C/2025/3188

6.6.2025

Publicarea comunicării unei modificări standard aprobate a caietului de sarcini al unei indicații geografice, în conformitate cu articolul 5 alineatul (4) din Regulamentul delegat (UE) 2025/27 al Comisiei ([1])

(C/2025/3188)

COMUNICARE PRIVIND APROBAREA UNEI MODIFICĂRI STANDARD

[Articolul 24 din Regulamentul (UE) 2024/1143]

„La Bella della Daunia”

UE PDO-IT-0085-AM01 – 14.3.2025

1. **Denumirea produsului**

„La Bella della Daunia”

2. **Tipul indicației geografice**

☒ Denumire de origine protejată (DOP)

☐ Indicație geografică protejată (IGP)

☐ Indicație geografică (IG)

3. **Sectorul**

☒ Produse agricole

☐ Vinuri

☐ Băuturi spirtoase

4. **Țara căreia îi aparține aria geografică**

Italia

5. **Autoritatea din statul membru care comunică modificarea standard**

MINISTERUL AGRICULTURII, SUVERANITĂȚII ALIMENTARE ȘI PĂDURILOR - Oficiul PQA 1

6. **Calificarea drept modificare standard**

Modificările se se încadrează în definiția modificării standard prevăzută la articolul 24 alineatul (4) din Regulamentul (UE) 2024/1143, deoarece nu includ modificarea denumirii, nu riscă să anuleze legătura și nu implică restricții suplimentare în legătură cu comercializarea produsului.

7. **Descrierea modificării (modificărilor) standard aprobate**

1. *Introducerea tipului de măsline cu culoare în curs de schimbare*

La articolul 1 din caietul de sarcini a fost adăugată formularea „cu culoare în curs de schimbare” pentru a descrie un tip de măsline de masă care pot fi obținut prin aplicarea parțială a sistemului californian, prevăzut în caietul de sarcini al produsului, în care se stabilește că „[...] măslinele sunt sortate în funcție de calibru și puse în recipiente cu saramură a cărei concentrație, cuprinsă între 8 % și 10 %, variază invers proporțional cu mărimea măslinelor, fără contact cu aerul [...]”.

([1]) Regulamentul delegat (UE) 2025/27 al Comisiei din 30 octombrie 2024 de completare a Regulamentului (UE) 2024/1143 al Parlamentului European și al Consiliului cu norme privind înregistrarea și protecția indicațiilor geografice, a specialităților tradiționale garantate și a mențiunilor facultative de calitate, precum și de abrogare a Regulamentului delegat (UE) nr. 664/2014 (JO L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Singura diferență față de prima etapă a prelucrării în sistem californian este faptul că măslinele trebuie să stea cel puțin 180 de zile în recipientele cu saramură înainte de a fi ambalate. Această perioadă este necesară pentru a permite eliminarea substanței amare din măsline fără utilizarea leșiei (hidroxid de sodiu). Acest lucru va permite operatorilor să obțină măsline care pot fi certificate ca ecologice.

Modificarea nu vizează documentul unic.

2. *Eliminarea referirii la un regulament care nu mai este în vigoare*

De la articolul 1 din caietul de sarcini a fost eliminată formularea „din Regulamentul (CEE) nr. 2081/92 și", deoarece regulamentul respectiv nu mai este în vigoare.

Modificarea nu vizează documentul unic.

3. *Introducerea tipului de măsline cu culoare în curs de schimbare*

La articolul 2 din caietul de sarcini, în mod similar modificării aduse articolului 1, au fost adăugate cuvintele „cu culoare în curs de schimbare"

Modificarea nu vizează documentul unic.

4. *Modificarea unor referiri administrative la aria delimitată*

La articolul 3 din caietul de sarcini, din descrierea ariei de producție au fost eliminate cuvintele „Trinitapoli și totalitatea teritoriilor rurale ale comunelor San Ferdinando și Stornara" și au fost adăugate cuvintele „întregul teritoriu rural al comunei Stornara, din provincia Barletta-Andria-Trani, o parte a teritoriului comunei Trinitapoli și întregul teritoriu rural al comunei San Ferdinando di Puglia". Această modificare a devenit necesară deoarece comunele Trinitapoli și San Ferdinando di Puglia au trecut din provincia Foggia în provincia Barletta-Andria-Trani. Se precizează că trecerea acestor comune din provincia Foggia în provincia Barletta-Andria-Trani este doar o modificare cu caracter administrativ, care nu implică modificarea ariei delimitate.

