C/2025/3188

6.6.2025

Offentliggörande av ett meddelande om en godkänd standardändring av produktspecifikationen för en geografisk beteckning enligt artikel 5.4 i kommissionens delegerade förordning (EU) 2025/27 ([1])

(C/2025/3188)

MEDDELANDE OM GODKÄNNANDE AV EN STANDARDÄNDRING

(Artikel 24 i förordning (EU) 2024/1143)

”La Bella della Daunia”

PDO-IT-0085-AM01 – 14 mars 2025

1. **Produktens namn**

”La Bella della Daunia”

2. **Typ av geografisk beteckning**

☒ Skyddad ursprungsbeteckning (SUB)

☐ Skyddad geografisk beteckning (SGB)

☐ Geografisk beteckning (GB)

3. **Sektor**

☒ Jordbruksprodukter

☐ Vin

☐ Spritdrycker

4. **Land till vilket det geografiska området hör**

Italien

5. **Myndighet i medlemsstaten som meddelar standardändringen**

Ministeriet för jordbruk, livsmedelssuveränitet och skogsbruk – främjande av jordbruksbaserade livsmedels kvalitet 1

6. **Klassificering som standardändring**

Ändringarna är standardändringar i den mening som avses i artikel 24.4 i förordning (EU) 2024/1143, eftersom de inte innebär någon ändring av namnet, inte medför någon risk för att sambandet inte längre uppfylls och inte innebär några ytterligare begränsningar vad gäller saluföringen av produkten.

7. **Beskrivning av den eller de standardändringar som godkänts**

1. *Tillägg av oliver som mörknat*

Orden ”som mörknat” har lagts till i artikel 1 i produktspecifikationen och avser en typ av bordsoliver som erhålls genom delvis tillämpning av den kaliforniska metoden som tillåts enligt produktspecifikationen, det vill säga den del där det anges att ”[...] oliverna storlekssorteras och placeras i lufttäta behållare med saltlake med en koncentration på mellan 8 % och 10 %, i omvänd proportion till deras storlek [...]”.

([1]) Kommissionens delegerade förordning (EU) 2025/27 av den 30 oktober 2024 om komplettering av Europaparlamentets och rådets förordning (EU) 2024/1143 med regler om registrering och skydd av geografiska beteckningar, garanterade traditionella specialiteter och frivilliga kvalitetsbegrepp samt om upphävande av delegerad förordning (EU) nr 664/2014 (EUT L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Den enda skillnaden mot det inledande konserveringssteget enligt den kaliforniska metoden är att oliverna måste ligga i saltlake i behållarna i minst 180 dagar innan de förpackas. Denna period behövs för att man ska kunna avlägsna de bittra ämnena från oliverna utan att använda lut (natriumhydroxid). Detta gör det möjligt för aktörerna att erhålla oliver som kan certifieras som ekologiska.

Ändringen påverkar inte det sammanfattande dokumentet.

2. *Strykning av en hänvisning till en förordning som ersatts*

Orden ”i förordning (EEG) nr 2081/92” har strukits eftersom förordningen har ersatts.

Ändringen påverkar inte det sammanfattande dokumentet.

3. *Tillägg av oliver som mörknat*

I enlighet med ändringen av artikel 1 har orden ”som mörknat” lagts till i artikel 2 i produktspecifikationen.

Ändringen påverkar inte det sammanfattande dokumentet.

4. *Ändring av administrativa hänvisningar avseende det avgränsade området*

I beskrivningen av produktionsområdet i artikel 3 i produktspecifikationen har orden ”Trinitapoli och landsbygdsområdena San Ferdinando och Stornara” strukits och följande ord lagts till: ”hela landsbygdsområdet Stornara; i provinsen Barletta-Andria-Trani, som är en del av kommunen Trinitapoli, samt hela landsbygdsområdet San Ferdinando di Puglia”. Detta var nödvändigt eftersom kommunerna Trinitapoli och San Ferdinando di Puglia har överförts från provinsen Foggia till provinsen Barletta-Andria-Trani. Överföringen av dessa kommuner från provinsen Foggia till provinsen Barletta-Andria-Trani utgjorde endast en administrativ ändring och innebar inte någon ändring av det avgränsade området.

Av samma skäl har förkortningen FG (Foggia) strukits från punkterna 4 och 5.1 i det sammanfattande dokumentet.

Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

5. *Tillägg av oliver som mörknat*

I enlighet med ändringarna av artiklarna 1 och 2 har orden ”oliver som mörknat och” lagts till i artikel 4 i produktspecifikationen och i punkt 3.2 i det sammanfattande dokumentet, där tidpunkten för olivskörden beskrivs. Det berörda stycket har därför ändrats på följande sätt:

Oliverna ska skördas direkt från träden, med början den 1 oktober. Skörden ska när det gäller gröna oliver inledas när skalet skiftar färg från ljusgrönt till mellangrönt och porerna är välutvecklade. När det gäller oliver som mörknat och svarta oliver ska skörden inledas när oliverna har mörknat eller mognat till en mörkt vinröd färg.

Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

6. *Förtydliganden om metoderna för konservering och beredning*

För tydlighetens skull har metoderna för konservering och beredning angetts i artikel 4 i produktspecifikationen före beskrivningen av dessa metoder. Utöver beredning av oliverna som hela oliver har nu möjligheten att bereda dem som krossade oliver, snittade oliver och urkärnade oliver lagts till. Detta innebär inte att nya konserveringsmetoder används utan medför endast ett tillägg av mekaniska bearbetningsmetoder för att krossa, snitta och kärna ur hela oliver som erhålls med de tre konserveringsmetoder som tillåts enligt produktspecifikationen (Sivigliano-metoden, den kaliforniska metoden och den naturliga metoden).

I artikel 4 har därför följande text lagts till efter definitionen av högsta avkastning:

”Oliver som är avsedda för framställning av oliver med den skyddade ursprungsbeteckningen ’La Bella della Daunia’ får framställas med följande konserveringsmetod:

— Gröna oliver: konserveras enligt Sivigliano-metoden.

— Svarta oliver: konserveras enligt den kaliforniska metoden.

— Oliver som mörknat: konserveras enligt den naturliga metoden.

I de tre typer av konservering som anges ovan får oliverna beredas som

— hela oliver

— krossade oliver

— snittade oliver

— urkärnade oliver”

Ändringen påverkar inte det sammanfattande dokumentet.

7. *Minskning av salthalten i saltlaken*

I artikel 4 i produktspecifikationen har den minimimängd salt som ska användas för att stabilisera saltlaken när perioden mellan jäsningsfasen och förpackningsfasen överskrider sex månader minskats från 8 % till 6 %. Den lägsta tillåtna salthalten har minskats från 8 % till 6 % eftersom det har konstaterats att produkten är stabil även vid denna procenthalt.

Ändringen påverkar inte det sammanfattande dokumentet.

8. *Strykning av pastöriseringskravet för plastbehållare*

I beskrivningen i kapitel 4 av bearbetningen av gröna oliver har kravet på sterilisering strukits vid användning av plastbehållare. Den berörda texten har därför ändrats på följande sätt:

”Efter jäsningen förpackas oliverna i glas- eller plåtburkar eller i plastbehållare, i en slutlig saltlake på mellan 3 % och 5 % och med ett pH-värde på < 4,6. Därefter följer pastörisering. Pastörisering är inte obligatorisk för ovannämnda plastbehållare.”

När gröna oliver och/eller oliver som mörknat förpackas i andra behållare än behållare av glas eller plåt, t.ex. vakuumförpackningar av plast, tråg och brickor, är pastörisering inte obligatorisk. Genom att låta bli att värmebehandla oliverna kan man erhålla en ”färsk” produkt som mer liknar den ursprungliga produkten när det inte fanns maskiner och utrustning för värmebehandling. Möjligheten att förpacka produkten utan värmebehandling är bättre för miljön tack vare den energibesparing som följer av att man inte tillämpar hela pastöriseringsprocessen, vilket kräver att produkten förvärms, att behållarna fylls med en varm konserveringsvätska och att den genomgår en pastöriseringscykel på cirka en timme, med temperaturer över 80 °C. Allt detta är förenligt med europeiska och italienska bestämmelser om livsmedelssäkerhet och möjliggörs av tekniska framsteg och ökad respekt för hygienstandarder till följd av bindande lagstiftning och företagens ökade fokus på frivilliga certifieringssystem.

Ändringen påverkar inte det sammanfattande dokumentet.

