C/2025/3188

2025.6.6.

Egy földrajzi árujelző termékleírását érintő, jóváhagyott standard módosításról szóló közleménynek az (EU) 2025/27 felhatalmazáson alapuló bizottsági rendelet [1] 5. cikkének (4) bekezdése szerinti közzététele

(C/2025/3188)

ÉRTESÍTÉS STANDARD MÓDOSÍTÁS JÓVÁHAGYÁSÁRÓL

(Az (EU) 2024/1143 rendelet 24. cikke)

„La Bella della Daunia”

EU PDO-IT-0085-AM01 – 2025.3.14.

1. **A termék elnevezése**

„La Bella della Daunia”

2. **A földrajzi árujelző típusa**

☒ Oltalom alatt álló eredetmegjelölés (OEM)

☐ Oltalom alatt álló földrajzi jelzés (OFJ)

☐ Földrajzi jelzés (FJ)

3. **Ágazat**

☒ Mezőgazdasági termékek

☐ Borok

☐ Szeszes italok

4. **Az az ország, amelyhez a földrajzi terület tartozik**

Olaszország

5. **A standard módosítást közlő tagállami hatóság**

Mezőgazdasági, Élelmiszer-önrendelkezési és Erdészeti Minisztérium (PQA) 1

6. **Standard módosításként való minősítés**

A módosítások az (EU) 2024/1143 rendelet 24. cikkének (4) bekezdése szerinti standard módosításnak minősülnek, mivel nem járnak az elnevezés megváltoztatásával, sem a kapcsolat érvénytelenítésének kockázatával, és nem vonnak maguk után semmiféle korlátozást a termék forgalmazása tekintetében.

7. **A jóváhagyott standard módosítás(ok) ismertetése**

1. *A színváltó olajbogyók bevezetése*

A termékleírás 1. cikke kiegészült a „színváltó” szóval az étkezési olajbogyó azon típusának leírása céljából, amely a termékleírásban engedélyezett kaliforniai rendszer részleges alkalmazásával nyerhető, nevezetesen abban a részben, amely szerint „[…] méret szerinti osztályozásukat követően az olajbogyókat 8–10 %-os koncentrációjú sós lével feltöltött légmentes tárolóedényekbe helyezik, méretük fordított arányában. […]”.

[1] A Bizottság (EU) 2025/27 felhatalmazáson alapuló rendelete (2024. október 30.) az (EU) 2024/1143 európai parlamenti és tanácsi rendeletnek a földrajzi árujelzők, a hagyományos különleges termékek és a minőségre utaló választható kifejezések bejegyzésére és oltalmára vonatkozó szabályokkal történő kiegészítéséről, valamint a 664/2014/EU felhatalmazáson alapuló rendelet hatályon kívül helyezéséről (HL L, 2025/27., 2025.1.15., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

A kaliforniai rendszerrel történő pácolás kezdeti szakaszához képest az egyetlen különbség az, hogy az olajbogyókat a csomagolás előtt legalább 180 napig a sós lével töltött tárolóedényekben kell tárolni. Erre az időszakra azért van szükség, hogy lúg (nátrium-hidroxid) használata nélkül el lehessen távolítani a keserű ízt az olajbogyókból. Ez lehetővé teszi a gazdasági szereplők számára, hogy bio minősítésre jogosult olajbogyókat állítsanak elő.

A módosítás nem érinti az egységes dokumentumot.

2. *A hatályon kívül helyezett rendeletre való hivatkozás törlése*

Az „a 2081/92/EGK rendeletben” szövegrész törlésre került, mivel a rendelet hatályát vesztette.

A módosítás nem érinti az egységes dokumentumot.

3. *A színváltó olajbogyók bevezetése*

Az 1. cikk módosításának analógiájára a termékleírás 2. cikke kiegészült a „színváltó” szóval.

A módosítás nem érinti az egységes dokumentumot.

