C/2025/3188

6.6.2025.

Objava obavijesti o odobrenju standardne izmjene specifikacije proizvoda za oznaku zemljopisnog podrijetla u skladu s člankom 5. stavkom 4. Delegirane uredbe Komisije (EU) 2025/27 [1]

(C/2025/3188)

OBAVIJEST O ODOBRENJU STANDARDNE IZMJENE

(članak 24. Uredbe (EU) 2024/1143)

„La Bella della Daunia”

EU PDO-IT-0085-AM01 – 14.3.2025.

1. **Naziv proizvoda**

„La Bella della Daunia”

2. **Vrsta oznake zemljopisnog podrijetla**

☒ Zaštićena oznaka izvornosti (ZOI)

☐ Zaštićena oznaka zemljopisnog podrijetla (ZOZP)

☐ Oznaka zemljopisnog podrijetla (OZP)

3. **Sektor**

☒ Poljoprivredni proizvodi

☐ Vina

☐ Jaka alkoholna pića

4. **Zemlja kojoj pripada zemljopisno područje**

Italija

5. **Tijelo države članice koje dostavlja obavijest o standardnoj izmjeni**

Ministarstvo poljoprivrede, prehrambene neovisnosti i šumarstva – Promicanje kvalitete poljoprivredno-prehrambenih proizvoda (PQA) 1

6. **Kvalifikacija kao standardna izmjena**

Riječ je o standardnim izmjenama u smislu članka 24. stavka 4. Uredbe (EU) 2024/1143 jer ne uključuju promjenu naziva, ne postoji rizik od gubitka povezanosti i ne podrazumijevaju daljnja ograničenja u pogledu stavljanja proizvoda na tržište.

7. **Opis odobrenih standardnih izmjena**

1. *Uvođenje maslina koje poprimaju boju*

U članku 1. specifikacije proizvoda dodane su riječi „masline koje poprimaju boju” kako bi se opisala vrsta stolne masline koja se dobiva djelomičnom primjenom kalifornijskog sustava dopuštenog u specifikaciji proizvoda, odnosno dijela u kojem se navodi da se „[...] maslinama određuje veličina i stavljaju se u hermetički zatvorene spremnike sa salamurom koncentracije od 8 % do 10 %, obrnuto razmjerno njihovoj veličini [...]”.

[1] Delegirana uredba Komisije (EU) 2025/27 od 30. listopada 2024. o dopuni Uredbe (EU) 2024/1143 Europskog parlamenta i Vijeća pravilima o registraciji i zaštiti oznaka zemljopisnog podrijetla, zajamčeno tradicionalnih specijaliteta i neobveznih izraza kvalitete te o stavljanju izvan snage Delegirane uredbe (EU) br. 664/2014 (SL L, 2025/27, 15.1.2025., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Jedina razlika u odnosu na početnu fazu konzerviranja kalifornijskim sustavom jest to da masline prije pakiranja moraju biti najmanje 180 dana u salamuri, što je razdoblje potrebno za odgorčavanje maslina bez upotrebe lužine (natrijev hidroksid). To će gospodarskim subjektima omogućiti dobivanje maslina koje ispunjavaju uvjete da budu certificirane kao ekološke.

Izmjena ne utječe na jedinstveni dokument.

2. *Brisanje upućivanja na uredbu koja je zamijenjena*

Riječi „u Uredbi (EEZ) br. 2081/92” brišu se jer je Uredba zamijenjena.

Izmjena ne utječe na jedinstveni dokument.

3. *Uvođenje maslina koje poprimaju boju*

Po analogiji s izmjenom članka 1., u članku 2. specifikacije proizvoda dodaju se riječi „masline koje poprimaju boju”.

Izmjena ne utječe na jedinstveni dokument.

