C/2025/3188

6.6.2025

Pubblikazzjoni ta' komunikazzjoni tal-approvazzjoni ta' emenda standard tal-ispeċifikazzjoni tal-prodott ta' indikazzjoni ġeografika f'konformità mal-Artikolu 5(4) tar-Regolament Delegat tal-Kummissjoni (UE) 2025/27 [1]

(C/2025/3188)

KOMUNIKAZZJONI TAL-APPROVAZZJONI TA' EMENDA STANDARD

(L-Artikolu 24 tar-Regolament (UE) 2024/1143)

"La Bella della Daunia"

EU PDO-IT-0085-AM01 — 14.3.2025

1. **Isem il-prodott**

"La Bella della Daunia"

2. **Tip ta' indikazzjoni ġeografika**

☒ Denominazzjoni ta' Oriġini Protetta (DOP)

☐ Indikazzjoni Ġeografika Protetta (IĠP)

☐ Indikazzjoni Ġeografika (IĠ)

3. **Settur**

☒ Prodotti agrikoli

☐ Inbejjed

☐ Xorb spirituż

4. **Pajjiż terz li għalih tappartjeni ż-żona ġeografika**

L-Italja

5. **Isem tal-awtoritajiet ta' pajjiż terz jew tal-grupp ta' produtturi stabbilit jew residenti f'pajjiż terz li jikkomunika l-emenda standard lill-Kummissjoni**

Il-Ministeru tal-Agrikoltura, is-Sovranità tal-Ikel u l-Forestrija – Promozzjoni tal-Kwalità Agroalimentari (PQA) 1

6. **Kwalifika bħala emenda standard**

L-emendi huma emendi standard skont it-tifsira tal-Artikolu 24(4) tar-Regolament (UE) 2024/1143 peress li ma jinkludux bidla fl-isem, ma jirriskjawx li jjxejnu r-rabta u ma jinvolvux aktar restrizzjonijiet fuq il-kummerċjalizzazzjoni tal-prodott.

7. **Deskrizzjoni tal-emenda/i standard approvata/i**

1. *Introduzzjoni ta' żebbuġ li jibdel il-kulur*

Il-kliem "li jibdel il-kulur" żdied mal-Artikolu 1 tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott biex jiddeskrivi tip ta' żebbuġ tal-mejda li jista' jinkiseb bl-applikazzjoni parzjali tas-sistema ta' Kalifornja permessa mill-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott, jiġifieri l-parti fejn tgħid li "[…] iż-żebbuġ jiġi magħżul skont id-daqs u jitqiegħed f'kontenituri ssiġillati li ma tgħaddix arja minnhom bis-salmura f'konċentrazzjoni ta' bejn 8 % u 10 %, fi proporzjon invers għad-daqs tiegħu […]".

[1] Ir-Regolament Delegat tal-Kummissjoni (UE) 2025/27 tat-30 ta' Ottubru 2024 li jissupplimenta r-Regolament (UE) 2024/1143 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill b'regoli dwar ir-reġistrazzjoni u l-protezzjoni ta' indikazzjonijiet ġeografiċi, speċjalitajiet tradizzjonali garantiti u termini tal-kwalità mhux obbligatorji u li jħassar ir-Regolament Delegat (UE) Nru 664/2014 (ĠU L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

L-unika differenza meta mqabbla mal-istadju inizjali tal-ippreservar bis-sistema ta' Kalifornja hija l-fatt li ż-żebbuġ irid iqatta' mill-inqas 180 jum fis-salmura fil-kontenituri qabel ma jiġi ppakkjat. Dan il-perjodu huwa meħtieġ sabiex ikun jista' jitneħħa l-prinċipju tal-imrar miż-żebbuġ mingħajr l-użu tal-lissija (idrossidu tas-sodju). Dan se jagħmilha possibbli għall-operaturi li jiksbu żebbuġ eliġibbli għaċ-ċertifikazzjoni bħala organiku.

Din l-emenda ma taffettwax id-Dokument Uniku.

2. *Tħassir ta' referenza għal Regolament li ġie sostitwit*

Il-kliem "fir-Regolament (KEE) Nru 2081/92" tħassar peress li r-Regolament ġie sostitwit.

Din l-emenda ma taffettwax id-Dokument Uniku.

3. *Introduzzjoni ta' żebbuġ li jibdel il-kulur*

B'analoġija mal-emenda għall-Artikolu 1, il-kliem "li jibdel il-kulur" ġie miżjud mal-Artikolu 2 tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott.

Din l-emenda ma taffettwax id-Dokument Uniku.

