κατόπιν ακολουθεί το στάδιο της αποστείρωσης.»

Όταν οι μαύρες ελιές συσκευάζονται σε γυάλινα δοχεία χωρίς υγρό, προκύπτουν ελιές που είναι ευδιάκριτες στο εσωτερικό του δοχείου και, ως εκ τούτου, μπορούν να εκτιμηθούν ευκολότερα από τους καταναλωτές. Όταν οι μαύρες ελιές είναι σε δοχεία με υγρό, αυτό που φαίνεται είναι μια ομοιόμορφη μαύρη μάζα που δεν επιτρέπει να διακρίνονται οι ελιές, ούτε το μέγεθος, η όψη τους κ.ο.κ. ώστε να εκτιμώνται από τους καταναλωτές. Η συσκευασία χωρίς υγρό είναι σήμερα εφικτή χάρη σε τεχνολογικές καινοτομίες που καθιστούν δυνατή τη λήψη ενός προϊόντος χωρίς ψεγάδια, κάτι που δεν ήταν εύκολα εφικτό κατά την υποβολή της αίτησης αναγνώρισης της ονομασίας.

Η τροποποίηση δεν επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

11. *Εισαγωγή της μεθόδου μεταποίησης των ελιών που βρίσκονται στο στάδιο αλλαγής του χρώματος*

Κατ' αναλογία με την τροποποίηση των άρθρων 1 και 2, στο άρθρο 4 των προδιαγραφών προϊόντος προστίθεται η μέθοδος μεταποίησης των ελιών που βρίσκονται στο στάδιο αλλαγής του χρώματος.

«Οι ελιές της ΠΟΠ "La Bella della Daunia" που βρίσκονται στο στάδιο αλλαγής του χρώματος συντηρούνται με το φυσικό σύστημα, όπως περιγράφεται παρακάτω: μετά την ταξινόμηση ανάλογα με το μέγεθός τους, οι ελιές τοποθετούνται σε περιέκτες με άλμη σε συγκέντρωση μεταξύ 8 % και 10 %, σε αντίστροφη αναλογία προς το μέγεθός τους. Κατόπιν ακολουθεί το στάδιο της ζύμωσης για τουλάχιστον έξι μήνες σε κατάλληλα δοχεία στα οποία οι ελιές πρέπει πάντα να βυθίζονται σε άλμη. Κατά το στάδιο της ζύμωσης, είναι απαραίτητο να προστεθεί αλεσμένο αλάτι ώστε να σταθεροποιηθεί η άλμη σε ποσοστό μεταξύ 7 % και 10 %. Μετά τη ζύμωση, οι ελιές συσκευάζονται σε περιέκτες από γυαλί ή κασσίτερο ή σε άλλους περιέκτες από πλαστικό, με τελική άλμη μεταξύ 3 % και 5 %, σε pH < 4,6· κατόπιν ακολουθεί το στάδιο της παστερίωσης· η παστερίωση δεν είναι υποχρεωτική για τους προαναφερθέντες άλλους περιέκτες.»

Προστίθεται ο τύπος «ελιές που βρίσκονται στο στάδιο αλλαγής του χρώματος», συντηρημένες με το φυσικό σύστημα. Αυτός ο τύπος ελιάς λαμβάνεται με την εφαρμογή του πρώτου σταδίου της μεθόδου β) του συστήματος της Καλιφόρνιας, όπου αναφέρεται ότι «[...] οι ελιές ταξινομούνται ανάλογα με το μέγεθός τους και τοποθετούνται σε αεροστεγείς περιέκτες με άλμη σε συγκέντρωση μεταξύ 8 % και 10 %, σε αντίστροφη αναλογία προς το μέγεθός τους [...]». Η μόνη διαφορά σε σχέση με το αρχικό στάδιο της συντήρησης με το σύστημα της Καλιφόρνιας είναι το γεγονός ότι οι ελιές πρέπει να παραμένουν τουλάχιστον 180 ημέρες σε άλμη στους περιέκτες πριν συσκευαστούν. Η περίοδος αυτή είναι αναγκαία προκειμένου να καταστεί δυνατή η αφαίρεση του πικρού στοιχείου από τις ελιές χωρίς τη χρήση αλισίβας (υδροξείδιο του νατρίου). Με τον τρόπο αυτό καθίσταται δυνατό να λαμβάνονται ελιές που είναι επιλέξιμες για πιστοποίηση βιολογικής παραγωγής.

