C/2025/3188

6.6.2025.

Paziņojums par apstiprinātu standarta grozījumu ar ģeogrāfiskās izcelsmes norādi apzīmēta produkta specifikācijā: publicēšana saskaņā ar Komisijas Deleģētās regulas (ES) 2025/27 [1] 5. panta 4. punktu

(C/2025/3188)

STANDARTA GROZĪJUMA APSTIPRINĀŠANAS PAZIŅOJUMS

(Regulas (ES) 2024/1143 24. pants)

"La Bella della Daunia"

ES PDO-IT-0085-AM01 – 14.3.2025.

1. **Produkta nosaukums**

"La Bella della Daunia"

2. **Ģeogrāfiskās izcelsmes norādes veids**

☒ Aizsargāts cilmes vietas nosaukums (ACVN)

☐ Aizsargāta ģeogrāfiskās izcelsmes norāde (AĢIN)

☐ Ģeogrāfiskās izcelsmes norāde (ĢIN)

3. **Nozare**

☒ Lauksaimniecības produkti

☐ Vīni

☐ Stiprie alkoholiskie dzērieni

4. **Valsts, pie kuras pieder noteiktais ģeogrāfiskais apgabals**

Itālija

5. **Dalībvalsts iestāde, kas paziņo standarta grozījumu**

Lauksaimniecības, uztursuverenitātes un mežsaimniecības ministrija, Agropārtikas kvalitātes veicināšana (*PQA*) 1

6. **Kvalificēšana par standarta grozījumu**

Grozījumi ir standarta grozījumi Regulas (ES) 2024/1143 24. panta 4. punkta nozīmē, jo tie neietver nosaukuma izmaiņas, nerada risku, ka saikne vairs nebūs spēkā, un neparedz turpmākus produkta tirdzniecības ierobežojumus.

7. **Apstiprinātā(-o) standarta grozījuma(-u) apraksts**

1. *Krāsu mainījušu olīvu ieviešana*

Produkta specifikācijas 1. punktā ir iekļauti vārdi "krāsu mainījušas", lai aprakstītu galda olīvu veidu, ko var iegūt, daļēji piemērojot produkta specifikācijā atļauto Kalifornijas sistēmu, proti, daļu, kurā norādīts: "[..] olīvas tiek sašķirotas pēc lieluma un ievietotas hermētiskā traukā ar sālījumu 8–10 % koncentrācijā apgrieztā proporcijā to lielumam [..]".

[1] Komisijas Deleģētā regula (ES) 2025/27 (2024. gada 30. oktobris), ar ko Eiropas Parlamenta un Padomes Regulu (ES) 2024/1143 papildina ar noteikumiem par ģeogrāfiskās izcelsmes norāžu, garantētu tradicionālo īpatnību produktu un fakultatīvo kvalitātes apzīmējumu reģistrāciju un aizsardzību un atceļ Deleģēto regulu (ES) Nr. 664/2014 (OV L, 2025/27, 15.1.2025., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Vienīgā Kalifornijas sistēmas atšķirība salīdzinājumā ar konservēšanas sākotnējo posmu ir tāda, ka olīvām pirms iepakošanas vismaz 180 dienas jāpavada sālījumā. Šis periods ir nepieciešams, lai varētu novērst olīvu rūgtumu, neizmantojot sārmu (nātrija hidroksīdu). Tas ļaus uzņēmējiem iegūt olīvas, kuras var sertificēt kā bioloģiskās olīvas.

Šis grozījums vienoto dokumentu neietekmē.

2. *Atsauces uz regulu, kas ir aizstāta, svītrošana*

Vārdi "Regulā (EEK) Nr. 2081/92 un" no produkta specifikācijas 1.punkta ir svītroti, jo regula ir aizstāta.

Šis grozījums vienoto dokumentu neietekmē.

3. *Krāsu mainījušu olīvu ieviešana*

Pēc analoģijas ar 1. punkta grozījumu produkta specifikācijas 2. punktā ir iekļauti vārdi "krāsu mainījušas".

Šis grozījums vienoto dokumentu neietekmē.