4. *Emenda tar-referenzi amministrattivi li jikkonċernaw iż-żona ddefinita*

Fid-deskrizzjoni taż-żona tal-produzzjoni fl-Artikolu 3 tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott, il-kliem "Trinitapoli u ż-żoni rurali kollha ta' San Ferdinando u Stornara" tħassar u żdied il-kliem li ġej: "iż-żona rurali kollha ta' Stornara; fil-provinċja ta' Barletta – Andria – Trani, parti mit-territorju muniċipali ta' Trinitapoli, u ż-żona rurali kollha ta' San Ferdinando di Puglia". Dan kien meħtieġ minħabba li l-muniċipalitajiet ta' Trinitapoli u San Ferdinando di Puglia ġew trasferiti mill-provinċja ta' Foggia għall-provinċja ta' Barletta – Andria – Trani. It-trasferiment ta' dawn il-muniċipalitajiet mill-provinċja ta' Foggia għall-provinċja ta' Barletta – Andria – Trani kien biss emenda amministrattiva li ma tinvolvi l-ebda bidla fiż-żona ddefinita.

Għall-istess raġuni, l-abbrevjazzjoni FG (Foggia) tħassret mill-punti 4 u 5.1 tad-Dokument Uniku, fejn preżenti.

Din l-emenda taffettwa d-Dokument Uniku.

5. *Introduzzjoni ta' żebbuġ li jibdel il-kulur*

B'analoġija mal-emendi għall-Artikoli 1 u 2, il-kliem "żebbuġ li jibdel il-kulur u" żdied mal-Artikolu 4 tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott u mal-punt 3.2 tad-Dokument Uniku, fejn jiġi deskritt iż-żmien tal-ħsad taż-żebbuġ. Il-paragrafu rilevanti għalhekk ġie emendat kif ġej:

Iż-żebbuġ jinħasad direttament mis-siġar, li jibda mill-1 ta' Ottubru; għaż-żebbuġ aħdar, meta l-qoxra tibda tibdel il-kulur minn aħdar lewn il-weraq għal aħdar lewn it-tiben b'lenticelli notevoli, għaż-żebbuġ li jibdel il-kulur u ż-żebbuġ iswed, meta jkun qed jibdel il-kulur jew ikun immatura, b'kulur ħamrani lewn l-inbid.

Din l-emenda taffettwa d-Dokument Uniku.

6. *Kjarifiki dwar il-metodi tal-ippreservar u tal-ipproċessar użati*

Għal raġunijiet ta' ċarezza, it-tipi ta' ppreservar u pproċessar ġew elenkati fl-Artikolu 4 tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott qabel id-deskrizzjoni ta' dawk il-metodi. Minbarra l-ipproċessar bħala żebbuġ sħiħ, żdiedet il-possibbiltà li jiġi pproċessat bħala żebbuġ maqsum, żebbuġ imqatta' u żebbuġ mingħajr l-għadma. Dan ma jinvolvix l-użu ta' metodi ġodda ta' ppreservar, iżda biss iż-żieda ta' metodi ta' pproċessar mekkaniku għall-qsim, it-tqattigħ u t-tneħħija tal-għadma ta' żebbuġ sħiħ miksub bl-użu tat-tliet metodi ta' ppreservar permessi mill-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott (is-sistema ta' Sevilja, is-sistema ta' Kalifornja, is-sistema naturali).

Fl-Artikolu 4, għalhekk, it-test li ġej iddaħħal wara d-definizzjoni tar-rendiment massimu:

"Iż-żebbuġ maħsub għall-produzzjoni taż-żebbuġ tad-DOP 'La Bella della Daunia' jista' jiġi ppreparat bl-użu tas-sistemi ta' ppreservar li ġejjin:

— Żebbuġ aħdar: ippreservat bis-sistema ta' Sevilja

— Żebbuġ iswed: ippreservat bis-sistema ta' Kalifornja

— Żebbuġ li jibdel il-kulur: ippreservat bis-sistema naturali

Għat-tliet tipi ta' ppreservar elenkati hawn fuq, il-frott jista' jiġi pproċessat kif ġej:

— Żebbuġ sħiħ

— Żebbuġ maqsum

— Żebbuġ imqatta'

— Żebbuġ mingħajr għadma"

Din l-emenda ma taffettwax id-Dokument Uniku.

7. *Tnaqqis fil-% tal-melħ tas-salmura*

Fl-Artikolu 4 tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott, il-kwantità minima ta' melħ li għandha tintuża biex tiġi stabbilizzata s-salmura meta l-perjodu bejn l-istadju tal-fermentazzjoni u l-istadju tal-ippakkjar jaqbeż is-6 xhur tnaqqset minn 8 % għal 6 %. Il-perċentwal minimu tal-melħ tnaqqas minn 8 % għal 6 % minħabba li ġie osservat li jinkiseb prodott stabbli anke b'dak il-perċentwal.

Din l-emenda ma taffettwax id-Dokument Uniku.

