Europos Sąjungos
oficialusis leidinys

LT
C serija

C/2025/3188

2025 6 6

Pranešimo apie geografine nuoroda žymimo produkto specifikacijos patvirtintą standartinį pakeitimą paskelbimas pagal Komisijos deleguotojo reglamento (ES) 2025/27 ([1]) 5 straipsnio 4 dalį

(C/2025/3188)

PRANEŠIMAS APIE STANDARTINIO PAKEITIMO PATVIRTINIMĄ

(Reglamento (ES) 2024/1143 24 straipsnis)

„La Bella della Daunia“

EU PDO-IT-0085-AM01 – 2025 3 14

1. **Produkto pavadinimas**

„La Bella della Daunia“

2. **Geografinės nuorodos tipas**

☒ Saugoma kilmės vietos nuoroda (SKVN)

☐ Saugoma geografinė nuoroda (SGN)

☐ Geografinė nuoroda (GN)

3. **Sektorius**

☒ Žemės ūkio produktai

☐ Vynai

☐ Spiritiniai gėrimai

4. **Trečioji valstybė, kuriai priklauso geografinė vietovė**

Italija

5. **Valstybės narės institucija, pranešanti apie standartinį pakeitimą**

Žemės ūkio, apsirūpinimo maistu savarankiškumo ir miškininkystės ministerija – Žemės ūkio maisto produktų kokybės gerinimo generalinio direktorato (PQA) 1 skyrius

6. **Priskyrimas prie standartinių pakeitimų**

Pagal Reglamento (ES) 2024/1143 24 straipsnio 4 dalį pakeitimai yra standartiniai, nes jais nekeičiamas pavadinimas, dėl jų nekyla pavojus, kad bus panaikintas ryšys, ir neatsiranda papildomų prekybos produktu apribojimų.

7. **Patvirtinto (-ų) standartinio (-ių) pakeitimo (-ų) aprašymas**

1. *Informacijos apie beveik prinokusias alyvuoges įtraukimas*

Į produkto specifikacijos 1 straipsnį įtraukti žodžiai „beveik prinokusios alyvuogės“, kuriais apibūdinama valgomųjų alyvuogių rūšis, gaunama iš dalies taikant produkto specifikacijoje leidžiamą kalifornietiškąją sistemą, apie kurią konkrečiai kalbama šioje dalyje: „<…> alyvuogės surūšiuojamos pagal dydį ir sudedamos į hermetišką tarą, jas užpilant 8–10 proc. druskos koncentracijos sūrymu, kurio kiekis yra atvirkščiai proporcingas alyvuogių kiekiui <…>“

([1]) 2024 m. spalio 30 d. Komisijos deleguotasis reglamentas (ES) 2025/27, kuriuo Europos Parlamento ir Tarybos reglamentas (ES) 2024/1143 papildomas geografinių nuorodų, garantuotų tradicinių gaminių ir neprivalomų kokybės terminų registravimo ir apsaugos taisyklėmis ir panaikinamas Deleguotasis reglamentas (ES) Nr. 664/2014, (OL L, 2025/27, 2025 1 15, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Vienintelis skirtumas, skiriantis kalifornietiškąją sistemą nuo pirminio konservavimo etapo, yra tas, kad prieš pakavimo etapą alyvuogės taroje su sūrymu paliekamos bent 180 dienų. Tokio ilgio laikotarpis yra reikalingas, kad iš alyvuogių būtų galima pašalinti kartų skonį suteikiančias medžiagas nenaudojant šarmo (natrio hidroksido). Tokiu būdu ekonominės veiklos vykdytojų alyvuogėms galės būti suteiktas ekologiškos produkcijos sertifikatas.

Šis pakeitimas neturi įtakos bendrajam dokumentui.

2. *Nuorodos į pakeistą reglamentą išbraukimas*

Išbraukti žodžiai „Reglamente (EEB) Nr. 2081/92“, nes šis reglamentas buvo pakeistas.

Šis pakeitimas neturi įtakos bendrajam dokumentui.

3. *Informacijos apie beveik prinokusias alyvuoges įtraukimas*

Atsižvelgiant į 1 straipsnio pakeitimą, produkto specifikacijos 2 straipsnyje taip pat įrašyti žodžiai „beveik prinokusios alyvuogės“.

