C/2025/3188

6.6.2025

Geograafilise tähisega toote spetsifikaadi heakskiidetud standardmuudatust käsitleva teate avaldamine kooskõlas komisjoni delegeeritud määruse (EL) 2025/27 ([1]) artikli 5 lõikega 4

(C/2025/3188)

STANDARDMUUDATUSE HEAKSKIITMISE TEADE

(Määruse (EL) 2024/1143 artikkel 24)

„La Bella della Daunia“

EU PDO-IT-0085-AM01 – 14.3.2025

1. **Toote nimetus**

„La Bella della Daunia“

2. **Geograafilise tähise tüüp**

☒ Kaitstud päritolunimetus (KPN)

☐ Kaitstud geograafiline tähis (KGT)

☐ Geograafiline tähis (GT)

3. **Valdkond**

☒ Põllumajandustooted

☐ Vein

☐ Piiritusjoogid

4. **Riik, kuhu geograafiline piirkond kuulub**

Itaalia

5. **Standardmuudatusest teavitav liikmesriigi ametiasutus**

Põllumajandus-, toiduaine- ja metsanduspoliitika ministeerium, 1. kvaliteeditalitus

6. **Muudatuse käsitamine standardmuudatusena**

Tegemist on standardmuudatustega määruse (EL) 2024/1143 artikli 24 lõike 4 tähenduses, kuna nendega ei kaasne nimetuse muutmist, need ei ohusta seost piirkonnaga ega too kaasa täiendavaid piiranguid toote turustamisele.

7. **Heakskiidetud standardmuudatus(t)e kirjeldus**

1. *Värvi muutvate oliivide lisamine*

Tootespetsifikaadi artiklile 1 on lisatud sõnad „värvi muutvad“, et kirjeldada teatavaid lauaoliive, mida on võimalik saada tootespetsifikaadis lubatud California süsteemi osalise kohaldamise teel, täpsemalt osasse, kus on öeldud „[...] oliivid sorditakse suuruse järgi ja pannakse õhukindlatesse mahutitesse soolveega, mille kontsentratsioon on 8–10 %, pöördvõrdeliselt nende suurusega [...].“

([1]) Komisjoni 30. oktoobri 2024. aasta delegeeritud määrus (EL) 2025/27, millega täiendatakse Euroopa Parlamendi ja nõukogu määrust (EL) 2024/1143 geograafiliste tähiste, garanteeritud traditsiooniliste toodete ja vabatahtlike kvaliteedimõistete registreerimist ja kaitset käsitlevate eeskirjadega ning tunnistatakse kehtetuks delegeeritud määrus (EL) nr 664/2014 (ELT L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Ainus erinevus võrreldes laagerdamise algstaadiumiga Kalifornia süsteemi kohaselt on asjaolu, et oliivid peavad enne pakendamist olema vähemalt 180 päeva soolveega mahutites. See periood on vajalik selleks, et oliividelt saaks eemaldada mõruduse ilma leelist (naatriumhüdroksiid) kasutamata. Nii on ettevõtjatel võimalik saada oliive, mis vastavad orgaanilisena sertifitseerimise tingimustele.

Kõnealune muudatus ei mõjuta koonddokumenti.

2. *Asendatud määrust puudutava viite väljajätmine*

Sõnad „määruses (EMÜ) nr 2081/92“ on välja jäetud, sest määrus on asendatud.

Kõnealune muudatus ei mõjuta koonddokumenti.

3. *Värvi muutvate oliivide lisamine*

Sarnaselt artikli 1 muutmisega on sõnad „värvi muutvad“ lisatud tootespetsifikaadi artiklile 2.

Kõnealune muudatus ei mõjuta koonddokumenti.

4. *Määratletud piirkonna haldusüksusi puudutavate viidete muutmine*

Tootespetsifikaadi artiklis 3 oleva tootmispiirkonna kirjelduses on sõnad „Trinitapoli ning San Ferdinando ja Stornara kõik maapiirkonnad“ välja jäetud ja lisatud on järgmised sõnad: „Stornara kogu maapiirkond; Barletta-Andria-Trani provintsis osa Trinitapoli omavalitsuse piirkonnast ja San Ferdinando di Puglia kogu maapiirkond“. See oli vajalik, sest Trinitapoli ja San Ferdinanto di Puglia omavalitsusüksused on viidud Foggia provintsist üle Barletta-Andria-Trani provintsi. Omavalitsusüksuste viimine Foggia provintsist Barletta-Andria-Trani provintsi oli lihtsalt haldusmuudatus, mis ei hõlmanud määratletud piirkonna muutust.