4. *Grozījumi administratīvajās atsaucēs attiecībā uz noteikto apgabalu*

Ražošanas apgabala aprakstā produkta specifikācijas 3. punktā ir svītroti vārdi "*Trinitapoli* un visi *San Ferdinando* un *Stornara* lauku apvidi" un ir iekļauti šādi vārdi: "visi *Stornara* lauku apvidi; Barletas-Andrijas-Trani provincē – daļa *Trinitapoli* pašvaldības teritorijas visi *San Ferdinando di Puglia* lauku apvidi." Tas bija nepieciešams, jo *Trinitapoli* un *San Ferdinando di Puglia* pašvaldības tika pārceltas no Fodžas provinces uz Barletas-Andrijas-Trani provinci. Šo pašvaldību pārcelšana no Fodžas provinces uz Barletas-Andrijas-Trani provinci bija tikai administratīvs grozījums, kas neparedzēja izmaiņas noteiktajā apgabalā.

Šā paša iemesla dēļ no vienotā dokumenta 4. un 5.1. punkta ir svītrots saīsinājums FG (Fodža), kur vien tas bija minēts.

Šis grozījums ietekmē vienoto dokumentu.

5. *Krāsu mainījušu olīvu ieviešana*

Pēc analoģijas ar 1. un 2. punkta grozījumiem produkta specifikācijas 4. punktā un vienotā dokumenta 3.2. punktā, kur aprakstīts olīvu ražas novākšanas laiks, ir pievienoti vārdi "krāsu mainījušas olīvas un". Tādējādi attiecīgais punkts ir grozīts šādi:

Olīvas novāc tieši no koka, sākot no 1. oktobra; zaļās olīvas sāk novākt, kad olīvu miziņas krāsa no lapu zaļas mainās uz salmu zaļu ar skaidri saskatāmām lenticelēm, turpretim krāsu mainījušās olīvas un melnās olīvas – kad tās jau mainījušas krāsu vai ienākušās, iekrāsojoties vīna sarkanā krāsā.

Šis grozījums ietekmē vienoto dokumentu.

6. *Precizējumi par izmantotajām konservēšanas un pārstrādes metodēm*

Skaidrības labad konservēšanas un pārstrādes veidi ir uzskaitīti produkta specifikācijas 4. punktā pirms minēto metožu apraksta. Papildus veselu olīvu pārstrādei ir pievienota iespēja pārstrādāt olīvas kā saspiestas olīvas, iešķeltas olīvas un no kauliņiem atbrīvotas olīvas. Tas nenozīmē jaunu konservēšanas metožu izmantošanu, bet tikai mehāniskas pārstrādes metožu pievienošanu tādu veselu olīvu saspiešanai, iešķelšanai un atbrīvošanai no kauliņiem, kas iegūtas, izmantojot produkta specifikācijā atļautās trīs konservēšanas metodes (Seviļas sistēma, Kalifornijas sistēma, dabiskā sistēma).

Tāpēc 4. punktā pēc maksimālā ražas iznākuma definīcijas iekļauj šādu tekstu:

“Ar ACVN “La Bella della Daunia” apzīmēto olīvu ražošanai paredzētās olīvas var sagatavot, izmantojot šādas konservēšanas sistēmas:

— zaļās olīvas: konservē atbilstīgi Seviļas sistēmai;

— melnās olīvas: konservē atbilstīgi Kalifornijas sistēmai;

— krāsu mainījušas olīvas: konservē dabiski.

Attiecībā uz trim iepriekš uzskaitītajiem konservēšanas veidiem olīvu augļus var pārstrādāt šādi:

— kā veselas olīvas;

— kā saspiestas olīvas;

— kā iešķeltas olīvas:

— kā olīvas bez kauliņiem.”

Šis grozījums vienoto dokumentu neietekmē.

7. *Sāls procentuālā daudzuma samazināšana sālījumā*

Produkta specifikācijas 4. punktā teikts, ka minimālais sāls daudzums, kas jāizmanto sālījuma stabilizēšanai (ja periods starp fermentācijas posmu un iepakošanas posmu pārsniedz sešus mēnešus), ir samazināts no 8 % līdz 6 %. Minimālais sāls procentuālais daudzums ir samazināts no 8 % līdz 6 %, jo ir novērots, ka pat ar šo procentuālo daļu arī tiek iegūts stabils produkts.

