**Publikacja informacji dotyczącej zatwierdzonej zmiany standardowej w specyfikacji produktu objętego oznaczeniem geograficznym zgodnie z art. 5 ust. 4 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 2025/27** ([1])

(C/2025/3188)

INFORMACJA DOTYCZĄCA ZATWIERDZENIA ZMIANY STANDARDOWEJ

**(Art. 24 rozporządzenia (UE) 2024/1143)**

**„La Bella della Daunia"**

**EU PDO-IT-0085-AM01 – 14.3.2025**

1. **Nazwa produktu**

„La Bella della Daunia"

2. **Rodzaj oznaczenia geograficznego**

☒ Chroniona nazwa pochodzenia (ChNP)

☐ Chronione oznaczenie geograficzne (ChOG)

☐ Oznaczenie geograficzne (OG)

3. **Sektor**

☒ produkty rolne

☐ Wina

☐ Napoje spirytusowe

4. **Państwo, do którego należy obszar geograficzny**

Włochy

5. **Organ państwa członkowskiego powiadamiający o zmianie standardowej**

Ministerstwo Rolnictwa, Suwerenności Żywnościowej i Leśnictwa – Promowanie Jakości Produktów Rolno-Spożywczych (PQA) 1

6. **Kwalifikacja jako zmiana standardowa**

Zmiany są zmianami standardowymi w rozumieniu art. 24 ust. 4 rozporządzenia (UE) 2024/1143, ponieważ nie obejmują zmiany nazwy, nie grożą zanikiem związku ani nie wiążą się z dalszymi ograniczeniami dotyczącymi wprowadzania produktu do obrotu.

7. **Opis zatwierdzonych zmian standardowych**

1. *Dodanie oliwek zmieniających kolor*

W pkt 1 specyfikacji produktu dodano słowa „zmieniające kolor" w celu opisania rodzaju oliwek stołowych, które można uzyskać dzięki częściowemu zastosowaniu systemu kalifornijskiego dozwolonego w specyfikacji produktu, a mianowicie w części, w której stwierdza się, że „[...] oliwki sortuje się i umieszcza w hermetycznych pojemnikach zawierających solankę o stężeniu 8–10 %, odwrotnie proporcjonalnie do ich wielkości [...]".

([1]) Rozporządzenie delegowane Komisji (UE) 2025/27 z dnia 30 października 2024 r. uzupełniające rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2024/1143 o przepisy dotyczące rejestracji i ochrony oznaczeń geograficznych, gwarantowanych tradycyjnych specjalności i określeń jakościowych stosowanych fakultatywnie oraz uchylające rozporządzenie delegowane (UE) nr 664/2014 (Dz.U. L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Jedyna różnica w porównaniu z początkowym etapem konserwacji w systemie kalifornijskim polega na tym, że przed pakowaniem oliwki muszą pozostać przez co najmniej 180 dni w pojemnikach z solanką. Okres ten jest niezbędny do usunięcia z oliwek goryczki bez użycia ługu (wodorotlenku sodu). Dzięki temu podmioty gospodarcze będą mogły uzyskać oliwki kwalifikujące się do certyfikacji ekologicznej.

Zmiana nie ma wpływu na jednolity dokument.

2. *Usunięcie odniesienia do rozporządzenia, które zostało zastąpione*

Usunięto słowa „w rozporządzeniu (EWG) nr 2081/92", ponieważ rozporządzenie to zostało zastąpione.

Zmiana nie ma wpływu na jednolity dokument.

3. *Dodanie oliwek zmieniających kolor*

Analogicznie do zmiany w pkt 1, w pkt 2 specyfikacji produktu dodano słowa „zmieniające kolor".

Zmiana nie ma wpływu na jednolity dokument.