Din același motiv, de la punctele 4 și 5.1 din documentul unic, unde era prezent, a fost eliminat acronimul FG (Foggia).

Modificarea vizează documentul unic.

5. *Introducerea tipului de măsline cu culoare în curs de schimbare*

În armonie cu modificările aduse articolelor 1 și 2, la articolul 4 din caietul de sarcini și la punctul 3.2 din documentul unic, unde este descrisă perioada recoltării măslinelor au fost adăugate cuvintele „cu culoare în curs de schimbare și a celor". Așadar, paragraful corespunzător a fost modificat după cum urmează:

Recoltarea măslinelor se efectuează direct de pe plantă, începând cu data de 1 octombrie; recoltarea măslinelor verzi începe de îndată ce culoarea pieliței tinde să se schimbe din verde-frunză în verde gălbui, cu lenticele bine pronunțate, în timp ce recoltarea măslinelor cu culoare în curs de schimbare și a celor negre începe atunci când acestea dau în pârguială sau sunt coapte și au culoarea vinului roșu.

Modificarea vizează documentul unic.

6. *Precizări privind metodele de transformare și prelucrare aplicate*

Pentru mai multă claritate, la articolul 4 din caietul de sarcini au fost enumerate tipurile de transformare și de prelucrare, înainte de a se trece la descrierea lor. La prelucrarea măslinelor întregi au fost adăugate procesele de prelucrare pentru obținerea măslinelor zdrobite, tăiate și fără sâmburi. Nu este vorba despre aplicarea unor noi metode de prelucrare, ci doar de adăugarea unor procese de prelucrare mecanice care vizează zdrobirea, tăierea și scoaterea sâmburilor măslinelor întregi, obținute prin utilizarea celor trei metode de transformare prevăzute în caietul de sarcini (sistemul sevillan, sistemul californian, sistemul natural).

Așadar, la articolul 4, după definirea producției maxime permise, a fost introdus textul următor:

„Pentru prelucrarea măslinelor destinate producției de măsline cu D.O.P. «La Bella della Daunia» sunt admise următoarele sisteme de transformare:

— măsline verzi, transformate prin sistemul sevillan;

— măsline negre, transformate prin sistemul californian;

— măsline cu culoare în curs de schimbare, transformate prin sistemul natural.

În cadrul celor trei tipuri de transformare enumerate mai sus, sunt permise operațiuni de prelucrare care vizează producția de:

— măsline întregi

— măsline zdrobite

— măsline secționate

— măsline fără sâmburi”

Modificarea nu vizează documentul unic.

7. *Reducerea concentrației de sare a saramurii*

La articolul 4 din caietul de sarcini a fost modificată, de la 8 % la 6 %, concentrația minimă de sare necesară pentru stabilizarea saramurii, dacă intervalul de timp dintre etapa fermentării și cea a ambalării depășește 6 luni. Procentajul minim de sare a fost modificat de la 8 % la 6 % pentru că s-a observat că produsul se menține stabil în această concentrație.

Modificarea nu vizează documentul unic.

8. *Eliminarea obligației de a pasteuriza produsul în cazul ambalării în recipiente din plastic*

La articolul 4, din descrierea prelucrării măslinelor verzi a fost eliminată obligația sterilizării în cazul ambalării în recipiente din plastic. Textul în cauză a fost modificat după cum urmează:

„După fermentare, măslinele sunt ambalate în recipiente de sticlă sau de tablă sau în recipiente de plastic, într-o saramură finală cu o concentrație de sare de 3-5 % și cu un pH < 4,6; urmează pasteurizarea; în cazul recipientelor din plastic, nu este obligatorie pasteurizarea.”

