Objava obvestila o odobreni standardni spremembi specifikacije proizvoda za geografsko označbo v skladu s členom 5(4) Delegirane uredbe Komisije (EU) 2025/27 ([1])

(C/2025/3188)

OBVESTILO O ODOBRITVI STANDARDNE SPREMEMBE

(Člen 24 Uredbe (EU) 2024/1143)

„La Bella della Daunia“

EU PDO-IT-0085-AM01 – 14. marec 2025

1. **Ime proizvoda**

„La Bella della Daunia“

2. **Vrsta geografske označbe**

☒ Zaščitena označba porekla (ZOP)

☐ Zaščitena geografska označba (ZGO)

☐ Geografska označba (GO)

3. **Sektor**

☒ Kmetijski proizvodi

☐ Vina

☐ Žgane pijače

4. **Država, ki ji pripada geografsko območje**

Italija

5. **Organ države članice, ki sporoči standardno spremembo**

MINISTERO DELL’AGRICOLTURA, DELLA SOVRANITA’ ALIMENTARE E DELLE FORESTE (Ministrstvo za kmetijstvo, prehransko suverenost in gozdarstvo, generalni direktorat za spodbujanje kakovosti agroživilskih proizvodov) — PQA 1

6. **Opredelitev kot standardna sprememba**

Spremembe so standardne v smislu člena 24(4) Uredbe (EU) 2024/1143, saj ne vključujejo spremembe imena, ne pomenijo tveganja izničenja povezave in ne vsebujejo dodatnih omejitev pri trženju proizvoda.

7. **Opis odobrenih standardnih sprememb**

1. *Uvedba oljk spremenljive barve*

V členu 1 specifikacije proizvoda je bil dodan izraz „spremenljive barve“ za opis vrste namiznih oljk, ki se lahko pridobi z delno uporabo postopka kalifornijskega sistema, dovoljenega s specifikacijo proizvoda, in sicer v skladu z delom, v katerem je navedeno, da „[…] so oljke razvrščene glede na velikost in dane v nepredušne posode s slanico v koncentraciji med 8 % in 10 %, ki je obratno sorazmerna z njihovo velikostjo […]“.

([1]) Delegirana uredba Komisije (EU) 2025/27 z dne 30. oktobra 2024 o dopolnitvi Uredbe (EU) 2024/1143 Evropskega parlamenta in Sveta s pravili o registraciji in zaščiti geografskih označb, zajamčenih tradicionalnih posebnosti in neobveznih navedb kakovosti ter razveljavitvi Delegirane uredbe (EU) št. 664/2014 (UL L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Edina razlika v primerjavi z začetno fazo konzerviranja v slanici po postopku kalifornijskega sistema je dejstvo, da morajo biti oljke pred pakiranjem vsaj 180 dni v posodah s slanico. To obdobje je potrebno, da se lahko oljkam odstrani grenkoba brez uporabe luga (natrijevega hidroksida). Tako bodo lahko pridelovalci pridobili oljke, ki izpolnjujejo pogoje za certificiranje kot ekološke.

Sprememba ne vpliva na enotni dokument.

2. *Črtanje sklica na uredbo, ki je bila nadomeščena*

Besedilo „v Uredbi (EGS) št. 2081/92“ je bilo črtano, ker je bila Uredba nadomeščena.

Sprememba ne vpliva na enotni dokument.

3. *Uvedba oljk spremenljive barve*

Po analogiji s spremembo člena 1 je bil v člen 2 specifikacije proizvoda dodan izraz „spremenljive barve“.

Sprememba ne vpliva na enotni dokument.

4. *Sprememba upravnih navedb v zvezi z opredeljenim območjem*

V opisu proizvodnega območja v členu 3 specifikacije proizvoda je bilo črtano besedilo „Trinitapoli in celotna podeželska območja občin San Ferdinando in Stornara“ ter dodano naslednje besedilo: „celotno podeželsko območje občine Stornara; v pokrajini Barletta – Andria – Trani, del ozemlja občine Trinitapoli, in celotno podeželsko območje občine San Ferdinando di Puglia“. To je bilo potrebno, ker sta bili občini Trinitapoli in San Ferdinando di Puglia preneseni iz pokrajine Foggia v pokrajino Barletta – Andria – Trani. Prenos teh občin iz pokrajine Foggia v pokrajino Barletta – Andria – Trani je bil zgolj upravna sprememba, ki ne predstavlja sprememb opredeljenega območja.