4. *A meghatározott területre vonatkozó adminisztratív hivatkozások módosítása*

Az előállítási területnek a termékleírás 3. cikkében szereplő leírásából törölték a „Trinitapoli, valamint San Ferdinando és Stornara teljes vidéki területei” szövegrészt, és a szöveg a következő szövegrésszel egészül ki: „Stornara teljes vidéki területe; Barletta-Andria-Trani megyében, Trinitapoli település területének egy részén, valamint San Ferdinando di Puglia teljes vidéki területén”. Erre azért volt szükség, mert Trinitapoli és San Ferdinando di Puglia településeket Foggia megyéből Barletta-Andria-Trani megyébe helyezték át. E települések Foggia megyéből Barletta-Andria-Trani megyébe történő áthelyezése csupán adminisztratív módosítás volt, amely nem változtatta meg a meghatározott területet.

Ugyanezen okból törölték az FG (Foggia) rövidítést az egységes dokumentum 4. és 5.1. pontjából, ahol ez előfordult.

A módosítás az egységes dokumentumot érinti.

5. *A színváltó olajbogyók bevezetése*

Az 1. és 2. cikk módosításainak analógiájára a termékleírás 4. cikke és az egységes dokumentum 3.2. pontja kiegészült a „színváltó olajbogyók és” szavakkal, ahol az olajbogyó betakarításának ideje szerepel. Az érintett bekezdés így a következőképpen módosul:

Az olajbogyót közvetlenül a növényről szedik le, a betakarítás október 1-jén kezdődik. A zöld olajbogyó betakarítása akkortól kezdődik, amikor a héj színe levélzöldből szalmazöldbe fordul, és azon igen határozott paraszemölcsök alakulnak ki, míg a színváltó és a fekete olajbogyó betakarítása akkor kezdődik, amikor a színváltás végbemegy vagy az olajbogyó megérik, és borvörös színt vesz fel.

A módosítás az egységes dokumentumot érinti.

6. *Az alkalmazott pácolási és feldolgozási módszerek pontosítása*

Az egyértelműség érdekében az említett módszerek leírása előtt a termékleírás 4. cikke felsorolja a pácolás és a feldolgozás típusait. Az egész olajbogyó feldolgozása mellett a szöveg kiegészült a zúzott olajbogyó, a felezett olajbogyó és a magozott olajbogyó feldolgozásának lehetőségével. Ez nem vonja maga után új pácolási módszerek alkalmazását, csak a termékleírásban engedélyezett három pácolási módszerrel (sevillai rendszer, kaliforniai rendszer, természetes rendszer) előállított egész olajbogyó zúzására, felezésére és magozására szolgáló mechanikai feldolgozási módszerek hozzáadását jelenti.

A 4. cikk ezért a maximális hozam meghatározása után a következő szöveggel egészül ki:

„A »La Bella della Daunia« oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott olajbogyók előállítására szánt olajbogyók a következő pácolási rendszerekkel készíthetők:

— zöld olajbogyó: pácolás a sevillai rendszerrel,

— fekete olajbogyó: pácolás a kaliforniai rendszerrel,

— színváltó olajbogyó: természetes rendszerrel pácolva.

A fent felsorolt három pácolási típus esetében a termés a következőképpen dolgozható fel:

— egész olajbogyó,

— zúzott olajbogyó,

— felezett olajbogyó,

— magozott olívabogyó.”

A módosítás nem érinti az egységes dokumentumot.

7. *A sós lé sótartalmának csökkentése*

A termékleírás 4. cikkében 8 %-ról 6 %-ra csökkentették a sós lé stabilizálására szolgáló minimális sómennyiséget, amennyiben az erjedés és a csomagolási szakasz közötti időszak meghaladja a hat hónapot. A minimális sótartalom 8 %-ról 6 %-ra csökkent, mivel megállapították, hogy e százalékos arány mellett is stabil terméket állítanak elő.

A módosítás nem érinti az egységes dokumentumot.