Dacă măslinele verzi și/sau cu culoare în curs de schimbare sunt ambalate în alte recipiente decât cele de sticlă sau tablă, de exemplu în pungi, găletușe și cutii din plastic, pasteurizarea nu este obligatorie; lipsa tratamentului termic permite obținerea unui produs așa-zis „proaspăt”, mai asemănător cu produsul inițial, din vremurile în care nu existau utilaje și mașini pentru tratamente termice. Posibilitatea ambalării produsului fără tratament termic constituie un avantaj pentru mediu, datorită economiei de energie rezultate din neaplicarea întregului proces de pasteurizare, în timpul căruia sunt necesare preîncălzirea produsului, umplerea recipientelor cu lichid de conservare cald și realizarea unui ciclu de pasteurizare de aproximativ o oră, în cursul căruia se ating temperaturi mai mari de 80 °C. Această posibilitate este prevăzută în conformitate cu legislația europeană și italiană privind siguranța alimentară și există datorită progresului tehnologic și respectării într-o mai mare măsură a standardelor de igienă derivate din legislația obligatorie și din atenția sporită a întreprinderilor față de certificările voluntare.

Modificarea nu vizează documentul unic.

9. *Introducerea unei dispoziții privind utilizarea recipientelor din plastic la prelucrarea măslinelor negre și eliminarea cuvântului „salină”*

La articolul 4, în descrierea prelucrării măslinelor negre, a fost prevăzută utilizarea recipientelor din plastic și a fost eliminat cuvântul „salină”, deoarece era redundant, fiind asociat cuvântului „saramură”. Așadar, atât în descrierea metodei (a), cât și în descrierea metodei (b), au fost adăugate, în fraza în cauză, cuvintele „din plastic”, ca în formularea următoare:

„[...]în ambalaje de sticlă sau de tablă și în recipiente din plastic,”

Modificarea nu vizează documentul unic.

10. *Introducerea unei dispoziții privind utilizarea recipientelor din sticlă la prelucrarea măslinelor negre*

La articolul 4, în descrierea prelucrării măslinelor negre, a fost prevăzută utilizarea recipientelor din sticlă. La sfârșitul descrierii prelucrării, a fost adăugat următorul paragraf:

„Doar în cazul recipientelor din sticlă, este permisă și ambalarea fără lichid a măslinelor negre cu un pH >4,6. Urmează sterilizarea."

Ambalarea măslinelor negre în recipiente de sticlă fără lichid permite obținerea unor măsline care sunt clar vizibile în interiorul recipientelor și, prin urmare, care sunt mai ușor de apreciat de către consumatori. De fapt, în recipientele cu măsline negre și cu lichid este vizibilă doar o masă neagră uniformă, care nu permite distingerea măslinelor individuale și, prin urmare, nu permite aprecierea dimensiunii, a aspectului și așa mai departe ale acestora. În prezent, ambalarea fără lichid este posibilă datorită inovațiilor tehnologice care permit obținerea unui produs ireproșabil, care nu putea fi obținut cu ușurință la momentul solicitării recunoașterii denumirii.

Modificarea nu vizează documentul unic.

11. *Introducerea metodei de prelucrare a măslinelor cu culoare în curs de schimbare*

La articolul 4 din caietul de sarcini, în mod similar modificărilor aduse articolelor 1 și 2, a fost adăugată metoda de prelucrare a măslinelor cu culoare în curs de schimbare:

„Măslinele cu culoare în curs de schimbare cu DOP «La Bella della Daunia» sunt supuse unui proces de transformare prin sistemul natural, care este descris în cele ce urmează: după sortarea în funcție de calibru, măslinele sunt puse în recipiente cu saramură a cărei concentrație, cuprinsă între 8 % și 10 %, variază invers proporțional cu mărimea măslinelor. Urmează fermentarea timp de minimum 6 luni în recipiente adecvate, în care măslinele trebuie să fie întotdeauna acoperite cu saramură. Pe parcursul etapei fermentării, este necesară adăugarea de sare măcinată, astfel încât saramura să fie stabilizată între 7 % și 10 %. După fermentare, măslinele sunt ambalate în recipiente de sticlă sau de tablă sau în recipiente de plastic, într-o saramură finală cu o concentrație de sare de 3-5 % și cu un pH < 4,6; urmează pasteurizarea; în cazul recipientelor din plastic, nu este obligatorie pasteurizarea.".