Iz istega razloga je bila v točkah 4 in 5.1 enotnega dokumenta črtana kratica FG (Foggia), kjer je bila navedena.

Sprememba vpliva na enotni dokument.

5. *Uvedba oljk spremenljive barve*

Po analogiji s spremembami členov 1 in 2 so bile v členu 4 specifikacije proizvoda in točki 3.2 enotnega dokumenta pri opisu časa obiranja oljk, dodane besede „oljke spremenljive barve in“. Zadevni odstavek je tako spremenjen, kot sledi:

Obiranje oljk se začne 1. oktobra neposredno z dreves; za zelene oljke od takrat, ko kožica začne spreminjati barvo iz listnato zelene v slamnato zeleno in se pokažejo poudarjene lenticele, za oljke spremenljive barve in črne oljke pa, ko so temne ali zrele, rdeče do vinsko rdeče barve.

Sprememba vpliva na enotni dokument.

6. *Pojasnila o uporabljenih metodah konzerviranja v slanici in obdelave*

Zaradi jasnosti so bile v členu 4 specifikacije proizvoda pred opisom konzerviranja v slanici in obdelave navedene vrste teh metod. Poleg obdelave celih oljk je bila dodana možnost obdelave zdrobljenih, razrezanih in izkoščičenih oljk. To ne pomeni uporabe novih metod konzerviranja v slanici, temveč le dodajanje metod mehanske obdelave za drobljenje, rezanje in izkoščičenje celih oljk, pridobljenih s tremi metodami konzerviranja v slanici, dovoljenih s specifikacijo proizvoda (seviljski sistem, kalifornijski sistem, naravni sistem).

V člen 4 je bilo zato za opredelitvijo največje dovoljene količine proizvoda vstavljeno naslednje besedilo:

„Oljke, namenjene proizvodnji oljk z ZOP ‚La Bella della Daunia', se lahko pripravijo po naslednjih sistemih konzerviranja v slanici:

— zelene oljke: konzervirane po seviljskem sistemu,

— črne oljke: konzervirane po kalifornijskem sistemu,

— oljke spremenljive barve: konzervirane po naravnem sistemu.

Po zgoraj navedenih vrstah konzerviranja se lahko plodovi obdelajo kot:

— cele oljke,

— zdrobljene oljke,

— razrezane oljke,

— izkoščičene oljke."

Sprememba ne vpliva na enotni dokument.

7. *Zmanjšanje deleža soli v slanici*

V členu 4 specifikacije proizvoda je bila najmanjša količina soli, ki se uporabi za stabilizacijo slanice, če je obdobje med fermentacijo in polnjenjem daljše od 6 mesecev, zmanjšana z 8 % na 6 %. Najmanjša količina soli je bila zmanjšana z 8 % na 6 %, ker je bilo ugotovljeno, da se tudi s tolikšno količino soli pridobi stabilen proizvod.

Sprememba ne vpliva na enotni dokument.

8. *Odprava zahteve po pasterizaciji plastičnih posod*

V členu 4 je v opisu obdelave zelenih oljk črtana zahteva po sterilizaciji, kadar se uporabljajo plastične posode. Zadevno besedilo je tako spremenjeno, kot sledi:

„Po fermentaciji se oljke pakirajo v steklene posode ali pločevinke ali druge posode iz plastike, v katerih je slanica s koncentracijo soli med 3 % in 5 % ter pH < 4,6, čemur sledi pasterizacija. Ta ni obvezna za druge zgoraj navedene posode."