4. *Zmiana odniesień administracyjnych dotyczących określonego obszaru*

W opisie obszaru produkcji w pkt 3 specyfikacji produktu usunięto słowa „Trinitapoli i całe obszary wiejskie San Ferdinando i Stornara" oraz dodano następujący tekst: „cały obszar wiejski Stornara; w prowincji Barletta – Andria – Trani, część terytorium gminy Trinitapoli i cały obszar wiejski San Ferdinando di Puglia". Było to konieczne, ponieważ gminy Trinitapoli i San Ferdinando di Puglia przeniesiono z prowincji Foggia do prowincji Barletta – Andria – Trani. Przeniesienie tych gmin z prowincji Foggia do prowincji Barletta – Andria – Trani było jedynie przesunięciem administracyjnym, niepociągającym za sobą zmiany określonego obszaru.

Z tego samego powodu w pkt 4 i 5.1 jednolitego dokumentu usunięto skrót FG (Foggia) w miejscach, w których występował.

Zmiana ta ma wpływ na jednolity dokument.

5. *Dodanie oliwek zmieniających kolor*

Analogicznie do zmian wprowadzonych w pkt 1 i 2 dodano słowa „oliwek zmieniających kolor i" w pkt 4 specyfikacji produktu oraz w pkt 3.2 jednolitego dokumentu, gdzie opisano termin zbioru oliwek. Odpowiedni punkt zmieniono zatem w następujący sposób:

Oliwki zbierane są bezpośrednio z drzewa, począwszy od dnia 1 października; w przypadku oliwek zielonych zbiór rozpoczyna się w momencie, w którym skórka zaczyna zmieniać kolor z jasnozielonego na zieleń słomkową z wyraźnie zaznaczonymi przetchlinkami, a w przypadku oliwek zmieniających kolor i oliwek czarnych w momencie, gdy oliwki zaczynają ciemnieć lub dojrzewać i mają barwę czerwono-winną.

Zmiana ta ma wpływ na jednolity dokument.

6. *Wyjaśnienia dotyczące stosowanych metod konserwacji i przetwarzania*

Dla zachowania jasności rodzaje konserwacji i przetwarzania wymieniono w pkt 4 specyfikacji produktu przed opisem tych metod. Oprócz przetwarzania całych oliwek dodano możliwość ich przetwarzania w postaci oliwek gniecionych, oliwek rozcinanych i oliwek drylowanych. Nie wiąże się to z zastosowaniem nowych metod konserwacji, a jedynie z dodaniem metod mechanicznego przetwarzania: zgniatania, rozcinania i drylowania całych oliwek pozyskanych z zastosowaniem trzech metod konserwacji dozwolonych w specyfikacji produktu (system sewilski, system kalifornijski, system naturalny).

W związku z tym w pkt 4 po definicji maksymalnej wydajności dodaje się tekst w brzmieniu:

„Oliwki przeznaczone do produkcji oliwek objętych ChNP »La Bella della Daunia« można przygotowywać z zastosowaniem następujących systemów konserwacji:

— oliwki zielone: konserwacja w systemie sewilskim

— oliwki czarne: konserwacja w systemie kalifornijskim

— oliwki zmieniające kolor: konserwacja w systemie naturalnym

W przypadku trzech rodzajów konserwacji wymienionych powyżej owoce mogą być przetwarzane jako:

— oliwki całe

— oliwki gniecione

— oliwki rozcinane

— oliwki drylowane”

Zmiana nie ma wpływu na jednolity dokument.

7. *Zmniejszenie procentowej zawartości soli w solance*

W pkt 4 specyfikacji produktu minimalną ilość soli stosowaną do stabilizacji solanki zmniejszono z 8 % do 6 % w przypadku, gdy czas między etapem fermentacji a etapem pakowania jest dłuższy niż sześć miesięcy. Minimalną procentową zawartość soli obniżono z 8 % do 6 %, ponieważ stwierdzono, że nawet przy takiej zawartości uzyskuje się stabilny produkt.

Zmiana nie ma wpływu na jednolity dokument.