4. *Izmjena administrativnih upućivanja koja se odnose na definirano područje*

U opisu područja proizvodnje u članku 3. specifikacije proizvoda brišu se riječi „Trinitapoli i čitava ruralna područja San Ferdinanda i Stornare” i dodaju se sljedeće riječi: „čitavo ruralno područje Stornare; u pokrajini Barletta-Andria-Trani, dio općine Trinitapoli i čitavo ruralno područje San Ferdinanda di Puglije”. To je bilo potrebno jer su općine Trinitapoli i San Ferdinando di Puglia u administrativnom smislu premještene iz pokrajine Foggije u pokrajinu Barletta-Andria-Trani. Prijenos tih općina iz pokrajine Foggije u pokrajinu Barletta-Andria-Trani bio je isključivo administrativne prirode i nije uključivao promjenu definiranog područja.

Iz istog je razloga kratica FG (Foggia) izbrisana iz točaka 4. i 5.1. jedinstvenog dokumenta.

Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

5. *Uvođenje maslina koje poprimaju boju*

Po analogiji s izmjenama članaka 1. i 2., u članku 4. specifikacije proizvoda i točki 3.2. jedinstvenog dokumenta, u kojima je opisan raspored berbe maslina, dodaju se riječi „masline koje poprimaju boju i”. Predmetni odlomak stoga je izmijenjen kako slijedi:

Masline se beru izravno sa stabala, počevši od 1. listopada; zelene masline beru se kad se boja kožice počne mijenjati iz zelene boje lišća u žutozelenu boju s izraženim lenticelama, a masline koje poprimaju boju i crne masline kad počnu poprimati boju ili su dozrele te su prošarane dijelovima boje crnog vina.

Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

6. *Pojašnjenja primijenjenih metoda konzerviranja i prerade*

Radi jasnoće, metode konzerviranja i prerade nabrojane su u članku 4. specifikacije proizvoda prije opisa tih metoda. Osim prerade cijelih maslina dodana je mogućnost prerade zdrobljenih maslina, zarezanih maslina i maslina bez koštica. To ne podrazumijeva primjenu novih metoda konzerviranja, nego samo dodavanje mehaničkih metoda prerade za drobljenje, zarezivanje i uklanjanje koštica cijelih maslina dobivenih trima metodama konzervacije dopuštenima u specifikaciji proizvoda (seviljski sustav, kalifornijski sustav i prirodni sustav).

Stoga je u članku 4. nakon definicije maksimalnog prinosa umetnut sljedeći tekst:

„Masline namijenjene za proizvodnju maslina sa ZOI-jem ‚La Bella della Daunia' mogu se pripremati s pomoću sljedećih sustava konzerviranja:

— zelene masline: konzervirane seviljskim sustavom

— crne masline: konzervirane kalifornijskim sustavom

— masline koje poprimaju boju: konzervirane prirodnim sustavom.

Za tri navedene vrste konzerviranja plodovi se mogu prerađivati kao:

— cijele masline

— zdrobljene masline

— zarezane masline

— masline bez koštica.".

Izmjena ne utječe na jedinstveni dokument.

7. *Smanjenje postotka soli u salamuri*

U članku 4. specifikacije proizvoda minimalni udio soli koji se upotrebljava za stabilizaciju salamure kad razdoblje između faze fermentacije i faze pakiranja prelazi šest mjeseci smanjen je s 8 % na 6 % jer je primijećeno da se stabilan proizvod dobiva čak i s tim postotkom.

Izmjena ne utječe na jedinstveni dokument.

8. *Uklanjanje obveze pasterizacije za plastične spremnike*

U članku 4. u opisu prerade zelenih maslina uklonjena je obveza sterilizacije kad se upotrebljavaju plastični spremnici. Predmetni tekst stoga je izmijenjen kako slijedi:

„Nakon fermentacije masline se pakiraju u staklene ili limene spremnike ili druge spremnike od plastike, sa završnom salamurom koncentracije od 3 % do 5 % i pH < 4,6; nakon toga slijedi pasterizacija; pasterizacija nije obvezna za navedene druge spremnike."

