C/2025/3188

6.6.2025

Erään maantieteellisen merkinnän tuote-eritelmän hyväksyttyä vakiomuutosta koskevan tiedonannon julkaiseminen (komission delegoidun asetuksen (EU) 2025/27 ([1]) 5 artiklan 4 kohta)

(C/2025/3188)

VAKIOMUUTOKSEN HYVÄKSYMISTÄ KOSKEVA TIEDONANTO

(Asetuksen (EU) 2024/1143 24 artikla)

”La Bella della Daunia”

EU PDO-IT-0085-AM01 – 14.3.2025

1. **Tuotteen nimi**

”La Bella della Daunia”

2. **Maantieteellisen merkinnän tyyppi**

☒ Suojattu alkuperänimitys (SAN)

☐ Suojattu maantieteellinen merkintä (SMM)

☐ Maantieteellinen merkintä (MM)

3. **Ala**

☒ Maataloustuotteet

☐ Viini

☐ Tislatut alkoholijuomat

4. **Maa, johon maantieteellinen alue kuuluu**

Italia

5. **Vakiomuutoksesta ilmoittava jäsenvaltion viranomainen**

Maatalous-, elintarvikeomavaraisuus- ja metsätalousministeriö – maatalouselintarvikkeiden laadun edistäminen (PQA) 1

6. **Luokittelu vakiomuutokseksi**

Muutokset ovat asetuksen (EU) 2024/1143 24 artiklan 4 kohdassa tarkoitettuja vakiomuutoksia, koska ne eivät sisällä muutosta nimessä, eivät uhkaa poistaa yhteyttä eivätkä aiheuta uusia tuotteen kaupan pitämisen rajoituksia.

7. **Hyväksytyn vakiomuutoksen / hyväksyttyjen vakiomuutosten kuvaus**

1. *Väriään muuttamassa olevien oliivien lisääminen*

Tuote-eritelmän 1 kohtaan on lisätty sanat ”väriään muuttamassa olevat”, jotka kuvaavat syötäväksi tarkoitettujen oliivien tyyppiä, joka saadaan soveltamalla osittain tuote-eritelmässä sallittua Californiano-menetelmää eli tuote-eritelmän kohtaa, jossa sanotaan, että ”[...] oliivit lajitellaan koon mukaan ja asetetaan ilmatiiviisiin säiliöihin, joissa on 8–10-prosenttista suolavettä, käänteisessä suhteessa niiden kokoon [...]”.

([1]) Komission delegoitu asetus (EU) 2025/27, annettu 30 päivänä lokakuuta 2024, Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) 2024/1143 täydentämisestä maantieteellisten merkintöjen, aitojen perinteisten tuotteiden ja vapaaehtoisten laatumerkintöjen rekisteröintiä ja suojaa koskevilla säännöillä sekä delegoidun asetuksen (EU) N:o 664/2014 kumoamisesta (EUVL L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Ainoa ero Californiano-menetelmän mukaisesti tapahtuvan kypsytyksen alkuvaiheeseen on se, että oliiveja on säilytettävä säiliöissä suolavedessä vähintään 180 päivää ennen pakkaamista. Tämä ajanjakso on tarpeen, jotta oliiveista saadaan poistettua kitkeryys käyttämättä lipeää (natriumhydroksidia). Näin toiminnanharjoittajat saavat oliiveja, jotka voidaan sertifioida luonnonmukaisiksi.

Muutos ei vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

2. *Korvattua asetusta koskevan viittauksen poistaminen*

Sanat ”asetuksessa (ETY) N:o 2081/92” on poistettu, koska asetus on korvattu.

Muutos ei vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

3. *Väriään muuttamassa olevien oliivien lisääminen*

Vastaavasti kuin 1 kohtaan tehdyssä lisäyksessä tuote-eritelmän 2 kohtaan on lisätty sanat ”väriään muuttamassa olevat”.