8. *A műanyag tárolóedényekre vonatkozó pasztőrözési követelmény eltörlése*

A 4. cikkben a zöld olajbogyó feldolgozásának leírásában a műanyag tárolóedények használatára vonatkozó sterilizálási követelményt törölték. Az érintett szöveg így a következőképpen módosul:

»Az erjesztést követően az olajbogyókat üveg vagy bádog tárolóedényekbe, vagy más műanyag tárolóedényekbe csomagolják, amelyek 3–5 %-os sós lével vannak feltöltve, 4,6-nál alacsonyabb pH-értéken; ezt követi a pasztőrözés; a fent említett egyéb tárolóedények esetében nem kötelező a pasztőrözés.«

Ha a zöld olajbogyót és/vagy a színváltó olajbogyót üveg vagy bádog tárolóedényektől eltérő tárolóedényekbe, pl. műanyag vákuumcsomagolásokba, vödrökbe és tálcákba csomagolják, a pasztőrözés nem kötelező. A hőkezelés elmaradása lehetővé teszi olyan »friss« termék előállítását, amely jobban hasonlít az eredeti termékhez, amelyet akkor állítottak elő, amikor még nem léteztek hőkezelésre szolgáló gépek és berendezések. A termék hőkezelés nélküli csomagolásának lehetősége előnyös a környezetre nézve annak az energiamegtakarításnak köszönhetően, amely a teljes pasztőrözési eljárás mellőzéséből ered, ami szükségessé teszi a termék előmelegítését, a tárolóedények meleg tartósító folyadékkal való feltöltését és körülbelül egyórás pasztőrözési ciklusnak való alávetését, amelynek során 80 °C-nál magasabb hőmérsékletet érnek el. Mindez megfelel az élelmiszer-biztonságra vonatkozó európai és olasz szabályoknak, és azt a technológiai fejlődés, valamint a higiéniai előírások fokozottabb betartása teszi lehetővé a kötelező erejű jogszabályok és a vállalatok önkéntes tanúsítási rendszerekre való fokozott összpontosítása révén.

A módosítás nem érinti az egységes dokumentumot.

9. *A műanyag tárolóedények fekete olajbogyók feldolgozása során történő használatára vonatkozó egyedi szabály bevezetése és a »sós« szó törlése*

A 4. cikkben a fekete olajbogyó feldolgozásának leírásában pontosították, hogy műanyag tárolóedények használhatók, és a »sótartalmú« szót törölték, mivel felesleges, ha a »sós lé« szóval együtt használjuk. Ennek megfelelően mind az a), mind a b) módszer leírása kiegészült a »műanyagra« való konkrét utalással, az alábbiak szerint:

»[…] üveg vagy bádog tárolóedényekben vagy más műanyag tárolóedényekben,«.

A módosítás nem érinti az egységes dokumentumot.

10. *Az üveg tárolóedények fekete olajbogyók feldolgozása során történő használatára vonatkozó egyedi szabály bevezetése*

A 4. cikkben a fekete olajbogyó feldolgozásának leírásában külön szabályt vezettek be az üvegedények használatára vonatkozóan. A folyamat leírása a következő bekezdéssel egészül ki:

»Csak üvegedények esetében a fekete olajbogyókat folyadék nélkül is lehet 4,6-nál magasabb pH-értéken csomagolni. Ezt követi a sterilizálás.«

A fekete olajbogyók folyadék nélküli üvegedényekbe való csomagolása révén az olajbogyók jól láthatók az edényben, és így a fogyasztók számára vonzóbbá válik a termék. Amikor a fekete olajbogyót folyadékkal feltöltött üvegedényekbe rakják, csak egy egynemű fekete massza látható, az olajbogyók, azok mérte, kinézete stb. pedig nem. A folyadék nélküli csomagolás ma már olyan technológiai innovációknak köszönhetően lehetséges, amelyek lehetővé teszik a hibátlan termék előállítását, ami az elnevezés elismerése iránti kérelem benyújtásakor nem volt könnyen elérhető.

A módosítás nem érinti az egységes dokumentumot.

