C/2025/3188

6.6.2025

Uverejnenie oznámenia o schválenej štandardnej zmene špecifikácie výrobku so zemepisným označením v súlade s článkom 5 ods. 4 delegovaného nariadenia Komisie (EÚ) 2025/27 ([1])

(C/2025/3188)

OZNÁMENIE O SCHVÁLENÍ ŠTANDARDNEJ ZMENY

[článok 24 nariadenia (EÚ) 2024/1143]

„La Bella della Daunia“

EÚ č.: PDO-IT-0085-AM01 – 14.3.2025

1. **Názov výrobku**

„La Bella della Daunia“

2. **Druh zemepisného označenia**

☒ Chránené označenie pôvodu (CHOP)

☐ Chránené zemepisné označenie (CHZO)

☐ Zemepisné označenie (ZO)

3. **Odvetvie**

☒ Poľnohospodárske výrobky

☐ Vína

☐ Liehoviny

4. **Krajina, ku ktorej zemepisná oblasť patrí**

Taliansko

5. **Orgán členského štátu oznamujúci štandardnú zmenu**

Ministerstvo poľnohospodárstva, potravinovej sebestačnosti a lesného hospodárstva – podpora agropotravinárskej kvality (PQA) 1

6. **Zdôvodnenie označenia za štandardnú zmenu**

Ide o štandardné zmeny v zmysle článku 24 ods. 4 nariadenia (EÚ) 2024/1143, pretože nezahŕňajú zmenu názvu, nepredstavujú riziko, že sa nimi odstráni súvislosť, a neprinášajú ďalšie obmedzenia týkajúce sa uvádzania výrobku na trh.

7. **Opis schválenej štandardnej zmeny (schválených štandardných zmien)**

1. *Zahrnutie dozrievajúcich olív*

V článku 1 špecifikácie výrobku sa doplnilo slovo „dozrievajúce“ na opis druhu stolových olív, ktoré možno získať čiastočným uplatnením kalifornského systému, ktorý sa povoľuje v špecifikácii výrobku, konkrétne v časti, v ktorej sa uvádza „[…] olivy sa triedia podľa veľkosti a vkladajú do vzduchotesných nádob so soľným roztokom s koncentráciou 8 % až 10 %, pričom koncentrácia je nepriamo úmerná ich veľkosti […]“.

([1]) Delegované nariadenie Komisie (EÚ) 2025/27 z 30. októbra 2024, ktorým sa dopĺňa nariadenie Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) 2024/1143 o pravidlá týkajúce sa zápisu do registra a ochrany zemepisných označení, zaručených tradičných špecialít a nepovinných výrazov kvality a ktorým sa zrušuje delegované nariadenie (EÚ) č. 664/2014 (Ú. v. EÚ L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Jediným rozdielom v porovnaní s počiatočnou fázou konzervovania solením podľa kalifornského systému je skutočnosť, že olivy sa musia pred balením ponechať v nádobách so soľným roztokom najmenej 180 dní. Tento čas je nevyhnutý na to, aby olivy stratili horkosť bez použitia lúhu (hydroxidu sodného). Prevádzkovateľom to umožní získať olivy oprávnené na to, aby boli certifikované ako olivy z ekologickej poľnohospodárskej výroby.

Táto zmena sa netýka jednotného dokumentu.

2. *Vypustenie odkazu na nariadenie, ktoré bolo nahradené*

Vypúšťajú sa slová „v nariadení (EHS) č. 2081/92“, pretože uvedené nariadenie bolo nahradené.

Táto zmena sa netýka jednotného dokumentu.

3. *Zahrnutie dozrievajúcich olív*

Analogicky ako pri zmene článku 1 sa dopĺňa slovo „dozrievajúce“ aj v článku 2 špecifikácie výrobku.

Táto zmena sa netýka jednotného dokumentu.

4. *Zmena v administratívnych odkazoch týkajúcich sa vymedzenej oblasti*

V opise výrobnej oblasti v článku 3 špecifikácie výrobku sa vypúšťajú slová „Trinitapoli a celé vidiecke oblasti San Ferdinando a Stornara“ a dopĺňajú sa tieto slová: „celá vidiecka oblasť Stornara; v provincii Barletta – Andria – Trani časť územia obce Trinitapoli a celá vidiecka oblasť San Ferdinando di Puglia.“ Zmena bola potrebná, pretože obce Trinitapoli a San Ferdinando di Puglia boli preradené z provincie Foggia do provincie Barletta – Andria – Trani. Preradenie týchto obcí z provincie Foggia do provincie Barletta – Andria – Trani bolo len administratívnou zmenou, ktorou sa nijako nemení vymedzená oblasť.