Muutos ei vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

4. *Määriteltyä aluetta koskevien hallinnollisten viittausten muuttaminen*

Tuote-eritelmän 3 kohdassa olevasta tuotantoalueen kuvauksesta on poistettu sanat ”Trinitapoli ja San Ferdinandon ja Stornaran koko maaseutualueet” ja siihen on lisätty seuraavat sanat: ”Stornaran koko maaseutualue; Barletta-Andria-Tranin maakunnassa osa Trinitapolin kunta-aluetta ja koko San Ferdinando di Puglian maaseutualue.” Tämä oli välttämätöntä, koska Trinitapolin ja San Ferdinando di Puglian kunnat on siirretty Foggian maakunnasta Barletta-Andria-Tranin maakuntaan. Näiden kuntien siirtäminen Foggian maakunnasta Barletta-Andria-Tranin maakuntaan oli vain hallinnollinen muutos, joka ei aiheuttanut muutoksia määriteltyyn alueeseen.

Samasta syystä lyhenne FG (Foggia) on poistettu yhtenäisen asiakirjan 4 ja 5.1 kohdasta, joissa se esiintyy.

Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

5. *Väriään muuttamassa olevien oliivien lisääminen*

Vastaavasti kuin 1 ja 2 kohtaan tehdyissä muutoksissa tuote-eritelmän 4 kohtaan ja yhtenäisen asiakirjan 3.2 kohtaan, jossa kuvataan oliivien sadonkorjuun ajankohta, on lisätty sanat ”Väriään muuttamassa olevat oliivit ja”. Asianomaista kohtaa on näin ollen muutettu seuraavasti:

Oliivit kerätään suoraan puusta, ja sadonkorjuu alkaa 1. lokakuuta. Vihreät oliivit kerätään, kun kuorien väri alkaa muuttua lehdenvihreästä oljenvihreäksi ja kun huokoset erottuvat selvästi. Väriään muuttamassa olevat oliivit ja mustat oliivit kerätään, kun oliivit ovat tummuneet ja kypsyneet sekä saaneet punaviinin kaltaisen värin.

Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

6. *Selvennyksiä käytetyistä kypsytys- ja jalostusmenetelmistä*

Selvyyden vuoksi kypsytys- ja jalostusmenetelmät on lueteltu tuote-eritelmän 4 kohdassa ennen niiden kuvausta. Kokonaisten oliivien jalostuksen lisäksi on lisätty mahdollisuus jalostaa murskattuja oliiveja, viillettyjä oliiveja ja oliiveja, joista on poistettu kivet. Tämä ei tarkoita uusien kypsytysmenetelmien käyttämistä vaan ainoastaan sitä, että tuote-eritelmään lisätään kokonaisten oliivien murskaamiseen tai viiltämiseen tai kiven poistamiseen käytettävät mekaaniset jalostusmenetelmät, joita käytetään kokonaisiin oliiveihin, jotka on saatu käyttäen jotakin tuote-eritelmässä sallituista kolmesta kypsytysmenetelmästä (sevillalainen menetelmä, Californiano-menetelmä tai luonnollinen menetelmä).

Siksi 4 kohtaan on lisätty enimmäistuoton määritelmän jälkeen seuraava teksti:

”La Bella della Daunia SAN -oliivien tuotantoon tarkoitettuja oliiveja voidaan käsitellä seuraavilla kypsytysmenetelmillä:

— vihreät oliivit: kypsytetään sevillalaisella menetelmällä

— mustat oliivit: kypsytetään Californiano-menetelmällä

— väriään muuttamassa olevat oliivit: kypsytetään luonnollisella menetelmällä.

Edellä mainituissa kolmessa kypsytysmenetelmässä hedelmiä voidaan jalostaa seuraavasti:

— kokonaisina oliiveina

— murskattuina oliiveina

— viillettyinä oliiveina

— oliiveina, joista on poistettu kivet.”

Muutos ei vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

7. *Suolaveden suolapitoisuuden vähentäminen*

Tuote-eritelmän 4 kohdassa suolaveden stabilointiin käytettävän suolan vähimmäismäärää on vähennetty 8 prosentista 6 prosenttiin silloin, kun käymisvaiheen ja pakkausvaiheen välinen aika on yli kuusi kuukautta. Vähimmäissuolapitoisuutta on vähennetty 8 prosentista 6 prosenttiin, koska on havaittu, että tuotteesta saadaan stabiili myös tällä pitoisuudella.

