C/2025/3188

6.6.2025

Pubblicazione della comunicazione di una modifica ordinaria approvata del disciplinare di produzione di un'indicazione geografica conformemente all'articolo 5, paragrafo 4, del regolamento delegato (UE) 2025/27 della Commissione [1]

(C/2025/3188)

COMUNICAZIONE DELL'APPROVAZIONE DI UNA MODIFICA ORDINARIA

[Articolo 24 del regolamento (UE) 2024/1143]

«La Bella della Daunia»

EU PDO-IT-0085-AM01 — 14.3.2025

1. **Nome del prodotto**

«La Bella della Daunia»

2. **Tipo di indicazione geografica**

☒ Denominazione di origine protetta (DOP)

☐ Indicazione geografica protetta (IGP)

☐ Indicazione geografica (IG)

3. **Settore**

☒ Prodotti agricoli

☐ Vini

☐ Bevande spiritose

4. **Paese al quale appartiene la zona geografica**

Italia

5. **Autorità dello Stato membro che comunica la modifica ordinaria**

MINISTERO DELL'AGRICOLTURA, DELLA SOVRANITA' ALIMENTARE E DELLE FORESTE- PQA 1

6. **Qualifica come modifica ordinaria**

Le modifiche rientrano nella definizione di modifica standard di cui all'art. 24, paragrafo 4, del regolamento (UE) n. 2024/1143 in quanto non comprendono il cambiamento del nome, non rischiano di annullare il legame, non comportano ulteriori restrizioni alla commercializzazione del prodotto.

7. **Descrizione della o delle modifiche ordinarie approvate**

1. *introduzione di tipologia di colore cangiante*

all'articolo 1 del disciplinare è stata aggiunta la frase «di colore cangiante» per descrivere una tipologia di olive da mensa ottenibile applicando parzialmente il sistema Californiano, previsto nel disciplinare. quello in cui si dice «… omissis…le olive sono calibrate e messe in contenitori con salamoia concentrata dall'8 % al 10 % in ragione inversa della grossezza e al riparo dell'aria…omissis…».

[1] Regolamento delegato (UE) 2025/27 della Commissione, del 30 ottobre 2024, che integra il regolamento (UE) 2024/1143 del Parlamento europeo e del Consiglio con norme relative alla registrazione e alla protezione delle indicazioni geografiche, delle specialità tradizionali garantite e delle indicazioni facoltative di qualità e che abroga il regolamento delegato (UE) n. 664/2014 (GU L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

L'unica differenza rispetto alla prima fase della lavorazione con sistema Californiano è costituita dal fatto che le olive devono sostare almeno 180 giorni nei contenitori con salamoia prima di essere confezionate. Tale tempo è necessario per consentire l'allontanamento della sostanza amara dalle olive senza utilizzo della liscivia (idrossido di sodio). Ciò consentirà agli operatori di ottenere olive idonee alla certificazione biologica.

La modifica non interessa il documento unico.

2. *eliminazione riferimento a Regolamento superato*

All'articolo 1 del disciplinare è stata eliminata la frase «dal regolamento (CEE) n. 2081/92 e» in quanto superato.

La modifica non interessa il documento unico.

3. *introduzione di tipologia di colore cangiante*

all'articolo 2 del disciplinare, in analogia con la modifica apportata all'articolo1, è stata aggiunta la frase «di colore cangiante»

La modifica non interessa il documento unico.

4. *modifica riferimenti amministrativi dell'area definita*

All'articolo 3 del Disciplinare, nella descrizione della zona di produzione è stata eliminata la frase «Trinitapoli e gli interi agri di San Ferdinando e Stornara» ed è stata aggiunta la frase «l'intero agro di Stornara, nella provincia di Barletta – Andria – Trani, parte del territorio comunale di Trinitapoli e l'intero agro di San Ferdinando di Puglia». Ciò si è reso necessario perché i comuni di Trinitapoli e di San Ferdinando di Puglia sono passati dalla provincia di Foggia alla provincia di Barletta – Andria – Trani. Si precisa che lo spostamento di questi comuni dalla provincia di Foggia a quella di Barletta – Andria – Trani, si configura come modifica solo di carattere amministrativo, che non comporta variazioni dell'area delimitata.