Samal põhjusel on lühend FG (Foggia) kustutatud koonddokumendi punktidest 4 ja 5.1, kus see oli olemas.

Muudatus mõjutab koonddokumenti.

5. *Värvi muutvate oliivide lisamine*

Sarnaselt artikli 1 ja 2 muudatustele on sõnad „värvi muutvad oliivid ja“ lisatud tootespetsifikaadi artiklile 4 ja koonddokumendi punkti 3.2, kus kirjeldatakse oliivide koristamise ajastust. Seega on vastavat lõiku muudetud järgmiselt.

Oliive koristatakse otse puuvõralt; koristus algab 1. oktoobril; rohelisi oliive koristatakse siis, kui nende nähtavate lõhedega kest muutub leherohelisest kollakasroheliseks; värvi muutvaid oliive ja musti oliive koristatakse siis, kui nende kest muudab värvi või kui need on küpsed ning omandanud veinipunase värvuse.

Muudatus mõjutab koonddokumenti.

6. *Kasutatud laagerdamis- ja töötlemismeetodi selgitamine*

Selguse huvides on laagerdamis- ja töötlemisviisid loetletud tootespetsifikaadi artiklis 4 enne nende meetodite kirjeldamist. Lisaks tervete oliividena töötlemisele on lisatud võimalus töödelda oliive nii, et tulemuseks on purustatud, tükeldatud ja kivideta oliivid. See ei too kaasa uute laagerdamismeetodite kasutamist, vaid lihtsalt mehaaniliste töötlemismeetodite lisamise tootespetsifikaadiga lubatud kolme laagerdamismeetodi (Sevilla süsteem, California süsteem, looduslik süsteem) abil saadud tervete oliivide purustamiseks, tükeldamiseks ja kivide eemaldamiseks.

Artiklis 4 on seega maksimaalse saagikuse määratluse järele lisatud järgmine tekst:

„Kaitstud päritolunimetusega oliivide „La Bella della Daunia“ tootmiseks mõeldud oliivide ettevalmistamiseks võib kasutada järgmisi laagerdamissüsteeme.

— Rohelised oliivid: laagerdatud Sevilla süsteemiga

— Mustad oliivid: laagerdatud Kalifornia süsteemiga

— Värvi muutvad oliivid: laagerdatud loodusliku süsteemiga

Kolme eespool loetletud laagerdamisviisi puhul võib vilju töödelda järgmiselt.

— Terved oliivid

— Purustatud oliivid

— Tükeldatud oliivid

— Kivideta oliivid“

Kõnealune muudatus ei mõjuta koonddokumenti.

7. *Soolvee soolasisalduse protsendi vähendamine*

Tootespetsifikaadi artiklis 4 on minimaalset soolakogust, mida tuleb kasutada soolvee stabiliseerimiseks siis, kui kääritamis- ja pakendamisetapi vaheline periood on pikem kui kuus kuud, on vähendatud 8 %-lt 6 %-le. Minimaalset soolaprotsenti on vähendatud 8 %-lt 6 %-le, sest on täheldatud, et stabiilne toode saavutatakse isegi selle protsendiga.

Kõnealune muudatus ei mõjuta koonddokumenti.

8. *Plastnõude puhul pastöriseerimisnõude väljajätmine*

Artiklis 4 on roheliste oliivide töötlemise viiside kirjelduses välja jäetud steriliseerimisnõue plastmahutite kasutamise korral. Vastavat teksti on seega muudetud järgmiselt:

„Pärast kääritamist pakendatakse oliivid klaasist või plekist mahutitesse või muudesse – plastist – mahutitesse, milles lõplik soolalahus on 3–5 % ning pH < 4,6; sellele järgneb pastöriseerimine; pastöriseerimine ei ole eelnimetatud muude mahutite puhul kohustuslik.“