9. *Införande av en särskild regel om användning av plastbehållare vid beredning av svarta oliver samt strykning av ordet ”saltlösning”*

I beskrivningen i artikel 4 av beredningen av svarta oliver har det specificerats att plastbehållare får användas, och ordet ”saltlösning” har strukits eftersom det är överflödigt när det används tillsammans med ordet ”saltlake”. Därför har en särskild hänvisning till ”plast” lagts till i beskrivningarna av både metod a och metod b, enligt följande:

”[...] i glas- eller plåtburkar eller i plastbehållare,”.

Ändringen påverkar inte det sammanfattande dokumentet.

10. *Införande av en särskild regel om användning av glasburkar vid beredning av svarta oliver*

I beskrivningen i artikel 4 av beredningen av svarta oliver har en särskild regel införts för användning av glasburkar. Följande stycke har lagts till i slutet av beskrivningen av processen:

”Endast när svarta oliver förpackas i glasburkar får oliverna ha ett pH-värde på > 4,6, utan vätska. Därefter följer pastörisering.”

Förpackning av svarta oliver i glasburkar utan vätska gör att oliverna är väl synliga i burken och därmed lättare för konsumenterna att göra sig en bild av. När svarta oliver ligger i burkar med vätska syns endast en enhetlig svart massa som gör det omöjligt att urskilja de enskilda oliverna och deras storlek, utseende och så vidare. Förpackning utan vätska är i dag möjlig tack vare tekniska innovationer som gör det möjligt att framställa en felfri produkt, vilket var svårt när ansökan om erkännande av beteckningen lämnades in.

Ändringen påverkar inte det sammanfattande dokumentet.

11. *Införande av metoden för beredning av oliver som mörknat*

I enlighet med ändringarna av artiklarna 1 och 2 har metoden för beredning av oliver som mörknat lagts till i artikel 4 i produktspecifikationen.

Oliver med den skyddade ursprungsbeteckningen ”La Bella della Daunia” konserveras med den naturliga metod som beskrivs nedan: efter storlekssortering placeras oliverna i behållare med saltlake med en koncentration på mellan 8 % och 10 %, i omvänd proportion till deras storlek. Detta följs av jäsning i minst sex månader i lämpliga behållare där oliverna alltid måste ligga i saltlake. Under jäsningsfasen behöver man tillsätta salt för att stabilisera saltlaken till mellan 7 % och 10 %. Efter jäsningen förpackas oliverna i glas- eller plåtburkar eller i plastbehållare, i en slutlig saltlake på mellan 3 % och 5 % och med ett pH-värde på < 4,6. Därefter följer pastörisering. Pastörisering är inte obligatorisk för ovannämnda plastbehållare.”

Typen ”oliver som mörknat”, som konserveras med den naturliga metoden, har lagts till. Denna typ av oliver erhålls genom tillämpning av det första steget i metod b i den kaliforniska metoden, där det anges att ”oliverna storlekssorteras och placeras i lufttäta behållare med saltlake med en koncentration på mellan 8 % och 10 %, i omvänd proportion till deras storlek [...]”. Den enda skillnaden mot det inledande konserveringssteget enligt den kaliforniska metoden är att oliverna måste ligga i saltlake i behållarna i minst 180 dagar innan de förpackas. Denna period behövs för att man ska kunna avlägsna de bittra ämnena från oliverna utan att använda lut (natriumhydroxid). Detta gör det möjligt att erhålla oliver som kan certifieras som ekologiska.

Ändringen påverkar inte det sammanfattande dokumentet.

12. *Tillägg av en beskrivning av egenskaperna hos oliver som mörknat*

I enlighet med ändringarna av artiklarna 1, 2 och 4 och punkt 3.2 i det sammanfattande dokumentet har beskrivningen av egenskaperna hos oliver som mörknat lagts till i artikel 6 i produktspecifikationen:

Vid saluföringen ska bordsoliver som mörknat med den skyddade ursprungsbeteckningen ”La Bella della Daunia” ha följande egenskaper: Den skiftande färgen ska variera från tobaksbrun till mörkbrun. Formen ska vara avlång (som ett plommon) och basen ska vara smal och toppen spetsig och smal. Fruktköttet ska ha god smak och vara kompakt och fylligt, medan skalet ska vara sprött och tunt.