Šis pakeitimas neturi įtakos bendrajam dokumentui.

4. *Administracinių nustatytos geografinės vietovės nuorodų pakeitimas*

Produkto specifikacijos 3 straipsnyje pateiktame auginimo vietovės aprašyme išbraukti žodžiai „Trinitapolis ir visos San Ferdinando ir Stornaros kaimo vietovės“ ir įterpta ši informacija: „visa Stornaros kaimo vietovė, dalis Trinitapolio komunos teritorijos Barletos-Andrijos-Tranio provincijoje ir visa Apulijos San Ferdinando kaimo vietovė.“ Pakeitimo reikėjo, nes Trinitapolio ir Apulijos San Ferdinando komunos buvo perkeltos iš Fodžos provincijos į Barletos-Andrijos-Tranio provinciją. Šių komunų perkėlimas iš Fodžos provincijos į Barletos-Andrijos-Tranio provinciją tebuvo administracinis pakeitimas, kuriuo nekeičiama nustatyta geografinė vietovė.

Dėl tos pačios priežasties tam tikrose bendrojo dokumento 4 ir 5.1 punktų vietose išbraukta Fodžos provincijos santrumpa „FG“.

Šis pakeitimas turi įtakos bendrajam dokumentui.

5. *Informacijos apie beveik prinokusias alyvuoges įtraukimas*

Atsižvelgiant į 1 ir 2 straipsnių pakeitimus, produkto specifikacijos 4 straipsnis ir bendrojo dokumento 3.2 punktas, kuriuose aprašomas alyvuogių derliaus nuėmimo laikas, papildyti žodžiais „beveik prinokusias alyvuoges ir“. Todėl atitinkama dalis iš dalies pakeista taip:

„Alyvuoges tiesiai nuo alyvmedžių pradedama raškyti nuo spalio 1 d. Žaliąsias alyvuoges pradedama skinti, kai žalios lapų spalvos odelės spalva pradeda įgauti žalių šiaudų atspalvį ir išryškėja poros, o beveik prinokusias alyvuoges ir juodąsias alyvuoges pradedama skinti, kai jos beveik prinoksta ar prisirpsta ir įgauna raudono vyno atspalvį.“

Šis pakeitimas turi įtakos bendrajam dokumentui.

6. *Naudojamų konservavimo ir perdirbimo metodų paaiškinimai*

Aiškumo dėlei, prieš aprašant konservavimo ir perdirbimo metodus, jie išvardyti produkto specifikacijos 4 straipsnyje. Numatyta galimybė alyvuoges perdirbti ne tik į sveikas alyvuoges be kauliukų, bet ir į traiškytas, įpjautas alyvuoges ir alyvuoges be kauliukų. Tai nereiškia, kad turi būti naudojami nauji konservavimo metodai. Paprasčiausiai reikalingi papildomi mechaniniai perdirbimo metodai sveikoms alyvuogėms, konservuotoms pagal tris produkto specifikacijoje leidžiamus konservavimo metodus (sevilijietiškoji sistema, kalifornietiškoji sistema, natūralaus konservavimo sistema), sutraiškyti, įpjauti ir jų kauliukams pašalinti.

Todėl 4 straipsnyje po didžiausio derliaus apibrėžimo įterptas šis tekstas:

„Alyvuogės, iš kurių gaminamos SKVN „La Bella della Daunia“ žymimos alyvuogės, gali būti ruošiamos taikant šias konservavimo sistemas:

— žaliosios alyvuogės: konservuojamos pagal sevilijietiškąją sistemą;

— juodosios alyvuogės: konservuojamos pagal kalifornietiškąją sistemą;

— beveik prinokusios alyvuogės: konservuojamos pagal natūralaus konservavimo sistemą.

Pagal tris pirmiau išvardytus konservavimo būdus vaisius galima perdirbti į:

— sveikas alyvuoges su kauliukais;

— traiškytas alyvuoges;

— įpjautas alyvuoges;

— alyvuoges be kauliukų.“

Šis pakeitimas neturi įtakos bendrajam dokumentui.

