C/2025/3188

6.6.2025

Publicação da comunicação de uma alteração normalizada aprovada do caderno de especificações de uma indicação geográfica em conformidade com o artigo 5.º, n.º 4, do Regulamento Delegado (UE) 2025/27 da Comissão [1]

(C/2025/3188)

COMUNICAÇÃO DA APROVAÇÃO DE UMA ALTERAÇÃO NORMALIZADA

[artigo 24.º do Regulamento (UE) 2024/1143]

«La Bella della Daunia»

EU PDO-IT-0085-AM01 — 14.3.2025

1. **Nome do produto**

«La Bella della Daunia»

2. **Tipo de indicação geográfica**

☒ Denominação de origem protegida (DOP)

☐ Indicação geográfica protegida (IGP)

☐ Indicação geográfica (IG)

3. **Setor**

☒ Produtos agrícolas

☐ Vinhos

☐ Bebidas espirituosas

4. **País em que se situa a área geográfica**

Itália

5. **Autoridade do Estado-Membro que comunica a alteração normalizada**

Ministério da Agricultura, da Soberania Alimentar e das Florestas – Promoção da Qualidade Agroalimentar (PQA) 1

6. **Qualificação como alteração normalizada**

As alterações são consideradas alterações normalizadas na aceção do artigo 24.º, n.º 4, do Regulamento (UE) 2024/1143, uma vez que não incluem uma alteração da denominação, não correm o risco de anular a relação e não implicam restrições adicionais à comercialização do produto.

7. **Descrição da(s) alteração(ões) normalizada(s) aprovada(s)**

1. *Introdução de azeitonas em fase precoce de maturação*

A expressão «em fase precoce de maturação» é aditada ao artigo 1.º do caderno de especificações para descrever um tipo de azeitona de mesa que pode ser obtido através da aplicação parcial do sistema californiano permitido pelo caderno de especificações, designadamente a parte em que se refere que «[…] as azeitonas são calibradas e colocadas em recipientes hermeticamente fechados com salmoura a uma concentração entre 8 % e 10 %, em proporção inversa ao seu calibre […]».

[1] Regulamento Delegado (UE) 2025/27 da Comissão, de 30 de outubro de 2024, que completa o Regulamento (UE) 2024/1143 do Parlamento Europeu e do Conselho com regras relativas ao registo e à proteção das indicações geográficas, das especialidades tradicionais garantidas e das menções de qualidade facultativas e que revoga o Regulamento Delegado (UE) n.º 664/2014 (JO L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

A única diferença em relação à fase inicial de cura segundo o sistema californiano é o facto de as azeitonas terem de passar pelo menos 180 dias em salmoura nos recipientes antes de serem acondicionadas. Este período é necessário para que as substâncias amargas possam ser removidas da azeitona sem recurso a um lixiviante (hidróxido de sódio), o que permitirá que os operadores obtenham azeitonas elegíveis para certificação biológica.

A alteração não afeta o documento único.

2. *Supressão de uma referência a um regulamento que foi substituído*

Suprime-se a expressão «no Regulamento (CEE) n.º 2081/92», uma vez que o regulamento foi substituído.

A alteração não afeta o documento único.

3. *Introdução de azeitonas em fase precoce de maturação*

Por analogia com a alteração do artigo 1.º, adita-se ao artigo 2.º do caderno de especificações a expressão «em fase precoce de maturação».

A alteração não afeta o documento único.

4. *Alteração das referências administrativas relativas à área delimitada*

Na descrição da área de produção constante do artigo 3.º do caderno de especificações, suprime-se a expressão «Trinitapoli e todas as zonas rurais de San Ferdinando e Stornara» e adita-se a seguinte expressão: «toda a zona rural de Stornara; na província de Barletta – Andria – Trani, parte do território municipal de Trinitapoli e toda a zona rural de San Ferdinando di Puglia». Esta alteração é necessária porque os municípios de Trinitapoli e San Ferdinando di Puglia foram transferidos da província de Foggia para a província de Barletta – Andria – Trani. A transferência destes municípios da província de Foggia para a província de Barletta – Andria – Trani consistiu numa mera alteração administrativa que não implica qualquer alteração da área delimitada.