8. *Usunięcie wymogu pasteryzacji w przypadku pojemników z tworzyw sztucznych*

W pkt 4 z opisu sposobu przetwarzania oliwek zielonych usunięto wymóg sterylizacji w przypadku stosowania pojemników z tworzyw sztucznych. Odpowiedni tekst zmieniono zatem w następujący sposób:

„Po fermentacji oliwki pakuje się do pojemników szklanych, wykonanych z blachy ocynowanej lub innych pojemników wykonanych z tworzywa sztucznego, z końcowym stężeniem solanki wynoszącym od 3 % do 5 % i pH < 4,6; następnie poddaje się je pasteryzacji; pasteryzacja nie jest obowiązkowa w przypadku wspomnianych powyżej innych pojemników”.

W przypadku gdy oliwki zielone lub oliwki zmieniające kolor pakuje się do pojemników innych niż pojemniki szklane lub wykonane z blachy ocynowanej, np. do opakowań próżniowych, torebek i na tacki z tworzyw sztucznych, pasteryzacja nie jest obowiązkowa. Brak obróbki cieplnej umożliwia uzyskanie „świeżego” produktu, który jest bardziej podobny do produktu oryginalnego z czasów, gdy nie istniały maszyny i urządzenia do obróbki cieplnej. Możliwość pakowania produktu bez obróbki cieplnej jest korzystna dla środowiska dzięki oszczędności energii wynikającej z pominięcia całego procesu pasteryzacji, który wymaga wstępnego podgrzania produktu, napełnienia pojemników gorącą cieczą konserwującą i poddania ich trwającemu około godziny cyklowi pasteryzacji, podczas którego osiągane temperatury przekraczają 80 °C. Wszystko to jest zgodne z europejskimi i włoskimi przepisami dotyczącymi bezpieczeństwa żywności i jest możliwe dzięki postępowi technologicznemu i większemu poszanowaniu norm higieny, co jest efektem obowiązującego prawodawstwa i szerszego stosowania przez przedsiębiorstwa dobrowolnych systemów certyfikacji.

Zmiana nie ma wpływu na jednolity dokument.

9. *Dodanie zasady szczegółowej dotyczącej stosowania pojemników z tworzyw sztucznych w przetwarzaniu oliwek czarnych i usunięcie słowa „słona”*

W pkt 4 w opisie sposobu przetwarzania oliwek czarnych określono, że można stosować pojemniki z tworzyw sztucznych, a słowo „słona” usunięto jako zbędne, gdy jest używane razem ze słowem „solanka”. W związku z tym do opisów zarówno metody a), jak i metody b) dodano szczególne odniesienie do „tworzyw sztucznych” w następujący sposób:

„[...] w pojemnikach szklanych, wykonanych z blachy ocynowanej lub innych pojemnikach wykonanych z tworzyw sztucznych,”.

Zmiana nie ma wpływu na jednolity dokument.

10. *Dodanie zasady szczegółowej dotyczącej stosowania pojemników szklanych w przetwarzaniu oliwek czarnych*

W pkt 4 w opisie sposobu przetwarzania oliwek czarnych dodano zasadę szczegółową dotyczącą stosowania słoików szklanych. Na końcu opisu procesu dodano tekst w brzmieniu:

„Tylko w przypadku słoików szklanych oliwki czarne można również pakować przy pH > 4,6, bez cieczy. Następnie poddaje się je sterylizacji".

Pakowanie oliwek czarnych do słoików szklanych bez cieczy sprawia, że oliwki są dobrze widoczne wewnątrz słoika, a tym samym konsumenci mogą je łatwiej ocenić. W przypadku gdy oliwki czarne znajdują się w słoikach z cieczą, widoczna jest jednolita czarna masa, która uniemożliwia dostrzeżenie poszczególnych oliwek i ocenę ich wielkości, wyglądu itp. Obecnie możliwe jest pakowanie bez cieczy dzięki innowacyjnym technologiom, które pozwalają na uzyskanie produktu wolnego od wad, co nie było łatwe do osiągnięcia w momencie składania wniosku o uznanie nazwy.

Zmiana nie ma wpływu na jednolity dokument.

11. *Dodanie opisu metody przetwarzania oliwek zmieniających kolor*

Analogicznie do zmian w pkt 1 i 2, w pkt 4 specyfikacji produktu dodano opis metody przetwarzania oliwek zmieniających kolor.