7. *Druskos procentinės dalies sūryme sumažinimas*

Produkto specifikacijos 4 straipsnyje nustatytas mažiausias druskos kiekis, naudojamas sūrymui stabilizuoti tais atvejais, kai fermentacijos etapas ir pakavimo etapas trunka ilgiau kaip šešis mėnesius, sumažintas nuo 8 proc. iki 6 proc. Mažiausia druskos procentinė dalis sumažinta nuo 8 proc. iki 6 proc., nes pastebėta, kad net ir naudojant mažesnę procentinę dalį druskos gaunamas stabilus produktas.

Šis pakeitimas neturi įtakos bendrajam dokumentui.

8. *Reikalavimo pasterizuoti plastikinę tarą išbraukimas*

4 straipsnyje, kuriame aprašoma, kaip perdirbamos žaliosios alyvuogės, išbrauktas reikalavimas sterilizuoti plastikinę tarą, jei ji naudojama. Todėl atitinkamas tekstas iš dalies pakeistas taip:

„Po fermentacijos alyvuogės dedamos į stiklinę ar skardinę tarą arba į kitą plastikinę tarą ir užpilamos baigiamuoju 3–5 proc. druskos koncentracijos sūrymu; alyvuogių pH – mažesnis kaip 4,6. Po to alyvuogės pasterizuojamos. Pasterizuoti pirmiau minėtą kitą tarą nėra privaloma.“

Jei žaliosios alyvuogės ir (arba) beveik prinokusios alyvuogės dedamos ne į stiklinę ar skardinę, bet į kitą tarą, pvz., plastikines vakuumines pakuotes, indelius ar padėkliukus, jų pasterizavimas nėra privalomas. Termiškai neapdorotas produktas yra „šviežias“ ir labiau panašus į seniau gamintą produktą, kai dar nebuvo naudojami terminio apdorojimo įrenginiai ir įranga. Galimybė pakuoti produktą termiškai neapdorojus yra naudinga aplinkai, nes neatliekant viso pasterizavimo proceso sutaupoma energijos, kuri priešingu atveju būtų eikvojama iš anksto produktui pašildyti, tarai su karštu konservavimo skysčiu užpilti ir produktui maždaug vienai valandai pasterizuoti (kai pasiekiama aukštesnė kaip 80 °C temperatūra). Visi šie reikalavimai atitinka Europos ir Italijos maisto saugos taisykles ir tapo įgyvendinami dėl technologinės pažangos ir griežtesnių higienos standartų, kurie buvo nustatyti privalomais teisės aktais ir dėl to, kad įmonės vis daugiau dėmesio skiria savanoriško sertifikavimo sistemoms.

Šis pakeitimas neturi įtakos bendrajam dokumentui.

9. *Specialios taisyklės dėl plastikinės taros naudojimo perdirbant juodąsias alyvuoges nustatymas ir žodžių „druskos tirpalas“ išbraukimas*

4 straipsnyje, kuriame aprašoma, kaip perdirbamos juodosios alyvuogės, nurodyta, kad gali būti naudojama plastikinė tara, ir išbraukti pertekliniai žodžiai „druskos tirpalas“, nes jau vartojamas žodis „sūrymas“. Atitinkamai į a ir b metodų aprašymus įtraukta konkreti nuoroda į „plastikinę tarą“:

„<…> stiklinėje ar skardinėje taroje arba kitoje plastikinėje taroje.“

Šis pakeitimas neturi įtakos bendrajam dokumentui.

10. *Specialios taisyklės dėl stiklinės taros naudojimo perdirbant juodąsias alyvuoges nustatymas*

4 straipsnyje į juodųjų alyvuogių perdirbimo aprašymą įtraukta speciali taisyklė dėl stiklainių naudojimo. Proceso aprašymo pabaigoje įterpta ši dalis:

„Juodosios alyvuogės taip pat gali būti dedamos į tarą jų neužpilant skysčiu, kai jų pH – didesnis kaip 4,6, tačiau tai galioja tik į stiklainius dedamoms alyvuogėms. Po to alyvuogės sterilizuojamos.“

Juodąsias alyvuoges pateikiant stiklainiuose ir jų neužpilant skysčiu galima lengvai pamatyti, kokios alyvuogės yra stiklainyje, todėl vartotojai jas gali lengviau įvertinti. Kai juodosios alyvuogės pateikiamos stiklainiuose su skysčiu, matoma vientisa juoda masė, trukdanti įvertinti atskiras alyvuoges, jų dydį, išvaizdą ir kt. Šiuo metu alyvuoges pateikti be skysčio galima dėl technologinių naujovių, kurios užtikrina nepriekaištingą produkto kokybę. To nebuvo galima taip paprastai užtikrinti, kai buvo pateikta paraiška dėl nuorodos pripažinimo.