11. *A színváltó olajbogyók feldolgozási módjának bevezetése*

Az 1. és 2. cikk módosításának analógiájára a termékleírás 4. cikke kiegészült a színváltó olajbogyók feldolgozási módjával.

A »La Bella della Daunia« oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott, színváltó olajbogyókat a természetes rendszerrel pácolják, az alábbiak szerint: méret szerinti osztályozásukat követően az olajbogyókat 8–10 %-os koncentrációjú sós lével feltöltött tárolóedényekbe helyezik, méretük fordított arányában. Ezt legalább hat hónapig tartó erjesztés követi megfelelő tartályokban, amelyekben a sós lének mindig teljesen el kell fednie az olajbogyókat. Az erjedési szakaszban a sós lé 7–10 % között való stabilizálása érdekében összetört sót kell a termékhez adni. Az erjesztést követően az olajbogyókat üveg vagy bádog tárolóedényekbe, vagy más műanyag tárolóedényekbe csomagolják, amelyek 3–5 %-os sós lével vannak feltöltve, 4,6-nál alacsonyabb pH-értéken; ezt követi a pasztőrözés; a fent említett egyéb tárolóedények esetében nem kötelező a pasztőrözés.”

A termékleírás kiegészült a természetes rendszerrel pácolt „színváltó olajbogyók” típussal. Ezt az olajbogyó-típust a kaliforniai rendszer b) módszerének első szakasza szerint állítják elő, amelyben az szerepel, hogy „[…] méret szerinti osztályozásukat követően az olajbogyókat 8–10 %-os koncentrációjú sós lével feltöltött légmentes tárolóedényekbe helyezik, méretük fordított arányában […]”. A kaliforniai rendszerrel történő pácolás kezdeti szakaszához képest az egyetlen különbség az, hogy az olajbogyókat a csomagolás előtt legalább 180 napig a sós lével töltött tárolóedényekben kell tárolni. Erre az időszakra azért van szükség, hogy lúg (nátrium-hidroxid) használata nélkül el lehessen távolítani a keserű ízt az olajbogyókból. Ez lehetővé teszi a bio minősítésre jogosult olajbogyók előállítását.

A módosítás nem érinti az egységes dokumentumot.

12. *A színváltó olajbogyó jellemzői leírásának bevezetése*

Az egységes dokumentum 1., 2. és 4. cikkének, valamint 3.2. pontjának módosításaihoz hasonlóan a termékleírás 6. cikke kiegészült a színváltó olajbogyó jellemzőinek leírásával:

Fogyasztásra bocsátásakor a „La Bella della Daunia” OEM-mel ellátott színváltó étkezési olajbogyónak a következő tulajdonságokkal kell rendelkeznie: a változó szín a dohánybarnától a sötétbarnáig terjed, formája hosszúkás, szilvához hasonló, valamint hegyes, vékony csúccsal, a gyümölcshús finom, jellegzetes ízű, állaga telt és puha, a héj vékony,

tömege 6 és 30 g között,

a gyümölcshústartalom meghaladja a 80 %-ot,

a zsírtartalom 18 % alatti,

a redukálócukor-tartalom 2,4 % alatti.

A termékleírás kiegészült azoknak a jellemzőknek a leírásával, amelyeknek a színváltó olajbogyóknak meg kell felelniük a fogyasztásra bocsátáskor.

A természetes rendszerrel pácolt, színváltó olajbogyók mindig keserűbbek, mint a lúg felhasználásával feldolgozott olajbogyók. A lúg használatának kihagyása lehetővé teszi a bio minősítésre jogosult olajbogyók előállítását.

A módosítás az egységes dokumentumot érinti.

13. *A minimális száraz tömeg csökkentése*

Az egységes dokumentum 7. cikkében és 3.6. pontjában a minimális száraz tömeg 30 grammra csökkent, ahol erre utalás történik.