Kui rohelised oliivid ja/või värvi muutvad oliivid pakendatakse muudesse kui klaasist või plekist mahutitesse, näiteks plastist vaakumpakenditesse, tuubidesse ja kandikutele, ei ole pastöriseerimine kohustuslik. Kuumtöötlemata jätmine võimaldab saada „värske“ toote, mis sarnaneb rohkem algsele, nendest aegadest pärit tootele, mil kuumtöötlemismasinaid ja -seadmeid ei olnud olemas. Võimalus pakendada toode kuumtöötlemiseta on keskkonnale kasulik tänu energiasäästule, mis tuleneb sellest, et ei toimu tervet pastöriseerimisprotsessi, mille puhul on vaja toodet eelnevalt kuumutada, täita mahutid kuuma säilitusvedelikuga ning läbida umbes üks tund kestev pastöriseerimistsükkel, mille ajal saavutatakse 80 °C ületav temperatuur. Kõik see vastab Euroopa ja Itaalia toiduohutuseeskirjadele ning selle on teinud võimalikuks tehnoloogia areng ja hügieeninõuete parem järgimine, mis tuleneb siduvatest õigusaktidest ja ettevõtete suuremast keskendumisest vabatahtlikele sertifitseerimissüsteemidele.

Kõnealune muudatus ei mõjuta koonddokumenti.

9. *Erieeskirja lisamine plastmahutite kasutamise kohta mustade oliivide töötlemisel ja sõna „soolane“ väljajätmine*

Artiklis 4 on mustade oliivide töötlemise kirjelduses täpsustatud, et plastmahuteid võib kasutada ning sõna „soolane“ on välja jäetud, kuna see on koos sõnaga „soolvesi“ kasutamisel üleliigne. Seepärast on konkreetne viide „plastile“ lisatud nii meetodile a kui ka b järgmiselt:

„[...] klaasist või plekist mahutis või muus – plastist – valmistatud mahutis“.

Kõnealune muudatus ei mõjuta koonddokumenti.

10. *Erieeskirja lisamine klaasmahutite kasutamise kohta mustade oliivide töötlemisel*

Artiklis 4 on mustade oliivide töötlemisviisi kirjelduses lisatud konkreetne reegel klaaspurkide kasutamise kohta. Protsessi kirjelduse lõppu on lisatud järgmine lõik:

„Üksnes klaaspurkide puhul võib musti oliive pakendada ka pH väärtusega üle 4,6, ilma vedelikuta. Sellele järgneb steriliseerimine."

Mustade oliivide pakkimisel klaaspurki ilma vedelikuta saadakse oliivid, mis on purgis hästi nähtavad ja mida on tarbijatel lihtsam hinnata. Kui mustad oliivid on purgis vedelikuga, on võimalik näha üksnes ühtlast musta massi, mis ei võimalda näha üksikuid oliive ega hinnata nende suurust, välimust ega muud. Vedelikuta pakendamine on tänapäeval võimalik tänu tehnoloogilistele uuendustele, mis võimaldavad saavutada veatu toote; see on miski, mida ei olnud lihtne saavutada siis, kui määratluse tunnustamise taotlus esitati.

Kõnealune muudatus ei mõjuta koonddokumenti.

11. *Värvi muutvate oliivide töötlemismeetodi lisamine*

Sarnaselt artiklite 1 ja 2 muudatustele on tootespetsifikaadi artiklile 4 lisatud värvi muutvate oliivide töötlemismeetod.

Kaitstud päritolunimetusega värvi muutvaid oliive „La Bella della Daunia" laagerdatakse looduslikku süsteemi kasutades, nagu allpool kirjeldatud: pärast mõõtmist pannakse oliivid mahutitesse soolveega, mille kontsentratsioon on 8–10 %, pöördvõrdeliselt nende suurusega. Sellele järgneb kääritamine vähemalt kuue kuu vältel sobivates anumates, milles oliivid peavad olema alati soolvee sees. Kääritamisetapi ajal on vaja lisada jahvatatud soola, et stabiliseerida soolvesi 7 % ja 10 % vahel. Pärast kääritamist pakendatakse oliivid klaasist või plekist mahutitesse või muudesse – plastist – mahutitesse, milles lõplik soolalahus on 3–5 % ning pH < 4,6; sellele järgneb pastöriseerimine; pastöriseerimine ei ole eelnimetatud muude mahutite puhul kohustuslik."

