C/2025/3188

6.6.2025

Publication de la communication d'une modification standard approuvée du cahier des charges d'une indication géographique conformément à l'article 5, paragraphe 4, du règlement délégué (UE) 2025/27 de la Commission [1]

(C/2025/3188)

COMMUNICATION DE L'APPROBATION D'UNE MODIFICATION STANDARD

[Article 24 du règlement (UE) 2024/1143]

«La Bella della Daunia»

EU PDO-IT-0085-AM01 — 14.3.2025

1. **Dénomination du produit**

«La Bella della Daunia»

2. **Type d'indication géographique**

☒ Appellation d'origine protégée (AOP)

☐ Indication géographique protégée (IGP)

☐ Indication géographique (IG)

3. **Secteur**

☒ Produits agricoles

☐ Vins

☐ Boissons spiritueuses

4. **Pays dont fait partie l'aire géographique**

Italie

5. **Autorité de l'État membre communiquant la modification standard**

MINISTERO DELL'AGRICOLTURA, DELLA SOVRANITÀ ALIMENTARE E DELLE FORESTE (ministère de l'agriculture, de la souveraineté alimentaire et des forêts) — PQA 1

6. **Qualification en tant que modification standard**

Les modifications répondent à la définition d'une modification standard visée à l'article 24, paragraphe 4, du règlement (UE) 2024/1143 dans la mesure où elles n'incluent pas un changement de la dénomination, ne risquent pas d'annihiler le lien et n'entraînent pas de nouvelles restrictions en ce qui concerne la commercialisation du produit.

7. **Description de la ou des modifications standard approuvées**

1. *Introduction du type «olives tournantes»*

À l'article 1er du cahier des charges, le mot «tournantes» a été ajouté pour décrire un type d'olives de table pouvant être obtenu par l'application partielle de la méthode californienne, prévue dans le cahier des charges, selon laquelle «[…] les olives sont calibrées puis placées dans des récipients contenant une saumure dont la concentration, comprise entre 8 % et 10 %, varie de manière inversement proportionnelle à leur taille, et à l'abri de l'air […]».

[1] Règlement délégué (UE) 2025/27 de la Commission du 30 octobre 2024 complétant le règlement (UE) 2024/1143 du Parlement européen et du Conseil par des règles concernant l'enregistrement et la protection des indications géographiques, des spécialités traditionnelles garanties et des mentions de qualité facultatives, et abrogeant le règlement délégué (UE) nº 664/2014 (JO L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

La seule différence par rapport à la première étape de traitement selon la méthode californienne réside dans le fait que les olives doivent rester au moins 180 jours dans des récipients contenant de la saumure avant leur conditionnement. Ce délai est nécessaire pour permettre l'élimination de la substance amère des olives sans utilisation de lessive (hydroxyde de sodium), ce qui permettra aux opérateurs d'obtenir des olives conformes à la certification biologique.

La modification n'a pas d'incidence sur le document unique.

2. *Suppression de la référence au règlement désormais obsolète*

À l'article 1er du cahier des charges, la phrase «du règlement (CEE) nº 2081/92 et» a été supprimée, car elle est dépassée.

La modification n'a pas d'incidence sur le document unique.

3. *Introduction du type «olives tournantes»*

À l'article 2 du cahier des charges, en lien avec la modification apportée à l'article 1er, le mot «tournantes» a été ajouté.

La modification n'a pas d'incidence sur le document unique.

4. *Modification des références administratives de l'aire définie*

À l'article 3 du cahier des charges, dans la description de l'aire de production, la phrase «Trinitapoli et la totalité des territoires ruraux de San Ferdinando et de Stornara» a été supprimée et remplacée par la phrase «l'ensemble du territoire rural de Stornara, dans la province de Barletta-Andria-Trani, une partie du territoire communal de Trinitapoli et l'ensemble du territoire rural de San Ferdinando di Puglia». Cette modification était nécessaire parce que les communes de Trinitapoli et de San Ferdinando di Puglia sont passées de la province de Foggia à la province de Barletta-Andria-Trani. Il convient de préciser que le rattachement de ces communes, auparavant situées dans la province de Foggia, à la province de Barletta-Andria-Trani constitue une modification purement administrative, sans incidence sur le périmètre de l'aire délimitée.