Pela mesma razão, a abreviatura FG (Foggia) é suprimida dos pontos 4 e 5.1 do documento único, sempre que deles conste.

A alteração afeta o documento único.

5. *Introdução de azeitonas em fase precoce de maturação*

Por analogia com as alterações dos artigos 1.º e 2.º, a expressão «azeitonas em fase precoce de maturação e» é aditada ao artigo 4.º do caderno de especificações e ao ponto 3.2 do documento único, onde se descreve a época da colheita da azeitona. Por conseguinte, o parágrafo pertinente é alterado do seguinte modo:

As azeitonas são colhidas diretamente da árvore, a partir de 1 de outubro; a colheita das azeitonas verdes tem início no momento em que a película começa a passar de verde-claro para verde-amarelado, com pequenas manchas bastante acentuadas; a das azeitonas em fase precoce de maturação e das azeitonas pretas começa quando as azeitonas são mistas ou estão maduras, e têm cor de vinho.

A alteração afeta o documento único.

6. *Esclarecimentos sobre os métodos de cura e transformação utilizados*

Por razões de clareza, os tipos de cura e transformação são enumerados no artigo 4.º do caderno de especificações antes da descrição desses métodos. Para além da transformação de azeitonas inteiras, adita-se a possibilidade de transformação sob a forma de azeitonas britadas, retalhadas e descaroçadas. Esta possibilidade não implica a utilização de novos métodos de cura, mas apenas a aplicação de métodos mecânicos de transformação para britar, retalhar e descaroçar azeitonas inteiras pelos três métodos de cura permitidos pelo caderno de especificações (sistema sevilhano, sistema californiano e sistema natural).

Por conseguinte, no artigo 4.º, após a definição do rendimento máximo, é inserido o seguinte texto:

«As azeitonas destinadas à produção de azeitonas DOP "La Bella della Daunia" podem ser preparadas pelos seguintes sistemas de cura:

— Azeitonas verdes: curadas pelo sistema sevilhano

— Azeitonas pretas: curadas pelo sistema californiano

— Azeitonas em fase precoce de maturação: curadas pelo sistema natural

No caso dos três tipos de cura acima descritos, os frutos podem ser transformados sob a forma de:

— Azeitonas inteiras

— Azeitonas britadas

— Azeitonas retalhadas

— Azeitonas descaroçadas»

A alteração não afeta o documento único.

7. *Redução da percentagem de sal da salmoura*

No artigo 4.º do caderno de especificações, a quantidade mínima de sal a utilizar para a estabilização da salmoura quando o período entre a fase de fermentação e a fase de acondicionamento exceder seis meses é reduzida de 8 % para 6 %. A percentagem mínima de sal é reduzida de 8 % para 6 %, dado ter-se verificado que se obtém um produto estável mesmo com essa percentagem.

A alteração não afeta o documento único.

8. *Supressão do requisito de pasteurização para os recipientes de plástico*

No artigo 4.º, na descrição da forma como as azeitonas verdes são transformadas, o requisito de esterilização é suprimido quando são utilizados recipientes de plástico. Por conseguinte, o texto relevante é alterado do seguinte modo:

«Após a fermentação, as azeitonas são acondicionadas em recipientes de vidro ou de folha de Flandres, ou noutros recipientes de plástico, com uma salmoura final compreendida entre 3 % e 5 % e pH < 4,6; em seguida, são pasteurizadas; a pasteurização não é obrigatória para os outros recipientes acima referidos.»