Šis grozījums vienoto dokumentu neietekmē.

8. *Plastmasas taras pasterizācijas prasības svītrošana*

4. punkta aprakstā par to, kā tiek pārstrādātas zaļās olīvas, ir svītrota sterilizācijas prasība gadījumiem, kad tiek izmantoti plastmasas trauki. Tādējādi attiecīgais teksts ir grozīts šādi:

“Pēc fermentācijas olīvas iepilda stikla vai skārda traukos vai citos traukos no plastmasas, kuros galīgā sālījuma koncentrācija ir no 3 % līdz 5 % un pH < 4,6; pēc tam notiek pasterizācija; pasterizācija nav obligāta attiecībā uz iepriekš minētajiem citiem traukiem.”

Ja zaļās olīvas un/vai krāsu mainījušās olīvas tiek iepakotas traukos, kas nav stikla vai skārda trauki, piemēram, plastmasas vakuumiepakojumos, toveros un uz paplātēm, pasterizācija nav obligāta. Termiskās apstrādes neveikšana ļauj iegūt “svaigu” produktu, kas ir vairāk līdzīgs oriģinālajam produktam laikos, kad nepastāvēja termiskās apstrādes iekārtas un aprīkojums. Iespēja iepakot produktu bez termiskās apstrādes ir labvēlīga videi, pateicoties enerģijas ietaupījumiem, kas rodas, neveicot visu pasterizācijas procesu, kura dēļ produkts ir iepriekš jāsasilda, trauki jāpiepilda ar karstu konservēšanas šķidrumu un jāveic pasterizācijas cikls, kurš ilgst aptuveni vienu stundu un kura laikā tiek sasniegta temperatūra, kas pārsniedz 80 °C. Tas viss atbilst Eiropas un Itālijas noteikumiem par pārtikas nekaitīgumu un ir iespējams, pateicoties tehnoloģiskajam progresam un lielākai higiēnas standartu ievērošanai, jo tiesību akti ir saistoši un uzņēmumi aizvien vairāk pievēršas brīvprātīgām sertifikācijas shēmām.

Šis grozījums vienoto dokumentu neietekmē.

9. *Īpaša noteikuma ieviešana par plastmasas trauku izmantošanu melno olīvu pārstrādē un vārda “sāls” svītrošana*

4. punkta aprakstā par to, kā tiek pārstrādātas melnās olīvas, ir precizēts, ka var izmantot plastmasas traukus, un vārds “sāls” ir svītrots, jo, lietojot to kopā ar vārdu “sālījums”, tas ir lieks. Attiecīgi a) un b) metodes aprakstos ir pievienota īpaša atsauce uz “plastmasu”:

“[..] stikla vai skārda traukos, vai citos traukos no plastmasas,”.

Šis grozījums vienoto dokumentu neietekmē.

10. *Īpaša noteikuma ieviešana par stikla trauku izmantošanu melno olīvu pārstrādē*

4. punktā, aprakstot, kā tiek pārstrādātas melnās olīvas, ir ieviests īpašs noteikums par stikla burku izmantošanu. Procesa apraksta beigās pievieno šādu punktu:

"Tikai stikla burkās melnās olīvas var iepakot arī tad, ja pH > 4,6 bez šķidruma. Pēc tam veic sterilizāciju."

Iepakojot melnās olīvas stikla burkās bez šķidruma, iegūst olīvas, kas ir viegli saskatāmas burkā un tādējādi patērētājiem ir vieglāk novērtējamas. Ja melnās olīvas burkās ir kopā ar šķidrumu, var redzēt tikai viendabīgu melnu masu, kas neļauj saskatīt atsevišķas olīvas vai to izmēru, izskatu utt. Mūsdienās iepakošana bez šķidruma ir iespējama, pateicoties tehnoloģiskiem jauninājumiem, kas ļauj iegūt nevainojamu produktu, kas nebija viegli panākams brīdī, kad tika iesniegts pieteikums par nosaukuma atzīšanu.