Pour la même raison, aux points 4 et 5.1 du document unique, l'abréviation FG (Foggia) a été supprimée lorsqu'elle était présente.

La modification a une incidence sur le document unique.

5. *Introduction du type «olives tournantes»*

En lien avec les modifications apportées aux articles 1er et 2, les mots «tournantes et des olives» ont été ajoutés à l'article 4 du cahier des charges et au point 3.2 du document unique, où est décrite la période de récolte des olives. Par conséquent, l'alinéa correspondant a été modifié comme suit:

Les olives sont cueillies directement sur la plante à partir du 1er octobre; la récolte des olives vertes commence dès que la couleur de la pellicule tend à virer du vert feuille au vert paille avec des lenticelles bien prononcées tandis que celle des olives tournantes et des olives noires débute lorsqu'elles sont véraisées ou mûres et présentent une couleur rouge vin.

La modification a une incidence sur le document unique.

6. *Précisions sur les méthodes de transformation et de traitement utilisées*

Dans un souci de clarté, l'article 4 du cahier des charges énumère les types de transformation et de traitement avant de passer à leur description. Au traitement des olives entières s'ajoute désormais le traitement des olives cassées, taillades et dénoyautées. Cette modification n'implique pas de nouvelles méthodes de transformation, mais uniquement l'ajout de traitements mécaniques visant à casser, tailler et dénoyauter les olives entières, obtenues selon les trois méthodes de transformation prévues dans le cahier des charges (méthode de Séville, méthode californienne, méthode «au naturel»).

À l'article 4, après la définition de la production maximale autorisée, le texte suivant a donc été inséré:

«Les méthodes de transformation suivantes sont admises pour la préparation des olives destinées à la production d'olives "La Bella della Daunia" AOP:

— Olives vertes, transformées selon la méthode de Séville

— Olives noires, transformées selon la méthode californienne

— Olives tournantes, transformées selon la méthode "au naturel"

Pour les trois méthodes de transformation ci-dessus, les traitements suivants sont autorisés:

— Olives entières

— Olives cassées

— Olives tailladées

— Olives dénoyautées»

La modification n'a pas d'incidence sur le document unique.

7. *Diminution de la teneur en sel de la saumure*

À l'article 4 du cahier des charges, la teneur minimale en sel nécessaire à la stabilisation de la saumure a été abaissée de 8 % à 6 % lorsque la période entre la phase de fermentation et la phase de conditionnement dépasse six mois. La teneur minimale en sel a été réduite de 8 % à 6 %, car il a été constaté que ce taux assurait tout aussi bien la stabilité du produit.

La modification n'a pas d'incidence sur le document unique.

8. *Suppression de l'obligation de pasteurisation pour les récipients en plastique*

À l'article 4, dans la description du traitement des olives vertes, l'obligation de stérilisation en cas d'utilisation de récipients en plastique a été supprimée. Le texte correspondant est modifié comme suit:

«Après fermentation, les olives sont conditionnées dans des récipients en verre, en fer-blanc, ou dans d'autres récipients en plastique, dans une saumure finale dont la concentration est comprise entre 3 % et 5 % et le pH inférieur à 4,6. Elles sont ensuite pasteurisées; cette étape n'est toutefois pas obligatoire pour les récipients en plastique précités.»