Quando as azeitonas verdes e/ou as azeitonas em fase precoce de maturação são acondicionadas em recipientes que não sejam recipientes de vidro ou de folha de Flandres, designadamente embalagens em vácuo, caixas e tabuleiros de plástico, a pasteurização não é obrigatória. A não realização de um tratamento térmico permite obter um produto «fresco» mais semelhante ao produto original que se obtinha quando não existiam máquinas e equipamentos para tratamento térmico. A possibilidade de acondicionar o produto sem tratamento térmico é benéfica para o ambiente, graças à poupança de energia resultante da não aplicação do processo de pasteurização completo; este último exige o pré-aquecimento do produto, o enchimento dos recipientes com um líquido de conservação quente e a sua sujeição a um ciclo de pasteurização de cerca de uma hora, durante o qual são atingidas temperaturas superiores a 80 °C. Este procedimento está em conformidade com as regras europeias e italianas em matéria de segurança alimentar e é possível graças ao progresso tecnológico e a um maior respeito pelas normas de higiene, decorrentes de legislação vinculativa e de uma maior aposta das empresas em regimes voluntários de certificação.

A alteração não afeta o documento único.

9. *Introdução de uma regra específica sobre a utilização de recipientes de plástico na transformação de azeitonas pretas e supressão do termo «salina»*

No artigo 4.º, na descrição do modo de transformação das azeitonas pretas, especifica-se que podem ser utilizados recipientes de plástico e suprime-se o termo «salina», uma vez que é supérfluo quando utilizado juntamente com o termo «salmoura». Por conseguinte, adita-se uma referência específica ao «plástico» nas descrições do método a) e do método b), do seguinte modo:

«[…] em recipientes de vidro ou de folha de Flandres, ou noutros recipientes de plástico,».

A alteração não afeta o documento único.

10. *Introdução de uma regra específica sobre a utilização de recipientes de vidro na transformação de azeitonas pretas*

No artigo 4.º, na descrição do modo de transformação das azeitonas pretas, introduz-se uma regra específica para a utilização de frascos de vidro. No final da descrição do processo, adita-se o seguinte parágrafo:

«Apenas no caso dos frascos de vidro, as azeitonas pretas também podem ser acondicionadas a um pH > 4,6, sem líquido. Em seguida, são esterilizadas.»

O acondicionamento das azeitonas pretas em frascos de vidro sem líquido dá origem a azeitonas facilmente visíveis no interior do frasco e, por conseguinte, mais fáceis de apreciar pelos consumidores. Quando as azeitonas pretas são acondicionadas em frascos com líquido, só é visível uma massa preta uniforme que não permite ver as azeitonas individualmente, nem o seu tamanho, aspeto, etc., não sendo, por conseguinte, possível apreciá-las. Hoje em dia, o acondicionamento sem líquido é possível graças a inovações tecnológicas que permitem obter um produto perfeito, algo que não era facilmente realizável à data em que o pedido de reconhecimento da denominação foi apresentado.

A alteração não afeta o documento único.

11. *Introdução do método de transformação das azeitonas em fase precoce de maturação*

Por analogia com as alterações dos artigos 1.º e 2.º, adita-se ao artigo 4.º do caderno de especificações o método de transformação das azeitonas em fase precoce de maturação:

«As azeitonas DOP "La Bella della Daunia" em fase precoce de maturação são curadas segundo o sistema natural, conforme se descreve a seguir: depois de calibradas, as azeitonas são colocadas em recipientes com salmoura a uma concentração compreendida entre 8 % e 10 %, em proporção inversa ao seu calibre. Segue-se a fermentação durante, pelo menos, seis meses em recipientes adequados, nos quais as azeitonas devem estar sempre submersas em salmoura. Durante a fase de fermentação, é necessário adicionar sal moído para estabilizar a salmoura entre 7 % e 10 %. Após a fermentação, as azeitonas são acondicionadas em recipientes de vidro ou de folha de Flandres, ou noutros recipientes de plástico, com uma salmoura final compreendida entre 3 % e 5 % e pH < 4,6; em seguida, são pasteurizadas; a pasteurização não é obrigatória para os outros recipientes acima referidos.»