Šis grozījums vienoto dokumentu neietekmē.

11. *Krāsu mainījušu olīvu pārstrādes metodes ieviešana*

Pēc analoģijas ar 1. un 2. punkta grozījumu produkta specifikācijas 4. punktā ir iekļauta krāsu mainījušu olīvu pārstrādes metode.

"Ar ACVN "La Bella della Daunia" apzīmētās krāsu mainījušās olīvas konservē dabiski, kā aprakstīts turpmāk: pēc sašķirošanas pēc lieluma olīvas ievieto traukos ar sālījumu, kura koncentrācija ir 8–10 % apgriezti proporcionāli to lielumam. Pēc tam vismaz sešus mēnešus veic fermentāciju piemērotās tvertnēs, kurās olīvām vienmēr jāatrodas sālījumā. Fermentācijas posmā ir nepieciešams pievienot maltu sāli, lai sālījumu stabilizētu koncentrācijā no 7 % līdz 10 %. Pēc fermentācijas olīvas iepilda stikla vai skārda traukos vai citos traukos no plastmasas, kuros galīgā sālījuma koncentrācija ir no 3 % līdz 5 % un pH < 4,6; pēc tam notiek pasterizācija; pasterizācija nav obligāta attiecībā uz iepriekš minētajiem pārējiem traukiem."

Ir pievienots "krāsu mainījušu olīvu" veids, ko konservē dabiski. Šāda veida olīvas iegūst, izmantojot Kalifornijas sistēmas b) metodes pirmo posmu, kurā norādīts: "[..] olīvas tiek sašķirotas pēc lieluma un ievietotas hermētiskā traukā ar sālījumu 8–10 % koncentrācijā apgrieztā proporcijā to lielumam [..]". Vienīgā Kalifornijas sistēmas atšķirība salīdzinājumā ar konservēšanas sākotnējo posmu ir tāda, ka olīvām pirms iepakošanas vismaz 180 dienas jāpavada sālījumā. Šis periods ir nepieciešams, lai varētu novērst olīvu rūgtumu, neizmantojot sārmu (nātrija hidroksīdu). Tas ļauj iegūt olīvas, kuras var sertificēt kā bioloģiskās olīvas.

Šis grozījums vienoto dokumentu neietekmē.

12. *Krāsu mainījušu olīvu īpašību apraksta iekļaušana*

Pēc analoģijas ar 1., 2. un 4. punkta un vienotā dokumenta 3.2. punkta grozījumiem produkta specifikācijas 6. punktā ir iekļauts krāsu mainījušu olīvu īpašību apraksts.

Laižot tirdzniecībā, ar ACVN "La Bella della Daunia" apzīmētajām galda olīvām, kas maina krāsu, jābūt ar šādām īpašībām: mainīgajai krāsai jābūt no tabakas brūnas līdz tumši brūnai; iegarena, plūmei līdzīga forma ar šauru pamatnīti un smailu un lokanu galotnīti; mīkstums ir smalks, tā garša pilnīga un konsistence maiga, plāna miziņa;

masa no 6 g līdz 30 g;

mīkstuma procentuālais iznākums > 80 %;

tauku saturs < 18 %;

reducējošo cukuru saturs < 2,4 %.

Ir pievienots apraksts par krāsu mainījušu olīvu īpašībām, kad tās tiek nodotas patēriņam.

Krāsu mainījušās olīvas, kas ir konservētas dabiski, vienmēr ir rūgtākas nekā olīvas, kas apstrādātas, izmantojot sārmu. Nelietojot sārmu, var iegūt olīvas, kuras var sertificēt kā bioloģiskās olīvas.

Šis grozījums ietekmē vienoto dokumentu.

13. *Minimālā sausā tīrsvara samazināšana*

7. punktā un vienotā dokumenta 3.6. punktā minimālais sausais tīrsvars ir samazināts līdz 30 g, kur vien tas ir minēts.

Minimālais sausais tīrsvars ir samazināts līdz 30 g, jo mūsdienās tirgū arvien pieaug pieprasījums pēc olīvām mazos traukos, kas paredzēti īpašiem mērķiem (pārvadāšana ar lidmašīnu, dekoratīvās kārbas kāzu svinībām, dāvanu kārbas konferencēm un dažāda veida pasākumiem utt.).