Η τροποποίηση δεν επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

12. *Εισαγωγή της περιγραφής των χαρακτηριστικών των ελιών που βρίσκονται στο στάδιο αλλαγής του χρώματος*

Κατ' αναλογία με την τροποποίηση των άρθρων 1, 2 και 4 και του σημείου 3.2 του ενιαίου εγγράφου, στο άρθρο 6 των προδιαγραφών προϊόντος προστίθεται η περιγραφή των χαρακτηριστικών των ελιών που βρίσκονται στο στάδιο αλλαγής του χρώματος:

Κατά τη διάθεσή τους στην κατανάλωση, οι επιτραπέζιες ελιές της ΠΟΠ «La Bella della Daunia» που βρίσκονται στο στάδιο αλλαγής του χρώματος πρέπει να έχουν τα ακόλουθα χαρακτηριστικά: η ποικιλοχρωμία τους πρέπει να κυμαίνεται από καστανό-ταμπά έως σκουροκάστανο· επίμηκες σχήμα που θυμίζει δαμάσκηνο με στενή βάση και αιχμηρή λεπτή κορυφή· λεπτή σάρκα, γεμάτη γεύση και πλούσια, τρυφερή υφή της σάρκας, λεπτός φλοιός·

βάρος από 6 g έως 30 g·

απόδοση σε σάρκα > 80 %·

περιεκτικότητα σε λιπαρές ουσίες < 18 %·

περιεκτικότητα σε αναγωγικά σάκχαρα < 2,4 %.

Προστίθεται η περιγραφή των χαρακτηριστικών των ελιών που βρίσκονται στο στάδιο αλλαγής του χρώματος κατά τη διάθεσή τους στην κατανάλωση.

Οι ελιές που βρίσκονται στο στάδιο αλλαγής του χρώματος και συντηρούνται με το φυσικό σύστημα είναι πάντα πιο πικρές από εκείνες που υποβάλλονται σε επεξεργασία με τη χρήση αλισίβας. Όταν δεν χρησιμοποιείται αλισίβα, καθίσταται δυνατό να λαμβάνονται ελιές που είναι επιλέξιμες για πιστοποίηση βιολογικής παραγωγής.

Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

13. *Μείωση του ελάχιστου βάρους μετά τη στράγγιση*

Στο άρθρο 7 και στο σημείο 3.6 του ενιαίου εγγράφου, το ελάχιστο βάρος μετά τη στράγγιση μειώνεται σε 30 g όπου αναφέρεται.

Το ελάχιστο βάρος μετά τη στράγγιση μειώνεται σε 30 g, διότι σήμερα υπάρχει ολοένα και μεγαλύτερη ζήτηση στην αγορά ελιών σε μικρούς περιέκτες που προορίζονται για ειδικές χρήσεις (αεροπορικά ταξίδια, διακοσμητικά κουτιά για δεξιώσεις γάμων, κουτιά δώρων για συνέδρια και εκδηλώσεις διαφόρων ειδών κ.λπ.).

Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

14. *Διαγραφή του προθέματος «θερμο» από τη λέξη «θερμοπλαστικό» και προσθήκη του προσδιοριστικού «από λευκοσίδηρο»*

Στο άρθρο 7 και στο σημείο 3.6 του ενιαίου εγγράφου, το πρόθεμα «θερμο» διαγράφεται από τη λέξη «θερμοπλαστικό», διότι είναι περιττό, και προστίθεται το προσδιοριστικό «από λευκοσίδηρο» με αναφορά στα δοχεία που επιτρέπεται να χρησιμοποιούνται.

Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

15. *Κατάργηση της απαίτησης παστερίωσης για τις πράσινες ελιές και τις ελιές που βρίσκονται στο στάδιο αλλαγής του χρώματος*

Σύμφωνα με τις τροποποιήσεις στο άρθρο 4, στο άρθρο 7 καταργείται η απαίτηση παστερίωσης για τις πράσινες ελιές και τις ελιές που βρίσκονται στο στάδιο αλλαγής του χρώματος.