Per lo stesso motivo, al punto 4 e al punto 5.1 del Documento unico, ove presente, è stata eliminata la sigla FG (Foggia)

La modifica interessa il documento unico.

5. *introduzione di tipologia di colore cangiante*

In analogia con le modifiche apportate agli articoli 1 e 2, all'articolo 4 del Disciplinare e al punto 3.2 del Documento Unico, dove viene descritta l'epoca di raccolta delle olive, è stata aggiunta la frase «cangianti e per le». Pertanto il paragrafo corrispondente è stato cosi modificato:

La raccolta delle olive avviene direttamente dalla pianta, a cominciare dal 1° ottobre per le olive verdi nel momento in cui la pellicola inizia a virare dal verde foglia al verde paglierino con lenticelle ben pronunciate, per le olive cangianti e per le nere quando le olive sono invaiate o mature con colorazione rosso vinoso.

La modifica interessa il documento unico.

6. *precisazioni su metodi di trasformazione e lavorazione utilizzati*

all'articolo 4 del disciplinare per maggiore chiarezza sono state elencate le tipologie di trasformazione e di lavorazione prima di passare alla loro descrizione. Alla lavorazione di olive intere, sono state aggiunte le lavorazioni per olive schiacciate, incise e denocciolate; ciò non comporta l'applicazione di nuovi metodi di trasformazione, ma solamente l'aggiunta di lavorazioni meccaniche finalizzate a schiacciare, incidere e denocciolare le olive intere, ottenute con le tre metodiche di trasformazione previste nel disciplinare (sistema Sivigliano, sistema Californiano, sistema al Naturale).

All'articolo 4, di seguito alla definizione della produzione massima consentita è stato quindi inserito il testo seguente:

«Nella preparazione delle olive destinate alla produzione di Olive "La Bella della Daunia D.O.P." sono ammessi i seguenti sistemi di trasformazione:

— Olive verdi, trasformate con sistema Sivigliano

— Olive nere, trasformate con sistema Californiano

— Olive cangianti, trasformate con sistema al Naturale

Per le tre tipologie di trasformazione sopra elencate sono consentite le lavorazioni come:

— Olive intere

— Olive schiacciate

— Olive incise

— Olive denocciolate»

La modifica non interessa il documento unico.

7. *diminuzione % di sale nella salamoia*

all'articolo 4 del disciplinare è stato portato dall'8 % al 6 % il limite minimo di sale da utilizzarsi per stabilizzare la salamoia qualora il periodo che intercorre tra la fase di fermentazione e quella di confezionamento superi i 6 mesi. La percentuale minima di sale è stata portata da 8 % a 6 % perché si è osservato che anche con tale percentuale il prodotto si mantiene stabile.

La modifica non interessa il documento unico.

8. *eliminazione obbligo di pastorizzazione per i contenitori in plastica*

All'articolo 4, nella descrizione della lavorazione delle olive verdi viene eliminato l'obbligo di sterilizzazione qualora si utilizzino contenitori in plastica. Il testo corrispondente viene così modificato:

«Dopo la fermentazione le olive vengono confezionate in contenitori di vetro o di latta, ed altri contenitori in plastica con una salamoia finale variabile dal 3 % al 5 % e con pH < 4.6; segue la pastorizzazione; per i predetti altri contenitori, la pastorizzazione non è obbligatoria.»