Z rovnakého dôvodu sa na príslušných miestach v bodoch 4 a 5.1 jednotného dokumentu vypúšťa skratka FG (Foggia).

Táto zmena sa týka jednotného dokumentu.

5. *Zahrnutie dozrievajúcich olív*

Analogicky ako pri zmene článkov 1 a 2 sa v článku 4 špecifikácie výrobku a v bode 3.2 jednotného dokumentu, kde sa opisuje čas zberu olív, dopĺňajú slová „dozrievajúce olivy a“. Príslušný odsek sa teda mení takto:

Olivy sa oberajú priamo zo stromov od 1. októbra; v prípade zelených olív, keď sa šupka začína meniť z listovozelenej na slamovozelenú so zreteľnými šošovičkami, v prípade dozrievajúcich olív a čiernych olív, keď dozrievajú alebo dozreli, pričom majú vínovočervené sfarbenie.

Táto zmena sa týka jednotného dokumentu.

6. *Objasnenie používaných metód konzervovania solením a metód spracovania*

V záujme jasnosti sa v článku 4 špecifikácie výrobku vymenovali spôsoby konzervovania solením a spracovania pred samotným opisom týchto metód. Okrem spracúvania celých olív sa doplnila možnosť spracúvania drvených olív, krájaných olív a vykôstkovaných olív. Nedopĺňajú sa teda nové metódy konzervovania solením, ale len metódy mechanického spracovania: drvenie, krájanie a vykôstkovanie celých olív získaných prostredníctvom troch metód konzervovania solením, ktoré sú povolené v špecifikácii výrobku (sevillský systém, kalifornský systém, prirodzený systém).

V článku 4 sa preto za vymedzenie maximálneho výnosu vkladá tento text:

„Olivy určené na výrobu olív s CHOP ‚La Bella della Daunia' sa môžu pripravovať pomocou týchto systémov konzervovania solením:

— zelené olivy: konzervované solením podľa sevillského systému,

— čierne olivy: konzervované solením podľa kalifornského systému,

— dozrievajúce olivy: konzervované solením podľa prirodzeného systému.

V prípade uvedených troch spôsobov konzervovania solením sa plody môžu spracúvať vo forme:

— celých olív,

— drvených olív,

— krájaných olív,

— vykôstkovaných olív."

Táto zmena sa netýka jednotného dokumentu.

7. *Zníženie percentuálneho podielu soli v soľnom roztoku*

V článku 4 špecifikácie výrobku sa minimálne množstvo soli, ktoré sa má použiť na stabilizáciu soľného roztoku, ak obdobie medzi fázou fermentácie a fázou balenia presahuje šesť mesiacov, znížilo z 8 % na 6 %. Minimálny percentuálny podiel soli sa znížil z 8 % na 6 %, pretože sa zistilo, že stabilný výrobok sa získa aj pri tomto podiele.

Táto zmena sa netýka jednotného dokumentu.

8. *Vypustenie požiadavky na pasterizáciu plastových obalov*

V článku 4 sa v opise spôsobu spracovania zelených olív vypúšťa požiadavka na sterilizáciu v prípade použitia plastových nádob. Príslušný text sa teda mení takto:

„Po fermentácii sa olivy balia do sklenených alebo plechových nádob, prípadne do iných nádob z plastu, s konečným soľným roztokom s koncentráciou 3 % až 5 % a pH < 4,6; potom nasleduje pasterizácia; v prípade uvedených iných nádob pasterizácia nie je povinná."