Η τροποποίηση δεν επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

16. *Εισαγωγή της δυνατότητας αναπαραγωγής του γραφικού συμβόλου (λογότυπο) της ΠΟΠ «La Bella della Daunia» απευθείας στην ετικέτα*

Στο άρθρο 7 των προδιαγραφών προϊόντος και στο σημείο 3.7 του ενιαίου εγγράφου εισάγεται η δυνατότητα αναπαραγωγής του γραφικού συμβόλου (λογότυπο) της ΠΟΠ «La Bella della Daunia» απευθείας στην ετικέτα.

Η σχετική περίοδος τροποποιείται ως εξής:

«Το γραφικό σύμβολο αναπαράγεται σε αυτοκόλλητο ή απευθείας στην ετικέτα, σε τρία πιθανά μεγέθη: 2 cm ή 3 cm ή 5 cm.»

Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

17. *Επικαιροποίηση των παραπομπών στον κανονισμό της ΕΕ*

Στο άρθρο 5 επικαιροποιούνται οι παραπομπές στον κανονισμό (ΕΕ) 2024/1143.

Η τροποποίηση δεν επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

ΕΝΙΑΙΟ ΕΓΓΡΑΦΟ

«La Bella della Daunia»

Αριθ. ΕΕ: PDO-IT-0085-AM01 — 14.3.2025

ΠΟΠ (X) ΠΓΕ ( )

1. **Ονομασία/-ες (ΠΟΠ ή ΠΓΕ)**

«La Bella della Daunia»

2. **Κράτος μέλος ή τρίτη χώρα**

Ιταλία

3. **Περιγραφή του γεωργικού προϊόντος ή τροφίμου**

3.1. *Κωδικός Συνδυασμένης Ονοματολογίας*

— 20 — ΠΑΡΑΣΚΕΥΑΣΜΑΤΑ ΛΑΧΑΝΙΚΩΝ, ΚΑΡΠΩΝ ΚΑΙ ΦΡΟΥΤΩΝ Ή ΑΛΛΩΝ ΜΕΡΩΝ ΦΥΤΩΝ

2004 — Άλλα λαχανικά παρασκευασμένα ή διατηρημένα αλλιώς παρά με ξίδι ή οξικό οξύ, κατεψυγμένα, άλλα από τα προϊόντα της κλάσης 2006

2004 90 — Άλλα λαχανικά και μείγματα λαχανικών

2004 90 30 — Ξινολάχανο, κάππαρη και ελιές

3.2. *Περιγραφή του προϊόντος για το οποίο ισχύει η ονομασία υπό 1*

Κατά τη διάθεσή τους στην αγορά, οι πράσινες επιτραπέζιες ελιές που φέρουν την ΠΟΠ «La Bella della Daunia» πρέπει να έχουν τα ακόλουθα χαρακτηριστικά:

— απόχρωση αχνοπράσινη, ομοιόμορφη, με έντονα στίγματα·

— σχήμα επίμηκες, που μοιάζει με δαμάσκηνου, με στενή βάση και κορυφή αιχμηρή και λεπτή·

— σάρκα λεπτή, με γεμάτη γεύση και σύσταση, σφικτή σύσταση της σάρκας, μεμβράνη λεπτή·

— βάρος από 6 g έως 30 g·

— απόδοση σε σάρκα > 80 %·

— περιεκτικότητα σε λιπαρές ουσίες < 15 %·

— περιεκτικότητα σε αναγωγικά σάκχαρα < 2,8 %.

Κατά τη διάθεσή τους στην αγορά, οι μαύρες επιτραπέζιες ελιές που φέρουν την ΠΟΠ «La Bella della Daunia» πρέπει να έχουν τα ακόλουθα χαρακτηριστικά:

— εξωτερικό χρώμα έντονο μαύρο·

— σχήμα επίμηκες, που μοιάζει με δαμάσκηνου, με στενή βάση και κορυφή αιχμηρή και λεπτή·

— σάρκα λεπτή, με γεμάτη γεύση και σύσταση, σφικτή σύσταση της σάρκας, μεμβράνη λεπτή·

— βάρος από 6 g έως 30 g·

— απόδοση σε σάρκα > 80 %·

— περιεκτικότητα σε λιπαρές ουσίες < 18 %·

— περιεκτικότητα σε αναγωγικά σάκχαρα < 2,4 %.