Per il confezionamento delle olive verdi e/o cangianti in contenitori diversi da quelli in vetro o in latta, per esempio buste, secchielli e vaschette in plastica, non è obbligatoria la pastorizzazione; il mancato trattamento termico consente di ottenere un prodotto cosiddetto «fresco», più simile al prodotto originario, quando non esistevano macchine ed attrezzature per il trattamento termico. La possibilità di confezionare il prodotto senza ricorso al trattamento termico costituisce un vantaggio per l'ambiente, grazie al risparmio energetico derivante dalla mancata applicazione dell'intero processo di pastorizzazione, durante il quale vi è necessità di preriscaldare il prodotto, di riempire i contenitori con liquido di governo caldo e di sottoporli ad un ciclo di pastorizzazione della durata di circa un'ora, durante il quale si raggiungono temperature di oltre 80 gradi °C. Tutto ciò avviene nel rispetto delle normative europee e italiane che riguardano la sicurezza alimentare ed è consentito dal progresso tecnologico e dal maggior rispetto delle norme igieniche, derivante dalla normativa cogente e dall'accresciuta attenzione delle aziende verso le certificazioni volontarie.

La modifica non interessa il documento unico.

9. *introduzione di una specifica sull'utilizzo di contenitori in plastica nella lavorazione delle olive nere ed eliminazione della parola «salina»*

all'articolo 4, nella descrizione della lavorazione delle olive nere viene specificato l'uso di contenitori in plastica e viene eliminata la parola «salina» perché superflua associata alla parola «salamoia». Quindi, sia nella descrizione della metodica a) che nella descrizione della metodica b) viene aggiunta alla frase corrispondente la specifica «in plastica» come di seguito riportato:

«(...)in contenitori di vetro o di latta ed altri contenitori in plastica,»

La modifica non interessa il documento unico.

10. *introduzione di una specifica sull'utilizzo di contenitori in vetro nella lavorazione delle olive nere*

all'articolo 4, nella descrizione della lavorazione delle olive nere viene introdotta una specifica per l'uso di vasi in vetro. Alla fine della descrizione della lavorazione è stata aggiunto il paragrafo seguente:

«Per i soli vasi in vetro è consentito anche il confezionamento di olive nere con un pH>4,6 senza liquido. Segue la sterilizzazione.»

Il confezionamento di olive nere in vasi di vetro senza liquido consente di ottenere olive ben visibili all'interno del vaso e quindi più facilmente apprezzabili da parte dei consumatori.Di fatti, nei vasi di olive nere con liquido è visibile solo una massa uniforme nera che non consente di distinguere le singole olive e quindi di poterne apprezzare grandezza, aspetto e così via. Il confezionamento senza liquido oggi è possibile grazie alle innovazioni tecnologiche che consentono di ottenere un prodotto irreprensibile, cosa questa che non era facilmente ottenibile all'epoca in cui fu richiesto il riconoscimento della denominazione.

La modifica non interessa il documento unico.

11. *introduzione della modalità di lavorazione delle olive cangianti*

all'articolo 4 del disciplinare, in analogia con le modifiche apportate all'articolo1 e all'articolo 2, è stata introdotta la modalità di lavorazione delle olive cangianti:

«Le olive cangianti "La Bella della Daunia" a D.O.P. subiscono un processo di trasformazione con Sistema al Naturale che viene di seguito descritto: le olive, dopo la calibratura, sono messe in contenitori con salamoia concentrata dall'8 % al 10 % in ragione inversa della grossezza. Segue la fermentazione per non meno di sei mesi in recipienti adeguati nei quali le olive devono essere sempre coperte con salamoia. Durante la fase di fermentazione è necessario aggiungere sale macinato in modo da stabilizzare la salamoia tra il 7 % ed il 10 %. Dopo la fermentazione le olive vengono confezionate in contenitori di vetro o di latta, ed altri contenitori in plastica con una salamoia finale variabile dal 3 % al 5 % e con pH < 4.6; segue la pastorizzazione; per i predetti altri contenitori, la pastorizzazione non è obbligatoria.»

È stata aggiunta la tipologia «Olive cangianti», trasformate con sistema al Naturale. Questa tipologia di olive si ottiene applicando la prima fase di lavorazione del cosiddetto sistema Californiano Metodica B), quella in cui si dice «… omissis…le olive sono calibrate e messe in contenitori con salamoia concentrata dall'8 % al 10 % in ragione inversa della grossezza e al riparo dell'aria…omissis…». L'unica differenza rispetto alla prima fase della lavorazione con sistema Californiano è costituita dal fatto che le olive devono sostare almeno 180 giorni nei contenitori con salamoia prima di essere confezionate. Tale tempo è necessario per consentire l'allontanamento della sostanza amara dalle olive senza utilizzo della liscivia (idrossido di sodio). Ciò consente di ottenere olive suscettibili di certificazione biologica.