„Oliwki zmieniające kolor objęte ChNP »la Bella della Daunia« konserwuje się z zastosowaniem systemu naturalnego, jak opisano poniżej: po sortowaniu oliwki umieszcza się w pojemnikach z solanką o stężeniu od 8 % do 10 %, odwrotnie proporcjonalnie do ich wielkości. Następnie poddaje się je fermentacji przez co najmniej sześć miesięcy w odpowiednich pojemnikach, w których oliwki muszą być zawsze zanurzone w solance. Na etapie fermentacji konieczne jest dodanie soli mielonej tak, by ustabilizować zawartość solanki na poziomie od 7 % do 10 %. Po fermentacji oliwki pakuje się do pojemników szklanych, wykonanych z blachy ocynowanej lub innych pojemników wykonanych z tworzywa sztucznego, z końcowym stężeniem solanki wynoszącym od 3 % do 5 % i pH < 4,6; następnie poddaje się je pasteryzacji; pasteryzacja nie jest obowiązkowa w przypadku wspomnianych powyżej innych pojemników".

Dodano rodzaj „oliwki zmieniające kolor", konserwowany z zastosowaniem systemu naturalnego. Ten rodzaj oliwek uzyskuje się przez zastosowanie pierwszego etapu metody b) systemu kalifornijskiego, w odniesieniu do którego stwierdza się, że „[...] oliwki sortuje się i umieszcza w hermetycznych pojemnikach zawierających solankę o stężeniu 8–10 %, odwrotnie proporcjonalnie do ich wielkości [...]". Jedyna różnica w porównaniu z początkowym etapem konserwacji w systemie kalifornijskim polega na tym, że przed pakowaniem oliwki muszą pozostać przez co najmniej 180 dni w pojemnikach z solanką. Okres ten jest niezbędny do usunięcia z oliwek goryczki bez użycia ługu (wodorotlenku sodu). Dzięki temu można uzyskać oliwki kwalifikujące się do certyfikacji ekologicznej.

Zmiana nie ma wpływu na jednolity dokument.

12. *Dodanie opisu właściwości oliwek zmieniających kolor*

Analogicznie do zmian w pkt 1, 2 i 4 oraz pkt 3.2 jednolitego dokumentu w pkt 6 specyfikacji produktu dodano opis cech oliwek zmieniających kolor.

W momencie dopuszczenia do konsumpcji oliwka stołowa zmieniająca kolor objęta ChNP „La Bella della Daunia" musi charakteryzować się następującymi cechami: odcień barwy musi być zmienny od jasnobrązowego do ciemnobrązowego; kształt wydłużony, podobny do śliwki o podstawie zwężonej i szczycie zaostrzonym i delikatnym; miąższ delikatny, o wyraźnym smaku oraz pełnej i miękkiej konsystencji, skórka delikatna;

masa od 6 g do 30 g;

mięsistość owocu > 80 %;

zawartość tłuszczu < 18 %;

zawartość cukrów redukcyjnych < 2,4 %.

Dodano opis cech oliwek zmieniających kolor w momencie ich dopuszczenia do konsumpcji.

Oliwki zmieniające kolor konserwowane z zastosowaniem systemu naturalnego są zawsze bardziej gorzkie niż oliwki przetwarzane przy użyciu ługu. Niestosowanie ługu umożliwia uzyskanie oliwek kwalifikujących się do certyfikacji ekologicznej.

Zmiana ta ma wpływ na jednolity dokument.

13. *Zmniejszenie wagi netto po odsączeniu*

W pkt 7 i 3.6 jednolitego dokumentu minimalną masę po odsączeniu zmniejszono do 30 g wszędzie tam, gdzie znajdują się do niej odniesienia.

Minimalną masę po odsączeniu zmniejszono do 30 g, ponieważ na rynku rośnie obecnie zapotrzebowanie na oliwki w małych pojemnikach przeznaczonych do szczególnych zastosowań (podróże lotnicze, dekoracyjne pudełka na przyjęcia ślubne, pudełka z upominkami na konferencje i różnego rodzaju wydarzenia itp.).