Ak sa zelené olivy a/alebo dozrievajúce olivy balia do iných ako sklenených alebo plechových nádob, napr. do plastových vákuových obalov, téglikov a na podnosy, pasterizácia nie je povinná. Vynechaním tepelného spracovania sa umožňuje získať „čerstvý" výrobok, ktorý sa viac podobá pôvodnému výrobku z čias, keď neexistovali stroje a zariadenia na tepelné spracovanie. Možnosť balenia výrobku bez tepelného spracovania je prospešná pre životné prostredie vzhľadom na úsporu energie vyplývajúcu z vynechania celého procesu pasterizácie, pri ktorom je nutné výrobok predhriať, naplniť nádoby horúcou konzervačnou tekutinou a podrobiť ich zhruba hodinovému pasterizačnému cyklu, počas ktorého sa dosiahne teplota vyššia ako 80 °C. Všetko je to v súlade s európskymi a talianskymi predpismi o bezpečnosti potravín a je to možné vďaka technologickému pokroku a lepšiemu dodržiavaniu hygienických noriem, čo je výsledkom záväzných právnych predpisov a väčšieho zamerania spoločností na dobrovoľné certifikačné systémy.

Táto zmena sa netýka jednotného dokumentu.

9. *Zavedenie osobitného pravidla týkajúceho sa používania plastových nádob pri spracúvaní čiernych olív a vypustenie slova „slaný"*

V článku 4 sa v opise spôsobu spracúvania čiernych olív spresňuje, že sa môžu používať plastové nádoby, a vypúšťa sa slovo „slaný", pretože je nadbytočné uvádzať ho spolu so slovom „soľný roztok". Zodpovedajúcim spôsobom sa do opisov metódy a) aj metódy b) dopĺňa osobitný odkaz na „plast", a to takto:

„[…] do sklenených alebo plechových nádob, prípadne do iných nádob z plastu,".

Táto zmena sa netýka jednotného dokumentu.

10. *Zavedenie osobitného pravidla týkajúceho sa používania sklenených nádob pri spracúvaní čiernych olív*

V článku 4 sa v opise spôsobu spracúvania čiernych olív zavádza osobitné pravidlo týkajúce sa používania sklenených pohárov. Na koniec opisu procesu sa dopĺňa tento odsek:

„Výlučne v prípade použitia sklenených pohárov sa čierne olivy môžu baliť pri pH > 4,6 bez tekutiny. Potom nasleduje sterilizácia.“

Pri balení čiernych olív do sklenených pohárov bez tekutiny sú olivy v pohári dobre viditeľné, a spotrebitelia ich teda môžu ľahšie oceniť. Keď sú čierne olivy v pohároch s tekutinou, vidno len jednoliatu čiernu masu, v ktorej nemožno rozlíšiť jednotlivé olivy ani oceniť ich veľkosť, vzhľad a pod. Balenie bez tekutiny je dnes možné vďaka technologickým inováciám, ktoré umožňujú získať bezchybný výrobok, čo sa v čase podania žiadosti o uznanie označenia nedalo ľahko dosiahnuť.

Táto zmena sa netýka jednotného dokumentu.

11. *Zavedenie metódy spracovania dozrievajúcich olív*

Analogicky ako pri zmene článkov 1 a 2 sa v článku 4 špecifikácie výrobku doplnila metóda vzťahujúca sa na dozrievajúce olivy.

„V prípade dozrievajúcich olív s CHOP ‚La Bella della Daunia‘ sa na konzervovanie solením používa prirodzený systém, ako sa opisuje ďalej: po roztriedení podľa veľkosti sa olivy vložia do nádob so soľným roztokom s koncentráciou 8 % až 10 %, pričom koncentrácia je nepriamo úmerná ich veľkosti. Potom nasleduje fermentácia počas najmenej šiestich mesiacov vo vhodných nádobách, v ktorých musia byť olivy neustále ponorené v soľnom roztoku. Počas fázy fermentácie je potrebné pridávať mletú soľ, aby sa soľný roztok stabilizoval na úrovni 7 % až 10 %. Po fermentácii sa olivy balia do sklenených alebo plechových nádob, prípadne do iných nádob z plastu, s konečným soľným roztokom s koncentráciou 3 % až 5 % a pH < 4,6; potom nasleduje pasterizácia; v prípade uvedených iných nádob pasterizácia nie je povinná.“

Doplnil sa druh „dozrievajúce olivy“, pri ktorom sa na konzervovanie solením používa prirodzený systém. Tento druh olív sa získava použitím prvej fázy metódy b) podľa kalifornského systému, v ktorej sa uvádza, že „[…] olivy sa triedia podľa veľkosti a vkladajú do vzduchotesných nádob so soľným roztokom s koncentráciou 8 % až 10 %, pričom koncentrácia je nepriamo úmerná ich veľkosti […]“. Jediným rozdielom v porovnaní s počiatočnou fázou konzervovania solením podľa kalifornského systému je skutočnosť, že olivy sa musia pred balením ponechať v nádobách so soľným roztokom najmenej 180 dní. Tento čas je nevyhnutý na to, aby olivy stratili horkosť bez použitia lúhu (hydroxidu sodného). Umožňuje to získať olivy oprávnené na to, aby boli certifikované ako olivy z ekologickej poľnohospodárskej výroby.