Pasterizacija nije obvezna ako se zelene masline i/ili masline koje poprimaju boju pakiraju u spremnike koji nisu stakleni ili limeni, npr. plastična vakuumirana pakiranja, posudice i podlošci. Neprovođenjem toplinske obrade dobiva se „svježi" proizvod koji je sličniji izvornom proizvodu iz vremena kad nisu postojali strojevi i oprema za toplinsku obradu. Mogućnost pakiranja proizvoda bez toplinske obrade dobra je za okoliš zbog uštede energije koja se ostvaruje jer se ne provodi cijeli postupak pasterizacije, koji bi zahtijevao prethodno zagrijavanje proizvoda, punjenje spremnika vrućom tekućinom za konzerviranje i podvrgavanje proizvoda ciklusu pasterizacije od oko sat vremena pri temperaturi većoj od 80 °C. Sve to u skladu je s europskim i talijanskim pravilima o sigurnosti hrane te je moguće zbog postignutog tehnološkog napretka i većeg poštovanja higijenskih standarda, što je rezultat obvezujućih propisa i veće uključenosti poduzeća u dobrovoljne programe certificiranja.

Izmjena ne utječe na jedinstveni dokument.

9. *Uvođenje posebnog pravila o upotrebi plastičnih spremnika u preradi crnih maslina i brisanje riječi „slana"*

U članku 4. u opisu načina prerade crnih maslina navedeno je da se mogu upotrebljavati plastični spremnici, a riječ „slana" izbrisana je jer je suvišna ako se upotrebljava zajedno s riječi „salamura". U skladu s tim, u opise metode (a) i metode (b) dodano je upućivanje na „plastiku" kako slijedi:

„[...] u staklene ili limene spremnike ili druge spremnike od plastike,".

Izmjena ne utječe na jedinstveni dokument.

10. *Uvođenje posebnog pravila o upotrebi staklenih spremnika u preradi crnih maslina*

U članku 4. u opisu načina prerade crnih maslina uvedeno je posebno pravilo za upotrebu staklenki. Na kraju opisa postupka dodan je sljedeći odlomak:

„Samo u slučaju pakiranja u staklenke, crne masline mogu se pakirati i pri pH > 4,6 bez tekućine. Nakon toga slijedi pasterizacija."

Pakiranjem crnih maslina u staklenke bez tekućine masline su lako vidljive u staklenci pa ih potrošači mogu lakše pregledati. Kad se crne masline pakiraju u staklenke s tekućinom, vidi se samo jednolična crna masa u kojoj se ne mogu razaznati pojedinačne masline, njihova veličina, izgled itd. Pakiranje bez tekućine danas je moguće zahvaljujući tehnološkim inovacijama koje omogućuju dobivanje proizvoda bez nedostataka, što nije bilo lako postići u vrijeme kad se podnosio zahtjev za priznavanje oznake.

Izmjena ne utječe na jedinstveni dokument.

11. *Uvođenje metode prerade maslina koje poprimaju boju*

Po analogiji s izmjenama članaka 1. i 2., u članku 4. specifikacije proizvoda dodaje se metoda prerade maslina koje poprimaju boju.

„Masline sa ZOI-jem ‚La Bella della Daunia' koje poprimaju boju konzerviraju se prirodnim sustavom kako je opisano u nastavku: masline se nakon određivanja veličine stavljaju u spremnike sa salamurom koncentracije od 8 % do 10 %, obrnuto razmjerno njihovoj veličini. Nakon toga slijedi najmanje šest mjeseci fermentacije u odgovarajućim posudama u kojima masline moraju biti neprekidno uronjene u salamuru. Tijekom faze fermentacije potrebno je dodati mljevenu sol kako bi se salamura stabilizirala na 7 % do 10 %. Nakon fermentacije masline se pakiraju u staklene ili limene spremnike ili druge spremnike od plastike, sa završnom salamurom koncentracije od 3 % do 5 % i pH < 4,6; nakon toga slijedi pasterizacija; pasterizacija nije obvezna za navedene druge spremnike."