Zmiana ta ma wpływ na jednolity dokument.

14. *Usunięcie przedrostka „termo-" ze słowa „termoplastyczne" i dodanie określenia „z blachy białej"*

W pkt 7 i 3.6 jednolitego dokumentu ze słowa „termoplastyczne" usunięto przedrostek „termo-" jako zbędny oraz dodano określenie „z blachy białej" w odniesieniu do puszek, których można używać.

Zmiana ta ma wpływ na jednolity dokument.

15. *Usunięcie wymogu pasteryzacji w przypadku oliwek zielonych i oliwek zmieniających kolor*

Zgodnie ze zmianami do pkt 4 w pkt 7 usunięto wymóg pasteryzacji w przypadku oliwek zielonych i oliwek zmieniających kolor.

Zmiana nie ma wpływu na jednolity dokument.

16. *Wprowadzenie możliwości umieszczenia znaku graficznego (logo) ChNP La Bella della Daunia bezpośrednio na etykiecie*

W pkt 7 specyfikacji produktu i pkt 3.7 jednolitego dokumentu wprowadzono możliwość umieszczenia znaku graficznego (logo) ChNP La Bella della Daunia bezpośrednio na etykiecie.

Odpowiednie zdanie otrzymuje następujące brzmienie:

„Znak graficzny umieszcza się na naklejce samoprzylepnej lub bezpośrednio na etykiecie w trzech możliwych rozmiarach: 2 cm, 3 cm lub 5 cm".

Zmiana ta ma wpływ na jednolity dokument.

17. *Aktualizacja odniesień do rozporządzenia UE*

W pkt 5 zaktualizowano odniesienia do rozporządzenia (UE) 2024/1143.

Zmiana nie ma wpływu na jednolity dokument.

JEDNOLITY DOKUMENT

**„La Bella della Daunia”**

**Nr UE: PDO-IT-0085-AM01 – 14.3.2025**

**ChNP (X) ChOG ( )**

1. **Nazwa lub nazwy (ChNP lub ChOG)**

„La Bella della Daunia”

2. **Państwo członkowskie lub państwo trzecie**

Włochy

3. **Opis produktu rolnego lub środka spożywczego**

3.1. *Kod Nomenklatury scalonej*

— 20 – PRZETWORY Z WARZYW, OWOCÓW, ORZECHÓW LUB POZOSTAŁYCH CZĘŚCI ROŚLIN

2004 – Pozostałe warzywa przetworzone lub zakonserwowane inaczej niż octem lub kwasem octowym, zamrożone, inne niż produkty objęte pozycją 2006

2004 90 – Pozostałe warzywa i mieszanki warzywne

2004 90 30 – Kapusta kwaszona, kapary i oliwki

3.2. *Opis produktu, do którego odnosi się nazwa podana w pkt 1*

W momencie dopuszczenia do konsumpcji oliwka stołowa zielona objęta ChNP „La Bella della Daunia” musi charakteryzować się następującymi cechami:

— odcień barwy musi być zielony słomkowy jednorodny z wyraźnymi przetchlinkami;

— kształt wydłużony, podobny do śliwki o podstawie zwężonej i szczycie zaostrzonym i delikatnym;

— miąższ delikatny, o wyraźnym smaku oraz pełnej i spójnej konsystencji, skórka delikatna;

— waga od 6 g do 30 g;

— mięsistość owocu > 80 %;

— zawartość tłuszczu < 15 %;

— zawartość cukrów redukcyjnych < 2,8 %.

W momencie dopuszczenia do konsumpcji oliwka stołowa czarna objęta ChNP „La Bella della Daunia” musi charakteryzować się następującymi cechami:

— barwa musi być intensywnie czarna na zewnątrz;

— kształt wydłużony, podobny do śliwki o podstawie zwężonej i szczycie zaostrzonym i delikatnym;

— miąższ delikatny, o wyraźnym smaku oraz pełnej i spójnej konsystencji, skórka delikatna;

— waga od 6 g do 30 g;

— mięsistość owocu > 80 %;

— zawartość tłuszczu < 18 %;

— zawartość cukrów redukcyjnych < 2,4 %.