Lisatud on liik „värvi muutvad oliivid", mida on laagerdatud loodusliku süsteemi abil. Seda liiki oliivid saadakse Kalifornia süsteemi meetodi b esimese etapi kohaldamise teel, kus on öeldud „[...] oliivid sorditakse suuruse järgi ja pannakse õhukindlatesse mahutitesse soolveega, mille kontsentratsioon on 8–10 %, pöördvõrdeliselt nende suurusega [...]". Ainus erinevus võrreldes laagerdamise algstaadiumiga Kalifornia süsteemi kohaselt on asjaolu, et oliivid peavad enne pakendamist olema vähemalt 180 päeva soolveega mahutites. See periood on vajalik selleks, et oliividelt saaks eemaldada mõruduse ilma leelist (naatriumhüdroksiid) kasutamata. See võimaldab saada oliive, mis vastavad orgaanilisena sertifitseerimise tingimustele.

Kõnealune muudatus ei mõjuta koonddokumenti.

12. *Värvi muutvate oliivide omaduste kirjelduse lisamine*

Sarnaselt artiklite 1, 2 ja 4 ning koonddokumendi punkti 3.2 muudatustele on tootespetsifikaadi artiklisse 6 lisatud värvi muutvate oliivide omaduste kirjeldus.

Kaitstud päritolunimetusega värvi muutvatel lauaoliividel „La Bella della Daunia" peavad tarbimisse lubamise korral olema järgmised omadused: värvi mitmekesisus varieerub tubakapruunist tumepruunini; kuju on piklik, meenutab ploomi, millel on kitsas põhimik ja terav sihvakas tipp; viljaliha on õrn, maitsev ja tihke, tekstuur õrn, kest õhuke;

kaal 6–30 g;

viljaliha saagis > 80 %;

rasvasisaldus < 18 %;

redutseerivate suhkrute sisaldus < 2,4 %.

Lisatud on kirjeldus värvi muutvate oliivide omaduste kohta ajal, mil need lubatakse tarbimisesse.

Loodusliku süsteemi abil laagerdatud värvi muutvad oliivid on alati kibedamad kui need, mida töödeldakse leelisega. Leelise mittekasutamine võimaldab saada oliive, mis vastavad orgaanilisena sertifitseerimise tingimustele.

Muudatus mõjutab koonddokumenti.

13. *Nõrutatud toote minimaalse kaalu vähendamine*

Artiklis 7 ja koonddokumendi punktis 3.6 on minimaalset nõrutatud toote kaalu vähendatud 30 grammile kõikjal, kus sellele viidatakse.

Nõrutatud toote minimaalset kaalu on vähendatud 30 grammile, sest tänapäeval kasvab turul üha enam nõudlus oliivide järele, mis on väikestes, spetsiaalseks kasutuseks mõeldud mahutites (lennureisideks, dekoratiivsetes karpides pulmapidudel kasutamiseks, kinkekarpides konverentsidel ja eri liiki sündmustel kasutamiseks jne).

Muudatus mõjutab koonddokumenti.

14. *Sõnast „termoplast“ eesliite „termo“ välja jätmine ja täpsustuse „valgeplekk“ lisamine*

Artiklis 7 ja koonddokumendi punktis 3.6 on sõnast „termoplast“ välja jäetud eesliide „termo“, sest see on liigne, ning lisatud on täpsustus „valgeplekk“ viitega plekkpurkidele, mida on lubatud kasutada.

Muudatus mõjutab koonddokumenti.

15. *Roheliste oliivide ja värvi muutvate oliivide puhul pastöriseerimisnõude väljajätmine*

Kooskõlas artikli 4 muudatusega on artiklis 7 roheliste ja värvi muutvate oliivide puhul välja jäetud pastöriseerimisnõue.

Kõnealune muudatus ei mõjuta koonddokumenti.

16. *Kaitstud päritolunimetuse „La Bella della Daunia“ graafilise sümboli (logo) otse märgistusele reprodutseerimise võimaluse lisamine*

Tootespetsifikaadi artiklis 7 ja koonddokumendi punktis 3.7 on lisatud võimalus reprodutseerida kaitstud päritolunimetuse „La Bella della Daunia“ graafiline sümbol (logo) otse märgistusel.

Asjaomast lauset on muudetud järgmiselt.

„Graafiline sümbol reprodutseeritakse kleebisel või otse märgistusel kolmes võimalikus suuruses: 2 cm, 3 cm või 5 cm.“

Muudatus mõjutab koonddokumenti.

17. *ELi määruse viite ajakohastamine*

Artiklis 5 on ajakohastatud viiteid määrusele (EL) 2024/1143.

Kõnealune muudatus ei mõjuta koonddokumenti.