Šis grozījums ietekmē vienoto dokumentu.

14. *Vārda daļas "termo" svītrošana no vārda "termoplastmasas" un vārda "skārda" pievienošana*

7. punktā un vienotā dokumenta 3.6. punktā no vārda "termoplastmasas" ir svītrota vārda daļa "termo", jo tā ir lieka, un ir pievienots apzīmētājs "skārda" attiecībā uz bundžām, ko var izmantot.

Šis grozījums ietekmē vienoto dokumentu.

15. *Pasterizācijas prasības attiecībā uz zaļajām olīvām un krāsu mainījušām olīvām svītrošana*

Saskaņā ar 4. punkta grozījumiem 7. punktā ir svītrota pasterizācijas prasība attiecībā uz zaļajām olīvām un krāsu mainījušām olīvām.

Šis grozījums vienoto dokumentu neietekmē.

16. *Ieviesta iespēja tieši uz etiķetes atveidot ACVN "La Bella della Daunia" grafisko simbolu (logotipu)*

Produkta specifikācijas 7. punktā un vienotā dokumenta 3.7. punktā ir paredzēta iespēja ACVN "La Bella della Daunia" grafisko simbolu (logotipu) atveidot tieši uz etiķetes.

Attiecīgais teikums ir grozīts šādi:

"Grafisko simbolu norāda uzlīmē vai tieši uz etiķetes trīs iespējamos izmēros: 2 cm, 3 cm vai 5 cm."

Šis grozījums ietekmē vienoto dokumentu.

17. *Atjauninātas atsauces uz ES regulu*

5. punktā ir atjaunināta atsauce uz Regulu (ES) 2024/1143.

Šis grozījums vienoto dokumentu neietekmē.

VIENOTAIS DOKUMENTS

“La Bella della Daunia”

ES Nr.: PDO-IT-0085-AM01 – 14.3.2025.

ACVN (X) AĢIN ( )

1. **Nosaukums vai nosaukumi (ACVN vai AĢIN)**

“La Bella della Daunia”

2. **Dalībvalsts vai trešā valsts**

Itālija

3. **Lauksaimniecības produkta vai pārtikas produkta apraksts**

3.1. *Kombinētās nomenklatūras kods*

— 20 – DĀRZEŅU, AUGĻU, RIEKSTU VAI CITU AUGU DAĻU IZSTRĀDĀJUMI

2004 – Bez etiķa vai etiķskābes sagatavoti vai konservēti, saldēti citi dārzeņi, izņemot pozīcijā 2006 minētos

2004 90 – citādi dārzeņi un dārzeņu maisījumi

2004 90 30 – skābie kāposti, kaperi un olīvas

3.2. *Apraksts par produktu, uz kuru attiecas 1. punktā minētais nosaukums*

Laižot tirdzniecībā, ar ACVN “La Bella della Daunia” apzīmētajām zaļajām galda olīvām jābūt ar šādām īpašībām:

— krāsa zaļa ar viendabīgu salmu nokrāsu un ar saskatāmām lenticelēm;

— iegarena, plūmei līdzīga forma ar šauru pamatnīti un smailu un lokanu galotnīti;

— mīkstums ir smalks, tā garša pilnīga un konsistence pilnīga, stingra, plāna miziņa;

— masa no 6 g līdz 30 g;

— mīkstuma procentuālais iznākums > 80 %;

— tauku saturs < 15 %;

— reducējošo cukuru saturs < 2,8 %.

Laižot tirdzniecībā, ar ACVN “La Bella della Daunia” apzīmētajām melnajām galda olīvām jābūt ar šādām īpašībām:

— ārējā krāsa intensīvi melna;

— iegarena, plūmei līdzīga forma ar šauru pamatnīti un smailu un lokanu galotnīti;

— mīkstums ir smalks, tā garša pilnīga un konsistence pilnīga, stingra, plāna miziņa;

— masa no 6 g līdz 30 g;

— mīkstuma procentuālais iznākums > 80 %;

— tauku saturs < 18 %;

— reducējošo cukuru saturs < 2,4 %.