W momencie dopuszczenia do konsumpcji oliwka stołowa zmieniająca kolor objęta ChNP „La Bella della Daunia" musi charakteryzować się następującymi cechami:

odcień barwy musi być zmienny od jasnobrązowego do ciemnobrązowego;

kształt wydłużony, podobny do śliwki o podstawie zwężonej i szczycie zaostrzonym i delikatnym;

miąższ delikatny, o wyraźnym smaku oraz pełnej i miękkiej konsystencji, skórka delikatna;

masa od 6 g do 30 g;

mięsistość owocu > 80 %;

zawartość tłuszczu < 18 %;

zawartość cukrów redukcyjnych < 2,4 %.

Oliwki zbierane są bezpośrednio z drzewa, począwszy od dnia 1 października; w przypadku oliwek zielonych zbiór rozpoczyna się w momencie, w którym skórka zaczyna zmieniać kolor z jasnozielonego na zieleń słomkową z wyraźnie zaznaczonymi przetchlinkami, a w przypadku oliwek zmieniających kolor i oliwek czarnych w momencie, gdy oliwki zaczynają ciemnieć lub dojrzewać i mają barwę czerwono-winną.

Maksymalna produkcja oliwek z hektara dozwolona dla celów ochrony nie może przekraczać 150 ton z hektara w uprawie wyspecjalizowanej lub mieszanej (w takim przypadku uwzględnia się zadeklarowaną produkcję).

3.3. *Pasza (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego) i surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych)*

Oliwki „La Bella della Daunia" pochodzą z poliklonalnej odmiany pierwotnego gatunku „Oliva di Cerignola", która charakteryzuje się zróżnicowanymi właściwościami, uzależnionymi od bogactwa macierzy genetycznej, czynników glebowo-klimatycznych, podkładek przeszczepowych i od rozwoju techniki uprawy. Z tej rozpowszechnionej w regionie Daunia (obecnie Tavoliere di Capitanata) odmiany i dzięki naturalnym mutacjom genetycznym oraz stałej i starannej selekcji genów, zapoczątkowanej przez lokalnych rolników i hodowców, otrzymano klon ulepszający o cechach genetycznych podobnych do odmiany pierwotnej, ale o lepszych cechach produktu. Ta nowa odmiana została nazwana „Bella di Cerignola" i wpisana do *schedario olivicolo italiano* (włoskiego rejestru dla sektora uprawy drzew oliwnych) pod numerem 15.

3.4. *Poszczególne etapy produkcji, które muszą odbywać się na określonym obszarze geograficznym*

Etapy produkcji oliwek „La Bella della Daunia" muszą odbywać się na obszarze produkcji określonym w pkt 4.

3.5. *Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itp. produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

Produkty objęte ChNP „La Bella della Daunia" muszą być dopuszczone do konsumpcji w następujący sposób: produkt należy umieścić w odpowiednich pojemnikach szklanych przy minimalnej masie netto po odsączeniu wynoszącej 30 g, w opakowaniach z tworzyw sztucznych przy minimalnej masie netto po odsączeniu wynoszącej 30 g lub w puszkach z blachy białej przy masie netto po odsączeniu wynoszącej 30 g lub większej.

Etapy produkcji oliwek „La Bella della Daunia" muszą odbywać się na obszarze produkcji określonym w pkt 4.

Oliwki zielone

Po fermentacji oliwki pakuje się do pojemników szklanych, wykonanych z blachy ocynowanej lub innych pojemników wykonanych z tworzywa sztucznego, z końcowym stężeniem solanki wynoszącym od 3 % do 5 % i pH < 4,6; następnie poddaje się je pasteryzacji; pasteryzacja nie jest obowiązkowa w przypadku wspomnianych powyżej innych pojemników wykonanych z tworzyw sztucznych.