Adita-se o tipo «azeitonas em fase precoce de maturação», curadas segundo o sistema natural. Este tipo de azeitona é obtido mediante a aplicação da primeira fase do método b) do sistema californiano, em que se indica que «[…] as azeitonas são calibradas e colocadas em recipientes hermeticamente fechados com uma concentração entre 8 % e 10 %, em proporção inversa ao seu calibre […]». A única diferença em relação à fase inicial de cura pelo sistema californiano é o facto de as azeitonas terem de passar, pelo menos, 180 dias em salmoura nos recipientes antes de serem acondicionadas. Este período é necessário para que as substâncias amargas possam ser removidas da azeitona sem recurso a um lixiviante (hidróxido de sódio), permitindo assim a obtenção de azeitonas elegíveis para certificação biológica.

A alteração não afeta o documento único.

12. *Introdução da descrição das características das azeitonas em fase precoce de maturação*

Por analogia com as alterações dos artigos 1.º, 2.º e 4.º e do ponto 3.2 do documento único, adita-se ao artigo 6.º do caderno de especificações a descrição das características das azeitonas em fase precoce de maturação:

Aquando da comercialização, a azeitona de mesa DOP «La Bella della Daunia» em fase precoce de maturação deve ter as seguintes características: a cor variegada deve variar entre o castanho-tabaco e o castanho-escuro; forma alongada, semelhante a uma ameixa, estreita na base, fina e pontiaguda no topo; delicadeza, sabor e textura consistente e tenra da polpa, película fina;

peso compreendido entre 6 g e 30 g;

rendimento em polpa > 80 %;

teor de matéria gorda < 18 %;

teor de açúcares redutores < 2,4 %.

Adita-se a descrição das características das azeitonas em fase precoce de maturação quando são comercializadas.

As azeitonas em fase precoce de maturação curadas pelo sistema natural são sempre mais amargas do que as azeitonas transformadas com recurso a um lixiviante. A não utilização de lixiviante permite obter azeitonas elegíveis para certificação biológica.

A alteração afeta o documento único.

13. *Redução do peso mínimo escorrido*

No artigo 7.º e no ponto 3.6 do documento único, sempre que mencionado, o peso mínimo escorrido é reduzido para 30 g.

O peso mínimo escorrido é reduzido para 30 g, uma vez que se verifica, atualmente, uma procura cada vez maior no mercado de azeitonas em pequenos recipientes destinados a utilizações específicas (transporte aéreo, caixas decorativas para festas de casamento, caixas de oferta para conferências e eventos de vários tipos, etc.).

A alteração afeta o documento único.

14. *Supressão do prefixo «termo» da palavra «termoplástico» e aditamento do qualificativo «folha de Flandres»*

No artigo 7.º e no ponto 3.6 do documento único, o prefixo «termo» é suprimido da palavra «termoplástico», uma vez que é supérfluo, sendo aditado o qualificativo «folha de Flandres» no que se refere às latas que podem ser utilizadas.

A alteração afeta o documento único.

15. *Supressão do requisito de pasteurização das azeitonas verdes e das azeitonas em fase precoce de maturação*

Em consonância com as alterações do artigo 4.º, suprime-se, no artigo 7.º, o requisito de pasteurização das azeitonas verdes e das azeitonas em fase precoce de maturação.

A alteração não afeta o documento único.

16. *Introdução da possibilidade de reproduzir diretamente no rótulo o símbolo gráfico (logótipo) da DOP «La Bella della Daunia»*

No artigo 7.º do caderno de especificações e no ponto 3.7 do documento único, introduz-se a possibilidade de reproduzir diretamente no rótulo o símbolo gráfico (logótipo) da DOP «La Bella della Daunia».

A frase pertinente é alterada do seguinte modo:

«O símbolo gráfico será reproduzido num autocolante, ou diretamente no rótulo, em três tamanhos possíveis: 2 cm, 3 cm ou 5 cm.»

A alteração afeta o documento único.

17. *Atualização das referências ao regulamento da UE*

No artigo 5.º, as referências ao Regulamento (UE) 2024/1143 são atualizadas.

A alteração não afeta o documento único.