Κατά τη διάθεσή τους στην αγορά, οι πράσινες επιτραπέζιες ελιές που φέρουν την ΠΟΠ «La Bella della Daunia» και βρίσκονται στο στάδιο αλλαγής του χρώματος πρέπει να έχουν τα ακόλουθα χαρακτηριστικά:

η ποικιλοχρωμία πρέπει να κυμαίνεται από καστανό-ταμπά έως σκουροκάστανο·

σχήμα επίμηκες, που μοιάζει με δαμάσκηνου, με στενή βάση και κορυφή αιχμηρή και λεπτή·

σάρκα λεπτή, με γεμάτη γεύση και σύσταση, τρυφερή σύσταση της σάρκας, μεμβράνη λεπτή,

βάρος από 6 g έως30 g·

απόδοση σε σάρκα > 80 %·

περιεκτικότητα σε λιπαρές ουσίες < 18 %·

περιεκτικότητα σε αναγωγικά σάκχαρα < 2,4 %.

Οι ελιές συγκομίζονται απευθείας από τα δέντρα, αρχής γενομένης από την 1η Οκτωβρίου· για τις πράσινες ελιές, όταν η μεμβράνη αρχίζει να αλλάζει χρώμα από πράσινο των φύλλων σε αχνοπράσινο με έντονα στίγματα· για τις ελιές που βρίσκονται στο στάδιο αλλαγής του χρώματος και τις μαύρες ελιές, όταν οι ελιές έχουν αρχίσει να αλλάζουν χρώμα ή έχουν ωριμάσει, αποκτώντας βαθυκόκκινο (κόκκινο του κρασιού) χρωματισμό.

Η μέγιστη επιτρεπόμενη παραγωγή ελαιοκάρπου ανά εκτάριο που είναι αποδεκτή για το προστατευόμενο προϊόν δεν πρέπει να υπερβαίνει τους 15 τόνους/εκτάριο σε μονοκαλλιέργεια ή σε μικτή καλλιέργεια (σε αυτήν την περίπτωση πρόκειται για σταθμισμένη απόδοση).

3.3. *Ζωοτροφές (μόνο για προϊόντα ζωικής προέλευσης) και πρώτες ύλες (μόνο για μεταποιημένα προϊόντα)*

Η ελιά «La Bella della Daunia» προέρχεται από την αρχική ποικιλία «Oliva di Cerignola», η οποία είναι πολυκλωνική ποικιλία και παρουσιάζει μεγάλη ποικιλία των διακριτικών χαρακτηριστικών της, που καθορίζονται από τον πλούτο του γενετικού υλικού, από εδαφοκλιματολογικούς παράγοντες, από τα μοσχεύματα και από την εξέλιξη της καλλιεργητικής τεχνικής. Από αυτήν την ποικιλία που είναι διαδεδομένη στην περιοχή Daunia (σήμερα ονομαζόμενη Tavoliere di Capitanata) δημιουργήθηκε —ως αποτέλεσμα φυσικής γενετικής μετάλλαξης και σταθερής και προσεκτικής επιλογής κλώνων, η οποία εφαρμόζεται από τους ίδιους τους καλλιεργητές και τους τοπικούς δενδροκόμους— ένας βελτιωμένος κλώνος που παρουσιάζει γενετική συγγένεια με την αρχική ποικιλία, ωστόσο εμφανίζει ανώτερα εμπορικά χαρακτηριστικά. Αυτή η νέα ποικιλία ονομάστηκε «Bella di Cerignola» και εγγράφηκε στο ιταλικό ελαιοκομικό μητρώο με τον αριθ. 15.

3.4. *Ειδικά στάδια της παραγωγής τα οποία πρέπει να εκτελούνται εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής*

Τα στάδια παραγωγής του προϊόντος «La Bella della Daunia» πρέπει να εκτελούνται εντός της περιοχής παραγωγής που οριοθετείται στο σημείο 4.