La modifica non interessa il documento unico.

12. *introduzione della descrizione delle caratteristiche delle olive cangianti*

all'articolo 6 del disciplinare, in analogia con le modifiche apportate agli articoli 1,2 e 4 e al punto 3.2. del Documento Unico, è stata introdotta la descrizione delle caratteristiche delle olive cangianti:

All'atto dell'immissione al consumo l'oliva da mensa D.O.P «La Bella della Daunia» cangiante deve avere le seguenti caratteristiche: la tonalità di colore variegato deve essere da tabacco a testa di moro; forma allungata, somigliante ad una susina con base ristretta ed apice acuto e sottile; delicatezza, sapore e consistenza piena e tenera della polpa, sottigliezza della pellicola;

peso compreso tra 6 e 30 g;

resa in polpa >80 %;

contenuto in grasso <18 %

tenore in zuccheri riduttori <2,4 %.

È stata inserita la descrizione delle caratteristiche delle olive cangianti all'atto dell'immissione al consumo.

Le olive cangianti al naturale risultano sempre più amare rispetto alle olive trasformate con utilizzo di liscivia alcalina. Il non utilizzo della liscivia alcalina consente di ottenere olive suscettibili di certificazione biologica.

La modifica interessa il documento unico.

13. *abbassamento del peso sgocciolato minimo*

all'articolo 7 e al punto 3.6 del Documento Unico, viene portato a 30g il peso sgocciolato minimo ovunque fosse previsto.

Il peso sgocciolato minimo è stato portato a 30g, perché oggi vengono sempre più richieste dal mercato olive in contenitori di piccole dimensioni destinati ad usi particolari (viaggi in aereo, bomboniere per ricevimenti nuziali, omaggi in convegni ed eventi di vario tipo, etc.).

La modifica interessa il documento unico.

14. *eliminazione del prefisso «termo» dalla parola «termoplastica» e aggiunta della precisazione «a banda stagnata».*

all'articolo 7 e al punto 3.6 del Documento Unico dalla parola «termoplastica» è stato eliminato il prefisso «termo» in quanto superfluo ed aggiunta la precisazione «a banda stagnata» riferita alle latte che possono utilizzarsi.

La modifica interessa il documento unico.

15. *eliminazione obbligo di pastorizzazione per le olive verdi e per le olive cangianti*

in coerenza con le modifiche introdotte all'articolo 4, all'articolo 7 è stato eliminato l'obbligo di pastorizzazione per le olive verdi e per le olive cangianti.

La modifica non interessa il documento unico.

16. *introduzione della possibilità di riprodurre il simbolo grafico (logotipo) della DOP La Bella della Daunia anche direttamente sull'etichetta.*

all'articolo 7 del disciplinare e al punto 3.7 del Documento Unico è stata introdotta la possibilità di riprodurre il simbolo grafico (logotipo) della DOP La Bella della Daunia anche direttamente sull'etichetta.

La corrispondente frase è stata cosi modificata:

"Il simbolo grafico sara' riprodotto su di un bollino autoadesivo o direttamente sull'etichetta in tre dimensioni: cm 2, cm 3, cm 5.!

La modifica interessa il documento unico.

17. *aggiornamento dei riferimenti al regolamento europeo*

all'articolo 5 sono stati aggiornati i riferimenti al Regolamento (UE) 2024/1143

La modifica non interessa il documento unico.