Muutos ei vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

8. *Muovipakkausten pastörointivaatimuksen poistaminen*

Tuote-eritelmän 4 kohdan vihreiden oliivien jalostuksen kuvauksesta on poistettu vaatimus steriloinnista silloin, kun käytetään muovisäiliöitä. Asianomaista tekstiä on näin ollen muutettu seuraavasti:

”Käymisen jälkeen oliivit pakataan lasi- tai metallipakkauksiin tai muovista valmistettuihin muihin pakkauksiin ja lopullinen suolapitoisuus on 3–5 prosenttia ja pH < 4,6. Tämän jälkeen seuraa pastörointi. Muiden edellä mainittujen pakkausten osalta pastörointi ei ole pakollista.”

Jos vihreät oliivit ja/tai väriään muuttamassa olevat oliivit pakataan muihin pakkauksiin kuin lasi- tai metallipakkauksiin, kuten muovisiin tyhjiöpakkauksiin, purkkeihin tai pakkausalustoihin, pastörointi ei ole pakollista. Jos lämpökäsittely jätetään tekemättä, saadaan ”tuore” tuote, joka muistuttaa enemmän alkuperäistä tuotetta ajoilta, jolloin lämpökäsittelykoneita ja -laitteita ei ollut olemassa. Mahdollisuus pakata tuote ilman lämpökäsittelyä on ympäristön kannalta edullinen, koska silloin säästetään energiaa, kun ei tarvita pastörointiprosessia, joka edellyttäisi tuotteen esilämmitystä, pakkausten täyttämistä kuumalla säiliöntänesteellä ja noin tunnin pituista pastörointijaksoa, jonka aikana lämpötila nostettaisiin yli 80 °C:een. Kaikki tämä on elintarviketurvallisuutta koskevien Euroopan unionin ja Italian sääntöjen mukaista ja mahdollista teknologisen kehityksen ja hygieniavaatimusten paremman noudattamisen ansiosta, mikä puolestaan on seurausta sitovasta lainsäädännöstä ja siitä, että yritykset kiinnittävät entistä enemmän huomiota vapaaehtoisiin sertifiointijärjestelmiin.

Muutos ei vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

9. *Muovipakkausten käyttöä mustien oliivien jalostuksessa koskevan erityissäännön käyttöönotto ja sanan ”salina” poistaminen alkuperäisestä italiankielisestä versiosta*

Tuote-eritelmän 4 kohdan kuvauksessa mustien oliivien jalostuksesta on täsmennetty, että voidaan käyttää muovisia pakkauksia, ja italiankielisessä versiossa sana ”salina” (suolapitoinen) on poistettu, koska se on tarpeeton silloin, kun sitä käytetään yhdessä italiankielisen sanan ”salamoia” (suolavesi) kanssa. Näin ollen sekä menetelmän a että menetelmän b kuvauksiin on lisätty erityinen viittaus muoviin seuraavasti:

”[...] lasi- tai metallipakkauksessa tai muovista valmistetussa muussa pakkauksessa,”

Muutos ei vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

10. *Lasipakkausten käyttöä mustien oliivien jalostuksessa koskevan erityissäännön lisääminen*

Tuote-eritelmän 4 kohdassa olevaan mustien oliivien jalostuksen kuvaukseen on lisätty lasipurkkien käyttöä koskeva erityissääntö. Prosessin kuvauksen loppuun on lisätty seuraava kappale:

”Vain lasipurkkeihin mustat oliivit voidaan pakata myös niin, että pH > 4,6 ilman nestettä. Tämän jälkeen seuraa sterilointi.”

Kun mustat oliivit pakataan lasipurkkeihin, joissa ei ole nestettä, purkissa olevat oliivit ovat hyvin näkyvissä ja kuluttajien on helpompi arvioida niitä. Kun mustat oliivit ovat purkeissa, joissa on nestettä, näkyvissä on vain tasainen musta massa eivätkä yksittäiset oliivit erotu, jolloin muun muassa niiden kokoa ja ulkonäköä on vaikea arvioida. Pakkaaminen ilman nestettä on nykyisin mahdollista sellaisten teknisten innovaatioiden ansiosta, jotka mahdollistavat tuotteen virheettömyyden, mitä ei ollut helppoa toteuttaa vielä silloin, kun nimityksen hyväksymistä koskeva hakemus jätettiin.