A minimális száraz tömeget 30 grammra csökkentették, mivel napjainkban egyre nagyobb a kereslet a piacon a speciális felhasználásra (repülőn utazás, esküvői fogadásokhoz használt dekoratív dobozok, különböző típusú konferenciákon és rendezvényeken adott ajándékdobozok stb.) szánt kis tárolóedényekben kiszerelt olajbogyók iránt.

A módosítás az egységes dokumentumot érinti.

14. *A „hőre lágyuló" kifejezés felváltása a „műanyag" szóval, és a „bádog" jelző hozzáadása*

Az egységes dokumentum 7. cikkében és 3.6. pontjában a „hőre lágyuló" szó helyébe a „műanyag" szó lép, és a felhasználható dobozokra való utalás kiegészült a „bádog" jelzővel.

A módosítás az egységes dokumentumot érinti.

15. *A zöld olajbogyóra és a színváltó olajbogyókra vonatkozó pasztőrözési követelmény eltörlése*

A 4. cikk módosításaival összhangban a 7. cikkben eltörölték a zöld olajbogyóra és a színváltó olajbogyóra vonatkozó pasztőrözési követelményt.

A módosítás nem érinti az egységes dokumentumot.

16. *A La Bella della Daunia OEM grafikus szimbólumának (logójának) közvetlenül a címkén való megjelenítése lehetőségének bevezetése*

A termékleírás 7. cikkében és az egységes dokumentum 3.7. pontjában bevezetésre került a La Bella della Daunia OEM grafikus szimbólumának (logójának) közvetlenül a címkén való megjelenítésének lehetősége.

Az érintett mondat a következőképpen módosul:

„A grafikus szimbólumot három méretben: 2, 3, illetve 5 cm átmérőjű matricán sokszorosítják, vagy közvetlenül a címkén jelenítik meg."

A módosítás az egységes dokumentumot érinti.

17. *Az uniós rendeletre való hivatkozások aktualizálása*

Az 5. cikkben aktualizálták az (EU) 2024/1143 rendeletre való hivatkozásokat.

A módosítás nem érinti az egységes dokumentumot.

EGYSÉGES DOKUMENTUM

„La Bella della Daunia”

EU-szám: PDO-IT-0085-AM01 – 2025.3.14.

OEM (X) OFJ ( )

1. **Elnevezés (OEM vagy OFJ)**

„La Bella della Daunia”

2. **Tagállam vagy harmadik ország**

Olaszország

3. **A mezőgazdasági termék vagy élelmiszer leírása**

3.1. *Kombinált Nómenklatúra-kód*

— 20 – ZÖLDSÉGFÉLÉKBŐL, GYÜMÖLCSBŐL, DIÓFÉLÉKBŐL VAGY MÁS NÖVÉNYRÉSZEKBŐL ELŐÁLLÍTOTT KÉSZÍTMÉNYEK

2004 – Más zöldség ecet vagy ecetsav nélkül elkészítve vagy tartósítva, fagyasztva, a 2006 vtsz. alá tartozó termékek kivételével

2004 90 – Más zöldség és zöldségkeverék

2004 90 30 – Savanyúkáposzta, kapribogyó és olajbogyó

3.2. *Az 1. pontban szereplő elnevezéssel jelölt termék leírása*

Fogyasztásra bocsátásakor a „La Bella della Daunia” OEM-mel ellátott zöld étkezési olajbogyónak a következő tulajdonságokkal kell rendelkeznie:

— színe egységesen szalmazöldes árnyalatú, határozott paraszemölcsökkel,

— formája hosszúkás, szilvához hasonló, valamint hegyes, vékony csúccsal,

— a gyümölcshús finom, jellegzetes ízű, állaga telt és tömör, a héj vékony,

— tömege 6 és 30 g közötti,

— a gyümölcshústartalom meghaladja a 80 %-ot,

— a zsírtartalom 15 % alatti,

— a redukálócukor-tartalom 2,8 % alatti.