Laižot tirdzniecībā, ar ACVN "La Bella della Daunia" apzīmētajām galda olīvām, kas maina krāsu, jābūt ar šādām īpašībām:

mainīgajai krāsai jābūt no tabakas brūnas līdz tumši brūnai;

iegarena, plūmei līdzīga forma ar šauru pamatnīti un smailu un lokanu galotnīti;

mīkstums ir smalks, tā garša pilnīga un konsistence maiga, plāna miziņa;

masa no 6 g līdz 30 g;

mīkstuma procentuālais iznākums > 80 %;

tauku saturs < 18 %;

reducējošo cukuru saturs < 2,4 %.

Olīvas novāc tieši no koka, sākot no 1. oktobra; zaļās olīvas sāk novākt, kad olīvu miziņas krāsa no lapu zaļas mainās uz salmu zaļu ar skaidri saskatāmām lenticelēm, turpretim krāsu mainījušās olīvas un melnās olīvas – kad tās jau mainījušas krāsu vai ienākušās, iekrāsojoties vīna sarkanā krāsā.

Olīvu produkcijas maksimālais apjoms, uz kuru var attiecināt aizsargāto cilmes vietas nosaukumu, ir 15 tonnas no hektāra, audzējot monokultūrā vai jaukti (pēdējā gadījumā tā ir paziņotā produkcija).

3.3. *Dzīvnieku barība (tikai dzīvnieku izcelsmes produktiem) un izejvielas (tikai pārstrādātiem produktiem)*

"La Bella della Daunia" cēlusies no sākotnējās poliklonālās šķirnes "Oliva di Cerignola", kurai piemīt liela raksturīgo īpašību variabilitāte, ko nosaka ģenētiskās matricas bagātīgums, augsnes un klimatiskie faktori, potcelmi un audzēšanas tehnoloģijas agrotehnisko paņēmienu attīstība. No šīs šķirnes, kura *Daunia* teritorijā (pašreizējā *Tavoliere di Capitanata*) bija izplatīta, dabiskās ģenētiskās mutācijas ceļā un veicot pastāvīgu un uzmanīgu selekciju, ko sāka paši olīvu audzētāji un vietējie sēklaudzētāji, ieguva uzlabotu klonu ar līdzīgām ģenētiskajām īpašībām kā sākotnējai šķirnei, bet ar labākām, tirdzniecībai piemērotākām kvalitatīvajām īpašībām. Jauno šķirni nosauca par "Bella di Cerignola", un Itālijas olīvu audzēšanas reģistrā to ierakstīja ar numuru 15.

3.4. *Konkrēti ražošanas posmi, kas jāveic noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā*

"La Bella della Daunia" ražošanas posmi jāveic 4. punktā definētajā ražošanas apgabalā.

3.5. *Ar reģistrēto nosaukumu apzīmētā produkta griešanas, rīvēšanas, iepakošanas u. c. īpašie noteikumi*

ACVN "La Bella della Daunia" nodod patēriņam šādi: produkts jāievieto piemērotos stikla traukos, kuros minimālais sausais tīrsvars ir 30 g, plastmasas iepakojumos, kuros minimālais sausais tīrsvars ir 30 g, vai skārda bundžās, kurās minimālais sausais tīrsvars ir 30 g;

"La Bella della Daunia" ražošanas posmi jāveic 4. punktā definētajā ražošanas apgabalā.

Zaļās olīvas

Pēc fermentācijas olīvas iepilda stikla vai skārda traukos vai citos traukos no plastmasas, kuros galīgā sālījuma koncentrācija ir no 3 % līdz 5 % un pH < 4,6; pēc tam notiek pasterizācija; pasterizācija nav obligāta attiecībā uz iepriekš minētajiem pārējiem traukiem no plastmasas.