Muutos ei vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

11. *Väriään muuttamassa olevien oliivien jalostusmenetelmän lisääminen*

Vastaavasti kuin tuote-eritelmän 1 ja 2 kohtaan tehdyissä muutoksissa tuote-eritelmän 4 kohtaan on lisätty väriään muuttamassa olevien oliivien jalostusmenetelmä.

”SAN-nimityksen saaneet La Bella della Daunia -oliivit, jotka ovat muuttamassa väriään, kypsytetään luonnollisen menetelmän avulla seuraavasti: oliivit asetetaan kokolajittelun jälkeen säiliöihin suolaveteen, jonka suolapitoisuus on 8–10 prosenttia, käänteisessä suhteessa niiden kokoon. Tätä seuraa käyminen vähintään kuuden kuukauden ajan asianmukaisissa säiliöissä, joissa oliivien on aina oltava upotettuna suolaveteen. Käymisvaiheen aikana on tarpeen lisätä hienoa suolaa niin, että suolaveden suolapitoisuus vakiintuu 7–10 prosenttiin. Käymisen jälkeen oliivit pakataan lasi- tai metallipakkauksiin tai muovista valmistettuihin muihin pakkauksiin ja lopullinen suolapitoisuus on 3–5 prosenttia ja pH < 4,6. Tämän jälkeen seuraa pastörointi. Muiden edellä mainittujen pakkausten osalta pastörointi ei ole pakollista.”

Tähän on lisätty luonnollisella menetelmällä kypsytetyt ”väriään muutamassa olevat oliivit”. Tämäntyyppiset oliivit saadaan soveltamalla Californiano-menetelmän b ensimmäistä vaihetta, jossa ”[...] oliivit kokoluokitellaan ja asetetaan ilmatiiviisiin säiliöihin suolaveteen, jonka suolapitoisuus on 8–10 prosenttia, käänteisessä suhteessa niiden kokoon [...]”. Ainoa ero Californiano-menetelmässä tapahtuvan kypsytyksen alkuvaiheeseen on se, että oliiveja on säilytettävä säiliöissä suolavedessä vähintään 180 päivää ennen pakkaamista. Tämä ajanjakso on tarpeen, jotta oliiveista saadaan poistettua kitkeryys käyttämättä lipeää (natriumhydroksidia). Näin saadaan oliiveja, jotka voidaan sertifioida luonnonmukaisiksi.

Muutos ei vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

12. *Väriään muuttamassa olevien ominaisuuksien kuvauksen lisääminen*

Vastaavasti kuin tuote-eritelmän 1, 2 ja 4 kohtaan sekä yhtenäisen asiakirjan 3.2 kohtaan tehdyissä muutoksissa tuote-eritelmän 6 kohtaan on lisätty väriään muuttamassa olevien oliivien ominaisuuksien kuvaus.

Markkinoille saatettaessa SAN-alueen väriään muuttamassa olevilla La Bella della Daunia -pöytäoliiveilla on oltava seuraavat ominaisuudet: tupakanruskeasta tummanruskeaan vaihteleva väri, pitkulainen, luumua muistuttava muoto; alaosan on oltava kapea ja yläosan terävä ja ohut hedelmälihan täyteläinen maku ja tiivis rakenne sekä kuoren ohuus

paino 6–30 g

hedelmälihan osuus > 80 %

rasvapitoisuus < 18 %

pelkistäviä sokereita > 2,4 %.

Tuote-eritelmään on lisätty markkinoille saatettavien väriään muuttamassa olevien oliivien ominaisuuksien kuvaus.

Luonnollisella menetelmällä kypsytetyt väriään muuttamassa olevat oliivit ovat aina kitkerämpiä kuin lipeällä käsitellyt oliivit. Kun oliiveja ei käsitellä lipeällä, ne voidaan sertifioida luonnonmukaisiksi.

Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

13. *Valutetun tuotteen vähimmäispainon alentaminen*

Tuote-eritelmän 7 kohdassa ja yhtenäisen asiakirjan 3.6 kohdassa on alennettu valutetun tuotteen vähimmäispainoa 30 grammaan kaikkialla, missä siihen viitataan.