La pasteurisation n'est pas obligatoire pour les olives vertes et/ou tournantes conditionnées dans des récipients autres que le verre ou le fer-blanc, tels que les sachets, les seaux et les barquettes en plastique. L'absence de traitement thermique permet d'obtenir un produit «frais», plus proche du produit originel, à l'époque où il n'existait pas de machines et d'équipements de traitement thermique. La possibilité de conditionner le produit sans recourir au traitement thermique représente un avantage sur le plan environnemental, du fait des économies d'énergie permises par la non-application du processus complet de pasteurisation. Ce dernier implique en effet le préchauffage du produit, le remplissage des récipients avec un liquide de conservation chaud, puis un cycle de pasteurisation d'environ une heure à des températures dépassant 80 °C. Tout cela se fait dans le respect des réglementations de l'Union et italiennes en matière de sécurité alimentaire et est permis par les avancées technologiques et un plus grand respect des normes d'hygiène, résultant des dispositions obligatoires ainsi que de l'attention croissante portée par les entreprises aux certifications volontaires.

La modification n'a pas d'incidence sur le document unique.

9. *Introduction d'une spécification relative à l'utilisation de récipients en plastique pour le traitement des olives noires et suppression du mot «saline»*

À l'article 4, dans la description du traitement des olives noires, la possibilité d'utiliser des récipients en plastique a été précisée et le mot «saline», jugé redondant en présence du mot «saumure», a été supprimé. Par conséquent, tant dans la description de la méthode a) que dans celle de la méthode b), la spécification «en plastique» a été ajoutée à la phrase correspondante comme suit:

«[…] dans des récipients en verre, en fer-blanc, ou dans d'autres récipients en plastique,».

La modification n'a pas d'incidence sur le document unique.

10. *Introduction d'une spécification relative à l'utilisation de récipients en verre pour le traitement des olives noires*

À l'article 4, une spécification relative à l'utilisation de pots en verre a été introduite dans la description du traitement des olives noires. L'alinéa suivant a été ajouté à la fin de la description du traitement:

«Pour les seuls pots en verre, le conditionnement d'olives noires d'un pH supérieur à 4,6 sans liquide est également autorisé. Les olives sont ensuite pasteurisées.»

Le conditionnement des olives noires sans liquide dans des pots en verre permet de rendre les olives bien visibles à l'intérieur du contenant, facilitant ainsi leur appréciation par les consommateurs. En effet, dans les pots d'olives noires avec liquide, on ne voit qu'une masse noire uniforme, ce qui ne permet pas de distinguer individuellement les olives et, par conséquent, d'en apprécier la taille, l'aspect, etc. Le conditionnement sans liquide est aujourd'hui possible grâce aux innovations technologiques qui permettent d'obtenir un produit irréprochable, ce qui était difficilement réalisable à l'époque de la demande de reconnaissance de la dénomination.

La modification n'a pas d'incidence sur le document unique.

11. *Introduction du mode de traitement des olives tournantes*

À l'article 4 du cahier des charges, en lien avec les modifications apportées à l'article 1er et à l'article 2, le mode de traitement des olives tournantes a été introduit comme suit:

«Les olives tournantes "La Bella della Daunia" AOP subissent un processus de transformation selon la méthode "au naturel" qui est décrit ci-après: les olives sont calibrées puis placées dans des récipients contenant une saumure dont la concentration, comprise entre 8 % et 10 %, varie de manière inversement proportionnelle à leur taille. Cette opération est suivie d'une période de fermentation d'au moins six mois dans des récipients appropriés, dans lesquels les olives doivent toujours être recouvertes de saumure. Pendant la phase de fermentation, il faut ajouter du sel écrasé pour stabiliser la saumure entre 7 % et 10 %. Après fermentation, les olives sont conditionnées dans des récipients en verre, en fer-blanc, ou dans d'autres récipients en plastique, dans une saumure finale dont la concentration est comprise entre 3 % et 5 % et le pH inférieur à 4,6. Elles sont ensuite pasteurisées; cette étape n'est toutefois pas obligatoire pour les récipients en plastique précités.»

Le type «olives tournantes», transformées selon la méthode «au naturel», a été ajouté. Ce type d'olives s'obtient par l'application de la première phase de traitement de la méthode dite californienne (méthode B), selon laquelle «[…] les olives sont calibrées puis placées dans des récipients contenant une saumure dont la concentration, comprise entre 8 % et 10 %, varie de manière inversement proportionnelle à leur taille, et à l'abri de l'air […]». La seule différence par rapport à la première étape de traitement selon la méthode californienne réside dans le fait que les olives doivent rester au moins 180 jours dans des récipients contenant de la saumure avant leur conditionnement. Ce délai est nécessaire pour permettre l'élimination de la substance amère des olives sans utilisation de lessive (hydroxyde de sodium), ce qui permet d'obtenir des olives conformes à la certification biologique.