Táto zmena sa netýka jednotného dokumentu.

12. *Úvod k opisu typických vlastností dozrievajúcich olív*

Analogicky ako pri zmene článkov 1, 2 a 4 špecifikácie výrobku a bodu 3.2 jednotného dokumentu sa v článku 6 špecifikácie výrobku doplnil opis typických vlastností dozrievajúcich olív:

Pri uvádzaní na trh musia mať dozrievajúce stolové olivy s CHOP „La Bella della Daunia“ tieto typické vlastnosti: rozmanité farby od tabakovohnedej po tmavohnedú, predĺžený tvar podobný slivke s úzkym základom a ostrou štíhlou špičkou; lahodnosť, chuť a plnosť, jemná konzistencia dužiny, tenká šupka,

hmotnosť medzi 6 g a 30 g;

výťažok dužiny > 80 %,

obsah tuku < 18 %,

obsah redukujúcich cukrov < 2,4 %.

Doplnil sa opis typických vlastností dozrievajúcich olív pri uvádzaní na trh.

Dozrievajúce olivy, v prípade ktorých sa na konzervovanie solením používa prirodzený systém, sú vždy horkejšie ako olivy spracované s použitím lúhu. Spracovanie bez použitia lúhu umožňuje získať olivy oprávnené na to, aby boli certifikované ako olivy z ekologickej poľnohospodárskej výroby.

Táto zmena sa týka jednotného dokumentu.

13. *Zníženie minimálnej hmotnosti po odkvapkaní*

V článku 7 špecifikácie a bode 3.6 jednotného dokumentu sa znížila minimálna hmotnosť po odkvapkaní na 30 g, a to na všetkých miestach, kde sa uvádza.

Dôvodom zníženia minimálnej hmotnosti po odkvapkaní na 30 g je, že v súčasnosti je na trhu čoraz väčší dopyt po olivách v malých nádobách určených na špecifické použitie (v leteckej doprave, ozdobné škatuľky na svadobných hostinách, darčekové škatule na konferenciách a rôznych podujatiach atď.).

Táto zmena sa týka jednotného dokumentu.

14. *Vypustenie predpony „termo-“ zo slova „termoplast“ a doplnenie opisného výrazu „z pocínovaného plechu“*

V článku 7 špecifikácie a v bode 3.6 jednotného dokumentu sa v slove „termoplast“ vypustila predpona „termo-“, pretože je nadbytočná, a v súvislosti s konzervami, ktoré sa môžu používať, sa doplnil opisný výraz „z pocínovaného plechu“.

Táto zmena sa týka jednotného dokumentu.

15. *Vypustenie požiadavky na pasterizáciu zelených olív a dozrievajúcich olív*

V súlade so zmenami článku 4 sa z článku 7 vypustila požiadavka na pasterizáciu zelených olív a dozrievajúcich olív.

Táto zmena sa netýka jednotného dokumentu.

16. *Zavedenie možnosti reprodukovať grafický symbol (logo) CHOP „La Bella della Daunia“ priamo na etikete*

V článku 7 špecifikácie výrobku a bode 3.7 jednotného dokumentu sa zaviedla možnosť reprodukovať grafický symbol (logo) CHOP „La Bella della Daunia“ priamo na etikete.

Príslušná veta sa zmenila takto:

„Grafický symbol sa reprodukuje na nálepke alebo priamo na etikete v troch možných veľkostiach: 2 cm, 3 cm alebo 5 cm.“

Táto zmena sa týka jednotného dokumentu.

17. *Aktualizácia odkazov na nariadenie EÚ*

V článku 5 boli aktualizované odkazy na nariadenie (EÚ) 2024/1143.