8. *Tneħħija tar-rekwiżit tal-pastorizzazzjoni għall-kontenituri tal-plastik*

Fl-Artikolu 4, fid-deskrizzjoni ta' kif jiġi pproċessat iż-żebbuġ aħdar, ir-rekwiżit ta' sterilizzazzjoni tneħħa meta jintużaw kontenituri tal-plastik. It-test rilevanti għalhekk ġie emendat kif ġej:

'Wara l-fermentazzjoni, iż-żebbuġ jiġi ppakkjat f'kontenituri tal-ħġieġ jew tal-landa, jew f'kontenituri oħra magħmula mill-plastik, b'salmura finali ta' bejn 3 % u 5 %, f'pH ta' < 4,6; dan huwa segwit mill-pastorizzazzjoni; il-pastorizzazzjoni mhijiex obbligatorja għall-kontenituri l-oħra msemmija hawn fuq.'

Meta ż-żebbuġ aħdar u/jew iż-żebbuġ li jibdel il-kulur jiġi ppakkjat f'kontenituri li mhumiex kontenituri tal-ħġieġ jew tal-landa, eż. pakketti tal-plastik bil-vakwu, bramel u tilari, il-pastorizzazzjoni mhijiex obbligatorja. In-nuqqas ta' twettiq ta' trattament bis-sħana jagħmilha possibbli li jinkiseb prodott 'frisk' li jkun aktar simili għall-prodott oriġinali lura meta ma kienx jeżisti makkinarju u tagħmir għat-trattament bis-sħana. Il-possibbiltà li l-prodott jiġi ppakkjat mingħajr trattament bis-sħana hija ta' benefiċċju għall-ambjent bis-saħħa tal-iffrankar tal-enerġija li jirriżulta min-nuqqas ta' applikazzjoni tal-proċess kollu tal-pastorizzazzjoni, li jirrikjedi t-tisħin minn qabel tal-prodott, il-mili tal-kontenituri b'likwidu ta' preservazzjoni sħun u l-issuġġettar tagħhom għal ċiklu ta' pastorizzazzjoni ta' madwar siegħa, li matulu jintlaħqu temperaturi ta' aktar minn 80 °C. Dan kollu jikkonforma mar-regoli Ewropej u Taljani dwar is-sikurezza tal-ikel u huwa possibbli bis-saħħa tal-progress teknoloġiku u r-rispett akbar għall-istandards tal-iġjene, bħala riżultat ta' leġiżlazzjoni vinkolanti u enfasi akbar tal-kumpaniji fuq skemi ta' ċertifikazzjoni volontarji.

Din l-emenda ma taffettwax id-Dokument Uniku.

9. *Introduzzjoni ta' regola speċifika dwar l-użu ta' kontenituri tal-plastik fl-ipproċessar taż-żebbuġ iswed u t-tħassir tal-kelma 'salina'*

Fl-Artikolu 4, fid-deskrizzjoni ta' kif jiġi pproċessat iż-żebbuġ iswed, ġie speċifikat li jistgħu jintużaw kontenituri tal-plastik u li l-kelma 'salina' tħassret peress li hija superfluwa meta tintuża flimkien mal-kelma 'salmura'. Għaldaqstant, ġiet miżjuda referenza speċifika għal 'plastik' fid-deskrizzjonijiet kemm tal-metodu (a) kif ukoll tal-metodu (b), kif ġej:

'[…] f'kontenituri tal-ħġieġ jew tal-landa, jew kontenituri oħra magħmula mill-plastik,'.

Din l-emenda ma taffettwax id-Dokument Uniku.

10. *Introduzzjoni ta' regola speċifika dwar l-użu ta' kontenituri tal-ħġieġ fl-ipproċessar taż-żebbuġ iswed*

Fl-Artikolu 4, fid-deskrizzjoni ta' kif jiġi pproċessat iż-żebbuġ iswed, ġiet introdotta regola speċifika għall-użu ta' vażetti tal-ħġieġ. Il-paragrafu li ġej ġie miżjud fl-aħħar tad-deskrizzjoni tal-proċess:

'Għall-vażetti tal-ħġieġ biss, iż-żebbuġ iswed jista' jiġi ppakkjat ukoll f'pH ta' > 4,6, mingħajr likwidu. Dan huwa segwit minn sterilizzazzjoni.'

L-ippakkjar taż-żebbuġ iswed f'vażetti tal-ħġieġ mingħajr likwidu jrendi żebbuġ li jidher faċilment ġol-vażett u b'hekk ikun aktar faċli għall-konsumaturi biex japprezzawh. Meta ż-żebbuġ iswed ikun f'vażetti b'likwidu, kulma tkun tista' tidher hija massa sewda uniformi li ma tippermettix li ż-żebbuġ individwali jidher, jew li d-daqs, id-dehra, eċċ. tiegħu jiġu apprezzati. L-ippakkjar mingħajr likwidu huwa possibbli llum il-ġurnata bis-saħħa ta' innovazzjonijiet teknoloġiċi li jagħmluha possibbli li jinkiseb prodott bla ħsara, xi ħaġa li ma setgħetx tinkiseb faċilment meta tressqet l-applikazzjoni għar-rikonoxximent tad-denominazzjoni.