La modification n'a pas d'incidence sur le document unique.

12. *Introduction de la description des caractéristiques des olives tournantes*

À l'article 6 du cahier des charges, en lien avec les modifications apportées aux articles 1er, 2 et 4, et au point 3.2 du document unique, la description des caractéristiques des olives tournantes a été introduite comme suit:

Au moment de sa mise à la consommation, l'olive tournante de table «La Bella della Daunia» AOP doit présenter les caractéristiques suivantes: couleur aux nuances variées, de tabac à marron foncé; forme allongée, semblable à une prune, avec une base étroite et un apex pointu et souple; délicatesse, saveur et consistance pleine et tendre de la chair, finesse de la pellicule;

poids compris entre 6 et 30 g;

rendement en chair supérieur à 80 %;

teneur en matière grasse inférieure à 18 %;

teneur en sucres réducteurs inférieure à 2,4 %.

La description des caractéristiques des olives tournantes au moment de leur mise à la consommation a été ajoutée.

Les olives tournantes «au naturel» sont toujours plus amères que les olives traitées avec une lessive alcaline. La non-utilisation de la lessive alcaline permet d'obtenir des olives conformes à la certification biologique.

La modification a une incidence sur le document unique.

13. *Réduction du poids égoutté minimal*

À l'article 7 et au point 3.6 du document unique, le poids égoutté minimal est porté à 30 g partout où il est prévu.

Le poids égoutté minimal a été porté à 30 g, afin de répondre à la demande croissante du marché pour des olives conditionnées dans de petits récipients, destinés à des usages spécifiques (voyages en avion, bonbonnières de mariage, cadeaux publicitaires lors de colloques et d'événements de toute nature, etc.).

La modification a une incidence sur le document unique.

14. *Suppression du préfixe «thermo» dans le mot «thermoplastique» et ajout de la précision «en fer-blanc»*

À l'article 7 et au point 3.6 du document unique, le préfixe «thermo», désormais superflu, a été supprimé dans le mot «thermoplastique» et la spécification «en fer-blanc» a été ajoutée en référence aux boîtes qui peuvent être utilisées.

La modification a une incidence sur le document unique.

15. *Suppression de l'obligation de pasteurisation pour les olives vertes et les olives tournantes*

En lien avec les modifications apportées à l'article 4, l'obligation de pasteurisation pour les olives vertes et les olives tournantes a été supprimée à l'article 7.

La modification n'a pas d'incidence sur le document unique.

16. *Introduction de la possibilité de reproduire le symbole graphique (logo) de «La Bella della Daunia» AOP aussi directement sur l'étiquette*

À l'article 7 du cahier des charges et au point 3.7 du document unique, il est désormais permis de reproduire le symbole graphique (logo) de «La Bella della Daunia» AOP aussi directement sur l'étiquette.

La phrase correspondante a été modifiée comme suit:

«Le symbole graphique sera reproduit sur une pastille adhésive ou directement sur l'étiquette en trois tailles: 2 cm, 3 cm, 5 cm».

La modification a une incidence sur le document unique.

17. *Mise à jour des références au règlement européen*

À l'article 5, les références au règlement (UE) 2024/1143 ont été mises à jour.

La modification n'a pas d'incidence sur le document unique.