Oliwki czarne

Metoda a)

Oliwki myje się, poddaje obróbce parowej i pakuje do pojemników szklanych, wykonanych z blachy ocynowanej lub innych pojemników wykonanych z tworzywa sztucznego, które mogą być sterylizowane, z solanką o stężeniu ok. 3 %, przy pH ok. 4,6. Następnie poddaje się je sterylizacji.

Metoda b)

Oliwki myje się, poddaje obróbce parowej i pakuje do pojemników szklanych, wykonanych z blachy ocynowanej lub innych pojemników wykonanych z tworzywa sztucznego, które mogą być sterylizowane; końcowe stężenie solanki w pakowanym produkcie wynosi od ok. 2 % do 5 % i pH > 4,6. Tylko w przypadku słoików szklanych oliwki czarne można również pakować przy pH > 4,6, bez cieczy. Następnie poddaje się je sterylizacji.

Oliwki zmieniające kolor

Po fermentacji oliwki pakuje się do pojemników szklanych, wykonanych z blachy ocynowanej lub innych pojemników wykonanych z tworzywa sztucznego, z końcowym stężeniem solanki wynoszącym od 3 % do 5 % i pH < 4,6; następnie poddaje się je pasteryzacji; pasteryzacja nie jest obowiązkowa w przypadku wspomnianych powyżej innych pojemników wykonanych z tworzyw sztucznych.

3.6. *Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

Wszystkie opakowania muszą być opatrzone etykietą spełniającą wymagania określone w odpowiednich przepisach prawa; na etykiecie podaje się czcionką drukowaną jasną i czytelną o tych samych wymiarach następujące informacje: „La Bella della Daunia" i „Denominazione di origine protetta" (lub skrót „DOP"); nazwa i adres producenta i przedsiębiorstwa pakującego; masa netto po odsączeniu produktu w opakowaniu wyrażona zgodnie z obowiązującymi przepisami. Należy ponadto umieścić graficzny znak nawiązujący do artystycznego przedstawienia specyficznego i jednoznacznego logotypu, używanego wyłącznie w połączeniu z chronioną nazwą pochodzenia. Znak graficzny zawiera rysunek kobiety, inspirowany tradycyjnymi dla regionu Daunia rysunkami umieszczanymi w czasach starożytnych na naczyniach i przedstawiony jest jako „negatyw"; jest to wyobrażenie tancerki, która w lewej dłoni trzyma nad głową gałązkę drzewa oliwnego. Obok rysunku kobiety umieszczony jest napis „La Bella della Daunia" klasyczną czcionką szeryfową (wielkie litery).

W zewnętrznej obwódce w kolorze złotym Pantone 872 umieszcza się na górze napis „Oliva da mensa DOP" (Oliwki stołowe ChNP), a na dole podaje się nazwę odmiany: „Bella di Cerignola". Znak graficzny umieszcza się na naklejce samoprzylepnej lub bezpośrednio na etykiecie, w trzech możliwych rozmiarach: 2 cm, 3 cm lub 5 cm.

## 4. Zwięzłe określenie obszaru geograficznego

Gminy Cerignola, Orta Nova, S. Ferdinando di Puglia, Stornara, Stornarella, Trinitapoli leżą na nizinie Tavoliere della Puglia, która składa się z części środkowej, zajmującej największą część jej powierzchni oraz dwóch pasów, północnego i południowego, bardzo rozległych i o zróżnicowanej strukturze W części środkowej w strefie przybrzeżnej leżą ww. gminy. Obszar ten charakteryzuje się lekkim jednorodnym nachyleniem w kierunku morza, stanowiącego wschodnią granicę obszaru. Średnia wysokość wynosi około 100–150 m n.p.m., dlatego też Tavoliere della Puglia należy uznać za jedną z przybrzeżnych nizin Włoch. Nachylenie terenu wynosi 7–8 %. Warstwa wodonośna o zwierciadle swobodnym (warstwa wód freatycznych) znajduje się na różnych głębokościach od 25 do 50 m w poszczególnych strefach. Warstwy artezyjskie również leżą na różnej głębokości w poszczególnych strefach, ale już na głębokości 60–70 m natężenie ich przepływu jest dobre. Powierzchnia obszaru: 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. Łącznie 99 046 ha. Obszar geograficzny określony dla ChNP „La Bella della Daunia" zostaje zmniejszony o około 30 %, ponieważ usunięto obszary, które ze względu na swoje właściwości glebowo-klimatyczne okazały się nieodpowiednie dla upraw oliwek stołowych; obecnie uprawy prowadzi się na powierzchni około 850 ha. W ostatnim czasie dzięki środkom pomocowym z Unii Europejskiej obsadzono 180 ha.