Kadar so zelene oljke in/ali oljke spremenljive barve, pakirane v posode, ki niso steklene ali pločevinke, npr. plastične vakuumske embalaže, posodice in pladnji, pasterizacija ni obvezna. Brez toplotne obdelave je mogoče pridobiti „svež" proizvod, ki je bolj podoben prvotnemu proizvodu iz časov, ko strojev in opreme za toplotno obdelavo še ni bilo. Možnost pakiranja proizvoda brez toplotne obdelave je koristna za okolje, saj se prihrani energija, ki bi bila sicer potrebna za celotni postopek pasterizacije, tj. predhodno segrevanje proizvoda, polnjenje posod z vročo tekočino za konzerviranje in približno enourni cikel pasterizacije, v katerem se doseže temperatura nad 80 °C. Vse to je v skladu z evropskimi in italijanskimi pravili o varnosti hrane in je posledica tehnološkega napredka in večjega spoštovanja higienskih standardov, k čemur sta prispevala zavezujoča zakonodaja in večji poudarek podjetij na prostovoljnih shemah certificiranja.

Sprememba ne vpliva na enotni dokument.

9. *Uvedba posebnega pravila o uporabi plastičnih posod pri obdelavi črnih oljk in črtanje besedne zveze „solna raztopina"*

V členu 4 je bilo v opisu obdelave črnih oljk določeno, da se lahko uporabljajo plastične posode, besedna zveza „solna raztopina" pa je bila črtana, saj je odveč, kadar se uporablja skupaj z besedo „slanica". V skladu s tem je bila v opisih metode (a) in metode (b) dodana posebna omemba plastike, in sicer:

„[…] v steklenih posodah ali pločevinkah ali drugih plastičnih posodah".

Sprememba ne vpliva na enotni dokument.

10. *Uvedba posebnega pravila o uporabi steklenih posod pri obdelavi črnih oljk*

V členu 4 je v opisu obdelave črnih oljk dodano posebno pravilo glede uporabe steklenih kozarcev. Na koncu opisa postopka je bil dodan naslednji odstavek:

„Črne oljke se lahko pakirajo tudi brez tekočine pri pH > 4,6, in sicer samo v steklene kozarce. Temu sledi sterilizacija."

Pakiranje črnih oljk v steklene kozarce brez tekočine omogoča, da so oljke v kozarcu dobro vidne in jih potrošniki lažje cenijo. Če so namreč črne oljke v kozarcih skupaj s tekočino, lahko vidimo le enotno črno maso, ne pa tudi posameznih oljk, njihove velikosti, videza itn., da bi jih lahko cenili. Danes je pakiranje brez tekočine mogoče zaradi tehnoloških inovacij, ki omogočajo pridobivanje brezhibnega izdelka, kar pa je bilo v času vložitve zahtevka za priznanje označbe težko doseči.

Sprememba ne vpliva na enotni dokument.

11. *Uvedba metode za obdelavo oljk spremenljive barve*

Po analogiji s spremembama členov 1 in 2 je bila v člen 4 specifikacije proizvoda dodana metoda za obdelavo oljk spremenljive barve.

„Oljke spremenljive barve z ZOP ‚La Bella della Daunia' se konzervirajo po naravnem sistemu, kot je opisano v nadaljevanju: ko so razvrščene glede na velikost, so oljke dane v posode s slanico v koncentraciji med 8 % in 10 %, ki je obratno sorazmerna z njihovo velikostjo. Sledi vsaj šestmesečna fermentacija v ustreznih posodah, v katerih morajo biti oljke vedno potopljene v slanico. V fazi fermentacije je treba dodati mleto sol, da se slanica stabilizira med 7 % in 10 %. Po fermentaciji se oljke pakirajo v steklene posode ali pločevinke ali druge posode iz plastike, v katerih je slanica s koncentracijo soli med 3 % in 5 % ter pH < 4,6, čemur sledi pasterizacija. Ta ni obvezna za druge zgoraj navedene posode."