DOCUMENTO UNICO

«La Bella della Daunia»

N. UE: PDO-IT-0085-AM01 — 14.3.2025

DOP (X) IGP ( )

1. **Denominazione (denominazioni) (della DOP o IGP)**

«La Bella della Daunia»

2. **Stato membro o paese terzo**

Italia

3. **Descrizione del prodotto agricolo o alimentare**

3.1. *Codice della nomenclatura combinata*

— 20 — PREPARAZIONI DI ORTAGGI O DI LEGUMI, DI FRUTTA O DI ALTRE PARTI DI PIANTE

2004 — Altri ortaggi e legumi preparati o conservati ma non nell'aceto o acido acetico, congelati, diversi dai prodotti della voce 2006

2004 90 — altri ortaggi e legumi e miscugli di ortaggi e di legumi

2004 90 30 — Crauti, capperi e olive

3.2. *Descrizione del prodotto a cui si applica la denominazione di cui al punto 1*

All'atto dell'immissione al consumo l'oliva verde da mensa DOP «La Bella della Daunia» deve avere le seguenti caratteristiche:

— la tonalità di colore deve essere verde paglierino uniforme con lenticelle marcate,

— forma allungata, somigliante ad una susina con base ristretta ed apice acuto e sottile,

— delicatezza, sapore e consistenza piena e compatta della polpa, sottigliezza della pellicola,

— peso compreso tra 6 g e 30 g,

— resa in polpa > 80 %,

— contenuto in grasso < 15 %,

— tenore in zuccheri riduttori < 2,8 %.

All'atto dell'immissione al consumo l'oliva nera da mensa DOP «La Bella della Daunia» deve avere le seguenti caratteristiche:

— colore deve essere nero intenso all'esterno,

— forma allungata, somigliante ad una susina con base ristretta ed apice acuto e sottile,

— delicatezza, sapore e consistenza piena e compatta della polpa, sottigliezza della pellicola,

— peso compreso tra 6 g e 30 g,

— resa in polpa > 80 %,

— contenuto in grasso < 18 %,

— tenore in zuccheri riduttori < 2,4 %.

All'atto dell'immissione al consumo l'oliva da mensa D.O.P «La Bella della Daunia» cangiante deve avere le seguenti caratteristiche:

la tonalità di colore variegato deve essere da tabacco a testa di moro;

forma allungata, somigliante ad una susina con base ristretta ed apice acuto e sottile;

delicatezza, sapore e consistenza piena e tenera della polpa, sottigliezza della pellicola;

peso compreso tra 6 e 30 g;

resa in polpa > 80 %;

contenuto in grasso < 18 %

tenore in zuccheri riduttori < 2,4 %.

La raccolta delle olive avviene direttamente dalla pianta, a cominciare dal 1° ottobre per le olive verdi nel momento in cui la pellicola inizia a virare dal verde foglia al verde paglierino con lenticelle ben pronunciate, per le olive cangianti e per le nere quando le olive sono invaiate o mature con colorazione rosso vinoso.

La produzione massima consentita d'olive per ettaro ammessa a tutela non deve superare i 150 q/ha in coltura specializzata o promiscua (in tal caso si intende la produzione ragguagliata).

3.3. *Mangimi (solo per i prodotti di origine animale) e materie prime (solo per i prodotti trasformati)*

«La Bella della Daunia» proviene dalla varietà originaria «Oliva di Cerignola» cv. policlonale che presenta un'ampia variabilità dei propri caratteri distintivi, determinati dalla ricchezza della matrice genetica, dai fattori pedo-climatici, dai portinnesti e dalla evoluzione della tecnica colturale. Da questa varietà diffusa nella Daunia (attualmente Tavoliere di Capitanata) in seguito ad una mutazione genetica naturale e attraverso una costante e accurata selezione clonale iniziata dagli stessi coltivatori e dai vivaisti locali, si è ottenuto un clone migliorativo con affinità genetica simile alla cv. originaria, con caratteristiche merceologiche superiori. Detta nuova cultivar è stata chiamata, «Bella di Cerignola» iscritta nello schedario olivicolo italiano al n. 15.

3.4. *Fasi specifiche della produzione che devono aver luogo nella zona geografica delimitata*

Le fasi di produzione de «La Bella della Daunia» devono essere effettuate nell'ambito del territorio di produzione così come delimitato nel punto 4.