Šis pakeitimas neturi įtakos bendrajam dokumentui.

11. *Beveik prinokusių alyvuogių perdirbimo metodo įtraukimas*

Remiantis 1 ir 2 straipsnių pakeitimais, į produkto specifikacijos 4 straipsnį įtrauktas beveik prinokusių alyvuogių perdirbimo metodas:

„SKVN „La Bella della Daunia“ žymimos beveik prinokusios alyvuogės konservuojamos pagal toliau parašytą natūralaus konservavimo sistemą: pagal dydį surūšiuotos alyvuogės sudedamos į tarą, jas užpilant 8–10 proc. druskos koncentracijos sūrymu, kurio kiekis yra atvirkščiai proporcingas alyvuogių kiekiui. Po to alyvuogės bent šešis mėnesius fermentuojamos tam skirtuose induose, kuriuose alyvuogės privalo nuolat mirkti sūryme. Vykstant fermentacijai būtina įpilti smulkintos druskos tam, kad būtų galima stabilizuoti sūrymą ir palaikyti 7–10 proc. druskos koncentraciją. Paskui fermentuotos alyvuogės dedamos į stiklinę ar skardinę tarą arba į kitą plastikinę tarą ir užpilamos baigiamuoju 3–5 proc. druskos koncentracijos sūrymu; alyvuogių pH – mažesnis kaip 4,6. Po to alyvuogės pasterizuojamos. Pasterizuoti pirmiau minėtą kitą tarą nėra privaloma.“

Įtraukta beveik prinokusių alyvuogių rūšis, konservuojama pagal natūralaus konservavimo sistemą. Šios rūšies alyvuogės gaunamos taikant kalifornietiškosios sistemos b metodą, pagal kurį „<…> alyvuogės surūšiuojamos pagal dydį ir sudedamos į hermetišką tarą, jas užpilant 8–10 proc. koncentracijos sūrymu, kurio kiekis yra atvirkščiai proporcingas alyvuogių kiekiui <…>“. Vienintelis skirtumas, skiriantis kalifornietiškąją sistemą nuo pirminio konservavimo etapo, yra tas, kad prieš pakavimo etapą alyvuogės taroje su sūrymu paliekamos bent 180 dienų. Tokio ilgio laikotarpis yra reikalingas, kad iš alyvuogių būtų galima pašalinti kartų skonį suteikiančias medžiagas nenaudojant šarmo (natrio hidroksido). Tokiu būdu perdirbtoms alyvuogėms gali būti suteiktas ekologiškos produkcijos sertifikatas.

Šis pakeitimas neturi įtakos bendrajam dokumentui.

12. *Beveik prinokusių alyvuogių savybių aprašymo įtraukimas*

Remiantis 1, 2 ir 4 straipsnių bei bendrojo dokumento 3.2 punkto pakeitimais, į produkto specifikacijos 6 straipsnį įtrauktas beveik prinokusių alyvuogių aprašymas:

Pateikiamos vartoti beveik prinokusios valgomosios alyvuogės su SKVN „La Bella della Daunia“ turi pasižymėti šiomis savybėmis: margų atspalvių – nuo tabako rudos iki tamsiai rudos, pailgos į slyvą panašios formos, apatinė dalis siaura, o viršutinė dalis smaila ir minkšta, vaisiaus skonis švelnus, o minkštimas tankus ir standus, odelė plona,

svoris nuo 6 iki 30 g,

minkštimas sudaro daugiau kaip 80 proc. vaisiaus,

riebalų mažiau kaip 18 proc.,

redukuojančiųjų cukrų mažiau kaip 2,4 proc.

Įtrauktas vartoti skirtų beveik prinokusių alyvuogių savybių aprašymas.

Natūralaus konservavimo sistemą taikant perdirbtos beveik prinokusios alyvuogės visada būna kartesnės nei perdirbtos naudojant šarmą. Nenaudojant šarmo alyvuogėms gali būti suteiktas ekologiškos produkcijos sertifikatas.