Din l-emenda ma taffettwax id-Dokument Uniku.

11. *Introduzzjoni tal-metodu għall-ipproċessar taż-żebbuġ li jibdel il-kulur*

B'analoġija mal-emendi għall-Artikoli 1 u 2, il-metodu tal-ipproċessar taż-żebbuġ li jibdel il-kulur ġie miżjud mal-Artikolu 4 tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott.

Iż-żebbuġ tad-DOP 'La Bella della Daunia' li jibdel il-kulur jiġi ppreservat permezz tas-sistema naturali, kif deskritt hawn taħt: wara li jiġi magħżul skont id-daqs, iż-żebbuġ jitqiegħed f'kontenituri bis-salmura f'konċentrazzjoni ta' bejn 8 % u 10 %, fi proporzjon invers għad-daqs tiegħu. Dan jiġi segwit minn fermentazzjoni għal mill-inqas 6 xhur f'reċipjenti xierqa li fihom iż-żebbuġ irid dejjem jiġi mgħaddas fis-salmura. Matul l-istadju tal-fermentazzjoni, jeħtieġ li jiżdied melħ miħun sabiex is-salmura tiġi stabbilizzata f'bejn 7 % u 10 %. Wara l-fermentazzjoni, iż-żebbuġ jiġi ppakkjat f'kontenituri tal-ħġieġ jew tal-landa, jew f'kontenituri oħra magħmula mill-plastik, b'salmura finali ta' bejn 3 % u 5 %, f'pH ta' < 4,6; dan huwa segwit mill-pastorizzazzjoni; il-pastorizzazzjoni mhijiex obbligatorja għall-kontenituri l-oħra msemmija hawn fuq."

Żdied it-tip ta' "żebbuġ li jibdel il-kulur", ippreservat bis-sistema naturali. Dan it-tip ta' żebbuġ jinkiseb bl-applikazzjoni tal-ewwel stadju tal-metodu (b) tas-sistema ta' Kalifornja, fejn jiddikjara li "[…] iż-żebbuġ jiġi magħżul skont id-daqs u jitqiegħed f'kontenituri ssiġillati mill-arja bis-salmura f'konċentrazzjoni ta' bejn 8 % u 10 %, fi proporzjon invers għad-daqs tiegħu […]". L-unika differenza meta mqabbla mal-istadju inizjali tal-ippreservar bis-sistema ta' Kalifornja hija l-fatt li ż-żebbuġ irid iqatta' mill-inqas 180 jum fis-salmura fil-kontenituri qabel ma jiġi ppakkjat. Dan il-perjodu huwa meħtieġ sabiex ikun jista' jitneħħa l-prinċipju tal-imrar miż-żebbuġ mingħajr l-użu tal-lissija (idrossidu tas-sodju). Dan jagħmilha possibbli li jinkiseb żebbuġ eliġibbli għaċ-ċertifikazzjoni bħala organiku.

Din l-emenda ma taffettwax id-Dokument Uniku.

12. *Introduzzjoni tad-deskrizzjoni tal-karatteristiċi taż-żebbuġ li jibdel il-kulur*

B'analoġija mal-emendi għall-Artikoli 1, 2 u 4 u l-punt 3.2 tad-Dokument Uniku, id-deskrizzjoni tal-karatteristiċi taż-żebbuġ li jibdel il-kulur żdiedet mal-Artikolu 6 tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott:

Meta jiġi rilaxxat għall-konsum, iż-żebbuġ tal-mejda tad-DOP "La Bella della Daunia" li jibdel il-kulur irid ikollu l-karatteristiċi li ġejjin: il-kulur varjegat irid ivarja minn kannella lewn it-tabakk għal kannella skur; forma tawwalija, li tixbah għanbaqra b'baži dejqa u bil-ponta rqiqa fuq in-naħa ta' fuq; delikatezza, togħma u konsistenza sħiħa u ratba tal-polpa, qoxra rqiqa;

piż bejn 6 g u 30 g;

rendiment tal-polpa > 80 %;

kontenut ta' xaħam 18 %;

kontenut ta' zokkrijiet riduċenti < 2,4 %.

Ġiet miżjuda d-deskrizzjoni tal-karatteristiċi taż-żebbuġ li jibdel il-kulur meta jiġi rilaxxat għall-konsum.

Iż-żebbuġ li jibdel il-kulur ippreservat bl-użu tas-sistema naturali dejjem ikun aktar morr minn dak ipproċessat bl-użu tal-lissija. In-nuqqas ta' użu tal-lissija jagħmilha possibbli li jinkiseb żebbuġ eliġibbli għaċ-ċertifikazzjoni bħala organiku.

Din l-emenda taffettwa d-Dokument Uniku.