Dodana je bila vrsta „oljk spremenljive barve", konzervirana po naravnem sistemu. Ta vrsta oljk se pridobi z uporabo prve faze metode (b) kalifornijskega sistema, za katerega velja, da „[…] so oljke razvrščene glede na velikost in dane v nepredušne posode s slanico v koncentraciji med 8 % in 10 %, ki je obratno sorazmerna z njihovo velikostjo […]". Edina razlika v primerjavi z začetno fazo konzerviranja v slanici po postopku kalifornijskega sistema je dejstvo, da morajo biti oljke pred pakiranjem vsaj 180 dni v posodah s slanico. To obdobje je potrebno, da se lahko oljkam odstrani grenkoba brez uporabe luga (natrijevega hidroksida). Tako se lahko pridobijo oljke, ki izpolnjujejo pogoje za certificiranje kot ekološke.

Sprememba ne vpliva na enotni dokument.

12. *Uvedba opisa značilnosti oljk spremenljive barve*

Po analogiji s spremembami členov 1, 2 in 4 ter točke 3.2 enotnega dokumenta je bil v člen 6 specifikacije proizvoda dodan opis značilnosti oljk spremenljive barve:

Ob sprostitvi na trg mora imeti namizna oljka spremenljive barve z ZOP „La Bella della Daunia" naslednje značilnosti: neenakomerno barvo, ki sega od tobačno rjave do temno rjave; podolgovato obliko, ki spominja na slivo, na eni strani ozka ter na drugi strani oblikovana v koničast in tanek vrh, meso z nežno teksturo in polnega okusa, tanko kožico,

težo od 6 g do 30 g,

donos mesa > 80 %,

vsebnost maščob < 18 %,

delež reduktivnih sladkorjev < 2,4 %.

Dodan je bil opis značilnosti oljk spremenljive barve ob sprostitvi na trg.

Oljke spremenljive barve, ki so konzervirane po naravnem sistemu, so vedno grenkejše od tistih, obdelanih z lugom. Ker se lug ne uporablja, se lahko pridobijo oljke, ki izpolnjujejo pogoje za certificiranje kot ekološke.

Sprememba vpliva na enotni dokument.

13. *Zmanjšanje najmanjše odcejene teže*

V členu 7 in točki 3.6 enotnega dokumenta je bila najmanjša odcejena teža zmanjšana na 30 g, kjer koli je navedena.

Najmanjša odcejena teža je bila zmanjšana na 30 g, ker je danes na trgu vse več povpraševanja po oljkah, pakiranih v majhne posode za posebne namene (letalski prevoz, okrasne škatle za poročne pogostitve, darilna pakiranja za konference in različne dogodke itd.).

Sprememba vpliva na enotni dokument.

14. *Črtanje predpone „termo“ iz besede „termoplastika“ in dodatek kvalifikatorja „bela pločevina“*

V členu 7 in točki 3.6 enotnega dokumenta je bila predpona „termo“ črtana iz besede „termoplastika“, saj je nepotrebna, dodan pa je bil kvalifikator „bela pločevina“ v zvezi s pločevinkami, ki se lahko uporabljajo.

Sprememba vpliva na enotni dokument.

15. *Odprava zahteve po pasterizaciji za zelene oljke in oljke spremenljive barve*

V skladu s spremembami člena 4 je bila v členu 7 črtana zahteva po pasterizaciji za zelene oljke in oljke spremenljive barve.

Sprememba ne vpliva na enotni dokument.

16. *Uvedba možnosti tiska grafične podobe (logotipa) proizvoda z ZOP „La Bella della Daunia“ neposredno na etiketo*

V členu 7 specifikacije proizvoda in točki 3.7 enotnega dokumenta je bila uvedena možnost tiska grafične podobe (logotipa) proizvoda z ZOP „La Bella della Daunia“ neposredno na etiketo.

Zadevni stavek je spremenjen, kot sledi:

„Grafična podoba se natisne na samolepilno etiketo ali neposredno na etiketo v treh možnih velikostih: 2 cm, 3 cm ali 5 cm.“

Sprememba vpliva na enotni dokument.

17. *Posodobitev sklicev na Uredbo EU*

V členu 5 so bili posodobljeni sklici na Uredbo (EU) 2024/1143.

Sprememba ne vpliva na enotni dokument.