KOONDDOKUMENT

„La Bella della Daunia“

ELi nr: PDO-IT-0085-AM01 – 14.3.2025

KPN (X) KGT ( )

1. **Nimetus(ed) ((KPN) või (KGT))**

„La Bella della Daunia“

2. **Liikmesriik või kolmas riik**

Itaalia

3. **Põllumajandustoote või toidu kirjeldus**

3.1. *Kombineeritud nomenklatuuri kood*

— 20 – TOOTED KÖÖGI- JA PUUVILJADEST, MARJADEST, PÄHKLITEST VÕI MUUDEST TAIMEOSADEST

2004 – Muud köögiviljad, toiduks valmistatud või konserveeritud ilma äädika või äädikhappeta, külmutatud, v.a rubriigis 2006 nimetatud tooted:

2004 90 – Muud köögiviljad ja köögiviljasegud

2004 90 30 – Hapukapsas, kapparid ja oliivid

3.2. *Punktis 1 esitatud nimetusele vastava toote kirjeldus*

Kaitstud päritolunimetusega rohelistel lauaoliividel „La Bella della Daunia“ peavad tarbimiseks ringlusse lubamise korral olema järgmised omadused:

— värv ühtlaselt kollakasroheline, nähtavate lõhedega;

— kuju on piklik, meenutab ploomi, millel on kitsas põhimik ja terav sihvakas tipp;

— viljaliha on õrn, maitsev ja tihke, tekstuur tugev, kest õhuke;

— kaal 6–30 g;

— viljaliha saagis > 80 %;

— rasvasisaldus < 15 %;

— redutseerivate suhkrute sisaldus < 2,8 %.

Kaitstud päritolunimetusega mustadel lauaoliividel „La Bella della Daunia“ peavad tarbimiseks ringlusse lubamise korral olema järgmised omadused:

— välispind peab olema süsimust;

— kuju on piklik, meenutab ploomi, millel on kitsas põhimik ja terav sihvakas tipp;

— viljaliha on õrn, maitsev ja tihke, tekstuur tugev, kest õhuke;

— kaal 6–30 g;

— viljaliha saagis > 80 %;

— rasvasisaldus < 18 %;

— redutseerivate suhkrute sisaldus < 2,4 %.

Kaitstud päritolunimetusega värvi muutvatel lauaoliividel „La Bella della Daunia“ peavad tarbimisse lubamise korral olema järgmised omadused:

värvi mitmekesisus varieerub tubakapruunist tumepruunini;

kuju on piklik, meenutab ploomi, millel on kitsas põhimik ja terav sihvakas tipp;

viljaliha on õrn, maitsev ja tihke, tekstuur õrn, kest õhuke;

kaal 6–30 g;

viljaliha saagis > 80 %;

rasvasisaldus < 18 %;

redutseerivate suhkrute sisaldus < 2,4 %.

Oliive koristatakse otse puuvõralt; koristus algab 1. oktoobril; rohelisi oliive koristatakse siis, kui nende nähtavate lõhedega kest muutub leherohelisest kollakasroheliseks; värvi muutvaid oliive ja musti oliive siis, kui nende kest muudab värvi või kui need on küpsed ning omandanud veinipunase värvuse.

Oliivide suurim saagikus hektari kohta, mida kaitse võib hõlmata, ei või mono- või segakultuuride puhul ületada 15 t/ha (siin on tegemist kaalutud saagikusega).

3.3. *Sööt (üksnes loomse päritoluga toodete puhul) ja tooraine (üksnes töödeldud toodete puhul)*

Oliiv „La Bella della Daunia“ on aretatud sordi „Oliva di Cerignola“ polüklonaalsest kultivarist, mille erinevad iseloomulikud tunnused tulenevad geneetilise alusmaterjali rikkusest, pinnasest, kliimatingimustest, pookealustest ja oliivikasvatamismeetodite arengust. Endises Daunias (tänapäeval Tavoliere di Capitanata) levinud sordist aretati loomuliku geneetilise mutatsiooni ning oliivikasvatajate ja puukoolide pideva hoolika aretustöö tulemusel täiustatud sort, millel on algse kultivari geneetilised tunnused, kuid paremad tooteomadused. Uue kultivari nimeks sai „Bella di Cerignola“ ja see kanti number 15 all Itaalia oliiviregistrisse.