3.5. *Ειδικοί κανόνες για τον τεμαχισμό, το τρίψιμο, τη συσκευασία κ.λπ. του προϊόντος στο οποίο αναφέρεται η καταχωρισμένη ονομασία*

Το προϊόν της ΠΟΠ «La Bella della Daunia» πρέπει να διατίθεται στην κατανάλωση ως εξής: το προϊόν πρέπει να τοποθετείται σε κατάλληλους γυάλινους περιέκτες με ελάχιστο βάρος μετά τη στράγγιση 30 g, σε πλαστικές συσκευασίες με ελάχιστο βάρος μετά τη στράγγιση 30 g ή σε δοχεία από λευκοσίδηρο με ελάχιστο βάρος μετά τη στράγγιση 30 g.

Τα στάδια παραγωγής του προϊόντος «La Bella della Daunia» πρέπει να εκτελούνται εντός της περιοχής παραγωγής που οριοθετείται στο σημείο 4.

Πράσινες ελιές

Μετά τη ζύμωση, οι ελιές συσκευάζονται σε περιέκτες από γυαλί ή κασσίτερο ή σε άλλους περιέκτες από πλαστικό, με τελική άλμη μεταξύ 3 % και 5 %, σε pH < 4,6· κατόπιν ακολουθεί το στάδιο της παστερίωσης· η παστερίωση δεν είναι υποχρεωτική για τους προαναφερθέντες άλλους περιέκτες από πλαστικό.

Μαύρες ελιές

Μέθοδος α)

Οι ελιές πλένονται, υποβάλλονται σε επεξεργασία με ατμό και συσκευάζονται σε περιέκτες από γυαλί ή κασσίτερο ή σε άλλους περιέκτες από πλαστικό, οι οποίοι μπορούν να αποστειρωθούν, με άλμη περίπου 3 %, σε pH περίπου 4,6. Κατόπιν ακολουθεί το στάδιο της αποστείρωσης.

Μέθοδος β)

Οι ελιές πλένονται, υποβάλλονται σε επεξεργασία με ατμό και συσκευάζονται σε περιέκτες από γυαλί ή κασσίτερο ή σε άλλους περιέκτες από πλαστικό, οι οποίοι μπορούν να αποστειρωθούν· το συσκευασμένο προϊόν θα έχει τελική άλμη με συγκέντρωση που κυμαίνεται από περίπου 2 % έως 5 % και pH > 4,6. Μόνο για τα γυάλινα δοχεία, οι μαύρες ελιές μπορούν επίσης να συσκευάζονται σε pH > 4,6, χωρίς υγρό. Κατόπιν ακολουθεί το στάδιο της αποστείρωσης.

Ελιές που βρίσκονται στο στάδιο αλλαγής του χρώματος

Μετά τη ζύμωση, οι ελιές συσκευάζονται σε περιέκτες από γυαλί ή κασσίτερο ή σε άλλους περιέκτες από πλαστικό, με τελική άλμη μεταξύ 3 % και 5 %, σε pH < 4,6· κατόπιν ακολουθεί το στάδιο της παστερίωσης· η παστερίωση δεν είναι υποχρεωτική για τους προαναφερθέντες άλλους περιέκτες από πλαστικό.

3.6. *Ειδικοί κανόνες για την επισήμανση του προϊόντος στο οποίο αναφέρεται η καταχωρισμένη ονομασία*

Όλοι οι περιέκτες πρέπει να διαθέτουν επισήμανση αντίστοιχη με τις απαιτήσεις των κειμένων νομοθετικών διατάξεων· στην ετικέτα πρέπει να αναγράφονται με τυπογραφικά στοιχεία ευδιάκριτα και ευανάγνωστα, ίδιων διαστάσεων, οι ακόλουθες ενδείξεις: «La Bella della Daunia» και «Denominazione di origine protetta» («Προστατευόμενη ονομασία προέλευσης») [ή το αρκτικόλεξο DOP (ΠΟΠ)]· ονομασία, εταιρική επωνυμία, διεύθυνση της εταιρείας παραγωγής και συσκευασίας· καθαρό βάρος μετά τη στράγγιση που περιέχεται στη συσκευασία, εκφραζόμενο σύμφωνα με τα ισχύοντα πρότυπα. Πρέπει επίσης να υπάρχει και ένα γραφικό σύμβολο που αναπαριστά την καλλιτεχνική εικόνα του ειδικού και χαρακτηριστικού λογοτύπου, ως το αναπόσπαστο τμήμα της προστατευόμενης ονομασίας προέλευσης. Το γραφικό σύμβολο αποτελείται από γυναικεία μορφή εμπνεόμενη από την παλαιότατη εικονογραφική αγγειακή παράδοση της Daunia· η μορφή αποδίδεται σε «αρνητικό» και παριστάνει μια χορεύτρια η οποία με το αριστερό χέρι σφίγγει ένα κλαδί ελιάς υψωμένο πάνω από το κεφάλι της. Γύρω από τη μορφή αναγράφεται η ονομασία «La Bella della Daunia» με κεφαλαία γράμματα, με κλασικές γραμματοσειρές serif (με πατούρα).