Dodaje se vrsta „maslina koje poprimaju boju", koje su konzervirane prirodnim sustavom. Ta se vrsta maslina dobiva primjenom prve faze metode (b) kalifornijskog sustava, u kojoj se navodi da se „[...] maslinama određuje veličina i stavljaju se u hermetički zatvorene spremnike sa salamurom koncentracije od 8 % do 10 %, obrnuto razmjerno njihovoj veličini [...]". Jedina razlika u odnosu na početnu fazu konzerviranja kalifornijskim sustavom jest to da masline prije pakiranja moraju biti najmanje 180 dana u salamuri, što je razdoblje potrebno za odgorčavanje maslina bez upotrebe lužine (natrijev hidroksid). To omogućava dobivanje maslina koje ispunjavaju uvjete da budu certificirane kao ekološke.

Izmjena ne utječe na jedinstveni dokument.

12. *Uvođenje opisa svojstava maslina koje poprimaju boju*

Po analogiji s izmjenama članaka 1., 2. i 4. specifikacije proizvoda i točke 3.2. jedinstvenog dokumenta, u članku 6. specifikacije proizvoda dodaje se opis svojstava maslina koje poprimaju boju.

Kad se puštaju u potrošnju, stolne masline koje poprimaju boju sa ZOI-jem „La Bella della Daunia" moraju imati sljedeća svojstva: šarena boja mora biti od boje duhana do tamnosmeđe boje; izdužen oblik nalik šljivi, s uskim donjim dijelom i oštrim, tankim vrhom; profinjen okus i puna, mekana tekstura pulpe, tanka kožica;

masa od 6 g do 30 g;

prinos pulpe > 80 %;

udio masti < 18 %;

udio reducirajućih šećera < 2,4 %.

Dodan je opis svojstava maslina koje poprimaju boju, za puštanje u potrošnju.

Masline koje poprimaju boju konzervirane prirodnim sustavom uvijek su gorče od onih koje se prerađuju s pomoću lužine. Nekorištenje lužine omogućava dobivanje maslina koje ispunjavaju uvjete da budu certificirane kao ekološke.

Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

13. *Smanjenje najmanje ocijeđene mase*

U članku 7. specifikacije proizvoda i u točki 3.6. jedinstvenog dokumenta najmanja ocijeđena masa smanjena je na 30 g gdje god se na nju upućuje.

Najmanja ocijeđena masa smanjena je na 30 g jer danas na tržištu postoji sve veća potražnja za maslinama u malim spremnicima namijenjenima za posebne namjene (zračni prijevoz, ukrasne kutije za vjenčanja, darovi na konferencijama i raznim priredbama itd.).

Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

14. *Brisanje prefiksa „termo” iz riječi „termoplastičnim” i dodavanje kvalifikatora „od pokositrenog (bijelog) lima”*

U članku 7. specifikacije proizvoda i u točki 3.6. jedinstvenog dokumenta iz riječi „termoplastičnim” briše se prefiks „termo” jer je suvišan, a kvalifikator „od pokositrenog (bijelog) lima” dodan je kod upućivanja na limenke koje se mogu upotrijebiti.

Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

15. *Ukidanje obveze pasterizacije za zelene masline i maslina koje poprimaju boju*

U skladu s izmjenama članka 4. specifikacije proizvoda u članku 7. uklonjena je obveza pasterizacije za zelene masline i masline koje poprimaju boju.

Izmjena ne utječe na jedinstveni dokument.

16. *Uvođenje mogućnosti reproduciranja grafičkog simbola (logotipa) ZOI-ja La Bella della Daunia izravno na etiketi*

U članku 7. specifikacije proizvoda i točki 3.7. jedinstvenog dokumenta uvedena je mogućnost da se grafički simbol (logotip) ZOI-ja La Bella della Daunia reproducira izravno na etiketi.

Predmetna rečenica stoga je izmijenjena kako slijedi:

„Grafički simbol će se reproducirati na naljepnici ili izravno na etiketi u tri moguće veličine: 2 cm, 3 cm ili 5 cm.”

Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

17. *Ažuriranje upućivanja na Uredbu EU-a*

U članku 5. ažurirana su upućivanja na Uredbu (EU) 2024/1143.

Izmjena ne utječe na jedinstveni dokument.

JEDINSTVENI DOKUMENT

„La Bella della Daunia”

EU br.: PDO-IT-0085-AM01 – 14.3.2025.