## 5. Związek z obszarem geograficznym

5.1. *Specyfika obszaru geograficznego*

Obszary gmin Cerignola, Orta Nova, San Ferdinando di Puglia, Stornara, Stornarella, Trinitapoli (FG) łączą porównywalne cechy glebowe, klimatyczne i hydrogeologiczne, dzięki którym stanowią one jednorodny obszar produkcji. Klimat jest typowo śródziemnomorski: zimny i wilgotny w okresie jesienno-zimowym i ciepły i suchy w okresie letnim. Wiatr „sirocco" czyli wiatr południowy, który na zbocza Wybrzeża Tyrreńskiego przynosi wilgoć i deszcz, przechodząc przez łańcuch apeniński traci wilgoć i do wybrzeży Adriatyku i Morza Jońskiego dociera jako wiatr ciepły i suchy. Gleby mają różną głębokość, bardzo zróżnicowaną spójność, przeważają gleby średnio-zwięzłe. Przepuszczalność gleby jest na ogół dobra, zastoje wody w okresie zimowym wynikają z obecności blisko powierzchni warstw zwanych rudawcem, bogatych w wapń i glinę piaskową. Odczyn jest prawie zawsze słabo alkaliczny lub obojętny. Gleby te mogą osiągnąć wysoki stopień żyzności, a dzięki racjonalnemu uprawianiu ich struktura fizyczna staje się sprzyjająca.

5.2. *Specyfika produktu*

Nazwa produktu wynika w oczywisty sposób z charakterystycznego kształtu owoców, bardzo podobnego do kształtu śliwki. Są to odmiany częściowo samozapylające się; dobrymi zapylaczami są odmiany Sant'Agostino, Biancolilla, Termite di Bitetto i Mele. Zawiązywanie owoców jest rzędu 0,20–0,40 %. Owoce tej odmiany są znane ze swojej mięsistości, ładnego wyglądu, dużej objętości i spójności miąższu, odporności przy poddawaniu obróbkom i konserwowaniu; wykorzystuje się głównie odmianę zieloną, ale w ostatnim okresie ze względu na duży popyt konsumentów wprowadza się również przetwórstwo oliwek zmieniających kolor i czarnych.

5.3. *Związek przyczynowy zachodzący pomiędzy charakterystyką obszaru geograficznego a jakością lub właściwościami produktu (w przypadku ChNP) lub szczególne cechy jakościowe, renoma lub inne właściwości produktu (w przypadku CHOG)*

Oliwki „La Bella della Daunia" pochodzą z poliklonalnej odmiany pierwotnego gatunku „Oliva di Cerignola", która charakteryzuje się zróżnicowanymi właściwościami, uzależnionymi od bogactwa macierzy genetycznej, czynników glebowo-klimatycznych, podkładek przeszczepowych i od rozwoju techniki uprawy. Z tej rozpowszechnionej w regionie Daunia (obecnie Tavoliere di Capitanata) odmiany i dzięki naturalnym mutacjom genetycznym oraz stałej i starannej selekcji genów, zapoczątkowanej przez lokalnych rolników i hodowców, otrzymano klon ulepszający o cechach genetycznych podobnych do odmiany pierwotnej, ale o lepszych cechach produktu. Ta nowa odmiana została nazwana „Bella di Cerignola" i wpisana do *schedario olivicolo italiano* (włoskiego rejestru dla sektora uprawy drzew oliwnych) pod numerem 15.

**Odesłanie do publikacji specyfikacji produktu**

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