Valutetun tuotteen vähimmäispainoa on alennettu 30 grammaan, koska nykyään markkinoilla on yhä enemmän kysyntää erityiskäyttöön tarkoitetuissa pienissä astioissa myytäville oliiveille (esim. lentokoneissa, koristeelliset rasiat hääjuhlissa, lahjarasiat erityyppisissä konferensseissa ja tapahtumissa).

Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

14. *Etuliitteen ”termo” poistaminen sanasta ”termoplastinen” ja määreen ”metalli” lisääminen*

Tuote-eritelmän 7 kohdassa ja yhtenäisen asiakirjan 3.6 kohdassa on poistettu sanasta ”termoplastinen” etuliite ”termo”, koska se on tarpeeton, ja mahdollisesti käytettävien purkkien luetteloon on lisätty määre ”metalli”.

Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

15. *Vihreiden oliivien ja väriään muuttamassa olevien oliivien pastörointivaatimuksen poistaminen*

Tuote-eritelmän 4 kohtaan tehtyjen muutosten mukaisesti 7 kohdasta on poistettu vihreiden oliivien ja väriään muuttamassa olevien oliivien pastörointivaatimus.

Muutos ei vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

16. *Mahdollisuus esittää SAN-nimityksen saaneiden La Bella della Daunia -oliivien graafinen tunnus (logo) suoraan etiketissä*

Tuote-eritelmän 7 kohtaan ja yhtenäisen asiakirjan 3.7 kohtaan on lisätty mahdollisuus esittää SAN-nimityksen ”La Bella della Daunia” graafinen tunnus (logo) suoraan etiketissä.

Asianomaista virkettä on muutettu seuraavasti:

”Graafinen tunnus esitetään tarrassa tai suoraan etiketissä kolmessa mahdollisessa koossa: 2 cm, 3 cm tai 5 cm.”

Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

17. *Päivitetyt viittaukset EU:n asetukseen*

Asetuksen 5 artiklassa olevat viittaukset asetukseen (EU) 2024/1143 on päivitetty.

Muutos ei vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

YHTENÄINEN ASIAKIRJA

”La Bella della Daunia”

EU-nro: PDO-IT-0085-AM01 – 14.3.2025

SAN (X) SMM ( )

1. **(SAN:n tai SMM:n) nimi tai nimet**

”La Bella della Daunia”

2. **Jäsenvaltio tai kolmas maa**

Italia

3. **Maataloustuotteen tai elintarvikkeen kuvaus**

3.1 *Yhdistetyn nimikkeistön koodi*

— 20 – KASVIKSISTA, HEDELMISTÄ, PÄHKINÖISTÄ TAI MUISTA KASVINOSISTA VALMISTETUT TUOTTEET

2004 – Muulla tavalla kuin etikan tai etikkahapon avulla valmistetut tai säilötyt muut kasvikset, jäädytetyt, muut kuin nimikkeen 2006 tuotteet

2004 90 – Muut kasvikset sekä kasvissekoitukset

2004 90 30 – Hapankaali, kaprikset ja oliivit

3.2 *Kuvaus 1 kohdassa nimetystä tuotteesta*

Markkinoille saatettaessa vihreillä SAN-pöytäoliiveilla ”La Bella della Daunia” on oltava seuraavat ominaisuudet:

— yhtenäinen oljenvihreä väri, huokoset erottuvat selvästi

— pitkulainen, luumua muistuttava muoto; alaosan on oltava kapea ja yläosan terävä ja ohut

— hedelmälihan täyteläinen maku ja tiivis rakenne sekä kuoren ohuus

— paino 6–30 g

— hedelmälihan osuus > 80 %

— rasvapitoisuus < 15 %

— pelkistäviä sokereita > 2,8 %.

Markkinoille saatettaessa mustilla SAN-pöytäoliiveilla ”La Bella della Daunia” on oltava seuraavat ominaisuudet:

— voimakkaan musta väri hedelmän ulkopinnalla

— pitkulainen, luumua muistuttava muoto; alaosan on oltava kapea ja yläosan terävä ja ohut

— hedelmälihan täyteläinen maku ja tiivis rakenne sekä kuoren ohuus

— paino 6–30 g

— hedelmälihan osuus > 80 %

— rasvapitoisuus < 18 %

— pelkistäviä sokereita > 2,4 %.