DOCUMENTO ÚNICO

«La Bella della Daunia»

N.º UE: PDO-IT-0085-AM01 — 14.3.2025

DOP (X) IGP ( )

1. **Nome(s) (da DOP ou IGP)**

«La Bella della Daunia»

2. **Estado-Membro ou país terceiro**

Itália

3. **Descrição do produto agrícola ou género alimentício**

3.1. *Código da Nomenclatura Combinada*

— 20 — PREPARAÇÕES DE PRODUTOS HORTÍCOLAS, DE FRUTAS OU DE OUTRAS PARTES DE PLANTAS

2004 — Outros produtos hortícolas preparados ou conservados, exceto em vinagre ou em ácido acético, congelados, com exceção dos produtos da posição 2006

2004 90 — Outros produtos hortícolas e misturas de produtos hortícolas

2004 90 30 — Chucrute, alcaparras e azeitonas

3.2. *Descrição do produto correspondente ao nome indicado no ponto 1*

Aquando da comercialização, a azeitona verde de mesa DOP «La Bella della Daunia» deve ter as seguintes características:

— cor verde-amarelada uniforme com manchas acentuadas,

— forma alongada, semelhante a uma ameixa, estreita na base, fina e pontiaguda no topo,

— delicadeza, sabor e textura consistente e firme da polpa, película fina,

— peso compreendido entre 6 g e 30 g,

— rendimento em polpa > 80 %,

— teor de matéria gorda < 15 %,

— teor de açúcares redutores < 2,8 %.

Aquando da comercialização, a azeitona preta de mesa DOP «La Bella della Daunia» deve ter as seguintes características:

— o exterior deve ser preto intenso,

— forma alongada, semelhante a uma ameixa, estreita na base, fina e pontiaguda no topo,

— delicadeza, sabor e textura consistente e firme da polpa, película fina,

— peso compreendido entre 6 g e 30 g,

— rendimento em polpa > 80 %,

— teor de matéria gorda < 18 %,

— teor de açúcares redutores < 2,4 %.

Aquando da comercialização, a azeitona de mesa DOP «La Bella della Daunia» em fase precoce de maturação deve ter as seguintes características:

a cor variegada deve variar entre o castanho-tabaco e o castanho-escuro;

forma alongada, semelhante a uma ameixa, estreita na base, fina e pontiaguda no topo;

delicadeza, sabor e textura consistente e tenra da polpa, película fina;

peso compreendido entre 6 g e 30 g;

rendimento em polpa > 80 %;

teor de matéria gorda < 18 %;

teor de açúcares redutores < 2,4 %.

As azeitonas são colhidas diretamente da árvore, a partir de 1 de outubro; a colheita das azeitonas verdes tem início no momento em que a película começa a passar de verde-claro para verde-amarelado com pequenas manchas bastante acentuadas; a das azeitonas em fase precoce de maturação e das azeitonas pretas começa quando as azeitonas são mistas ou estão maduras, e têm cor de vinho.

O rendimento máximo de azeitonas por hectare que beneficia de proteção não deve exceder 15 toneladas/hectare em cultura especializada ou associada (neste caso, trata-se de um rendimento ponderado).

3.3. *Alimentos para animais (unicamente no caso dos produtos de origem animal) e matérias-primas (unicamente no caso dos produtos transformados)*

A azeitona «La Bella della Daunia» provém da variedade de origem «Oliva di Cerignola», cultivar policlonal cujas características distintivas apresentam uma grande variabilidade, determinada pela riqueza da matriz genética, pelos fatores pedoclimáticos, pelos porta-enxertos e pela evolução das técnicas de cultivo. A partir desta variedade comum na região de Daunia (atualmente, designada Tavoliere di Capitanata), devido a uma mutação genética natural e através de uma seleção clonal minuciosa efetuada pelos cultivadores e pelos viveiristas locais, foi obtido um clone melhorado com afinidades genéticas com o cultivar de origem e características qualitativas superiores. Este novo cultivar foi denominado «Bella di Cerignola» e inscrito no cadastro oleícola italiano com o n.º 15.