Šis pakeitimas turi įtakos bendrajam dokumentui.

13. *Mažiausio sausojo svorio sumažinimas*

7 straipsnyje ir bendrojo dokumento 3.6 punkte, kur tik minima, mažiausias sausasis svoris sumažintas iki 30 g.

Mažiausias sausasis produkto svoris sumažintas iki 30 g, nes šiuo metu rinkoje vis labiau paklausios alyvuogės, parduodamos mažoje specialios paskirties taroje (kelionėms lėktuvu skirtoje taroje, dekoratyvinėse dėžutėse vestuvių pobūviams, dovanų dėžutėse konferencijoms ir kitiems įvairiems renginiams ir kt.).

Šis pakeitimas turi įtakos bendrajam dokumentui.

14. *Priešdėlio „termo-“ išbraukimas iš žodžio „termoplastikas“ ir būdvardžio „skardinis“ įtraukimas*

7 straipsnyje ir bendrojo dokumento 3.6 punkte iš žodžio „termoplastikas“ išbrauktas nereikalingas priešdėlis „termo-“, o kalbant apie galimas naudoti skardines įterptas būdvardis „skardinis“.

Šis pakeitimas turi įtakos bendrajam dokumentui.

15. *Reikalavimo pasterizuoti žaliąsias ir beveik prinokusias alyvuoges išbraukimas*

Atsižvelgiant į 4 straipsnio pakeitimus, 7 straipsnyje išbrauktas reikalavimas pasterizuoti žaliąsias ir beveik prinokusias alyvuoges.

Šis pakeitimas neturi įtakos bendrajam dokumentui.

16. *Galimybės tiesiogiai etiketėje atvaizduoti SKVN „La Bella della Daunia“ grafinį simbolį (logotipą) įtraukimas*

Produkto specifikacijos 7 straipsnyje ir bendrojo dokumento 3.7 punkte numatyta galimybė tiesiogiai etiketėje atvaizduoti SKVN „La Bella della Daunia“ grafinį simbolį (logotipą).

Atitinkamas sakinys atnaujintas taip:

„Grafinis simbolis lipduke arba etiketėje gali būti atvaizduojamas trejopo skersmens: atitinkamai 2 cm, 3 cm arba 5 cm.“

Šis pakeitimas turi įtakos bendrajam dokumentui.

17. *Nuorodų į ES reglamentą atnaujinimas*

5 straipsnyje atnaujintos nuorodos į Reglamentą (ES) 2024/1143.

Šis pakeitimas neturi įtakos bendrajam dokumentui.

BENDRASIS DOKUMENTAS

„La Bella della Daunia“

ES Nr.: PDO-IT-0085-AM01 – 2025 3 14

SKVN (X) SGN ( )

1. **(SKVN ar SGN) pavadinimas (-ai)**

„La Bella della Daunia“

2. **Valstybė narė arba trečioji šalis**

Italija

3. **Žemės ūkio produkto arba maisto produkto aprašymas**

3.1. *Kombinuotosios nomenklatūros kodas*

— 20 – DARŽOVIŲ, VAISIŲ, RIEŠUTŲ ARBA KITŲ AUGALŲ DALIŲ PRODUKTAI

2004 – Kitos daržovės, paruoštos arba konservuotos be acto arba acto rūgšties, užšaldytos, išskyrus produktus, priskiriamus 2006 pozicijai

2004 90 – Kitos daržovės ir daržovių mišiniai

2004 90 30 – Rauginti kopūstai, kaparėliai ir alyvuogės

3.2. *Produkto, kurio pavadinimas nurodytas 1 punkte, aprašymas*

Pateikiamos vartoti žaliosios valgomosios alyvuogės su SKVN „La Bella della Daunia“ turi pasižymėti šiomis savybėmis:

— vienodo žalių šiaudų atspalvio su ryškiomis poromis,

— pailgos į slyvą panašios formos, apatinė dalis siaura, o viršutinė dalis smaila ir minkšta,

— vaisiaus skonis švelnus, o minkštimas tankus ir standus, odelė plona,

— svoris nuo 6 iki 30 g,

— minkštimas sudaro daugiau kaip 80 proc. vaisiaus,

— riebalų mažiau kaip 15 proc.,

— redukuojančiųjų cukrų mažiau kaip 2,8 proc.