DOCUMENT UNIQUE

«La Bella della Daunia»

N° UE: PDO-IT-0085-AM01 — 14.3.2025

AOP (X) IGP ( )

1. **Dénomination(s) (de l'AOP ou de l'IGP)**

«La Bella della Daunia»

2. **État membre ou pays tiers**

Italie

3. **Description du produit agricole ou de la denrée alimentaire**

3.1. *Code de la nomenclature combinée*

— 20 — PRÉPARATIONS DE LÉGUMES, DE FRUITS OU D'AUTRES PARTIES DE PLANTES

2004 — Autres légumes préparés ou conservés autrement qu'au vinaigre ou à l'acide acétique, congelés, autres que les produits du n° 2006

2004 90 — Autres légumes et mélanges de légumes

2004 90 30 — Choucroute, câpres et olives

3.2. *Description du produit portant la dénomination visée au point 1*

Au moment de sa mise à la consommation, l'olive verte de table «La Bella della Daunia» AOP doit présenter les caractéristiques suivantes:

— couleur aux nuances vert paille uniforme, avec des lenticelles prononcées;

— forme allongée, semblable à une prune, avec une base étroite et un apex pointu et souple;

— délicatesse, saveur et consistance pleine et compacte de la chair, finesse de la pellicule;

— poids compris entre 6 et 30 g;

— rendement en chair supérieur à 80 %;

— teneur en matière grasse inférieure à 15 %;

— teneur en sucres réducteurs inférieure à 2,8 %.

Au moment de sa mise à la consommation, l'olive noire de table «La Bella della Daunia» AOP doit présenter les caractéristiques suivantes:

— couleur noire intense à l'extérieur;

— forme allongée, semblable à une prune, avec une base étroite et un apex pointu et souple;

— délicatesse, saveur et consistance pleine et compacte de la chair, finesse de la pellicule;

— poids compris entre 6 et 30 g;

— rendement en chair supérieur à 80 %;

— teneur en matière grasse inférieure à 18 %;

— teneur en sucres réducteurs inférieure à 2,4 %.

Au moment de sa mise à la consommation, l'olive tournante de table «La Bella della Daunia» AOP doit présenter les caractéristiques suivantes:

couleur aux nuances variées, de tabac à marron foncé;

forme allongée, semblable à une prune, avec une base étroite et un apex pointu et souple;

délicatesse, saveur et consistance pleine et tendre de la chair, finesse de la pellicule;

poids compris entre 6 et 30 g;

rendement en chair supérieur à 80 %;

teneur en matière grasse inférieure à 18 %;

teneur en sucres réducteurs inférieure à 2,4 %.

Les olives sont cueillies directement sur la plante à partir du 1er octobre; la récolte des olives vertes commence dès que la couleur de la pellicule tend à virer du vert feuille au vert paille avec des lenticelles bien prononcées tandis que celle des olives tournantes et des olives noires débute lorsqu'elles sont véraisées ou mûres et présentent une couleur rouge vin.

La production maximale d'olives pouvant bénéficier de la protection ne doit pas dépasser 150 quintaux par hectare de culture spécialisée ou mixte (dans ce cas, il s'agit de la production déclarée).

3.3. *Aliments pour animaux (uniquement pour les produits d'origine animale) et matières premières (uniquement pour les produits transformés)*

La «Bella della Daunia» provient de la variété d'origine «Oliva di Cerignola», cultivar polyclonal présentant une large variabilité de ses caractères distinctifs, déterminés par la richesse de la matrice génétique, par les facteurs pédoclimatiques, par les porte-greffes et par l'évolution des techniques culturales. À partir de cette variété répandue en Daunie (aujourd'hui appelée «Tavoliere di Capitanata»), on a obtenu, à la suite d'une mutation génétique naturelle et par une sélection clonale constante et minutieuse réalisée par les cultivateurs et les pépiniéristes locaux, un clone améliorant présentant des affinités génétiques avec le cultivar d'origine et des caractéristiques qualitatives supérieures. Ce nouveau cultivar a été dénommé «Bella di Cerignola» et est inscrit au no 15 dans le casier oléicole italien.

3.4. *Étapes spécifiques de la production qui doivent avoir lieu dans l'aire géographique délimitée*

Les phases de production de «La Bella della Daunia» doivent avoir lieu sur le territoire de production délimité au point 4.