3.5. *Norme specifiche in materia di affettatura, grattugiatura, confezionamento ecc. del prodotto cui si riferisce la denominazione registrata*

L'immissione al consumo della D.O.P. «La Bella della Daunia» deve avvenire secondo le seguenti modalità: il prodotto deve essere posto in vendita in appositi contenitori di vetro, con peso sgocciolato minimo di 30 g, in confezioni in plastica con peso sgocciolato minimo di 30 g, in latte a banda stagnata con peso sgocciolato da 30g in su;

Le fasi di produzione de «La Bella della Daunia» devono essere effettuate nell'ambito del territorio di produzione così come delimitato nel punto 4.

Olive verdi

Dopo la fermentazione le olive vengono confezionate in contenitori di vetro o di latta, ed altri contenitori in plastica con una salamoia finale variabile dal 3 % al 5 % e con pH<4.6; segue la pastorizzazione; per i predetti altri contenitori in plastica, la pastorizzazione non è obbligatoria.

Olive nere

metodica a)

Le olive sono lavate, sottoposte a vapore e confezionate in contenitori di vetro o di latta ed altri contenitori in plastica che possano essere sottoposti a sterilizzazione, con una salamoia al 3 % circa e con pH=4,6 circa. Segue la sterilizzazione.

metodica b)

Le olive sono lavate, sottoposte a vapore e confezionate in contenitori di vetro o di latta ed altri contenitori in plastica che possano essere sottoposti a sterilizzazione; il prodotto confezionato avrà una salamoia finale con concentrazione variabile dal 2 % al 5 % circa ed un pH>4,6. Per i soli vasi in vetro è consentito anche il confezionamento di olive nere con un pH>4,6senza liquido. Segue la sterilizzazione.

Olive cangianti

Dopo la fermentazione le olive vengono confezionate in contenitori di vetro o di latta, ed altri contenitori in plastica con una salamoia finale variabile dal 3 % al 5 % e con pH < 4.6; segue la pastorizzazione; per i predetti altri contenitori in plastica, la pastorizzazione non è obbligatoria.

3.6. *Norme specifiche in materia di etichettatura del prodotto cui si riferisce la denominazione registrata*

Tutti i contenitori devono essere provvisti di etichettatura corrispondente ai requisiti stabiliti dalle varie disposizioni di legge; sull'etichetta saranno riportate a caratteri di stampa chiari e leggibili delle medesime dimensioni le seguenti indicazioni: «La Bella della Daunia» e «Denominazione di origine protetta» (o la sua sigla DOP); il nome, la ragione sociale, l'indirizzo dell'azienda produttrice e confezionatrice; peso netto sgocciolato contenuto nella confezione espresso in conformità alle norme vigenti. Dovrà figurare, inoltre il simbolo grafico relativo all'immagine artistica del logotipo specifico ed univoco, da utilizzare in abbinamento inscindibile con la denominazione di origine protetta. Il simbolo grafico è composto da una figura femminile che si ispira ad una tradizione iconografica vascolare presente anticamente in Daunia ed è resa in «negativo», si tratta di una danzatrice che nella mano sinistra stringe un ramo di ulivo sollevato dalla figura. Attorno alla figura si inserisce il titolo «La Bella della Daunia» con caratteri classici «graziati» (in maiuscolo).

Nella cornice esterna di colore oro pantone 872 si inserisce superiormente la dicitura «Oliva da mensa DOP», inferiormente viene riportato il nome della cultivar: varietà «Bella di Cerignola». Il simbolo grafico sarà riprodotto su di un bollino autoadesivo o direttamente sull'etichetta in tre dimensioni: cm 2, cm 3, cm 5.