ZOI (X) ZOZP ( )

1. **Naziv(i) (ZOI-ja ili ZOZP-a)**

„La Bella della Daunia”

2. **Država članica ili treća zemlja**

Italija

3. **Opis poljoprivrednog ili prehrambenog proizvoda**

3.1. *Oznaka kombinirane nomenklature*

— 20 – PROIZVODI OD POVRĆA, VOĆA, ORAŠASTIH PLODOVA ILI DRUGIH DIJELOVA BILJAKA

2004 – Ostalo povrće, pripremljeno ili konzervirano na drugi način osim u octu ili octenoj kiselini, smrznuto, osim proizvoda iz tarifnog broja 2006

2004 90 – Ostalo povrće i mješavine povrća

2004 90 30 – Kiseli kupus, kapari i masline

3.2. *Opis proizvoda na koji se odnosi naziv iz točke 1.*

Kad se puštaju u potrošnju, zelene stolne masline sa ZOI-jem „La Bella della Daunia” moraju imati sljedeća svojstva:

— boja mora biti ujednačena žutozelena s izraženim lenticelama;

— izdužen oblik nalik šljivi, s uskim donjim dijelom i oštrim, tankim vrhom;

— profinjen okus i puna, čvrsta tekstura pulpe, tanka kožica;

— masa od 6 g do 30 g;

— prinos pulpe > 80 %;

— udio masti < 15 %;

— udio reducirajućih šećera < 2,8 %.

Kad se puštaju u potrošnju, crne stolne masline sa ZOI-jem „La Bella della Daunia” moraju imati sljedeća svojstva:

— vanjski dio mora biti tamnocrne boje;

— izdužen oblik nalik šljivi, s uskim donjim dijelom i oštrim, tankim vrhom;

— profinjen okus i puna, čvrsta tekstura pulpe, tanka kožica;

— masa od 6 g do 30 g;

— prinos pulpe > 80 %;

— udio masti < 18 %;

— udio reducirajućih šećera < 2,4 %.

Kad se puštaju u potrošnju, stolne masline koje poprimaju boju sa ZOI-jem „La Bella della Daunia” moraju imati sljedeća svojstva:

šarena boja mora biti od boje duhana do tamnosmeđe boje;

izdužen oblik nalik šljivi, s uskim donjim dijelom i oštrim, tankim vrhom;

profinjen okus i puna, mekana tekstura pulpe, tanka kožica;

masa od 6 g do 30 g;

prinos pulpe > 80 %;

udio masti < 18 %;

udio reducirajućih šećera < 2,4 %.

Masline se beru izravno sa stabala, počevši od 1. listopada; zelene masline beru se kad se boja kožice počne mijenjati iz zelene boje lišća u žutozelenu boju s izraženim lenticelama, a masline koje poprimaju boju i crne masline kad počnu poprimati boju ili su dozrele te su prošarane dijelovima boje crnog vina.

Maksimalni prinos maslina po hektaru za koji se može odobriti zaštita ne smije biti veći od 15 tona po hektaru za monokulture ili mješovitu biljnu proizvodnju (u tom slučaju riječ je o ponderiranom prinosu).

3.3. *Hrana za životinje (samo za proizvode životinjskog podrijetla) i sirovine (samo za prerađene proizvode)*

„La Bella della Daunia” potječe od izvorne sorte „Oliva di Cerignola”, poliklonskog kultivara s vrlo promjenjivim prepoznatljivim svojstvima koja proizlaze iz bogatstva genetske matrice, pedoloških i klimatskih čimbenika, podloge i napretka tehnika uzgoja. Nakon prirodne genetske mutacije i stalne, pažljive klonske selekcije te uobičajene sorte na području Daunije (danas poznate kao Tavoliere di Capitanata), koju su proveli sami uzgajivači i lokalni rasadnici, proizveden je bolji klon s genetskim srodstvom s izvornim kultivarom, ali boljih komercijalnih svojstava. Taj novi kultivar zove se „Bella di Cerignola” i upisan je pod brojem 15 u talijanski registar uzgoja maslina.