3.5. *Règles spécifiques applicables au tranchage, râpage, conditionnement, etc., du produit auquel la dénomination fait référence*

La mise à la consommation de l'AOP «La Bella della Daunia» s'effectue selon les modalités suivantes: le produit doit être mis en vente dans des récipients en verre d'un poids égoutté minimal de 30 g, dans des emballages en plastique d'un poids égoutté minimal de 30 g, dans des boîtes en fer-blanc d'un poids égoutté minimal de 30 g.

Les phases de production de «La Bella della Daunia» doivent avoir lieu sur le territoire de production délimité au point 4.

Olives vertes

Après fermentation, les olives sont conditionnées dans des récipients en verre, en fer-blanc, ou dans d'autres récipients en plastique, dans une saumure finale dont la concentration est comprise entre 3 % et 5 % et le pH inférieur à 4,6. Elles sont ensuite pasteurisées; cette étape n'est toutefois pas obligatoire pour les récipients en plastique précités.

Olives noires

Méthode a)

Les olives sont lavées, soumises à la vapeur et conditionnées dans des récipients en verre ou en fer-blanc et dans d'autres récipients en plastique pouvant être stérilisés, dans une saumure à 3 % environ et au pH d'environ 4,6. Elles sont ensuite pasteurisées.

Méthode b)

Les olives sont lavées, soumises à la vapeur et conditionnées dans des récipients en verre ou en fer-blanc et dans d'autres récipients en plastique pouvant être stérilisés; le produit doit être conditionné dans une saumure finale d'une concentration comprise entre 2 % et 5 % environ et un pH supérieur à 4,6. Pour les seuls pots en verre, le conditionnement d'olives noires d'un pH supérieur à 4,6 sans liquide est également autorisé. Les olives sont ensuite pasteurisées.

Olives tournantes

Après fermentation, les olives sont conditionnées dans des récipients en verre, en fer-blanc, ou dans d'autres récipients en plastique, dans une saumure finale dont la concentration est comprise entre 3 % et 5 % et le pH inférieur à 4,6. Elles sont ensuite pasteurisées; cette étape n'est toutefois pas obligatoire pour les récipients en plastique précités.

3.6. *Règles spécifiques applicables à l'étiquetage du produit auquel la dénomination fait référence*

Tous les récipients doivent être munis d'un étiquetage conforme aux différentes dispositions législatives; l'étiquette mentionne, en caractères d'imprimerie clairs et lisibles de dimensions identiques, les indications suivantes: «La Bella della Daunia» et «Denominazione di origine protetta» (ou l'abréviation DOP); le nom, la raison sociale, l'adresse de l'entreprise chargée de la production et du conditionnement; le poids net égoutté du contenu de l'emballage exprimé conformément aux dispositions en vigueur. L'étiquette doit également porter le symbole graphique relatif à l'image artistique du logo spécifique et sans ambiguïté, à utiliser en liaison indissociable avec l'appellation d'origine protégée (AOP). Le symbole graphique se compose d'une figure de femme s'inspirant d'une tradition iconographique sur vase anciennement répandue en Daunie, représentée en négatif: il s'agit d'une danseuse tenant dans la main gauche un rameau d'olivier qu'elle soulève. La figure est entourée de l'inscription «La Bella della Daunia» en caractères classiques avec empattement (majuscules).

Le cadre extérieur (couleur: or Pantone 872) porte en haut la mention «Oliva da mensa D.O.P.» et, en bas, le nom du cultivar: «Bella di Cerignola». Le symbole graphique sera reproduit sur une pastille adhésive ou directement sur l'étiquette en trois tailles: 2 cm, 3 cm, 5 cm.