Melnās olīvas

a) metode

Olīvas tiek mazgātas, apstrādātas ar tvaiku un iepakotas stikla vai skārda traukos vai citos traukos no plastmasas, kurus var sterilizēt, izmantojot sālījumu ar aptuveni 3 % koncentrāciju unpH līmeni aptuveni 4,6. Tam seko sterilizācija.

b) metode

Olīvas tiek mazgātas, apstrādātas ar tvaiku un iepakotas stikla vai skārda traukos vai citos traukos no plastmasas, kurus var sterilizēt; iepakotā produkta galīgā sālījuma koncentrācija ir no aptuveni 2 % līdz 5 % un pH > 4,6. Tikai stikla burkās melnās olīvas var iepakot arī tad, ja pH > 4,6 bez šķidruma. Tam seko sterilizācija.

Krāsu mainījušās olīvas

Pēc fermentācijas olīvas iepilda stikla vai skārda traukos vai citos traukos no plastmasas, kuros galīgā sālījuma koncentrācija ir no 3 % līdz 5 % un pH < 4,6; pēc tam notiek pasterizācija; pasterizācija nav obligāta attiecībā uz iepriekš minētajiem pārējiem traukiem no plastmasas.

3.6. *Ar reģistrēto nosaukumu apzīmētā produkta marķēšanas īpašie noteikumi*

Visiem iepakojuma traukiem jābūt ar attiecīgu marķējumu saskaņā ar spēkā esošajiem noteikumiem; uz etiķetes skaidriem un salasāmiem drukātiem vienāda lieluma burtiem jānorāda šādi dati: "La Bella della Daunia" un "Denominazione di origine protetta" (aizsargāts cilmes vietas nosaukums) (vai akronīms DOP (ACVN)); ražotāja un iesaiņotāja vārds un uzvārds vai nosaukums, uzņēmuma nosaukums un adrese; iesaiņojuma trauka satura tīrsvars bez sālījuma saskaņā ar spēkā esošajiem standartiem. Turklāt uz etiķetes jābūt grafiskam simbolam saistībā ar īpašā un neatkārtojamā logotipa māksliniecisko attēlu, kas vienmēr jāizmanto kopā ar aizsargāto cilmes vietas nosaukumu. Grafisko simbolu veido negatīvā attēlots sievietes siluets, kas atgādina senajā *Daunia* izplatīto vāžu apgleznojumu. Tā ir dejotāja, kura kreisajā rokā tur paceltu olīvkoka zaru. Siluetu aptver uzraksts "La Bella della Daunia" tradicionālajā "serif" fontā (lielie burti).

Ārējā ietvara augšdaļā zeltainā krāsā (Pantone 872) ir norāde "Oliva da mensa DOP", savukārt apakšdaļā norāda šķirnes nosaukumu – "Bella di Cerignola". Grafisko simbolu norāda uzlīmē vai tieši uz etiķetes trīs iespējamos izmēros: 2 cm, 3 cm vai 5 cm.

4. **Ģeogrāfiskā apgabala īsa definīcija**

Cerignola, Orta Nova, S. Ferdinando di Puglia, Stornara, Stornarella un *Trinitapoli* pašvaldības ir daļa no lielā Apūlijas līdzenuma (*Tavoliere della Puglia*). To veido centrālā daļa, kas ir lielākais apgabals, un divas plašas joslas uz ziemeļiem un dienvidiem ar atšķirīgu ģeogrāfisko konfigurāciju. Minētās pašvaldības atrodas centrālās daļas piekrastes pusē. Šim apgabalam raksturīgs vienveidīgs lēzens slīpums jūras virzienā, kurš norobežo teritorijas austrumu pusi. Vidējais augstums virs jūras līmeņa ir 100–150 m, tā ka *Tavoliere della Puglia* uzskatāms par vienu no Itālijas piekrastes līdzenumiem. Slīpums ir 7–8 %. Gruntsūdeņi atrodami dažādā līmenī atkarībā no apgabala – no 25 līdz 50 m dziļi. Arī artēziskie ūdeņi atrodas dažādā dziļumā, bet plūsma ir laba jau 60–70 m dziļumā. Attiecīgo teritoriju platība ir šāda: *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. Kopā – 99 046 ha. ACVN "La Bella della Daunia" platības samazinātas aptuveni par 30 %, jo no tām atskaitīti apgabali, kuros augsnes un klimatiskie apstākļi nav piemēroti galda olīvu audzēšanai; patlaban olīvas minētajās teritorijās audzē aptuveni 850 ha platībā. Nesen ar Eiropas Savienības finansiālo atbalstu ar olīvkokiem apstādīti vēl 180 ha.