4. **Delimitazione concisa della zona geografica**

I comuni di Cerignola, Ortanova, S. Ferdinando di Puglia, Stornara, Stornarella, Trinitapoli, fanno parte del grande Tavoliere della Puglia che è formato da una parte centrale, che ne costituisce la massima superficie e di due fasce a Nord e a Sud di notevole estensione e di diversa configurazione. Nella porzione centrale verso la zona costiera trovansi i comuni innanzi elencati. Questa zona è caratterizzata dall'avere una lieve pendenza uniforme verso il mare che è presente al limite orientale del territorio. L'altezza media è di circa 100-150 m sl.m., pertanto il Tavoliere della Puglia deve considerarsi come una delle pianure litoranee italiane. La pendenza è del 7-8 %. La falda freatica si trova a livelli variabili a seconda delle zone, a m 25-50. Le falde artesiane sono anch'esse presenti a varie profondità a seconda della zona, ma già a 60-70 m sono buone dal punto di vista delle portate. Superficie territoriale: 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. Totale 99 046 ha. Le superfici delimitate dalla DOP «La Bella della Daunia» presentano una riduzione del 30 % circa essendo state eliminate le zone che per le loro caratteristiche pedoclimatiche non risultano idonee alla coltivazione delle olive da mensa; attualmente sono coltivati circa 850 ha. Di recente con gli aiuti dell'Unione europea sono stati impiantati 180 ha.

5. **Legame con la zona geografica**

5.1. *Specificità della zona geografica*

I territori dei comuni di Cerignola, Orta Nova, San Ferdinando di Puglia, Stornara, Stornarella, Trinitapoli sono uniti da comparabili caratteristiche pedologiche, climatiche ed idrogeologiche, tali da configurare un'area produttiva omogenea. Il clima è tipicamente mediterraneo, freddo umido in autunno — inverno, caldo arido in estate. Lo scirocco o vento del Sud, che nel versante del tirreno arriva umido ed apporta pioggia, nell'attraversare la catena appenninica si spoglia dell'umidità e scende come vento caldo e asciutto nel versante adriatico e ionico. I terreni hanno profondità variabile, la compattezza variabilissima, prevalgono i terreni di medio impasto. La permeabilità in genere è buona, i ristagni di acqua invernali sono dovuti alla presenza a piccole profondità di croste, cappellaccio, ricchi di calcare e argilla sabbiosa. La reazione è quasi sempre sub-alcalina o neutra. Questi terreni possono raggiungere un grado buono di produttività e con razionali lavorazioni offrono una struttura fisica favorevole.

5.2. *Specificità del prodotto*

La sua denominazione dipende certamente dalla forma caratteristica delle drupe, molto somiglianti alle susine. Si tratta di una cultivar parzialmente autocompatibile, buoni impollinatori le cv. Sant'Agostino, Biancolilla, Termite di Bitetto e Mele. Allegagione dell'ordine dello 0,20-0,40 %. I frutti di questa varietà sono molto noti per la loro grossezza, bellezza, voluminosità e consistenza della polpa, resistenza alle manipolazioni e alla conservazione; principalmente sono destinate alla lavorazione in verde, in quest'ultimo periodo data la forte richiesta dei consumatori viene attuata la lavorazione delle olive invaiate e nere.

5.3. *Legame causale fra la zona geografica e la qualità o le caratteristiche del prodotto (per DOP) o una qualità specifica, la reputazione o altre caratteristiche del prodotto (per le IGP)*

«La Bella della Daunia» proviene dalla varietà originaria «Oliva di Cerignola» cv. policlonale che presenta un'ampia variabilità dei propri caratteri distintivi, determinati dalla ricchezza della matrice genetica, dai fattori pedo-climatici, dai portinnesti e dalla evoluzione della tecnica colturale. Da questa varietà diffusa nella Daunia (attualmente Tavoliere di Capitanata) in seguito ad una mutazione genetica naturale e attraverso una costante e accurata selezione clonale iniziata dagli stessi coltivatori e dai vivaisti locali, si è ottenuto un clone migliorativo con affinità genetica simile alla cv. originaria, con caratteristiche merceologiche superiori. Detta nuova cultivar è stata chiamata, «Bella di Cerignola» iscritta nello schedario olivicolo italiano al n. 15.

Riferimento alla pubblicazione del disciplinare

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