A fost adăugat tipul „Măsline cu culoare în curs de schimbare", transformate prin sistemul natural. Acest tip de măsline se obține aplicând prima etapă de transformare din cadrul așa-zisului sistem californian, metoda (b), cea în care se prevede că „[...] măslinele sunt sortate în funcție de calibru și puse în recipiente cu saramură a cărei concentrație, cuprinsă între 8 % și 10 %, variază invers proporțional cu mărimea măslinelor, fără contact cu aerul [...]". Singura diferență față de prima etapă a prelucrării în sistem californian este faptul că măslinele trebuie să stea cel puțin 180 de zile în recipientele cu saramură înainte de a fi ambalate. Această perioadă este necesară pentru a permite eliminarea substanței amare din măsline fără utilizarea leșiei (hidroxid de sodiu). Acest lucru permite obținerea unor măsline care ar putea face obiectul certificării ecologice.

Modificarea nu vizează documentul unic.

12. *Introducerea descrierii caracteristicilor măslinelor cu culoare în curs de schimbare*

La articolul 6 din caietul de sarcini, în mod similar modificărilor aduse articolelor 1, 2 și 4, precum și la punctul 3.2 din documentul unic, a fost introdusă descrierea caracteristicilor măslinelor cu culoare în curs de schimbare:

La momentul comercializării, măslinele de masă cu DOP „La Bella della Daunia" cu culoare în curs de schimbare trebuie să prezinte următoarele caracteristici: nuanța de culoare pestriță trebuie să varieze de la maro-tutun la maro închis; formă alungită, asemănătoare unei prune, îngustă la bază și cu un vârf ascuțit și suplu; pulpă delicată, savuroasă și de o consistență plină și moale, pieliță fină;

greutate cuprinsă între 6 și 30 g;

randamentul pulpei > 80 %;

conținut de materie grasă < 18 %;

conținut de zaharuri reducătoare < 2,4 %.

A fost introdusă descrierea caracteristicilor la momentul comercializării ale măslinelor cu culoare în curs de schimbare.

Măslinele cu culoare în curs de schimbare transformate prin sistemul natural sunt întotdeauna mai amare decât măslinele transformate prin utilizarea de leșie alcalină. Neutilizarea leșiei alcaline permite obținerea unor măsline care ar putea face obiectul certificării ecologice.

Modificarea vizează documentul unic.

13. *Reducerea greutății minime nete după scurgere*

La articolul 7 și la punctul 3.6 din documentul unic, greutatea minimă netă după scurgere a fost modificată astfel încât să fie de 30 g, peste tot pe unde este prevăzută.

Greutatea minimă netă după scurgere a fost modificată astfel încât să fie de 30 g, deoarece în prezent sunt tot mai cerute pe piață măslinele în recipiente de mici dimensiuni destinate unor utilizări deosebite (călătorii cu avionul, bomboniere pentru recepțiile nupțiale, cadouri la conferințe și diverse tipuri de evenimente etc.).

Modificarea vizează documentul unic.

14. *Eliminarea prefixului „termo" din cuvântul „termoplastic" și adăugarea precizării „cositorită".*

La articolul 7 din caietul de sarcini și la punctul 3.6 din documentul unic, prefixul „termo" a fost eliminat din cuvântul „termoplastic", deoarece era superfluu, și a fost adăugată precizarea „cositorită", în privința conservelor de tablă care pot fi utilizate.

Modificarea vizează documentul unic.

15. *Eliminarea obligației de pasteurizare a măslinelor verzi și a măslinelor cu culoare în curs de schimbare*

Pentru coerență cu modificările introduse la articolul 4, de la articolul 7 a fost eliminată obligația de pasteurizare a măslinelor verzi și a măslinelor cu culoare în curs de schimbare.

Modificarea nu vizează documentul unic.

16. *Introducerea posibilității de a reproduce și direct pe etichetă logoul DOP „La Bella della Daunia"*

La articolul 7 din caietul de sarcini și la punctul 3.7 din documentul unic, a fost introdusă posibilitatea reproducerii logoului DOP „La Bella della Daunia" inclusiv direct pe etichetă.

Propoziția în cauză a fost modificată astfel:

„Logoul este reprodus pe un autocolant sau direct pe etichetă în trei dimensiuni: 2 cm, 3 cm și 5 cm.".

Modificarea vizează documentul unic.

17. *Actualizarea referirilor la regulamentul european*

La articolul 5 au fost actualizate referirile la Regulamentul (UE) 2024/1143.

Modificarea nu vizează documentul unic.