Markkinoille saatettaessa väriään muuttamassa olevilla SAN-pöytäoliiveilla ”La Bella della Daunia” on oltava seuraavat ominaisuudet:

tupakanruskeasta tummanruskeaan vaihteleva väri,

pitkulainen, luumua muistuttava muoto; alaosan on oltava kapea ja yläosan terävä ja ohut

hedelmälihan täyteläinen maku ja tiivis rakenne sekä kuoren ohuus

paino 6–30 g

hedelmälihan osuus > 80 %

rasvapitoisuus < 18 %

pelkistäviä sokereita > 2,4 %.

Oliivit kerätään suoraan puusta, ja sadonkorjuu alkaa 1. lokakuuta. Vihreät oliivit kerätään, kun kuorien väri alkaa muuttua lehdenvihreästä oljenvihreäksi ja kun huokoset erottuvat selvästi. Väriään muuttamassa olevat oliivit ja mustat oliivit kerätään, kun oliivit ovat tummuneet ja kypsyneet sekä saaneet punaviinin kaltaisen värin.

Oliivinviljelyn enimmäistuotanto hehtaaria kohden ei saa ylittää 15 000 kiloa erikoistuneessa viljelyssä tai sekaviljelyssä (viimeksi mainitussa tapauksessa kyse on suhteutetusta tuotannosta).

3.3 *Rehu (vain eläinperäiset tuotteet) ja raaka-aineet (vain jalostetut tuotteet)*

”La Bella della Daunia” on peräisin polyklonaalisesta Oliva di Cerignola -alkuperäislajikkeesta, jolla on lukuisia ominaispiirteitä, jotka määräytyvät perimän, ilmastoon ja maaperään liittyvien tekijöiden, perusrungon ja viljelytekniikan kehittyneisyyden mukaan. Daunian alueella (nykyisin Tavoliere di Capitanata) esiintyvästä Oliva di Cerignola -lajikkeesta on luonnollisen geneettisen mutaation kautta sekä paikallisten viljelijöiden ja taimien kasvattajien harjoittaman jatkuvan tarkan kloonivalinnan kautta saatu parannettu klooni, joka on geneettisesti alkuperäisen lajikkeen kaltainen, mutta jolla on paremmat kaupalliset ominaisuudet. Tämä uusi Bella di Cerignola -niminen lajike on kirjattu Italian oliivilajikkeiden luetteloon numerolla 15.

3.4 *Erityiset tuotantovaiheet, joiden on tapahduttava yksilöidyllä maantieteellisellä alueella*

”La Bella della Daunia” -oliivien tuotannon on tapahduttava kohdassa 4 rajatulla tuotantoalueella.

3.5 *Tuotteen, johon rekisteröity nimi viittaa, viipalointia, raastamista ja pakkaamista koskevat erityiset säännöt*

Suojatun alkuperänimityksen ”La Bella della Daunia” saaneet oliivit on luovutettava kulutukseen seuraavasti: tuotteen valutettu paino on asianmukaisissa lasipakkauksissa vähintään 30 g, muovipakkauksissa vähintään 30 g ja metallipurkeissa vähintään 30 g.

”La Bella della Daunia” -oliivien tuotannon on tapahduttava kohdassa 4 rajatulla tuotantoalueella.

Vihreät oliivit

Käymisen jälkeen oliivit pakataan lasi- tai metallipakkauksiin tai muovista valmistettuihin muihin pakkauksiin ja lopullinen suolapitoisuus on 3–5 prosenttia ja pH < 4,6. Tämän jälkeen seuraa pastörointi. Edellä mainittujen muovista valmistettujen muiden pakkausten osalta pastörointi ei ole pakollista.

Mustat oliivit

Menetelmä a

Oliivit pestään, käsitellään höyryllä ja pakataan lasi- tai metallipakkauksiin tai muovista valmistettuihin muihin mahdollisesti steriloituihin pakkauksiin noin 3 prosenttisessa suolavedessä, jonka pH on noin 4,6. Tämän jälkeen seuraa sterilointi.