13. *Tnaqqis tal-piż minimu mingħajr ilma*

Fl-Artikolu 7 fil-punt 3.6 tad-Dokument Uniku, il-piż minimu mingħajr ilma tnaqqas għal 30 g kull fejn issir referenza għalih.

Il-piż minimu mingħajr ilma tnaqqas għal 30 g minħabba li llum il-ġurnata hemm dejjem aktar domanda fis-suq għaż-żebbuġ f'kontenituri żgħar maħsuba għal użi speċifiċi (l-ivvjaġġar bl-ajru, il-kaxxi dekorattivi għar-riċevimenti taż-żwieġ, il-kaxxi tar-rigali għall-konferenzi u l-avvenimenti ta' diversi tipi, eċċ.).

Din l-emenda taffettwa d-Dokument Uniku.

14. *Tħassir tal-prefiss "termo" mill-kelma "termoplastik" u żieda tal-kwalifikatur "pjanċa stanjata"*

Fl-Artikolu 7 fil-punt 3.6 tad-Dokument Uniku, il-prefiss "termo" tħassar mill-kelma "termoplastik" peress li huwa superfluwu u l-kwalifikatur "pjanċa stanjata" ġie miżjud b'referenza għal-laned li jistgħu jintużaw.

Din l-emenda taffettwa d-Dokument Uniku.

15. *Tneħħija tar-rekwiżit tal-pastorizzazzjoni għaż-żebbuġ aħdar u ż-żebbuġ li jibdel il-kulur*

B'mod konsistenti mal-emendi għall-Artikolu 4, fl-Artikolu 7 tneħħa r-rekwiżit tal-pastorizzazzjoni għaż-żebbuġ aħdar u ż-żebbuġ li jibdel il-kulur.

Din l-emenda ma taffettwax id-Dokument Uniku.

16. *Introduzzjoni tal-possibbiltà tar-riproduzzjoni tas-simbolu grafiku (logo) tad-DOP "La Bella della Daunia" direttament fuq it-tikketta*

Fl-Artikolu 7 tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott u fil-punt 3.7 tad-Dokument Uniku, ġiet introdotta l-possibbiltà li s-simbolu grafiku (logo) tad-DOP "La Bella della Daunia" jiġi riprodott direttament fuq it-tikketta.

Is-sentenza rilevanti ġiet emendata kif ġej:

"Is-simbolu grafiku se jiġi riprodott fuq sticker, jew direttament fuq it-tikketta, fi tliet daqsijiet possibbli: 2 cm, 3 cm jew 5 cm."

Din l-emenda taffettwa d-Dokument Uniku.

17. *Aġġornament tar-referenzi għar-Regolament tal-UE*

Fl-Artikolu 5, ir-referenzi għar-Regolament (UE) 2024/1143 ġew aġġornati.

Din l-emenda ma taffettwax id-Dokument Uniku.

DOKUMENT UNIKU

“La Bella della Daunia”

Nru tal-UE: PDO-IT-0085-AM01 — 14.3.2025

DOP (X) IĠP ()

1. **Isem/Ismijiet**

“La Bella della Daunia”

2. **Pajjiż terz li għalih tappartjeni ż-żona ġeografika definita**

L-Italja

3. **Deskrizzjoni tal-prodott agrikolu**

3.1. *Kodiċi tan-Nomenklatura Magħquda*

— 20 — PREPARATI TA’ ĦAXIX, FROTT, ĠEWŻ JEW PARTIJIET OĦRAJN TAL-PJANTI

2004 — Ħaxix ieħor, ippreparat jew ippreservat mod ieħor milli bil-ħall jew bl-aċidu aċetiku, iffriżat, għajr prodotti tal-intestatura 2006

2004 90 — Ħaxix ieħor u taħlitiet ta’ ħaxix

2004 90 30 — Sauerkraut, kappar u żebbuġ

3.2. *Deskrizzjoni tal-prodott agrikolu li għalih japplika l-isem reġistrat*

Meta jiġi rilaxxat għall-konsum, iż-żebbuġ aħdar tal-mejda tad-DOP “La Bella della Daunia” jrid ikollu l-karatteristiċi li ġejjin:

— il-kulur irid ikun aħdar lewn it-tiben uniformi b’lentiċelli notevoli;

— forma tawwalija, li tixbah għanbaqra b’bażi dejqa u bil-ponta rqiqa fuq in-naħa ta’ fuq;

— delikatezza, togħma u konsistenza sħiħa u ratba tal-polpa, qoxra rqiqa;

— piż ta’ bejn 6 g u 30 g;

— rendiment tal-polpa > 80 %;

— kontenut ta’ xaħam 15 %;

— kontenut ta’ zokkrijiet riduċenti < 2,8 %.