Fogyasztásra bocsátásakor a „La Bella della Daunia” OEM-mel ellátott fekete étkezési olajbogyónak a következő tulajdonságokkal kell rendelkeznie:

— külső felületén színe intenzív fekete,

— formája hosszúkás, szilvához hasonló, valamint hegyes, vékony csúccsal,

— a gyümölcshús finom, jellegzetes ízű, állaga telt és tömör, a héj vékony,

— tömege 6 és 30 g közötti,

— a gyümölcshústartalom meghaladja a 80 %-ot,

— a zsírtartalom 18 % alatti,

— a redukálócukor-tartalom 2,4 % alatti.

Fogyasztásra bocsátásakor a „La Bella della Daunia” OEM-mel ellátott színváltó étkezési olajbogyónak a következő tulajdonságokkal kell rendelkeznie:

a változó szín a dohánybarnától a sötétbarnáig terjed,

formája hosszúkás, szilvához hasonló, valamint hegyes, vékony csúccsal,

a gyümölcshús finom, jellegzetes ízű, állaga telt és puha, a héj vékony,

tömege 6 és 30 g közötti,

a gyümölcshústartalom meghaladja a 80 %-ot,

a zsírtartalom 18 % alatti,

a redukálócukor-tartalom 2,4 % alatti.

Az olajbogyót közvetlenül a növényről szedik le, a betakarítás október 1-jén kezdődik. A zöld olajbogyó betakarítása akkortól kezdődik, amikor a héj színe levélzöldből szalmazöldbe fordul, és azon igen határozott paraszemölcsök alakulnak ki, míg a színváltó és a fekete olajbogyó betakarítása akkor kezdődik, amikor a színváltás végbemegy vagy az olajbogyó megérik, és borvörös színt vesz fel.

A monokultúrában vagy vegyes kultúrában termelt, oltalomra jogosult olajbogyó esetében a maximális megengedett termelés nem haladhatja meg a hektáronkénti 15 tonnát (a bejelentett termelésről van szó).

3.3. *Takarmány (kizárólag állati eredetű termékek esetében) és nyersanyagok (kizárólag feldolgozott termékek esetében)*

A „La Bella della Daunia” az „Oliva di Cerignola” fajtából származik, amely igen változatos – a genetikai mátrix gazdagsága, a talajtani és az éghajlati tényezők, az oltványok és a termesztési technológiák fejlődése által kialakított – megkülönböztető jegyekkel rendelkező poliklonális kultivár. Ebből a Daunia vidékén (mai neve Tavoliere di Capitanata) elterjedt fajtából természetes génmutáció eredményeként, valamint a helyi termesztők és csemetekertészek által megvalósított folyamatos és aprólékos klónszelekció révén létrejött egy olyan klón, amely genetikai hasonlóságokat mutat az eredeti kultivárral, minőségi jellemzői azonban jobbak. Ezt az új kultivárt „Bella di Cerignola”-nak nevezték el, és az olasz olajfakataszterben a 15. szám alatt vették nyilvántartásba.

3.4. *Az előállítás azon műveletei, amelyeket a meghatározott földrajzi területen kell elvégezni*

A „La Bella della Daunia” előállítási szakaszainak a 4. pontban meghatározott termesztési területen kell történniük.

3.5. *A bejegyzett elnevezést viselő termék szeletelésére, aprítására, csomagolására stb. vonatkozó egyedi szabályok*

A „La Bella della Daunia” OEM-mel ellátott terméket az alábbiak szerint kell forgalomba hozni: a terméket megfelelő, legalább 30 gramm száraz tömegű üveg tárolóedényekbe, legalább 30 gramm száraz tömegű műanyag csomagolásba vagy legalább 30 gramm száraz tömegű bádogdobozokba kell helyezni,

a „La Bella della Daunia” előállítási szakaszainak a 4. pontban meghatározott termesztési területen kell történniük.

Zöld olajbogyó

Az erjesztést követően az olajbogyókat üveg vagy bádog tárolóedényekbe, vagy más műanyag tárolóedényekbe csomagolják, amelyek 3–5 %-os sós lével vannak feltöltve, 4,6-nál alacsonyabb pH-értéken; ezt követi a pasztőrözés; a fent említett egyéb, műanyag tárolóedények esetében nem kötelező a pasztőrözés.