ENOTNI DOKUMENT

„La Bella della Daunia“

EU št.: PDO-IT-0085-AM01 – 14. marec 2025

ZOP (X) ZGO ( )

1. **Ime (ZOP ali ZGO)**

„La Bella della Daunia“

2. **Država članica ali tretja država**

Italija

3. **Opis kmetijskega proizvoda ali živila**

3.1 *Oznaka kombinirane nomenklature*

— 20 – PROIZVODI IZ VRTNIN, SADJA, OREŠKOV ALI DRUGIH DELOV RASTLIN

2004 – Druge vrtnine, pripravljene ali konzervirane drugače kot v kisu ali ocetni kislini, zamrznjene, razen proizvodov iz tarifne številke 2006

2004 90 – Druge vrtnine in mešanice vrtnin

2004 90 30 – Kislo zelje, kapre in oljke

3.2 *Opis proizvoda, za katerega se uporablja ime iz točke 1*

Ob sprostitvi na trg mora imeti namizna zelena oljka z ZOP „La Bella della Daunia“ naslednje značilnosti:

— enoten slamnato zeleni barvni odtenek s poudarjenimi lenticelami,

— podolgovato obliko, ki spominja na slivo, na eni strani ozka ter na drugi strani oblikovana v koničast in tanek vrh,

— meso s čvrsto teksturo in polnega okusa, tanko kožico,

— težo od 6 g do 30 g,

— donos mesa > 80 %,

— vsebnost maščob < 15 %,

— delež reduktivnih sladkorjev < 2,8 %.

Ob sprostitvi na trg mora imeti namizna črna oljka z ZOP „La Bella della Daunia“ naslednje značilnosti:

— intenzivno črno zunanjo barvo,

— podolgovato obliko, ki spominja na slivo, na eni strani ozka ter na drugi strani oblikovana v koničast in tanek vrh,

— meso s čvrsto teksturo in polnega okusa, tanko kožico,

— težo od 6 g do 30 g,

— donos mesa > 80 %,

— vsebnost maščob < 18 %,

— delež reduktivnih sladkorjev < 2,4 %.

Ob sprostitvi na trg mora imeti namizna oljka spremenljive barve z ZOP „La Bella della Daunia“ naslednje značilnosti:

neenakomerno barvo, ki sega od tobačno rjave do temno rjave;

podolgovato obliko, ki spominja na slivo, na eni strani ozka ter na drugi strani oblikovana v koničast in tanek vrh,

meso z nežno teksturo in polnega okusa, tanko kožico,

težo od 6 g do 30 g,

donos mesa > 80 %,

vsebnost maščob < 18 %,

delež reduktivnih sladkorjev < 2,4 %.

Obiranje oljk se začne 1. oktobra neposredno z dreves; za zelene oljke od takrat, ko kožica začne spreminjati barvo iz listnato zelene v slamnato zeleno in se pokažejo poudarjene lenticele, za oljke spremenljive barve in črne oljke pa, ko so temne ali zrele, rdeče do vinsko rdeče barve.

Največja dovoljena količina proizvoda oljk na hektar, za katero se lahko uveljavlja zaščita, ne sme prekoračiti 15 t/ha v specializirani in mešani pridelavi (v takem primeru se upošteva prijavljena proizvodnja).

3.3 *Krma (samo za proizvode živalskega izvora) in surovine (samo za predelane proizvode)*

Proizvod „La Bella della Daunia“ izhaja iz izvorne vrste oliva di cerignola, poliklonalnega kultivarja z zelo raznolikimi specifičnimi lastnostmi, ki izvirajo iz bogate genske zasnove, talnih in podnebnih razmer, podlage (za cepljenje) in razvoja pridelovalne tehnike. Iz te vrste, razširjene v območju Daunia (znanem kot planjava Capitanata), se je kot rezultat naravnih genskih sprememb ter trajnega in natančnega klonskega izbora, ki so ga začeli krajevni pridelovalci in drevesničarji, razvil izboljšani klon z izredno gensko sorodnostjo izvornemu kultivarju, vendar z izboljšanimi komercialnimi lastnostmi. Ta novi kultivar je bil poimenovan bella di cerignola in je zapisan v italijanski oljčni register pod številko 15.