Pateikiamos vartoti juodosios valgomosios alyvuogės su SKVN „La Bella della Daunia“ turi pasižymėti šiomis savybėmis:

— išorė ryškios juodos spalvos,

— pailgos į slyvą panašios formos, apatinė dalis siaura, o viršutinė dalis smaila ir minkšta,

— vaisiaus skonis švelnus, o minkštimas tankus ir standus, odelė plona,

— svoris nuo 6 iki 30 g,

— minkštimas sudaro daugiau kaip 80 proc. vaisiaus,

— riebalų mažiau kaip 18 proc.,

— redukuojančiųjų cukrų mažiau kaip 2,4 proc.

Pateikiamos vartoti beveik prinokusios valgomosios alyvuogės su SKVN „La Bella della Daunia“ turi pasižymėti šiomis savybėmis:

margų atspalvių – nuo tabako rudos iki tamsiai rudos,

pailgos į slyvą panašios formos, apatinė dalis siaura, o viršutinė dalis smaila ir minkšta,

vaisiaus skonis švelnus, o minkštimas tankus ir standus, odelė plona,

svoris nuo 6 iki 30 g,

minkštimas sudaro daugiau kaip 80 proc. vaisiaus,

riebalų mažiau kaip 18 proc.,

redukuojančiųjų cukrų mažiau kaip 2,4 proc.

Alyvuoges tiesiai nuo alyvmedžių pradedama raškyti nuo spalio 1 d. Žaliąsias alyvuoges pradedama skinti, kai žalios lapų spalvos odelės spalva pradeda įgauti žalių šiaudų atspalvį ir išryškėja poros, o beveik prinokusias alyvuoges ir juodąsias alyvuoges pradedama skinti, kai jos beveik prinoksta ar prisirpsta ir įgauna raudono vyno atspalvį.

Alyvuogių, kurioms taikoma saugoma nuoroda, derlius neturi viršyti 15 tonų iš hektaro specializuotose arba mišriose giraitėse (pastaruoju atveju skaičiuojamas svertinis derlius).

3.3. *Pašarai (taikoma tik gyvūniniams produktams) ir žaliavos (taikoma tik perdirbtiems produktams)*

Alyvuogių „Bella della Daunia“ veislė išvesta iš veislės „Oliva di Cerignola“ – poliklonines veislės, turinčios daug išskirtinų savybių, kurias lėmė genetinė matrica, dirvožemio ypatybės ir klimato sąlygos, poskiepiai ir auginimo metodų raida. Iš šios Daunijos regione (dabar vadinamame Kapitanatos plokščiakalniu) paplitusios veislės, įvykus natūraliai genetinei mutacijai ir vietos augintojams bei medelynų specialistams nuolat vykdant kruopščią klonų selekciją, išvestas klonas, turintis pradinės veislės savybių ir kartu pasižymintis geresnėmis prekinėmis savybėmis. Naujoji veislė pavadinta „Bella di Cerignola“ ir įrašyta į Italijos alyvmedžių registrą kaip Nr. 15.

3.4. *Specialūs gamybos veiksmai, atliktini nustatytoje geografinėje vietovėje*

Alyvuogės „La Bella della Daunia“ turi būti auginamos 4 punkte nurodytoje vietovėje.

3.5. *Specialios produkto, kurio pavadinimas nurodytas, pjaustymo, trynimo, pakavimo ir kt. taisyklės*

SKVN „La Bella della Daunia“ žymimos alyvuogės vartotojams pateikiamos laikantis išvardytų taisyklių: produktas turi būti dedamas į atitinkamą stiklinę tarą, kai sausasis svoris ne mažesnis kaip 30 g, plastikines pakuotes, kai sausasis svoris ne mažesnis kaip 30 g, arba skardines, kai sausasis svoris – 30 g ir didesnis.

Alyvuogės „La Bella della Daunia“ turi būti auginamos 4 punkte nurodytoje vietovėje.

Žaliosios alyvuogės

Paskui fermentuotos alyvuogės dedamos į stiklinę ar skardinę tarą arba į kitą plastikinę tarą ir užpilamos baigiamuoju 3–5 proc. druskos koncentracijos sūrymu; alyvuogių pH – mažesnis kaip 4,6. Po to alyvuogės pasterizuojamos. Pasterizuoti pirmiau minėtą kitą plastikinę tarą nėra privaloma.