Fekete olajbogyó

a) módszer

Az olajbogyókat megmossák, gőzzel kezelik, és üveg vagy bádog tárolóedényekbe, vagy más műanyag tárolóedényekbe csomagolják, amelyek sterilizálhatók, és kb. 3 %-os sós lével vannak feltöltve, körülbelül 4,6 pH-érték mellett. Ezt követi a sterilizálás.

b) módszer

Az olajbogyókat megmossák, gőzzel kezelik, és üveg vagy bádog tárolóedényekbe, vagy más műanyag tárolóedényekbe csomagolják, amelyek sterilizálhatók; a csomagolt termékhez használt sós lé végső koncentrációja 2–5 % körüli és 4,6-nál nagyobb pH-értékű. Csak üvegedények esetében a fekete olajbogyókat folyadék nélkül is lehet 4,6-nál magasabb pH-értéken csomagolni. Ezt követi a sterilizálás.

Színváltó olajbogyó

Az erjesztést követően az olajbogyókat üveg vagy bádog tárolóedényekbe, vagy más műanyag tárolóedényekbe csomagolják, amelyek 3–5 %-os sós lével vannak feltöltve, 4,6-nál alacsonyabb pH-értéken; ezt követi a pasztőrözés; a fent említett egyéb, műanyag tárolóedények esetében nem kötelező a pasztőrözés.

3.6. *A bejegyzett elnevezést viselő termék címkézésére vonatkozó egyedi szabályok*

Minden tárolóedényt a különböző jogszabályi rendelkezéseknek megfelelő címkével kell ellátni, és a címkén egyértelműen és olvashatóan, azonos méretű, nyomtatott betűkkel a következő információkat kell feltüntetni: a „La Bella della Daunia" elnevezést és a „Denominazione di origine protetta" (oltalom alatt álló eredetmegjelölés) feliratot (vagy a „DOP" [OEM] rövidítést), a termeléssel és a csomagolással megbízott vállalkozás nevét, cégnevét és címét, a csomagolásban elhelyezett termék nettó tömegét, a hatályos rendelkezéseknek megfelelően kifejezve. Fel kell tüntetni továbbá a terméket azonosító egyedi, művészi logót, amelyet az oltalom alatt álló eredetmegjelöléstől elválaszthatatlanul kell használni. A grafikus szimbólum fehér háttér előtt fekete színnel egy táncosnőt ábrázol, aki a bal kezében felemelt olajágat tart. Ezt a nőalakot a Daunia vidékén valaha elterjedt, vázákon alkalmazott ikonografikus hagyomány ihletette. Az alak körül a „La Bella della Daunia" felirat olvasható klasszikus, talpas betűtípussal szedve (nagybetűvel).

A külső keretben (színe: 872-es számú arany, pantone) felül az „Oliva di mensa DOP" („OEM étkezési olajbogyó") kifejezés látható, alul pedig a kultivár neve: „Bella di Cerignola" fajta. A grafikus ábrát matrican sokszorosítják, vagy közvetlenül a címkén jelenítik meg, három méretben: 2, 3, illetve 5 cm átmérővel.