3.4. *Posebne faze proizvodnje koje se moraju odvijati na određenom zemljopisnom području*

Sve faze proizvodnje masline „La Bella della Daunia” moraju se odvijati na području proizvodnje navedenom u točki 4.

3.5. *Posebna pravila za rezanje, ribanje, pakiranje itd. proizvoda na koji se odnosi registrirani naziv*

ZOI „La Bella della Daunia” pušta se u potrošnju kako slijedi: proizvod se mora pakirati u odgovarajuće staklene spremnike najmanje ocijeđene mase od 30 g, plastična pakiranja najmanje ocijeđene mase od 30 g ili spremnike od pokositrenog (bijelog) lima najmanje ocijeđene mase od 30 g.

Sve faze proizvodnje masline „La Bella della Daunia” moraju se odvijati na području proizvodnje navedenom u točki 4.

Zelene masline

Nakon fermentacije masline se pakiraju u staklene ili limene spremnike ili druge spremnike od plastike, sa završnom salamurom koncentracije od 3 % do 5 % i pH < 4,6; nakon toga slijedi pasterizacija; pasterizacija nije obvezna za navedene druge spremnike od plastike.

Crne masline

Metoda (a)

Masline se peru, podvrgavaju pari i pakiraju u staklene ili limene spremnike ili druge spremnike od plastike, koji se mogu sterilizirati, sa salamurom koncentracije od oko 3 % i pH od oko 4,6. Nakon toga slijedi pasterizacija.

Metoda (b)

Masline se peru, podvrgavaju pari i pakiraju u staklene ili limene spremnike ili druge spremnike od plastike, koji se mogu sterilizirati; pakirani proizvod imat će završnu salamuru koncentracije od oko 2 % do 5 % i pH > 4,6. Samo u slučaju pakiranja u staklenke, crne masline mogu se pakirati i pri pH > 4,6 bez tekućine. Nakon toga slijedi pasterizacija.

Masline koje poprimaju boju

Nakon fermentacije masline se pakiraju u staklene ili limene spremnike ili druge spremnike od plastike, sa završnom salamurom koncentracije od 3 % do 5 % i pH < 4,6; nakon toga slijedi pasterizacija; pasterizacija nije obvezna za navedene druge spremnike od plastike.

3.6. *Posebna pravila za označivanje proizvoda na koji se odnosi registrirani naziv*

Svi spremnici moraju biti označeni u skladu sa zahtjevima važećih propisa; na etiketi će se jasno, čitljivim tiskanim slovima jednake veličine navesti sljedeće: „La Bella della Daunia" i „Denominazione di origine protetta" („Zaštićena oznaka izvornosti") (ili pokrata DOP (ZOI)); ime, tvrtka i adresa proizvođača i subjekta koji pakira proizvod; ocijeđena neto masa sadržana u pakiranju, izražena u skladu s važećim pravilima. Mora se navesti i grafički simbol u obliku specifičnog, nedvosmislenog logotipa koji se obvezno upotrebljava uz zaštićenu oznaku izvornosti. Grafički simbol sastoji se od lika žene nadahnutog tradicijom oslikavanja vaza u Dauniji, prikazanog u „negativu". Riječ je o plesačici koja lijevom rukom podiže granu masline. Lik okružuju riječi „La Bella della Daunia" ispisane klasičnim fontom „Serif" (velika slova).

U gornjem dijelu vanjskog okvira, koji je u boji Pantone 872, pojavljuju se riječi „Oliva da mensa DOP" („ZOI stolne masline"), dok se naziv sorte „Bella di Cerignola" nalazi u donjem dijelu. Grafički simbol će se reproducirati na naljepnici ili izravno na etiketi u tri moguće veličine: 2 cm, 3 cm ili 5 cm.