3.4. *Fases específicas da produção que devem ter lugar na área geográfica delimitada*

As fases de produção de «La Bella della Daunia» devem ter lugar na área de produção delimitada no ponto 4.

3.5. *Regras específicas relativas à fatiagem, ralagem, acondicionamento, etc., do produto a que o nome registado se refere*

A comercialização da DOP «La Bella della Daunia» deve processar-se do seguinte modo: o produto deve ser colocado em recipientes de vidro adequados, com um peso mínimo escorrido de 30 g, em embalagens de plástico com um peso mínimo escorrido de 30 g ou em latas de folha de Flandres com um peso escorrido superior a 30 g.

As fases de produção de «La Bella della Daunia» devem ter lugar na área de produção delimitada no ponto 4.

Azeitonas verdes

Após a fermentação, as azeitonas são acondicionadas em recipientes de vidro ou de folha de Flandres, ou noutros recipientes de plástico, com uma salmoura final compreendida entre 3 % e 5 % e pH < 4,6; em seguida, são pasteurizadas; a pasteurização não é obrigatória para os outros recipientes de plástico acima referidos.

Azeitonas pretas

Método a)

As azeitonas são lavadas, submetidas a tratamento a vapor e acondicionadas em recipientes de vidro ou de folha de Flandres, ou noutros recipientes de plástico, que podem ser esterilizados, com uma salmoura de cerca de 3 % e pH de cerca de 4,6. Em seguida, são esterilizadas.

Método b)

As azeitonas são lavadas, submetidas a tratamento a vapor e acondicionadas em recipientes de vidro ou de folha de Flandres, ou noutros recipientes de plástico, que podem ser esterilizados; o produto embalado tem uma salmoura final com uma concentração entre cerca de 2 % e 5 % e pH > 4,6. Apenas no caso dos frascos de vidro, as azeitonas pretas também podem ser acondicionadas a um pH > 4,6, sem líquido. Em seguida, são esterilizadas.

Azeitonas em fase precoce de maturação

Após a fermentação, as azeitonas são acondicionadas em recipientes de vidro ou de folha de Flandres, ou noutros recipientes de plástico, com uma salmoura final compreendida entre 3 % e 5 % e pH < 4,6; em seguida, são pasteurizadas; a pasteurização não é obrigatória para os outros recipientes de plástico acima referidos.

3.6. *Regras específicas relativas à rotulagem do produto a que o nome registado se refere*

Em todos os recipientes deve ser aposta uma rotulagem conforme às condições definidas pelas diferentes disposições legislativas; o rótulo deve mencionar, em carateres de imprensa claros e legíveis de dimensões idênticas, as seguintes indicações: «La Bella della Daunia» e «Denominazione di origine protetta» (ou a sigla DOP); o nome, a firma, o endereço da empresa de produção e de acondicionamento; o peso líquido escorrido do conteúdo da embalagem, expresso em conformidade com as disposições em vigor. O rótulo deve, igualmente, conter o símbolo gráfico relativo à imagem artística do logótipo específico, sem qualquer ambiguidade, a utilizar em ligação indissociável com a denominação de origem protegida. O símbolo gráfico é composto por uma figura feminina, inspirada na tradição iconográfica aplicada a vasos de Daunia na Antiguidade, que deverá aparecer em negativo. Trata-se de uma bailarina representada segurando ao alto, na mão esquerda, um ramo de oliveira. À volta da figura deverá figurar a inscrição «La Bella della Daunia» em carateres clássicos em serifa (em maiúsculas).

Na parte superior do quadro externo, em cor de ouro Pantone 872, deve ser incluída a menção «Oliva da mensa DOP» e, em baixo, a indicação do nome do cultivar: variedade «Bella di Cerignola». O símbolo gráfico será reproduzido num autocolante, ou diretamente no rótulo, em três tamanhos possíveis: 2 cm, 3 cm ou 5 cm.