Juodosios alyvuogės

A metodas

Alyvuogės nuplaunamos, apdorojamos garais, sudedamos į stiklinę ar skardinę tarą arba į kitą plastikinę tarą, kuri gali būti sterilizuota, ir užpilamos apie 3 proc. druskos koncentracijos sūrymu; alyvuogių pH – maždaug 4,6. Po to alyvuogės sterilizuojamos.

B metodas

Alyvuogės nuplaunamos, apdorojamos garais ir sudedamos į stiklinę ar skardinę tarą arba į kitą plastikinę tarą, kuri gali būti sterilizuota. Į tarą sudėtas produktas užpilamas baigiamuoju 2–5 proc. druskos koncentracijos sūrymu; alyvuogių pH – didesnis kaip 4,6. Juodosios alyvuogės taip pat gali būti dedamos į tarą jų neužpilant skysčiu, kai jų pH yra didesnis kaip 4,6, tačiau tai galioja tik į stiklainius dedamoms alyvuogėms. Po to alyvuogės sterilizuojamos.

Beveik prinokusios alyvuogės

Paskui fermentuotos alyvuogės dedamos į stiklinę ar skardinę tarą arba į kitą plastikinę tarą ir užpilamos baigiamuoju 3–5 proc. druskos koncentracijos sūrymu; alyvuogių pH – mažesnis kaip 4,6. Po to alyvuogės pasterizuojamos. Pasterizuoti pirmiau minėtą kitą plastikinę tarą nėra privaloma.

3.6. *Specialios produkto registruotu pavadinimu ženklinimo taisyklės*

Visa tara turi būti paženklinta etiketėmis laikantis galiojančių teisės aktų reikalavimų. Etiketėje aiškiais, įskaitomais ir spausdintais vienodo dydžio rašmenimis turi būti užrašyta „La Bella della Daunia“ ir „Denominazione di origine protetta“ (saugoma kilmės vietos nuoroda) (arba santrumpa „DOP“ (SKVN)), augintojo ir pakuotojo pavardė arba įmonės pavadinimas ir adresas, taros grynasis sausasis svoris, nurodytas pagal galiojančias taisykles. Etiketėje taip pat turi būti grafinis nedviprasmiškas konkretaus logotipo meninės išraiškos simbolis, kuris neatskiriamai naudojamas su saugomos kilmės vietos nuoroda. Grafiniame simbolyje juoda ir balta spalva pavaizduotas moters siluetas, nupieštas pagal senovėje Daunijos regione paplitusių vazų ikonografines tradicijas: tai šokėja, kairėje rankoje laikanti iškeltą alyvmedžio šakelę. Aplink piešinį klasikiniu šriftu su užraitais (didžiosiomis raidėmis) užrašyta „La Bella della Daunia“.

Išorinio rėmelio (pavaizduoto auksine spalva „Pantone 872“) viršuje užrašyta „Oliva da mensa DOP“ („SKVN valgomosios alyvuogės“), o apačioje – veislės „Bella di Cerignola“ pavadinimas. Grafinis simbolis lipduke arba etiketėje gali būti atvaizduojamas trejopo skersmens: atitinkamai 2 cm, 3 cm arba 5 cm.

4. **Glaustas geografinės vietovės apibūdinimas**

Čerinjolos, Orta Novos, Apulijos San Ferdinando, Stornaros, Stornarelos, Trinitapolio komunos priklauso didžiajam Apulijos plokščiakalniui (Apulijos Tavoljerei), kurio centrinė dalis užima didžiąją jo dalį, o šiaurinis ir pietinis pakraščiai nusitęsę gana toli, jų reljefas nevienodas. Minėtos komunos yra centrinėje dalyje link pajūrio. Šiai vietovei būdingas nedidelis tolygus nuolydis link rytinėje pusėje teritoriją ribojančios jūros. Vidutinis aukštis virš jūros lygio yra 100–150 m, todėl Apulijos plokščiakalnis laikomas viena iš Italijos pajūrio lygumų. Jo nuolydis – 7–8 proc. Gruntinis vandeningasis sluoksnis įvairiose vietose yra 25–50 m gylyje. Spūdinių vandeningųjų sluoksnių gylis taip pat nevienodas skirtingose vietovėse, tačiau jų debitą galima laikyti tinkamu 60–70 m gylyje. Teritorijos plotas: Čerinjola: 58 965 ha, Orta Nova: 14 393 ha, Apulijos San Ferdinandas: 4 181 ha, Stornara: 3 364 ha, Stornarela: 3 388 ha, Trinitapolis: 14 755 ha, t. y. iš viso – 99 046 ha. SKVN „La Bella della Daunia“ nustatyta geografinė vietovė buvo sumažinta 30 proc., kai iš zonos buvo išbrauktos teritorijos, kuriose valgomųjų alyvuogių neauginama dėl dirvožemio ypatybių ir klimato sąlygų, todėl dabar bendras dirbamas plotas sudaro apie 850 ha. Europos Sąjungai suteikus paramą, neseniai buvo apsodinta 180 ha ploto.