Meta jiġi rilaxxat għall-konsum, iż-żebbuġ iswed tal-mejda tad-DOP “La Bella della Daunia” jrid ikollu l-karatteristiċi li ġejjin:

— in-naħa ta’ barra trid tkun sewda skura;

— forma tawwalija, li tixbah għanbaqra b’bażi dejqa u bil-ponta rqiqa fuq in-naħa ta’ fuq;

— delikatezza, togħma u konsistenza sħiħa u ratba tal-polpa, qoxra rqiqa;

— piż ta’ bejn 6 g u 30 g;

— rendiment tal-polpa > 80 %;

— kontenut ta’ xaħam 18 %;

— kontenut ta’ zokkrijiet riduċenti < 2,4 %.

Meta jiġi rilaxxat għall-konsum, iż-żebbuġ tal-mejda tad-DOP "La Bella della Daunia" li jibdel il-kulur irid ikollu l-karatteristiċi li ġejjin:

il-kulur varjegat irid ivarja minn kannella lewn it-tabakk għal kannella skur;

forma tawwalija, li tixbah għanbaqra b'bażi dejqa u bil-ponta rqiqa fuq in-naħa ta' fuq;

delikatezza, togħma u konsistenza sħiħa u ratba tal-polpa, qoxra rqiqa;

piż bejn 6 g u 30 g;

rendiment tal-polpa > 80 %;

kontenut ta' xaħam 18 %;

kontenut ta' zokkrijiet riduċenti < 2,4 %.

Iż-żebbuġ jinħasad direttament mis-siġar, li jibda mill-1 ta' Ottubru; għaż-żebbuġ aħdar, meta l-qoxra tibda tibdel il-kulur minn aħdar lewn il-weraq għal aħdar lewn it-tiben b'lentiċelli notevoli, għaż-żebbuġ li jibdel il-kulur u ż-żebbuġ iswed, meta jkun qed jibdel il-kulur jew ikun immatura, b'kulur ħamrani lewn l-inbid.

Il-produzzjoni massima awtorizzata taż-żebbuġ għal kull ettaru li tista' tibbenefika mill-protezzjoni ma tridx taqbeż 15-il tunnellata għal kull ettaru f'kultivazzjoni speċjalizzata jew imħallta (f'dan il-każ tfisser ir-rendiment peżat).

3.3. *Għalf (għall-prodotti li joriġinaw mill-annimali biss) u materja prima (għall-prodotti pproċessati biss)*

Il-"La Bella della Daunia" ġejja mill-varjetà oriġinali "Oliva di Cerignola", kultivar polikolonali b'karatteristiċi distintivi varjabbli ħafna li jirriżultaw mir-rikkezza tal-matriċi ġenetika, mill-fatturi tal-ħamrija u tal-klima, mis-salvaġġ u mill-iżviluppi fit-tekniki tat-tkabbir. Minn din il-varjetà komuni fiż-żona ta' Daunia (issa magħrufa bħala Tavoliere di Capitanata), klonu aħjar b'affinità ġenetika mal-kultivar oriġinali iżda bi proprjetajiet kummerċjali superjuri ġie prodott wara mutazzjoni ġenetika naturali u permezz ta' għażla klonali kostanti u bir-reqqa mill-kultivaturi nfushom u mill-mixtliet lokali. Din il-kultivazzjoni l-ġdida kienet tissejjaħ "Bella di Cerignola" u ġiet irreġistrata taħt in-Nru 15 fir-reġistru Taljan tal-kultivazzjoni taż-żebbuġ.

3.4. *Passi speċifiċi fil-produzzjoni li jridu jsiru fiż-żona ġeografika definita*

L-istadji tal-produzzjoni tal-"La Bella della Daunia" jridu jsiru fiż-żona tal-produzzjoni identifikata fil-punt 4.

3.5. *Regoli speċifiċi dwar l-imballaġġ, it-tfettit, it-taħkik, eċċ. tal-prodott agrikolu li għalih jirreferi l-isem reġistrat*

Id-DOP "La Bella della Daunia" trid tiġi rilaxxata għall-konsum kif ġej: il-prodott irid jitqiegħed f'kontenituri tal-ħġieġ xierqa b'piż minimu mingħajr ilma ta' 30 g, f'pakketti tal-plastik b'piż minimu mingħajr ilma ta' 30 g, jew f'laned tal-pjanċa stanjata b'piż mingħajr ilma ta' 30 g 'l fuq;

L-istadji tal-produzzjoni tal-"La Bella della Daunia" jridu jsiru fiż-żona tal-produzzjoni identifikata fil-punt 4.

Żebbuġ aħdar

Wara l-fermentazzjoni, iż-żebbuġ jiġi ppakkjat f'kontenituri tal-ħġieġ jew tal-landa, jew f'kontenituri oħra magħmula mill-plastik, b'salmura finali ta' bejn 3 % u 5 %, f'pH ta' < 4,6; dan huwa segwit mill-pastorizzazzjoni; il-pastorizzazzjoni mhijiex obbligatorja għall-kontenituri l-oħra msemmija qabel magħmula mill-plastik.