4. **Delimitação concisa da área geográfica**

Os municípios de Cerignola, Orta Nova, S. Ferdinando di Puglia, Stornara, Stornarella e Trinitapoli fazem parte da grande Tavoliere della Puglia. Esta é constituída por uma parte central, que corresponde à maior área, e por duas faixas extensas a norte e a sul de diferentes configurações geográficas. Os municípios acima referidos estão situados na parte central, na direção da costa. Essa zona é caracterizada por uma ligeira inclinação uniforme até ao mar, que os delimita a este do território. A altitude média oscila entre 100 m e 150 m acima do nível do mar, pelo que se pode considerar que Tavoliere della Puglia é uma das planícies litorais italianas. A inclinação é de 7 % a 8 %. O lençol freático está situado em níveis variáveis consoante as zonas, a uma profundidade compreendida entre 25 m e 50 m. A profundidade dos aquíferos artesianos também varia em função da área, mas os caudais já são bons entre 60 m e 70 m. Superfície: 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. A área delimitada pela DOP «La Bella della Daunia» foi reduzida de cerca de 30 %, para excluir as zonas inadequadas à cultura das azeitonas de mesa, dadas as suas condições pedoclimáticas; as culturas características cobrem, atualmente, 850 ha. Recentemente, foram plantados 180 ha graças a ajudas da União Europeia.

5. **Relação com a área geográfica**

5.1. *Especificidade da área geográfica*

Os territórios dos municípios de Cerignola, Orta Nova, S. Ferdinando di Puglia, Stornata, Stornarella e Trinitapoli têm características pedológicas, climáticas e hidrogeológicas semelhantes, pelo que delimitam uma área de produção homogénea. O clima é tipicamente mediterrânico: frio e húmido no outono e no inverno e quente e seco no verão. O siroco, ou vento meridional, que na vertente do Tirreno é húmido e provoca chuvas, ao atravessar a cordilheira dos Apeninos perde a humidade e chega à vertente adriática e jónica convertido num vento quente e seco. Os terrenos são de profundidade variável, com uma compacidade extremamente diversa, em que predominam solos médios. De um modo geral, a permeabilidade é boa, devendo-se a acumulação de água no inverno à presença, a um nível pouco profundo, de extratos endurecidos ricos em calcário e em argila arenosa. A reação é quase sempre subalcalina ou neutra. Estes terrenos podem ter uma boa produtividade; sempre que se efetue um cultivo racional, oferecem uma estrutura física favorável.

5.2. *Especificidade do produto*

A sua denominação deve-se, indubitavelmente, à forma característica das drupas, muito semelhante à das ameixas. Trata-se de uma variedade parcialmente autocompatível; os cultivares «Sant'Agostino», «Biancolilla», «Termite di Bitetto» e «Mele» são bons polinizadores. A percentagem de frutos que vingam oscila entre 0,20 % e 0,40 %. Os frutos desta variedade são muito conhecidos pelas suas dimensões, beleza, volume e consistência da polpa, bem como pela resistência às manipulações e à conservação; são principalmente transformados em verde, embora, ultimamente, na sequência da procura crescente dos consumidores, também sejam transformadas azeitonas pretas e azeitonas em fase precoce de maturação.

5.3. *Relação causal entre a área geográfica e a qualidade ou características do produto (para as DOP), ou uma determinada qualidade, a reputação ou outras características do produto (para as IGP)*

A azeitona «La Bella della Daunia» provém da variedade de origem «Oliva di Cerignola», cultivar policlonal cujas características distintivas apresentam uma grande variabilidade, determinada pela riqueza da matriz genética, pelos fatores pedoclimáticos, pelos porta-enxertos e pela evolução das técnicas de cultivo. A partir desta variedade comum na região de Daunia (atualmente, designada Tavoliere di Capitanata), devido a uma mutação genética natural e através de uma seleção clonal minuciosa efetuada pelos cultivadores e pelos viveiristas locais, foi obtido um clone melhorado com afinidades genéticas com o cultivar de origem e características qualitativas superiores. Este novo cultivar foi denominado «Bella di Cerignola» e inscrito no cadastro oleícola italiano com o n.º 15.

Referência à publicação do caderno de especificações

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