Táto zmena sa netýka jednotného dokumentu.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

„La Bella della Daunia“

EÚ č.: PDO-IT-0085-AM01 – 14.3.2025

CHOP (X) CHZO ( )

1. **Názov (názvy) (CHOP alebo CHZO)**

„La Bella della Daunia“

2. **Členský štát alebo tretia krajina**

Taliansko

3. **Opis poľnohospodárskeho výrobku alebo potraviny**

3.1. *Číselný znak kombinovanej nomenklatúry*

— 20 – PRÍPRAVKY ZO ZELENINY, OVOCIA, ORECHOV ALEBO OSTATNÝCH ČASTÍ RASTLÍN

2004 – Ostatná zelenina pripravená alebo konzervovaná inak ako v octe alebo kyseline octovej, mrazená, iná ako výrobky položky 2006

2004 90 – Ostatná zelenina a zeleninové zmesi

2004 90 30 – Kapusta kvasená, kapary a olivy

3.2. *Opis výrobku, na ktorý sa vzťahuje názov uvedený v bode 1*

Pri uvádzaní na trh musia mať zelené stolové olivy s CHOP „La Bella della Daunia“ tieto typické vlastnosti:

— farba musí byť jednotná slamovo zelená s výraznými šošovičkami,

— predĺžený tvar podobný slivke s úzkym základom a ostrou štíhlou špičkou,

— lahodnosť, chuť a plnosť, pevná konzistencia dužiny, tenká šupka,

— hmotnosť medzi 6 g a 30 g

— výťažok dužiny > 80 %,

— obsah tuku < 15 %,

— obsah redukujúcich cukrov < 2,8 %.

Pri uvádzaní na trh musia mať čierne stolové olivy s CHOP „La Bella della Daunia“ tieto typické vlastnosti:

— povrch musí byť tmavočierny,

— predĺžený tvar podobný slivke s úzkym základom a ostrou štíhlou špičkou,

— lahodnosť, chuť a plnosť, pevná konzistencia dužiny, tenká šupka,

— hmotnosť medzi 6 g a 30 g,

— výťažok dužiny > 80 %,

— obsah tuku < 18 %,

— obsah redukujúcich cukrov < 2,4 %.

Pri uvádzaní na trh musia mať dozrievajúce stolové olivy s CHOP „La Bella della Daunia“ tieto typické vlastnosti:

rozmanité farby od tabakovohnedej po tmavohnedú,

predĺžený tvar podobný slivke s úzkym základom a ostrou štíhlou špičkou,

lahodnosť, chuť a plnosť, jemná konzistencia dužiny, tenká šupka,

hmotnosť medzi 6 g a 30 g,

výťažok dužiny > 80 %,

obsah tuku < 18 %,

obsah redukujúcich cukrov < 2,4 %.

Olivy sa oberajú priamo zo stromov od 1. októbra; v prípade zelených olív, keď sa šupka začína meniť z listovozelenej na slamovozelenú so zreteľnými šošovičkami, v prípade dozrievajúcich olív a čiernych olív, keď dozrievajú alebo dozreli, pričom majú vínovočervené sfarbenie.

Maximálny výnos olív z hektára, na ktorý sa môže získať ochrana, nesmie prekročiť 15 ton/hektár, pri pestovaní jednej alebo viacerých plodín (v tomto prípade ide o vážený výnos).

3.3. *Krmivo (len pri výrobkoch živočíšneho pôvodu) a suroviny (len pri spracovaných výrobkoch)*

„La Bella della Daunia“ pochádza z pôvodnej odrody „Oliva di Cerignola“, polyklonálneho kultivaru s veľmi odlišnými typickými vlastnosťami vyplývajúcimi z bohatosti genetickej hmoty, pôdnych a klimatických faktorov, pakoreňov a rozvoja pestovateľských metód. Z tejto bežnej odrody v oblasti Daunia (v súčasnosti známej ako Tavoliere di Capitanata) sa po prirodzenej genetickej mutácii a prostredníctvom konštantného, dôkladného klonového výberu samotnými pestovateľmi a miestnymi pestovateľskými škôlkami vypestoval lepší klon s genetickou príbuznosťou s pôvodným kultivarom, ale lepšími obchodnými vlastnosťami. Tento nový kultivar bol pomenovaný „Bella di Cerignola“ a zapísaný pod č. 15 do talianskeho registra pestovateľov olív.

3.4. *Špecifické kroky výroby, ktoré sa musia uskutočniť vo vymedzenej zemepisnej oblasti*

Fázy výroby olív „La Bella della Daunia“ sa musia uskutočňovať vo výrobnej oblasti vymedzenej v bode 4.