Menetelmä b

Oliivit pestään, käsitellään höyryllä ja pakataan lasi- tai metallipakkauksiin tai muovista valmistettuihin muihin pakkauksiin, jotka voidaan steriloida. Pakatussa tuotteessa suolaveden suolapitoisuus on lopuksi noin 2–5 prosenttia ja pH > 4,6. Vain lasipurkkeihin mustat oliivit voidaan pakata myös ilman nestettä niin, että pH > 4,6. Tämän jälkeen seuraa sterilointi.

Väriään muuttamassa olevat oliivit

Käymisen jälkeen oliivit pakataan lasi- tai metallipakkauksiin tai muovista valmistettuihin muihin pakkauksiin ja lopullinen suolapitoisuus on 3–5 prosenttia ja pH < 4,6. Tämän jälkeen seuraa pastörointi. Edellä mainittujen muovista valmistettujen muiden pakkausten osalta pastörointi ei ole pakollista.

3.6 *Tuotteen, johon rekisteröity nimi viittaa, merkitsemistä koskevat erityiset säännöt*

Kaikissa pakkauksissa on oltava säädettyjen vaatimusten mukaiset merkinnät. Merkinnöissä on oltava selkein ja helposti luettavin samankokoisin painokirjaimin: ilmaisut ”La Bella della Daunia” ja ”Denominazione di origine protetta” (suojattu alkuperänimitys) tai lyhenne DOP (SAN); tuottaja- ja pakkausyrityksen nimi, toiminimi ja osoite sekä valutetun sisällön nettopaino voimassaolevan lainsäädännön mukaisesti. Lisäksi etiketissä on yksiselitteiseen logoon liittyvä graafinen tunnus, jota käytetään aina suojatun alkuperämerkinnän yhteydessä. Graafisessa tunnuksessa on naisfiguuri, jonka kuva on saatu Dauniassa muinoin harjoitetusta savitaiteesta ja joka esitetään ”negatiivikuvana”. Nainen on tanssija, joka pitelee vasemmassa kädessään ylhäällä oliivipuun oksaa. Kuvan ympärille on kirjoitettu nimi ”La Bella della Daunia” klassisin pääteviivallisin kirjasimin (suuraakkosina).

Kullanvärisen (Pantone-sävy 872) ulkoreunan yläosassa on merkintä ”Oliva da mensa DOP” (SAN-pöytäoliivi) ja alaosassa viljeltävän lajikkeen nimike ”Bella di Cerignola”. Graafinen tunnus esitetään tarrassa tai suoraan etiketissä kolmessa mahdollisessa koossa: 2 cm, 3 cm tai 5 cm.

4. **Maantieteellisen alueen tarkka rajaus**

Cerignolan, Ortanovan, S. Ferdinando di Puglian, Stornaran, Stornarellan ja Trinitapolin kunnat sijaitsevat laajalla Tavoliere della Puglian alueella, jonka keskus muodostaa pinta-alaltaan alueen suurimman osan. Keskusaluetta reunustaa kaksi pinnanmuodostukseltaan erilaista laajaa aluetta etelässä ja pohjoisessa. Edellä mainitut kunnat sijaitsevat keskusalueen rannikon puoleisessa osassa. Alueelle on ominaista lievä yhtenäinen kaltevuus merelle päin. Meri muodostaa alueen itärajan. Keskimääräinen korkeus merenpinnasta on noin 100–150 metriä, ja Tavoliere della Puglia katsotaan kuuluvaksi Italian rannikon tasankoalueisiin. Alueen kaltevuus on 7–8 prosenttia. Pohjaveden korkeus on paikasta riippuen 25–50 metriä. Lisäksi alueella on arteesista pohjavettä, jonka korkeus vaihtelee. Jo 60–70 metrin korkeus on riittävän hyvä virtaaman kannalta. Maapinta-ala: Cerignola 58 965 hehtaaria, Orta Nova 14 393 hehtaaria, S. Ferdinando di Puglia 4 181 hehtaaria, Stornara 3 364 hehtaaria, Stornarella 3 388 hehtaaria, Trinitapoli 14 755 hehtaaria. Kokonaispinta-ala on 99 046 hehtaaria. SAN:n ”La Bella della Daunia” alueen pinta-ala on noin 30 prosenttia alueen kokonaispinta-alaa pienempi, sillä siihen eivät kuulu alueet, joiden ilmaston ja maaperän ominaisuudet ovat epäsuotuisia pöytäoliivien viljelylle. Tällä hetkellä viljeltyä pinta-alaa on noin 850 hehtaaria. Euroopan unionin avustuksella pinta-alaa lisättiin äskettäin 180 hehtaaria.