Στο εξωτερικό πλαίσιο, χρώματος κίτρινου Pantone 872, αναγράφεται στο πάνω τμήμα η ένδειξη «Oliva da mensa DOP» («επιτραπέζια ελιά ΠΟΠ») και στο κάτω τμήμα το όνομα της ποικιλίας: «Bella di Cerignola». Το γραφικό σύμβολο αναπαράγεται σε αυτοκόλλητο, ή απευθείας στην ετικέτα, σε τρία πιθανά μεγέθη: 2 cm ή 3 cm ή 5 cm.

4. **Συνοπτική οριοθέτηση της γεωγραφικής περιοχής**

Οι κοινότητες Cerignola, Orta Nova, S. Ferdinando di Puglia, Stornara, Stornarella, Trinitapoli αποτελούν τμήμα του μεγάλου Tavoliere della Puglia που αποτελείται από ένα κεντρικό τμήμα, το οποίο καλύπτει το μεγαλύτερο τμήμα της έκτασης, και από δύο εκτεταμένες λωρίδες προς Βορρά και προς Νότο, που έχουν διαφορετική διαμόρφωση. Οι κοινότητες που προαναφέρθηκαν βρίσκονται στο κεντρικό τμήμα προς την παράκτια περιοχή. Χαρακτηριστικό της περιοχής αυτής είναι ότι εμφανίζει, στο ανατολικό όριο του εδάφους, μια ελαφριά ενιαία κλίση προς τη θάλασσα. Το μέσο υψόμετρο είναι περίπου 100 m έως150 m, επομένως η περιοχή Tavoliere della Puglia πρέπει να θεωρηθεί ως μία από τις παράκτιες πεδιάδες της Ιταλίας. Η κλίση είναι 7-8 %. Η στάθμη του φρεατικού υδροφορέα κυμαίνεται, αναλόγως των περιοχών, από 25 m έως 50 m. Ο αρτεσιανός υδροφορέας συναντάται και αυτός σε διάφορα βάθη αναλόγως της περιοχής, αλλά ήδη σε βάθος 60 m έως 70 m η ροή του είναι ικανοποιητική. Έκταση: Cerignola: 58 965 εκτάρια, Orta Nova: 14 393 εκτάρια, S. Ferdinando di Puglia: 4 181 εκτάρια, Stornara: 3 364 εκτάρια, Stornarella: 3 388 εκτάρια, Trinitapoli: 14 755 εκτάρια. Σύνολο: 99 046 εκτάρια. Οι οριοθετημένες εκτάσεις της ΠΟΠ «La Bella della Daunia» μειώθηκαν κατά 30 % περίπου, καθώς αφαιρέθηκαν οι περιοχές οι οποίες, λόγω των εδαφοκλιματικών τους χαρακτηριστικών, δεν είναι κατάλληλες για την καλλιέργεια της επιτραπέζιας ελιάς· σήμερα καλλιεργούνται περίπου 850 εκτάρια. Πρόσφατα, χάρη στις ενισχύσεις της Ευρωπαϊκής Ένωσης φυτεύτηκαν 180 εκτάρια.