DOCUMENT UNIC

„La Bella della Daunia”

Nr. UE: PDO-IT-0085-AM01 – 14.3.2025

DOP (X) IGP ( )

1. **Denumirea (denumirile) [a (ale) DOP sau IGP]**

„La Bella della Daunia”

2. **Statul membru sau țara terță**

Italia

3. **Descrierea produsului agricol sau alimentar**

3.1. *Codul din Nomenclatura combinată*

— 20 – PREPARATE DIN LEGUME, DIN FRUCTE SAU DIN ALTE PĂRȚI DE PLANTE

2004 – Alte legume preparate sau conservate altfel decât în oțet sau acid acetic, congelate, altele decât produsele de la poziția 2006

2004 90 – Alte legume și amestecuri de legume

2004 90 30 – Varză acră, capere și măsline

3.2. *Descrierea produsului căruia i se aplică denumirea de la punctul 1*

La momentul comercializării, măslinele verzi de masă cu DOP „La Bella della Daunia” trebuie să prezinte următoarele caracteristici:

— nuanțe de verde deschis uniform, cu lenticele pronunțate;

— formă alungită, asemănătoare unei prune, îngustă la bază și cu un vârf ascuțit și suplu;

— pulpă delicată, savuroasă și de o consistență plină și compactă, pieliță fină;

— greutate cuprinsă între 6 și 30 g;

— randamentul pulpei > 80 %;

— conținut de materie grasă < 15 %;

— conținut de zaharuri reducătoare < 2,8 %.

La momentul comercializării, măslinele negre de masă cu DOP „La Bella della Daunia” trebuie să prezinte următoarele caracteristici:

— culoare neagră intensă la exterior;

— formă alungită, asemănătoare unei prune, îngustă la bază și cu un vârf ascuțit și suplu;

— pulpă delicată, savuroasă și de o consistență plină și compactă, pieliță fină;

— greutate cuprinsă între 6 și 30 g;

— randamentul pulpei > 80 %;

— conținut de materie grasă < 18 %;

— conținut de zaharuri reducătoare < 2,4 %.

La momentul comercializării, măslinele de masă cu DOP „La Bella della Daunia” cu culoare în curs de schimbare trebuie să prezinte următoarele caracteristici:

nuanța de culoare pestriță trebuie să varieze de la maro-tutun la maro închis;

formă alungită, asemănătoare unei prune, îngustă la bază și cu un vârf ascuțit și suplu;

pulpă delicată, savuroasă și de o consistență plină și moale, pieliță fină;

greutate cuprinsă între 6 și 30 g;

randamentul pulpei > 80 %;

conținut de materie grasă < 18 %;

conținut de zaharuri reducătoare < 2,4 %.

Recoltarea măslinelor se efectuează direct de pe plantă, începând cu data de 1 octombrie; recoltarea măslinelor verzi începe de îndată ce culoarea pieliței tinde să se schimbe din verde-frunză în verde gălbui, cu lenticele bine pronunțate, în timp ce recoltarea măslinelor cu culoare în curs de schimbare și a celor negre începe atunci când acestea dau în pârguială sau sunt coapte și au culoarea vinului roșu.

Producția maximă de măsline care poate beneficia de protecție nu trebuie să depășească 150 de chintale per hectar de cultură specializată sau mixtă (în acest caz, este vorba despre producția declarată).

3.3. *Hrană pentru animale (doar în cazul produselor de origine animală) și materii prime (doar în cazul produselor prelucrate)*

„La Bella della Daunia” provine din soiul originar „Oliva di Cerignola”, cultivar policlonal care prezintă o mare variabilitate a caracterelor sale distinctive, determinate de bogăția matriței genetice, de factorii pedoclimatici, de portaltoaie și de evoluția tehnicilor de cultivare. Din acest soi răspândit în regiunea Daunia (actualmente „Tavoliere di Capitanata”) s-a obținut, în urma unei mutații genetice naturale și printr-o selecție clonală constantă și minuțioasă, realizată de cultivatorii și pepinieriștii locali, o clonă ameliorativă care are afinități genetice cu cultivarul originar și caracteristici comerciale superioare. Acest nou cultivar a fost numit „Bella di Cerignola” și este înscris la punctul 15 din registrul italian al culturilor de măsline.

3.4. *Etape specifice ale producției care trebuie să se desfășoare în aria geografică delimitată*

Etapele producției măslinelor „La Bella della Daunia” trebuie să se desfășoare pe teritoriul de producție delimitat la punctul 4.