4. **Sažeta definicija zemljopisnog područja**

Općine Cerignola, Orta Nova, S. Ferdinando di Puglia, Stornara, Stornarella, Trinitapoli dio su velike apulijske ravnice (Tavoliere della Puglia). Ona se sastoji od središnjeg dijela, koji je najveći, i dvaju velikih dijelova na sjeveru i jugu različite geografske konfiguracije. Navedene općine nalaze se u središnjem području prema obali. To se područje blago i ravnomjerno spušta prema moru, koje se nalazi na njegovoj istočnoj granici. Budući da je prosječna nadmorska visina od 100 m do 150 m, apulijska ravnica smatra se jednom od talijanskih obalnih ravnica. Nagib iznosi od 7 % do 8 %. Razina podzemnih voda varira od 25 m do 50 m, ovisno o području. Dubina arteških bunara također varira ovisno o području, ali tokovi su stabilni na dubini od 60 m do 70 m. Površina: 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. Ukupno: 99 046 ha. Razgraničeno područje ZOI-ja „La Bella della Daunia" manje je od 30 % jer su isključena područja čiji pedološki i klimatski uvjeti nisu pogodni za uzgoj stolnih maslina. Trenutačno se uzgajaju na oko 850 ha, od čega je uz potporu Europske unije nedavno zasađeno 180 ha.

5. **Povezanost sa zemljopisnim područjem**

5.1. *Posebnost zemljopisnog područja*

Općine Cerignola, Orta Nova, S. Ferdinando di Puglia, Stornara, Stornarella i Trinitapoli imaju slična tla i klimatske i hidrogeološke značajke koje čine homogeno područje proizvodnje. Klima je tipična sredozemna: hladna i vlažna u jesen/zimu, a vruća i suha ljeti. Jugo, vlažni vjetar koji puše na tirenskoj strani i donosi kišu, gubi svoju vlažnost prilikom prelaska Apenina i spušta se u jadranski i jonski dio kao vrući i suhi vjetar. Tla su različitih dubina, a i razina zbijanja znatno varira; prevladavaju tla srednje gustoće. Propusnost je općenito dobra, a zimsko zadržavanje vode posljedica je prisutnosti tvrdog sloja blizu površine, bogatog vapnencem i pjeskovitom glinom. Vrijednost pH gotovo je uvijek subalkalna ili neutralna. Ta tla mogu postići dobru produktivnost i uz racionalnu obradu ponuditi povoljnu fizičku strukturu.

5.2. *Posebnost proizvoda*

Naziv je nedvojbeno rezultat karakterističnog oblika ovog koštuničavog ploda, koji podsjeća na šljive. Riječ je o djelomično samodostatnom kultivaru, kod kojeg su dobri oprašivači kultivari Sant'Agostino, Biancolilla, Termite di Bitetto i Mele. Razvoj plodova iznosi oko 0,20 % do 0,40 %. Plod ove sorte poznat je po svojoj veličini, privlačnom izgledu, volumenu i teksturi pulpe te sposobnosti da izdrži rukovanje i skladištenje. Uglavnom se prerađuju zelene masline; međutim, zbog velike potražnje potrošača nedavno su se počele prerađivati i crne masline i masline koje poprimaju boju.

5.3. *Uzročna povezanost zemljopisnog područja i kvalitete ili karakteristika proizvoda (za ZOI) odnosno određene kvalitete, ugleda ili drugih karakteristika proizvoda (za ZOZP)*

„La Bella della Daunia" potječe od izvorne sorte „Oliva di Cerignola", poliklonskog kultivara s vrlo promjenjivim prepoznatljivim svojstvima koja proizlaze iz bogatstva genetske matrice, pedoloških i klimatskih čimbenika, podloge i napretka tehnika uzgoja. Nakon prirodne genetske mutacije i stalne, pažljive klonske selekcije te uobičajene sorte na području Daunije (danas poznate kao Tavoliere di Capitanata), koju su proveli sami uzgajivači i lokalni rasadnici, proizveden je bolji klon s genetskim srodstvom s izvornim kultivarom, ali boljih komercijalnih svojstava. Taj novi kultivar zove se „Bella di Cerignola" i upisan je pod brojem 15 u talijanski registar uzgoja maslina.

Upućivanje na objavljenu specifikaciju proizvoda

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