Żebbuġ iswed

Metodu (a)

Iż-żebbuġ jinħasel, jgħaddi minn trattament bil-fwar u jiġi ppakkjat f'kontenituri tal-ħġieġ jew tal-landa, jew f'kontenituri oħra magħmula mill-plastik, li jistgħu jiġu sterilizzati, b'salmura ta' madwar 3 %, f'pH ta' madwar 4,6. Dan huwa segwit minn sterilizzazzjoni.

Metodu (b)

Iż-żebbuġ jinħasel, jgħaddi minn trattament bil-fwar u jiġi ppakkjat f'kontenituri tal-ħġieġ jew tal-landa, jew f'kontenituri oħra magħmula mill-plastik, li jistgħu jiġu sterilizzati; il-prodott ippakkjat se jkollu salmura finali b'konċentrazzjoni li tvarja minn madwar 2 % sa 5 % u pH ta' > 4,6. Għall-vażetti tal-ħġieġ biss, iż-żebbuġ iswed jista' jiġi ppakkjat ukoll f'pH > 4,6, mingħajr likwidu. Dan huwa segwit minn sterilizzazzjoni.

Żebbuġ li jibdel il-kulur

Wara l-fermentazzjoni, iż-żebbuġ jiġi ppakkjat f'kontenituri tal-ħġieġ jew tal-landa, jew f'kontenituri oħra magħmula mill-plastik, b'salmura finali ta' bejn 3 % u 5 %, f'pH ta' < 4,6; dan huwa segwit mill-pastorizzazzjoni; il-pastorizzazzjoni mhijiex obbligatorja għall-kontenituri l-oħra msemmija qabel magħmula mill-plastik.

3.6. *Regoli speċifiċi dwar it-tikkettar tal-prodott agrikolu li għalih jirreferi l-isem reġistrat*

Il-kontentituri kollha jrid jiġu ttikkettati f'konformità mar-rekwiżiti tad-dispożizzjonijiet tal-liġi fis-seħħ; it-tiketta se tindika b'mod ċar u b'tipa tal-istess daqs li tinqara dan li ġej: "La Bella della Daunia" u "Denominazione di origine protetta" ("Denominazzjoni ta' Oriġini Protetta") (jew l-akronimu DOP); l-isem, l-isem tal-kumpanija u l-indirizz tal-produttur u l-imballatur; il-piż nett mingħajr ilma li jinsab fil-pakkett, espress f'konformità mar-regoli fis-seħħ. Irid jidher ukoll is-simbolu grafiku marbut max-xbieha artistika tal-logo speċifiku u inekwivoku, li għandu jintuża b'mod obbligatorju flimkien mad-denominazzjoni ta' oriġini protetta. Is-simbolu grafiku jieħu l-forma ta' figura femminili ispirata minn tradizzjoni antika ta' pitturi fuq il-vażuni f'Daunia, u huwa mogħti f'għamla "negattiva". Hija żeffiena femminili, li qiegħda żżomm fergħa taż-żebbuġ 'il fuq f'idha x-xellugija. Il-kliem "La Bella della Daunia" b'karattri klassiċi "serif" (ittri kapitali) jidher madwar il-figura.

Fil-parti ta' fuq tad-dawra tan-naħa ta' barra, bil-kulur pantone 872, jidher il-kliem "Oliva da mensa DOP" ("żebbuġ tal-mejda tad-DOP"), filwaqt li l-isem tal-kultivar, il-varjetà "Bella di Cerignola", jidher fil-parti ta' isfel. Is-simbolu grafiku jiġi riprodott fuq sticker, jew direttament fuq it-tikketta, fi tliet daqsijiet possibbli: 2 cm, 3 cm jew 5 cm.

4. **Definizzjoni qasira taż-żona ġeografika**

Il-muniċipalitajiet ta' Cerignola, Orta Nova, S. Ferdinando di Puglia, Stornara, Stornarella, Trinitapoli huma parti mill-Mejda kbira ta' Apulia (Tavoliere della Puglia). Din hija magħmula minn parti ċentrali, li tikkostitwixxi l-akbar żona, u żewġ strixxi estensivi fit-Tramuntana u fin-Nofsinhar ta' konfigurazzjoni ġeografika differenti. Il-muniċipalitajiet elenkati jinsabu fil-parti ċentrali lejn iż-żona kostali. Din iż-żona għandha inklinazzjoni ġentili u uniformi lejn il-baħar, li jinsab fit-tarf tal-Lvant tat-territorju. L-altitudni medja hija bejn 100 m u 150 m 'l fuq mil-livell tal-baħar, għalhekk il-Mejda ta' Apulia trid titqies bħala waħda mill-pjanuri kostali tal-Italja. L-inklinazzjoni hijia minn 7 % sa 8 %. Il-livell tal-ilma ta' taħt l-art ivarja bejn 25 m u 50 m skont iż-żona. Il-fond tal-akwiferi artesjani wkoll ivarja skont iż-żona, iżda fis-sens ta' kemm jitla' ilma minnhom ikun diġà tajjeb f'bejn 60 m sa 70 m. Erja: 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. Total: 99 046 ha. Iż-żona demarkata mid-DOP "La Bella della Daunia" hija madwar 30 % iżgħar, peress li ġew eskluži ż-żoni li l-karatteristiċi tal-ħamrija u tal-klima tagħhom mhumiex adattati għal-kultivazzjoni taż-żebbuġ ta' fuq il-mejda. Bħalissa, madwar 850 ha qegħdin jiġu kkultivati. Reċentement tħawlu 180 ha bl-għajnuna tal-Unjoni Ewropea.