3.5. *Norme specifice privind felierea, răzuirea, ambalarea etc. ale produsului la care se referă denumirea înregistrată*

Comercializarea măslinelor cu DOP „La Bella della Daunia” trebuie să se efectueze în următoarele moduri: produsul trebuie comercializat în recipiente de sticlă adecvate, cu o greutate minimă netă după scurgere de 30 g, în ambalaje din plastic cu o greutate minimă netă după scurgere de 30 g, în conserve de tablă cositorită cu o greutate netă după scurgere de la 30 g în sus.

Etapele producției măslinelor „La Bella della Daunia” trebuie să se desfășoare pe teritoriul de producție delimitat la punctul 4.

Măsline verzi

După fermentare, măslinele sunt ambalate în recipiente de sticlă sau de tablă sau în recipiente de plastic, într-o saramură finală cu o concentrație de sare de 3-5 % și cu un pH < 4,6; urmează pasteurizarea; în cazul recipientelor din plastic, nu este obligatorie pasteurizarea.

Măsline negre

metoda (a)

Măslinele sunt spălate, tratate cu aburi și ambalate în recipiente de sticlă sau de tablă sau în recipiente de plastic care să poată fi supuse sterilizării, într-o saramură cu o concentrație de sare de aproximativ 3 % și cu un pH aproximativ = 4,6. Urmează sterilizarea.

metoda (b)

Măslinele sunt spălate, tratate cu aburi și ambalate în recipiente de sticlă sau de tablă sau în recipiente de plastic care să poată fi supuse sterilizării; produsul ambalat are o saramură finală cu o concentrație care variază între 2 % și 5 % aproximativ și un pH > 4,6. Doar în cazul recipientelor din sticlă, este permisă și ambalarea fără lichid a măslinelor negre cu un pH > 4,6. Urmează sterilizarea.

Măsline cu culoare în curs de schimbare

După fermentare, măslinele sunt ambalate în recipiente de sticlă sau de tablă sau în recipiente de plastic, într-o saramură finală cu o concentrație de sare de 3-5 % și cu un pH < 4,6; urmează pasteurizarea; în cazul recipientelor din plastic, nu este obligatorie pasteurizarea.

3.6. *Norme specifice privind etichetarea produsului la care se referă denumirea înregistrată*

Toate recipientele trebuie să fie prevăzute cu o etichetă conformă cu diferitele dispoziții legislative; pe etichetă figurează, cu caractere de tipar clare și lizibile și cu aceleași dimensiuni, următoarele indicații: „La Bella della Daunia" și „Denominazione di origine protetta" (sau acronimul DOP); numele, denumirea comercială și adresa exploatației producătoare și care se ocupă de ambalarea produsului; greutatea netă a produsului scurs conținut în ambalaj, exprimat în conformitate cu dispozițiile în vigoare. Pe etichetă trebuie să figureze, de asemenea, logoul specific și univoc, care trebuie utilizat împreună cu denumirea de origine protejată. Logoul este compus dintr-o figură feminină, inspirată dintr-o tradiție iconografică pe vase, răspândită în vremuri străvechi în Daunia, reprezentată în negativ: este vorba despre o dansatoare care ține ridicată în mâna stângă o ramură de măslin. Personajul este înconjurat de inscripția „La Bella della Daunia", scrisă cu caractere clasice îngroșate (majuscule).

Cadrul extern, de culoare aurie Pantone 872, poartă în partea de sus mențiunea „Oliva da mensa DOP" și în partea de jos denumirea cultivarului: soiul „Bella di Cerignola". „Logoul este reprodus pe un autocolant sau direct pe etichetă în trei dimensiuni: 2 cm, 3 cm și 5 cm.".