3.4 *Posebni proizvodni postopki, ki jih je treba izvajati na opredeljenem geografskem območju*

Proizvodne faze oljke „La Bella della Daunia“ morajo potekati na proizvodnem ozemlju iz točke 4.

3.5 *Posebna pravila za rezanje, ribanje, pakiranje itn. proizvoda, za katerega se uporablja registrirano ime*

Proizvod z ZOP „La Bella della Daunia“ je treba sprostiti na trg, kot sledi: proizvod je treba dati v ustrezne steklene posode z najmanjšo odcejeno težo 30 g, v plastične embalaže z najmanjšo odcejeno težo 30 g ali v pločevinke iz bele pločevine z odcejeno težo 30 g in več.

Proizvodne faze oljke „La Bella della Daunia“ morajo potekati na proizvodnem ozemlju iz točke 4.

Zelene oljke

Po fermentaciji se oljke pakirajo v steklene posode ali pločevinke ali druge posode iz plastike, v katerih je slanica s koncentracijo soli med 3 % in 5 % ter pH < 4,6, čemur sledi pasterizacija. Ta ni obvezna za druge zgoraj navedene posode iz plastike.

Črne oljke

Metoda (a)

Oljke se operejo, obdelajo s paro in pakirajo v steklene posode ali pločevinke ali druge posode iz plastike, ki se lahko sterilizirajo, v katerih je slanica s koncentracijo soli približno 3 % in pH približno 4,6. Temu sledi sterilizacija.

Metoda (b)

Oljke se operejo, obdelajo s paro in pakirajo v steklene posode ali pločevinke ali druge posode iz plastike, ki se lahko sterilizirajo. Pakirani proizvod bo imel končno slanico s koncentracijo soli od približno 2 % do 5 % in pH > 4,6. Črne oljke se lahko pakirajo tudi brez tekočine pri pH > 4,6, in sicer samo v steklene kozarce. Temu sledi sterilizacija.

Oljke spremenljive barve

Po fermentaciji se oljke pakirajo v steklene posode ali pločevinke ali druge posode iz plastike, v katerih je slanica s koncentracijo soli med 3 % in 5 % ter pH < 4,6, čemur sledi pasterizacija. Ta ni obvezna za druge zgoraj navedene posode iz plastike.

3.6 *Posebna pravila za označevanje proizvoda, za katerega se uporablja registrirano ime*

Vsa embalaža mora biti označena na ustrezen način, v skladu z zakonskimi določili; etiketa mora vsebovati naslednja napisa z jasnimi in čitljivimi tiskanimi črkami iste velikosti; „La Bella della Daunia“ in „Denominazione di origine protetta“ (zaščitena označba porekla) ali ustrezno kratico DOP (ZOP); ime, naziv, naslov proizvajalca in pakirnice; odcejeno neto težo vsebine embalaže v skladu z veljavnimi predpisi. Poleg tega mora etiketa vsebovati tudi stilno grafično podobo specifičnega in edinstvenega logotipa, ki se uporablja neločljivo z zaščiteno označbo porekla. Grafično podobo sestavlja ženski lik „v negativu“, povzet po tradicionalni ikonografski vazni umetnosti, ki je zgodovinsko prisotna v Dauniji. Gre za plesalko, ki v levi roki drži vzdignjeno oljčno vejico. Okoli tega lika je napis „La Bella della Daunia“ s klasično serifno pisavo (velike tiskane črke).

V zunanjem okviru zlate barve pantone 872 je na zgornji strani napis „Oliva da mensa DOP“ („namizna oljka ZOP“), spodaj pa je zapisano ime kultivarja: vrsta bella di cerignola. Grafična podoba se natisne na samolepilno etiketo ali neposredno na etiketo v treh možnih velikostih: 2 cm, 3 cm ali 5 cm.