5. **Saikne ar ģeogrāfisko apgabalu**

5.1. *Ģeogrāfiskā apgabala specifika*

Cerignola, Orta Nova, S. Ferdinando di Puglia, Stornara, Stornarella un *Trinitapoli* pašvaldību teritorijas vieno līdzīgi augsnes, klimatiskie un hidroloģiskie apstākļi, kas tādējādi veido viendabīgu ražošanas apgabalu. Tajā ir tipisks Vidusjūras klimats – rudenī un ziemā auksts un mitrs, bet vasarā silts un izteikti sauss. *Sirocco* jeb dienvidu vējš Tirēnu jūras piekrastē ir mitrs un lietu nesošs, bet, šķērsojis Apenīnu kalnu grēdu, tas savu mitrumu zaudē un pūš no šiem kalniem silts un sauss Adrijas un Jonijas jūras piekrastē. Augšņu dziļums ir dažāds, ļoti atšķirīgs ir arī to blīvums; pārsvarā augsnes ir vidēji vieglas augsnes. Augsnes ūdenscaurlaidība visumā ir laba; ziemā stāvoši ūdeņi, kas neiesūcas augsnē, rodas tāpēc, ka nelielā dziļumā ir rūsakmens augsnes slāņi, kuros daudz kaļķakmens un smilšmāla. Augsnes reakcija gandrīz vienmēr ir vāji bāziska vai tuva neitrālai. Šīm augsnēm var būt laba auglība, un, ja tās racionāli apstrādā, to fizikālās īpašības, jo īpaši struktūra, ir labvēlīgas olīvu audzēšanai.

5.2. *Produkta specifika*

Olīvas nosaukums droši vien cēlies no tai raksturīgās kauleņa formas, kura ļoti atgādina plūmi. Olīvkoki apputeksnējas daļēji pašapputes ceļā; labi apputeksnētāji ir "Sant'Agostino", "Biancolilla", "Termite di Bitetto" un "Mele" šķirnes. Pēc apputeksnēšanas 0,20–0,40 % ziedu attīstās augļu aizmetnis. Šīs šķirnes olīvas ir ļoti iecienītas augļu lieluma, skaistuma, mīkstuma pilnīguma un konsistences dēļ, kā arī apstrādes izturības un labās uzglabājamības dēļ. Tās galvenokārt pārstrādā, kad tās ir zaļas, tomēr pēdējā laikā pēc liela patērētāju pieprasījuma pārstrādā arī krāsu mainījušās un melnās olīvas.

5.3. *Saikne starp ģeogrāfisko apgabalu un produkta kvalitāti vai īpašībām (ACVN) vai produkta īpašo kvalitāti, reputāciju vai citām īpašībām (AĢIN)*

"La Bella della Daunia" cēlusies no sākotnējās poliklonālās šķirnes "Oliva di Cerignola", kurai piemīt liela raksturīgo īpašību variabilitāte, ko nosaka ģenētiskās matricas bagātīgums, augsnes un klimatiskie faktori, potcelmi un audzēšanas tehnoloģijas agrotehnisko paņēmienu attīstība. No šīs šķirnes, kura *Daunia* teritorijā (pašreizējā *Tavoliere di Capitanata*) bija izplatīta, dabiskās ģenētiskās mutācijas ceļā un veicot pastāvīgu un uzmanīgu selekciju, ko sāka paši olīvu audzētāji un vietējie sēklaudzētāji, ieguva uzlabotu klonu ar līdzīgām ģenētiskajām īpašībām kā sākotnējai šķirnei, bet ar labākām, tirdzniecībai piemērotākām kvalitatīvajām īpašībām. Jauno šķirni nosauca par "Bella di Cerignola", un Itālijas olīvu audzēšanas reģistrā to ierakstīja ar numuru 15.

Atsauce uz produkta specifikācijas publikāciju

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