3.5. *Špecifické pravidlá krájania, strúhania, balenia atď. výrobku, na ktorý sa vzťahuje registrovaný názov*

Olivy s CHOP „La Bella della Daunia“ sa musia uvádzať na trh takto: výrobok musí byť vložený do vhodných sklenených nádob, pričom musí mať minimálnu hmotnosť po odkvapkaní 30 g, do plastových obalov, pričom musí mať minimálnu hmotnosť po odkvapkaní 30 g, alebo do konzerv z pocínovaného plechu, pričom musí mať hmotnosť po odkvapkaní 30 g a viac.

Fázy výroby olív „La Bella della Daunia“ sa musia uskutočňovať vo výrobnej oblasti vymedzenej v bode 4.

Zelené olivy

Po fermentácii sa olivy balia do sklenených alebo plechových nádob, prípadne do iných nádob z plastu, s konečným soľným roztokom s koncentráciou 3 % až 5 % a pH < 4,6; potom nasleduje pasterizácia; v prípade uvedených iných nádob z plastu pasterizácia nie je povinná.

Čierne olivy

Metóda a)

Olivy sa premyjú, ošetria parou a balia do sklenených alebo plechových nádob, prípadne do iných nádob z plastu, ktoré sa môžu sterilizovať, so soľným roztokom s koncentráciou približne 3 % a pH približne 4,6. Potom nasleduje sterilizácia.

Metóda b)

Olivy sa premyjú, ošetria parou a balia do sklenených alebo plechových nádob, prípadne do iných nádob z plastu, ktoré sa môžu sterilizovať; balený výrobok bude obsahovať konečný soľný roztok s koncentráciou približne 2 % až 5 % a pH > 4,6. Výlučne v prípade použitia sklenených pohárov sa čierne olivy môžu baliť pri pH > 4,6 bez tekutiny. Potom nasleduje sterilizácia.

Dozrievajúce olivy

Po fermentácii sa olivy balia do sklenených alebo plechových nádob, prípadne do iných nádob z plastu, s konečným soľným roztokom s koncentráciou 3 % až 5 % a pH < 4,6; potom nasleduje pasterizácia; v prípade uvedených iných nádob z plastu pasterizácia nie je povinná.

3.6. *Špecifické pravidlá označovania výrobku, na ktorý sa vzťahuje registrovaný názov*

Všetky nádoby musia byť označené v súlade s požiadavkami platných právnych ustanovení; v označení bude uvedený tento text zreteľným a čitateľným tlačeným písmom rovnakej veľkosti: „La Bella della Daunia“ a „Denominazione di origine protetta“ („Chránené označenie pôvodu“) [alebo skratka DOP (CHOP)]; názov, názov spoločnosti a adresa výrobcu a baliarne; čistá hmotnosť po odkvapkaní obsiahnutá v balení, vyjadrená v súlade s platnými pravidlami. Musí sa zobraziť aj grafický symbol umeleckého zobrazenia osobitného, jednoznačného loga, ktoré sa má používať povinne spolu s chráneným označením pôvodu. Grafický symbol vo forme ženskej postavy pochádzajúcej zo starodávnej tradície maľovania váz v Daunii je vyhotovený v „negatíve“. Je to tanečnica, ktorá drží v ľavej ruke zdvihnutú olivovú vetvičku. Postavu obkolesujú slová „La Bella della Daunia“ napísané klasickými pätkovými (veľkými) písmenami.

V hornej časti vonkajšieho rámu, ktorý má farebný odtieň Pantone č. 872, sa nachádzajú slová „Oliva da mensa DOP“ („stolové olivy CHOP“), zatiaľ čo názov odrody „Bella di Cerignola“ sa nachádza v dolnej časti. Grafický symbol sa reprodukuje na nálepke alebo priamo na etikete v troch možných veľkostiach: 2 cm, 3 cm alebo 5 cm.