3.4. *Tootmise erietapid, mis peavad toimuma määratletud geograafilises piirkonnas*

„La Bella della Daunia“ tootmisetapid peavad toimuma punktis 4 määratletud tootmispiirkonnas.

3.5. *Sellise toote viilutamise, riivimise, pakendamise jm erieeskirjad, millele registreeritud nimetus viitab*

Kaitstud päritolunimetusega oliivid „La Bella della Daunia“ tuleb lubada tarbimisse järgmiselt: toode tuleb panna sobivatesse klaasmahutitesse, mille minimaalne nõrutatud mass on 30 grammi; plastpakkidesse, mille minimaalne nõrutatud mass on 30 grammi; või lehtplekist purkidesse, mille nõrutatud mass on üle 30 grammi;

„La Bella della Daunia“ tootmisetapid peavad toimuma punktis 4 määratletud tootmispiirkonnas.

Rohelised oliivid

Pärast kääritamist pakendatakse oliivid klaasist või plekist mahutitesse või muudesse – plastist – mahutitesse, milles lõplik soolalahus on 3–5 % ning pH < 4,6; sellele järgneb pastöriseerimine; eelnimetatud muude plastmahutite pastöriseerimine ei ole kohustuslik.

Mustad oliivid

Meetod a

Oliivid pestakse, neid aurutatakse ja pakendatakse klaasist või plekist mahutitesse või muudesse – plastist – valmistatud mahutitesse, mida võib steriliseerida, 3 % soolalahusesse, mille pH on ligikaudu 4,6. Sellele järgneb steriliseerimine.

Meetod b

Oliivid pestakse, neid aurutatakse ja need pakendatakse klaasist või plekist mahutitesse või muudesse – plastist – valmistatud mahutitesse, mida võib steriliseerida, pakitud toote lõpliku soolalahuse kontsentratsioon on vahemikus 2–5 % ning selle pH on > 4,6. Klaaspurkide puhul võib musti oliive pakkuda ka pH väärtusega üle 4,6, vedelikuta. Sellele järgneb steriliseerimine.

Värvi muutvad oliivid

Pärast kääritamist pakendatakse oliivid klaasist või plekist mahutitesse või muudesse – plastist – mahutitesse, milles lõplik soolalahus on 3–5 % ning pH < 4,6; sellele järgneb pastöriseerimine; eelnimetatud muude plastmahutite puhul ei ole pastöriseerimine kohustuslik.

3.6. *Registreeritud nimetusega toote märgistamise erieeskirjad*

Kõik mahutid peavad olema märgistatud vastavalt kehtivate õigusaktide nõuetele; selgete, loetavate ja ühesuuruste tähtedega esitatakse märgistusel järgmised andmed: „La Bella della Daunia“ ja „Denominazione di origine protetta“ („kaitstud päritolunimetus“) (või akronüüm DOP (KPN)); tootja või pakendaja nimi, ärinimi ja aadress; pakendis sisalduv vedelikuta netomass, mis on väljendatud vastavalt kehtivatele eeskirjadele. Lisaks sellele peab etiketil olema kaitstud päritolunimetuse kõrval kunstiliselt kujutatud konkreetse ühemõttelise logo graafiline sümbol. Graafilisel sümbolil on negatiivis kujutatud naisefiguur, mis on inspireeritud Daunia piirkonna iidsest vaasimaalingutraditsioonist. Kujutatud on tantsijanna, kes hoiab vasakus käes ülestõstetud oliivioksa. Kujutist ümbritsevad klassikalises serif kirjatüübis (suurtähed) kirjutatud sõnad „La Bella della Daunia“

Välisserva ülaosas on Pantone Matching Systemi trükivärvikataloogi värviga 872 (kuld) sõnad „Oliva da mensa DOP“ („KPN lauaoliiv“), allosas on kultivari sort „Bella di Cerignola“. Graafiline kujutis on trükitud kleebisele või otse märgistusele, millel võib olla kolm erinevat suurust: 2, 3 või 5 cm.