5. **Ryšys su geografine vietove**

5.1. *Geografinės vietovės ypatumai*

Čerinjolos, Orta Novos, Apulijos San Ferdinando, Stornaros, Stornarelos ir Trinitapolio komunų teritorijos pasižymi panašiomis dirvožemio ypatybėmis, klimato sąlygomis ir hidrogeologinėmis savybėmis, todėl sudaro vientisą auginimo vietovę. Klimatas – tipinis Vidužemio jūros klimatas – šaltas ir drėgnas rudens ir žiemos laikotarpiu, o vasarą – karštas ir sausas. Drėgnas į Tirėnų jūros pakrantę lietų nešantis *sirocco* (pietų vėjas), perėjęs per Apeninų kalnus, Adrijos ir Jonijos pajūryje tampa šiltu ir sausu vėju. Dirvožemio gylis ir tankis labai įvairūs, vyrauja pusiau lengvas dirvožemis. Apkritai, dirvožemio pralaidumas geras, žiemą dėl nedideliame gylyje esančių sukietėjusių daug klinčių ir smėlingo molio turinčių sluoksnių atsiranda stovinčio vandens. Jo rūgštingumas daugiausia pusiau šarminis arba neutralus. Šie dirvožemiai gali būti labai derlingi, o žemę dirbant racionaliai gali būti užtikrinama tinkama jo fizinė struktūra.

5.2. *Produkto ypatumai*

Toks alyvuogės pavadinimas greičiausiai kilo nuo tipinės kaulavaisio formos, labai panašios į slyvų. Ši veislė iš dalies prisitaikiusi kryžmiškai apsidulkinti, nes veislės „Sant'Agostino“, „Biancolilla“, „Termite di Bitetto“ ir „Mele“ yra geros apdulkintojos. Vaisiaus užuomazga nuo 0,20 iki 0,40 proc. Šios veislės vaisiai gerai žinomi dėl savo dydžio, geros išvaizdos, minkštimo tūrio ir stangrumo, atsparumo ir laikymo galimybių, jie daugiausia skirti apdoroti žali, tačiau pastaraisiais metais padidėjus vartotojų paklausai, taip pat apdorojamos juodosios ir beveik prinokusios alyvuogės.

5.3. *Priežastinis geografinės vietovės ir produkto, kuriam suteikta SKVN, kokybės ar savybių arba geografinės vietovės ir kurios nors produkto, kuriam suteikta SGN, savybės, gero vardo ar kitos ypatybės ryšys*

Alyvuogių „Bella della Daunia“ veislė išvesta iš veislės „Oliva di Cerignola“ – poliklonines veislės, turinčios daug išskirtinų savybių, kurias lėmė genetinė matrica, dirvožemio ypatybės ir klimato sąlygos, poskiepiai ir auginimo metodų raida. Iš šios Daunijos regione (dabar vadinamame Kapitanatos plokščiakalniu) paplitusios veislės, įvykus natūraliai genetinei mutacijai ir vietos augintojams bei medelynų specialistams nuolat vykdant kruopščią klonų selekciją, išvestas klonas, turintis pradinės veislės savybių ir kartu pasižymintis geresnėmis prekinėmis savybėmis. Naujoji veislė pavadinta „Bella di Cerignola“ ir įrašyta į Italijos alyvmedžių registrą kaip Nr. 15.

Nuoroda į paskelbtą produkto specifikaciją

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