5. **Yhteys maantieteelliseen alueeseen**

5.1 *Maantieteellisen alueen erityisyys*

Cerignolan, Orta Novan, San Ferdinando di Puglian, Stornaran, Stornarellan ja Trinitapolin kuntien alueita yhdistävät samankaltaiset maaperälliset, ilmastolliset ja hydrogeologiset ominaispiirteet, jotka muodostavat homogeenisen viljelyalueen. Ilmasto on tyypillinen Välimeren ilmasto: syksyllä ja talvella on viileää ja kosteaa, kesällä kuumaa ja kuivaa. Etelätuuli sirokko tuo kostean ilman ja sateen mukanaan Tyrrhenanmeren rannikolle ja laskeutuu Apenniinien vuorijonon ylitettyään kuumana ja kuivana tuulena Adrianmeren ja Joonianmeren puoleiselle rannikolle. Maaperän paksuus ja etenkin sen tiheys vaihtelee suuresti. Pääasiassa maaperä on rakenteeltaan puolikeveää. Läpäisevyys on yleisesti ottaen hyvä. Veden liikkumattomuus talvella johtuu runsaasti kalkkikiveä sisältävästä savisesta anturamaasta, joka ei sijaitse syvällä maaperässä. Maa on lähes aina subalkalista tai neutraalia. Alueen maaperä on hedelmällistä, sopivalla käsittelyllä maaperä tarjoaa suotuisan kasvualustan viljelylle.

5.2 *Tuotteen erityisyys*

Nimi on todennäköisesti peräisin oliiveille luonteenomaisesta muodosta, joka muistuttaa paljon luumua. Lajike on osittain itsepölytteinen, hyviä pölyttäjiä ovat Sant'Agostino, Biancolilla, Termite di Biletto ja Mele. Hedelmänmuodostus on 0,20–0,40 %. Lajikkeen hedelmät ovat laajalti tunnettuja kokonsa, kauneutensa, runsautensa ja hedelmälihansa koostumuksen, käsittelyn sietokyvyn ja säilyvyytensä ansiosta. Tarjonta on ollut etupäässä vihreitä oliiveja, mutta viime aikoina kasvaneen kysynnän vuoksi on aloitettu myös mustien ja väriään muuttamassa olevien oliivien tuotanto.

5.3 *Syy-seuraussuhde, joka yhdistää maantieteellisen alueen seuraaviin: tuotteen laatu tai ominaisuudet (kun kyseessä SAN) tai tuotteen erityislaatu, maine tai muut ominaisuudet (kun kyseessä SMM)*

"La Bella della Daunia" on peräisin polyklonaalisesta Oliva di Cerignola -alkuperäislajikkeesta, jolla on lukuisia ominaispiirteitä, jotka määräytyvät perimän, ilmastoon ja maaperään liittyvien tekijöiden, perusrungon ja viljelytekniikan kehittyneisyyden mukaan. Daunian alueella (nykyisin Tavoliere di Capitanata) esiintyvästä Oliva di Cerignola -lajikkeesta on luonnollisen geneettisen mutaation kautta sekä paikallisten viljelijöiden ja taimien kasvattajien harjoittaman jatkuvan tarkan kloonivalinnan kautta saatu parannettu klooni, joka on geneettisesti alkuperäisen lajikkeen kaltainen, mutta jolla on paremmat kaupalliset ominaisuudet. Tämä uusi Bella di Cerignola -niminen lajike on kirjattu Italian oliivilajikkeiden luetteloon numerolla 15.

Tuote-eritelmän julkaisuviite

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