4. **Geograafilise piirkonna täpne määratlus**

Cerignola, Orta Nova, S. Ferdinando di Puglia, Stornara, Stornarella, Trinitapoli haldusüksused moodustavad osa suurest Apuulia (Puglia) tasandikust (Tavoliere della Puglia). See koosneb keskosast, mis moodustab suurima osa, ning kahest ulatuslikust erineva geograafilise väliskujuga piirkonnast põhja- ja lõunaosas. Eespool loetletud haldusüksused asuvad tasandiku keskosa rannikualal. Kõnealuse piirkonna iseloomulik tunnus on idaosas lauge ja ühtlane kalle mere suunas. Apuulia tasandik (keskmine kõrgus 100–150 m üle merepinna) on üks Itaalia rannikualade lauskmaadest. Kallak on 7–8 %. Olenevalt piirkonnast on põhjaveetase 25–50 m. Piirkonniti on erinev ka arteesia vee kihi sügavus, kuid juba 60–70 m sügavusel on veevood kasutatavad. Piirkond: Cerignola: 58 965 ha, Orta Nova: 14 393 ha, S. Ferdinando di Puglia: 4 181 ha, Stornara: 3 364 ha, Stornarella: 3 388 ha, Trinitapoli: 14 755 ha. Kokku: 99 046 ha. Kaitstud päritolunimetuse „La Bella della Daunia“ määratletud piirkond on ligikaudu 30 % väiksem, kuna välja on arvatud sellised alad, mis pinnase ja kliimatingimuste tõttu on lauaoliivide kasvatamiseks sobimatud. Praegu on oliivide kasvupind ligikaudu 850 ha. Euroopa Liidu abiga istutati hiljuti oliivipuid 180 hektarile.

5. **Seos geograafilise piirkonnaga**

5.1. *Geograafilise piirkonna eripära*

Cerignola, Orta Nova, S. Ferdinando di Puglia, Stornara, Stornarella ja Trinitapoli haldusüksustes on pinnas, kliima- ja hüdrogeoloogilised tingimused sarnased, seega saab neid käsitada ühtse tootmispiirkonnana. Kliima on tüüpiliselt vahemereline: külm ja niiske sügis/talv, soe ja kuiv suvi. Türreeni mere pool tekkiv niiske ja vihma toov siroko ehk lõunatuul kaotab oma niiskuse Apenniini poolsaart ületades ning jõuab Aadria ja Joonia mereni sooja kuiva tuulena. Mullastik on erineva sügavuse ja oluliselt varieeruva tihedusega; ülekaalus on keskmise tihedusega mullad. Mulla läbilaskvus on üldiselt hea, talvel kogunenud vesi jääb pidama lubjakivi- ja liivsavirikka aluspõhja väikestele aladele. pH on peaaegu alati nõrgalt leelisene või neutraalne. Need mullad võivad olla viljakad ning mõistliku harimise korral soodsa füüsikalise struktuuriga.

5.2. *Toote eripära*

Toote nimi tuleneb kindlasti ploomi meenutava luuvilja iseloomulikust kujust. Tegemist on osaliselt isetolmleva kultivariga; head tolmlejad on sordid „Sant'Agostino", „Biancolilla", „Termite di Bitetto" ja „Mele". Vilja moodustumine ligikaudu 0,20–0,40 %. Selle sordi vili on tuntud oma suuruse, kena välimuse, viljaliha tiheduse ja tekstuuri ning selle poolest, et on vastupidav käitlemisel ja ladustamisel. Enamasti töödeldakse rohelisi vilju; tarbijate tungival nõudmisel on viimasel ajal siiski alustatud ka mustade ja värvi muutvate oliivide töötlemisega.

5.3. *Põhjuslik seos geograafilise piirkonna ja (kaitstud päritolunimetusega) toote kvaliteedi või omaduste vahel või (kaitstud geograafilise tähisega) toote erilise kvaliteedi, maine või muude omaduste vahel*

Oliiv „La Bella della Daunia" on aretatud sordi „Oliva di Cerignola" polüklonaalsest kultivarist, mille erinevad iseloomulikud tunnused tulenevad geneetilise alusmaterjali rikkusest, pinnasest, kliimatingimustest, pookealustest ja oliivikasvatamismeetodite arengust. Endises Daunias (tänapäeval Tavoliere di Capitanata) levinud sordist aretati loomuliku geneetilise mutatsiooni ning oliivikasvatajate ja puukoolide pideva hoolika aretustöö tulemusel täiustatud sort, millel on algse kultivari geneetilised tunnused, kuid paremad tooteomadused. Uue kultivari nimeks sai „Bella di Cerignola", mis kanti number 15 all Itaalia oliiviregistrisse.

Viide tootespetsifikaadi avaldamisele

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