4. **A földrajzi terület tömör meghatározása**

Cerignola, Orta Nova, San Ferdinando di Puglia, Stornara, Stornarella és Trinitapoli települések a nagy kiterjedésű, Tavoliere della Puglia elnevezésű síkság részét képezik, amely a területének nagy részét kitevő középső részből, valamint északon és délen egy-egy igen kiterjedt és változatos domborzatú sávból áll. A fent említett települések a középső részen, a tengerpart közelében találhatók. A szóban forgó övezet egységesen, enyhe mértékben lejt a terület keleti határát képező tenger felé. Az átlagos tengerszint feletti magasság 100 és 150 méter között van, így Tavoliere della Puglia egyike az olasz tengerparti síkságoknak. A lejtés mértéke 7–8 %. A vízadó réteg az övezetektől függően változó szinteken helyezkedik el, 25 és 50 méter között. Az artézivíz-rétegek az övezettől függően szintén eltérő mélységben helyezkednek el, de vízhozamuk 60–70 méter mélységben már megfelelő. Az egyes területek nagysága a következő: 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, azaz összesen 99 046 ha. Az étkezési olajbogyó termesztésére nem alkalmas övezetek – talajtani és éghajlati feltételeik miatti – kizárását követően a „La Bella della Daunia" OEM termelésére szolgáló területet mintegy 30 %-kal csökkentették, a termesztett kultúrák jelenleg 850 hektárt foglalnak el. Az Európai Unió által nyújtott támogatásoknak köszönhetően a közelmúltban 180 hektárt ültettek be.

5. **Kapcsolat a földrajzi területtel**

5.1. *A földrajzi terület sajátosságai*

A Cerignola, Orta Nova, San Ferdinando di Puglia, Stornara, Stornarella és Trinitapoli települések területén található talaj jellemzői, valamint azok éghajlata és hidrogeológiája olyan mértékben hasonló, hogy e települések egységes termesztési területet alkotnak. Az éghajlat jellemzően mediterrán, ősszel és télen hideg és csapadékos, nyáron meleg és száraz. A Tirrén-tengeri partvidékre csapadékot szállító nedves sirokkó (déli szél) az Appenninek vonulatán áthaladva elveszíti nedvességtartalmát, és az adriai- és a jón-tengeri lejtőre meleg és száraz szél formájában száll le. A talaj változó mélységű, tömörsége igen változatos, túlnyomórészt félig laza. Áteresztőképessége általában jó, télen a megálló víz a kis mélységben lévő, mészkőben és homokos agyagban gazdag, megkeményedett rétegek jelenlétének tudható be. A talaj pH-értéke csaknem mindig gyengén lúgos vagy semleges. Ezek a talajok jó termelékenységet tudnak elérni, és – észszerű munkával – kedvező fizikai szerkezetet mutatnak.

5.2. *A termék sajátosságai*

Az olajbogyó nevét valószínűleg a csonthéjas gyümölcsökre jellemző, a szilváéhoz nagyon hasonló formájáról kapta. Egy részben önbeporzó kultivárról van szó, a Sant' Agostino, a Biancolilla, a Termite di Bitetto és a Mele kultivárok jó beporzók. A kötődés mértéke 0,20 és 0,40 % közötti. E fajta termését mérete, szépsége, a gyümölcshús mennyisége és tömörsége, a különféle műveleteknek való ellenállása, valamint tárolhatósága miatt ismert. A termést elsősorban zölden történő feldolgozásra szánják, bár az utóbbi időben a fogyasztói kereslet kielégítése érdekében fekete vagy érőfélben lévő (színváltó) olajbogyót is feldolgoznak.

5.3. *A földrajzi terület és (OEM esetében) a termék minősége vagy jellemzői közötti vagy (OFJ esetében) a termék különleges minősége, hírneve vagy egyéb jellemzője közötti ok-okozati kapcsolat*

A „La Bella della Daunia" az „Oliva di Cerignola" fajtából származik, amely igen változatos – a genetikai mátrix gazdagsága, a talajtani és az éghajlati tényezők, az oltványok és a termesztési technológiák fejlődése által kialakított – megkülönböztető jegyekkel rendelkező poliklonális kultivár. Ebből a Daunia vidékén (mai neve Tavoliere di Capitanata) elterjedt fajtából természetes génmutáció eredményeként, valamint a helyi termesztők és csemetekertészek által megvalósított folyamatos és aprólékos klónszelekció révén létrejött egy olyan klón, amely genetikai hasonlóságokat mutat az eredeti kultivárral, minőségi jellemzői azonban jobbak. Ezt az új kultivárt „Bella di Cerignola"-nak nevezték el, és az olasz olajfakataszterben a 15. szám alatt vették nyilvántartásba.

Hivatkozás a termékleírás közzétételére

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