4. **Delimitarea concisă a ariei geografice**

Comunele Cerignola, Ortanova, San Ferdinando di Puglia, Stornara, Stornarella și Trinitapoli fac parte din marea câmpie Tavoliere della Puglia, formată dintr-o parte centrală care ocupă majoritatea suprafeței sale și din două benzi la nord și la sud, suficient de întinse și cu un relief variat. Comunele menționate mai sus sunt localizate în partea centrală, în zona dinspre coastă. Această zonă este caracterizată de o ușoară pantă uniformă care coboară înspre mare, care o delimitează la est. Altitudinea medie este cuprinsă între 100 și 150 m deasupra nivelului mării. De aceea, regiunea Tavoliere della Puglia trebuie considerată una dintre câmpiile litorale italiene. Panta are o înclinație de 7-8 %. Pânza freatică este situată la diferite niveluri de adâncime, în funcție de zone, aflându-se la 25-50 m. Pânzele arteziene sunt, de asemenea, situate la adâncimi care variază în funcție de zonă, însă deja la o adâncime cuprinsă între 60 și 70 m, acestea pot fi considerate ca fiind satisfăcătoare din punctul de vedere al debitului. Suprafață teritorială: Cerignola 58 965 ha, Ortanova 14 393 ha, San Ferdinando di Puglia 4 181 ha, Stornara 3 364 ha, Stornarella 3 388 ha, Trinitapoli 14 755 ha. Total: 99 046 ha. Aria acoperită de DOP „La Bella della Daunia" a fost redusă cu aproximativ 30 % ca urmare a excluderii zonelor care, din cauza condițiilor lor pedoclimatice, nu sunt propice pentru cultivarea măslinelor de masă; actualmente sunt cultivate aproximativ 850 ha. Datorită ajutoarelor acordate de către Uniunea Europeană, au fost plantate recent 180 ha.

5. **Legătura cu aria geografică**

5.1. *Specificitatea ariei geografice*

Teritoriile comunelor Cerignola, Orta Nova, San Ferdinando di Puglia, Stornara, Stornarella și Trinitapoli prezintă similitudini în ceea ce privește caracteristicile pedologice, climatice și hidrogeologice, constituind o arie de producție omogenă. Clima este tipic mediteraneeană, fiind rece și umedă toamna și iarna și caldă și aridă vara. Vântul siroco sau vântul dinspre sud, care pe coasta tireniană este umed și aduce ploi, își pierde umiditatea în timp ce traversează lanțul munților Apenini și coboară sub formă de vânt cald și uscat pe coasta adriatică și pe cea ionică. Terenurile au o adâncime variabilă și o compactitate foarte variabilă. Predomină terenurile cu soluri lutoase. În general, permeabilitatea este bună, stagnările de apă în timpul iernii se datorează prezenței, la adâncimi mici, a unor straturi tari, hardpan, bogate în calcar și în argilă nisipoasă. Reacția este aproape întotdeauna subalcalină sau neutră. Aceste terenuri pot avea o productivitate bună și pot prezenta o structură fizică favorabilă, cu condiția să fie lucrate în mod rațional.

5.2. *Specificitatea produsului*

Denumirea măslinelor, se pare, provine de la forma caracteristică a drupei, foarte asemănătoare cu cea a prunei. Este vorba despre un cultivar parțial autocompatibil, cultivarele Sant'Agostino, Biancolilla, Termite di Bitetto și Mele fiind buni polenizatori. Formarea fructelor este cuprinsă între 0,20 și 0,40 %. Fructele acestui soi sunt foarte cunoscute pentru dimensiunea lor, pentru aspectul frumos și pentru volum, precum și datorită consistenței pulpei lor, rezistenței la manipulări și capacității de conservare; aceste fructe sunt în principal prelucrate în verde, deși, în ultimul timp, ca urmare a unei cereri mari din partea consumatorilor, sunt prelucrate și măslinele aflate în stadiul de pârguială și cele negre.

5.3. *Legătura cauzală dintre aria geografică și calitatea sau caracteristicile produsului (pentru DOP) sau o calitate anume, reputația sau alte caracteristici ale produsului (pentru IGP)*

„La Bella della Daunia" provine din soiul originar „Oliva di Cerignola", cultivar policlonal care prezintă o mare variabilitate a caracterelor sale distinctive, determinate de bogăția matriței genetice, de factorii pedoclimatici, de portaltoaie și de evoluția tehnicilor de cultivare. Din acest soi răspândit în regiunea Daunia (actualmente „Tavoliere di Capitanata") s-a obținut, în urma unei mutații genetice naturale și printr-o selecție clonală constantă și minuțioasă, realizată de cultivatorii și pepinieriștii locali, o clonă ameliorativă care are afinități genetice cu cultivarul originar și caracteristici comerciale superioare. Acest nou cultivar a fost numit „Bella di Cerignola" și este înscris la punctul 15 din registrul italian al culturilor de măsline.

Trimitere la publicarea caietului de sarcini

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