5. **Rabta maż-żona ġeografika**

5.1. *Speċifiċità taż-żona ġeografika*

Il-muniċipalitajiet ta' Cerignola, Orta Nova, S. Ferdinando di Puglia, Stornara, Stornarella u Trinitapoli għandhom karatteristiċi tal-ħamrija, tal-klima u idroġeoloġiċi komparabbli b'tali mod li jikkostitwixxu żona ta' produzzjoni omoġenja. Il-klima hija tipikament Mediterranja: kiesħa u mxarrba fil-ħarifa/fix-xitwa, sħuna u niexfa fis-sajf. Ir-riħ sirocco jew tan-Nofsinhar, li jasal umdu fuq in-naħa tat-Tirren u jġib ix-xita, jitlef l-indewwa tiegħu billi jaqsam l-Apennini u jinżel fuq in-naħat tal-Adrijatiku u tal-Jonju bħala riħ sħun u xott. Il-ħamrija hija ta' fond li jvarja u l-livell ta' kompattazzjoni tagħha jvarja b'mod konsiderevoli; il-ħamrija medja tippredomina. Il-permeabbiltà hija ġeneralment tajba, bit-tifqigħ bl-ilma fix-xitwa jkun dovut għall-preżenza ta' hardpan qrib il-wiċċ, rikk fil-ġebla tal-ġir u fit-trab tafli ramli. Il-pH huwa kważi dejjem subalkalin jew newtrali. Din il-ħamrija tista' tilħaq grad tajjeb ta' produttività u b'xogħol razzjonali joffru struttura fiżika favorevoli.

5.2. *Speċifiċità tal-prodott*

L-isem tiegħu huwa żgur ir-riżultat tal-forma karatteristika tal-frott bl-għadma, li tixbah ħafna lil dik tal-għanbaqar. Tikkonsisti f'kultivar parzjalment awtokompatibbli, u l-varjetajiet tajbin għad-dakkar huma l-kultivars Sant'Agostino, Biancolilla, Termite di Bitetto u Mele. L-iffurmar tal-frott huwa ta' madwar 0,20 % sa 0,40 %. Il-frott ta' din il-varjetà huwa magħruf ħafna għad-daqs, id-dehra sabiħa, il-volum tal-polpa u l-konsistenza tiegħu, u l-kapaċità li jiflaħ għall-immaniġġjar u l-ħżin. Jiġi pproċessat prinċipalment meta jkun aħdar; madankollu, minħabba d-domanda qawwija tal-konsumatur, iż-żebbuġ iswed, u dak li jibdel il-kulur, dan l-aħħar bdew jiġu pproċessati.

5.3. *Rabta kawżali bejn il-kwalità jew il-karatteristiċi tal-prodott u l-ambjent ġeografiku (għad-DOP) jew rabta kawżali bejn l-oriġini ġeografika u, fejn xieraq, kwalità partikolari, ir-reputazzjoni jew karatteristiċi oħrajn tal-prodott (għall-IĠP)*

Il-"La Bella della Daunia" ġejja mill-varjetà oriġinali "Oliva di Cerignola", kultivar polikolonali b'karatteristiċi distintivi varjabbli ħafna li jirriżultaw mir-rikkezza tal-matriċi ġenetika, mill-fatturi tal-ħamrija u tal-klima, mis-salvaġġ u mill-iżviluppi fit-tekniki tat-tkabbir. Minn din il-varjetà komuni fiż-żona ta' Daunia (issa magħrufa bħala Tavoliere di Capitanata), klonu aħjar b'affinità ġenetika mal-kultivar oriġinali iżda bi proprjetajiet kummerċjali superjuri ġie prodott wara mutazzjoni ġenetika naturali u permezz ta' għażla klonali kostanti u bir-reqqa mill-kultivaturi nfushom u mill-mixtliet lokali. Din il-kultivazzjoni l-ġdida kienet tissejjaħ "Bella di Cerignola" u ġiet irreġistrata taħt in-Nru 15 fir-reġistru Taljan tal-kultivazzjoni taż-żebbuġ.

Referenza għall-pubblikazzjoni tal-ispeċifikazzjoni tal-prodott

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