4. **Jedrnata opredelitev geografskega območja**

Občine Cerignola, Orta Nova, S. Ferdinando di Puglia, Stornara, Stornarella in Trinitapoli so del večje Apuljske planjave (Tavoliere della Puglia), ki jo sestavljajo osrednji del z največjim območjem in dva pasova, eden na severu, drugi na jugu, ki sta dokaj obsežna in raznolika. Navedene občine ležijo v osrednjem delu proti obmorskemu delu. Značilnost tega območja je rahla vendar enakomerna nagnjenost proti morju na vzhodni meji ozemlja. Povprečna nadmorska višina je 100–150 m, zato se Apuljska planjava šteje za eno izmed italijanskih primorskih nižin. Nagib ozemlja je 7–8 %. Podtalnica se nahaja na različnih globinah odvisno od območja, in sicer od 25 m do 50 m globoko. Tudi arteške vode se glede na območje nahajajo na različnih globinah, vendar je njihov pretok zadosten že na 60 m do 70 m. Površina ozemlja: 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. Skupaj: 99 046 ha. Ozemlje, na katerem se prideluje proizvod z ZOP „La Bella della Daunia“, je za približno 30 % manjše, saj so izvzeta območja, ki zaradi njihovih talnih in podnebnih razmer niso primerna za pridelavo namiznih oljk. Trenutno je obdelanih približno 850 ha. Nedavno je bilo s pomočjo Evropske unije na novo posejanih 180 ha.

5. **Povezava z geografskim območjem**

5.1 *Posebnost geografskega območja*

Ozemlja občin Cerignola, Orta Nova, S. Ferdinando di Puglia, Stornara, Stornarella in Trinitapoli imajo primerljive talne, podnebne in hidrogeološke razmere, ki oblikujejo homogeno proizvodno območje. Območje ima značilno sredozemsko podnebje; jesen in zima sta hladni in vlažni, poletje pa toplo in sušno. Jugovzhodnik ali južni veter na tirenski strani prinaša vlažen zrak in padavine, pri prehodu čez apeninsko verigo se osvobodi vlage in se spusti kot topel in suh veter na jadranski in ionski strani. Sloji zemlje so različno debeli in trdni, prevladujejo srednje težka tla. Prepustnost je navadno dobra, zimsko zastajanje vode se pojavlja zaradi neprepustnih slojev zemlje blizu površja, ki so bogati z apnencem in peščeno ilovico. Zemlja je skoraj vedno subalkalna ali nevtralna. Ima lahko dobro produktivnost ter s premišljeno obdelavo nudi primerno fizično strukturo.

5.2 *Posebnost proizvoda*

Ime se nanaša na značilno obliko ploda, ki je zelo podoben slivi. Gre za delno samozadosten kultivar glede oprašitve: dobri opraševalci so kultivarji sant'agostino, biancolilla, termite di bitetto in mele. V plod se razvije od 0,20 %do 0,40 % cvetov. Plodovi te vrste so znani po velikosti, lepoti, obilnosti in čvrstosti mesa ter trpežnosti pri obdelavi in shranjevanju. Navadno se obdelajo zelene oljke, vendar pa se zaradi vse večjega povpraševanja potrošnikov v zadnjih časih obdelujejo tudi črne oljke in oljke spremenljive barve.

5.3 *Vzročna povezava med geografskim območjem in kakovostjo ali značilnostmi proizvoda (pri ZOP) oziroma določeno kakovostjo, slovesom ali drugimi značilnostmi proizvoda (pri ZGO)*

Proizvod „La Bella della Daunia" izhaja iz izvorne vrste oliva di cerignola, poliklonalnega kultivarja z zelo raznolikimi specifičnimi lastnostmi, ki izvirajo iz bogate genske zasnove, talnih in podnebnih razmer, podlage (za cepljenje) in razvoja pridelovalne tehnike. Iz te vrste, razširjene v območju Daunia (znanem kot planjava Capitanata), se je kot rezultat naravnih genskih sprememb ter trajnega in natančnega klonskega izbora, ki so ga začeli krajevni pridelovalci in drevesničarji, razvil izboljšani klon z izredno gensko sorodnostjo izvornemu kultivarju, vendar z izboljšanimi komercialnimi lastnostmi. Ta novi kultivar je bil poimenovan bella di cerignola in je zapisan v italijanski oljčni register pod številko 15.

Sklic na objavo specifikacije proizvoda

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