4. **Description succincte de la délimitation de l'aire géographique**

Les communes de Cerignola, Ortanova, San Ferdinando di Puglia, Stornara, Stornarella et Trinitapoli font partie du grand Tavoliere della Puglia, formé d'une partie centrale occupant l'essentiel de sa superficie et de deux bandes au nord et au sud assez étendues et au relief varié. Les communes susmentionnées se trouvent dans la partie centrale en direction de la côte. Cette zone est caractérisée par une légère pente uniforme vers la mer qui la délimite à l'est. L'altitude moyenne est comprise entre 100 et 150 mètres au-dessus du niveau de la mer, de sorte que le Tavoliere della Puglia est à considérer comme une des plaines littorales italiennes. La pente est de 7 à 8 %. La nappe phréatique est située à des niveaux variables suivant les zones, entre 25 et 50 mètres. Les nappes artésiennes sont également situées à des profondeurs différant en fonction de la zone, mais leur débit peut déjà être jugé correct à une distance de 60 à 70 mètres. Superficies territoriales: Cerignola 58 965 ha, Ortanova 14 393 ha, San Ferdinando di Puglia 4 181 ha, Stornara 3 364 ha, Stornarella 3 388 ha, Trinitapoli 14 755 ha, soit un total de 99 046 ha. L'aire délimitée par l'AOP «La Bella della Daunia» a été réduite d'environ 30 % à la suite de l'exclusion de zones ne se prêtant pas à la culture des olives de table en raison de leurs conditions pédoclimatiques; les cultures couvrent actuellement 850 ha. Grâce à des aides accordées par l'Union européenne, 180 ha ont récemment été plantés.

5. **Lien avec l'aire géographique**

5.1. *Spécificité de l'aire géographique*

Les territoires des communes de Cerignola, Orta Nova, San Ferdinando di Puglia, Stornara, Stornarella et Trinitapoli sont caractérisés par une pédologie, un climat et une hydrogéologie semblables, de nature à délimiter une aire de production homogène. Le climat est typiquement méditerranéen, froid et humide en automne et en hiver, chaud et aride en été. Le sirocco ou vent du Sud, humide et porteur de pluie sur la côte tyrrhénienne, perd son humidité en traversant la chaîne des Apennins et descend sous forme de vent chaud et sec sur le versant adriatique et ionien. Les terrains sont de profondeur variable, de compacité très diverse, à prédominance de terres semi-légères. D'une manière générale, la perméabilité est bonne, les stagnations d'eau en hiver sont dues à la présence, à faible profondeur, d'horizons indurés, riches en calcaire et argile sableuse. La réaction est presque toujours subalcaline ou neutre. Ces terrains peuvent atteindre une bonne productivité et présenter une structure physique favorable moyennant un travail rationnel.

5.2. *Spécificité du produit*

L'olive tire vraisemblablement son nom de la forme caractéristique des drupes, très proche de celle des prunes. Il s'agit d'un cultivar partiellement autocompatible, les cultivars Sant'Agostino, Biancolilla, Termite di Bitetto et Mele étant de bons pollinisateurs. Nouaison comprise entre 0,20 et 0,40 %. Les fruits de cette variété sont très connus pour leur taille, leur beauté, le volume et la consistance de leur chair, leur résistance aux manipulations et leur capacité de conservation; ils sont principalement destinés au traitement en vert, bien que, ces derniers temps, à la suite de la forte demande des consommateurs, on traite également les olives noires ou véraisées.

5.3. *Lien causal entre l'aire géographique et la qualité ou les caractéristiques du produit (pour les AOP) ou une qualité spécifique, la réputation ou une autre caractéristique du produit (pour les IGP)*

La «Bella della Daunia» provient de la variété d'origine «Oliva di Cerignola», cultivar polyclonal présentant une large variabilité de ses caractères distinctifs, déterminés par la richesse de la matrice génétique, par les facteurs pédoclimatiques, par les porte-greffes et par l'évolution des techniques culturales. À partir de cette variété répandue en Daunie (aujourd'hui appelée «Tavoliere di Capitanata»), on a obtenu, à la suite d'une mutation génétique naturelle et par une sélection clonale constante et minutieuse réalisée par les cultivateurs et les pépiniéristes locaux, un clone améliorant présentant des affinités génétiques avec le cultivar d'origine et des caractéristiques qualitatives supérieures. Ce nouveau cultivar a été dénommé «Bella di Cerignola» et est inscrit au n° 15 dans le casier oléicole italien.

Référence à la publication du cahier des charges

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