4. **Stručné vymedzenie zemepisnej oblasti**

Obce Cerignola, Orta Nova, S. Ferdinando di Puglia, Stornara, Stornarella, Trinitapoli sú súčasťou veľkej Apulianskej planiny (Tavoliere della Puglia). Apulianska planina pozostáva z centrálnej časti, ktorá predstavuje najväčšiu oblasť, a dvoch rozsiahlych pásov odlišnej geografickej konfigurácie, ktoré smerujú na sever a juh. Uvedené obce sa nachádzajú v centrálnej časti smerujúcej k pobrežnej zóne. Táto zóna sa zvažuje mierne a rovnomerne k moru, ktoré tvorí východnú hranicu oblasti. Keďže priemerná nadmorská výška je 100 m až 150 m nad morom, Apulianska planina sa musí považovať za jednu z talianskych pobrežných planín. Sklon je 7 % až 8 %. Hladina spodnej vody sa pohybuje medzi 25 m a 50 m, v závislosti od oblasti. Hĺbka artézskych vodonosných vrstiev sa líši aj v závislosti od oblasti, ale toky sú dobré už pri 60 m až 70 m. Oblasť: 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. Spolu: 99 046 ha. Oblasť vymedzená CHOP „Bella della Daunia“ je približne o 30 % menšia, vzhľadom na to, že boli vylúčené oblasti, kde pôdne a klimatické podmienky nie sú vhodné na pestovanie stolových olív. V súčasnosti sa obrába približne 850 ha. Nedávno bolo s pomocou Európskej únie vysadených 180 ha.

5. **Súvislosť so zemepisnou oblasťou**

5.1. *Špecifickosť zemepisnej oblasti*

Obce Cerignola, Orta Nova, S. Ferdinando di Puglia, Stornara, Stornarella a Trinitapoli majú porovnateľnú pôdu, klimatické a hydrogeologické charakteristiky, takže môžu predstavovať homogénnu výrobnú oblasť. Podnebie je typicky stredomorské: studené a vlhké na jeseň/v zime, horúce a suché v lete. Sirocco alebo južný vietor prinášajúci so sebou vlhkosť a dážď na tyrhénsku stranu, stráca svoju vlhkosť pri prechode cez Apeniny a postupuje na jadranskú a iónsku stranu ako horúci, suchý vietor. Pôdy majú rôznu hĺbku a ich úrovne hutnosti sa značne líšia; prevládajú stredné pôdy. Priepustnosť je vo všeobecnosti dobrá, pričom v zime dochádza k zamokreniu v dôsledku prítomnosti tvrdej nepriepustnej pôdy blízko pod povrchom, ktorá je bohatá na vápenec a piesčitý íl. pH je takmer vždy subalkalické alebo neutrálne. Tieto pôdy môžu dosiahnuť dobrú úroveň produktivity a pri rozumnom obrábaní poskytnúť priaznivú fyzikálnu štruktúru.

5.2. *Špecifickosť výrobku*

Názov je bezpochyby výsledkom charakteristického tvaru kôstkového ovocia, ktoré veľmi pripomína slivky. Je to kultivar čiastočne schopný voľného kríženia, pričom dobrými opeľovačmi sú kultivary Sant'Agostino, Biancolilla, Termite di Bitetto a Mele. Nasadzovanie plodov je približne 0,20 % až 0,40 %. Plody tejto odrody sú veľmi dobre známe svojou veľkosťou, pekným vzhľadom, objemom dužiny a textúrou a schopnosťou znášať manipuláciu a skladovanie. Spracúvajú sa najmä vtedy, keď sú zelené; v dôsledku veľkého dopytu zo strany zákazníkov sa však nedávno začali spracúvať čierne olivy a dozrievajúce olivy.

5.3. *Príčinná súvislosť medzi zemepisnou oblasťou a akosťou alebo typickými vlastnosťami výrobku (CHOP) alebo špecifickou akosťou, povesťou alebo inou typickou vlastnosťou výrobku (CHZO)*

„La Bella della Daunia" pochádza z pôvodnej odrody „Oliva di Cerignola", polyklonálneho kultivaru s veľmi odlišnými typickými vlastnosťami vyplývajúcimi z bohatosti genetickej hmoty, pôdnych a klimatických faktorov, pakoreňov a rozvoja pestovateľských metód. Z tejto bežnej odrody v oblasti Daunia (v súčasnosti známej ako Tavoliere di Capitanata) sa po prirodzenej genetickej mutácii a prostredníctvom konštantného, dôkladného klonového výberu samotnými pestovateľmi a miestnymi pestovateľskými škôlkami vypestoval lepší klon s genetickou príbuznosťou s pôvodným kultivarom, ale lepšími obchodnými vlastnosťami. Tento nový kultivar bol pomenovaný „Bella di Cerignola" a zapísaný pod č. 15 do talianskeho registra pestovateľov olív.

Odkaz na uverejnenie špecifikácie

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