5. **Δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή**

5.1. *Ιδιαιτερότητα της γεωγραφικής περιοχής*

Τα εδάφη των κοινοτήτων Cerignola, Orta Nova, San Ferdinando di Puglia, Stornara, Stornarella, Trinitapoli συνδέονται με συγκρίσιμα εδαφολογικά, κλιματολογικά και υδρογεωλογικά χαρακτηριστικά, με αποτέλεσμα να συνιστούν μια ομοιογενή περιοχή παραγωγής. Το κλίμα είναι τυπικά μεσογειακό, ψυχρό και υγρό το φθινόπωρο και τον χειμώνα, θερμό και ξηρό το καλοκαίρι. Ο σιρόκος ή νότιος άνεμος, ο οποίος φθάνει υγρός από το Τυρρηνικό Πέλαγος και φέρνει βροχή, απαλλάσσεται από την υγρασία διασχίζοντας την οροσειρά των Απεννίνων και κατεβαίνει ως θερμός και ξηρός άνεμος προς την Αδριατική και το Ιόνιο Πέλαγος. Τα εδάφη έχουν ποικίλο βάθος, πολύ μεταβλητό συμπαγές και επικρατούν τα μετρίως παχύρρευστα εδάφη. Η διαπερατότητα είναι γενικά καλή, οι κατακρατήσεις των χειμερινών ομβρίων υδάτων οφείλονται στην παρουσία, σε μικρό βάθος, ενός σκληρού ορίζοντα, πλούσιου σε ασβεστολιθικά και αργιλοαμμώδη πετρώματα. Το pH είναι σχεδόν πάντοτε υποαλκαλικό ή ουδέτερο. Τα εδάφη αυτά μπορούν να φθάσουν σε καλό βαθμό παραγωγικότητας και με κατάλληλους χειρισμούς προσφέρουν ευνοϊκή φυσική δομή.

5.2. *Ιδιοτυπία του προϊόντος*

Η ονομασία του εξαρτάται σαφώς από το χαρακτηριστικό σχήμα του καρπού, που μοιάζει με δαμάσκηνο. Πρόκειται για ποικιλία εν μέρει αυτοσυμβατή, με καλούς επικονιαστές τις ποικιλίες Sant'Agostino, Biancolilla, Termite di Bitetto και Mele. Η καρπόδεση είναι της τάξης του 0,20 έως 0,40 %. Οι καρποί αυτής της ποικιλίας είναι πολύ γνωστοί για το μεγάλο τους μέγεθος, την ομορφιά, τον όγκο και τη σύσταση της σάρκας, την αντοχή στους χειρισμούς και τη μακρά διατήρηση. Προορίζονται κυρίως για μεταποίηση ενόσω είναι πράσινες, αλλά τα τελευταία χρόνια, λόγω της μεγάλης ζήτησης από τους καταναλωτές, ξεκίνησε η επεξεργασία των ελιών στο στάδιο της αλλαγής χρώματος, καθώς και των μαύρων ελιών.

5.3. *Αιτιώδης σχέση που συνδέει τη γεωγραφική περιοχή με την ποιότητα ή τα χαρακτηριστικά του προϊόντος (για τις ΠΟΠ) ή με μια συγκεκριμένη ιδιότητα, τη φήμη ή άλλα χαρακτηριστικά του προϊόντος (για τις ΠΓΕ)*

Η ελιά «La Bella della Daunia» προέρχεται από την αρχική ποικιλία «Oliva di Cerignola», η οποία είναι πολυκλωνική ποικιλία και παρουσιάζει μεγάλη ποικιλία των διακριτικών χαρακτηριστικών της, που καθορίζονται από τον πλούτο του γενετικού υλικού, από εδαφοκλιματολογικούς παράγοντες, από τα μοσχεύματα και από την εξέλιξη της καλλιεργητικής τεχνικής. Από αυτήν την ποικιλία που είναι διαδεδομένη στην περιοχή Daunia (σήμερα ονομαζόμενη Tavoliere di Capitanata) δημιουργήθηκε —ως αποτέλεσμα φυσικής γενετικής μετάλλαξης και σταθερής και προσεκτικής επιλογής κλώνων, η οποία εφαρμόζεται από τους ίδιους τους καλλιεργητές και τους τοπικούς δενδροκόμους— ένας βελτιωμένος κλώνος που παρουσιάζει γενετική συγγένεια με την αρχική ποικιλία, ωστόσο εμφανίζει ανώτερα εμπορικά χαρακτηριστικά. Αυτή η νέα ποικιλία ονομάστηκε «Bella di Cerignola» και εγγράφηκε στο ιταλικό ελαιοκομικό μητρώο με τον αριθ. 15.

Παραπομπή στη δημοσίευση των προδιαγραφών του προϊόντος

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