Vikten ska ligga på mellan 6 gram och 30 gram.

Avkastningen i fruktkött ska vara > 80 %.

Fetthalten ska vara < 18 %.

Sockerhalten ska vara < 2,4 %.

Beskrivningen av egenskaperna hos oliver som mörknat när de släpps ut för konsumtion har lagts till.

Oliver som mörknat och som konserveras enligt den naturliga metoden är alltid bittrare än dem som bereds med lut. Att inte använda lut gör att man kan erhålla oliver som kan certifieras som ekologiska.

Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

13. *Minskning av lägsta avrunna vikt*

I artikel 7 och i punkt 3.6 i det sammanfattande dokumentet har den lägsta avrunna vikten minskats till 30 g.

Den lägsta avrunna vikten har minskats till 30 g eftersom det i dag finns en allt större efterfrågan på oliver i små behållare för särskilda ändamål (flygresor, dekorativa lådor för bröllop, presentaskar för konferenser och evenemang av olika slag osv.).

Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

14. *Prefixet ”termo” stryks från ordet ”termoplastisk” och det beskrivande ordet ”bleckplåt” läggs till*

I artikel 7 och i punkt 3.6 i det sammanfattande dokumentet har prefixet ”termo” strukits från ordet ”termoplastisk” eftersom det är överflödigt, och det beskrivande ordet ”bleckplåt” har lagts till avseende de burkar som får användas.

Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

15. *Strykning av kravet på pastörisering av gröna oliver och oliver som mörknat*

I enlighet med ändringarna av artikel 4 har kravet på pastörisering i artikel 7 tagits bort för gröna oliver och oliver som mörknat.

Ändringen påverkar inte det sammanfattande dokumentet.

16. *Införande av möjligheten att återge den grafiska symbolen (logotypen) för den skyddade ursprungsbeteckningen La Bella della Daunia direkt på etiketten*

I artikel 7 i produktspecifikationen och i punkt 3.7 i det sammanfattande dokumentet har möjligheten att återge den grafiska symbolen (logotypen) för den skyddade ursprungsbeteckningen La Bella della Daunia direkt på etiketten lagts till.

Den berörda meningen har ändrats på följande sätt:

”Den grafiska symbolen ska vara tryckt på ett klistermärke, eller direkt på etiketten, som finns i tre storlekar: 2 cm, 3 cm och 5 cm i diameter.”

Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

17. *Uppdatering av hänvisningar till EU-förordningen*

I artikel 5 har hänvisningarna till förordning (EU) 2024/1143 uppdaterats.

Ändringen påverkar inte det sammanfattande dokumentet.

SAMMANFATTANDE DOKUMENT

”La Bella della Daunia”

EU-nr: PDO-IT-0085-AM01 – 14 mars 2025

SUB (X) SGB ( )

1. **Namn (på SUB eller SGB)**

”La Bella della Daunia”

2. **Medlemsstat eller tredjeland**

Italien

3. **Beskrivning av jordbruksprodukten eller livsmedlet**

3.1 *KN-nummer*

— 20 – BEREDNINGAR AV GRÖNSAKER, FRUKT, BÄR, NÖTTER ELLER ANDRA VÄXTDELAR

2004 – Andra grönsaker, beredda eller konserverade på annat sätt än med ättika eller ättiksyra, frysta, andra än produkter enligt 2006

2004 90 – Andra grönsaker samt blandningar av grönsaker

2004 90 30 – Surkål, kapris och oliver

3.2 *Beskrivning av den produkt för vilken namnet i punkt 1 är tillämpligt*

Vid saluföringen ska gröna bordsoliver med den skyddade ursprungsbeteckningen ”La Bella della Daunia” ha följande egenskaper:

— Färgen ska vara enhetligt mellangrön med tydliga porer.

— Formen ska vara avlång (som ett plommon) och basen ska vara smal och toppen spetsig och smal.

— Fruktköttet ska ha god smak och vara kompakt och fylligt, medan skalet ska vara tunt.

— Vikten ska ligga på mellan 6 gram och 30 gram.

— Avkastningen i fruktkött ska vara > 80 %.

— Fetthalten ska vara < 15 %.

— Sockerhalten ska vara < 2,8 %.

Vid saluföringen ska svarta bordsoliver med den skyddade ursprungsbeteckningen ”La Bella della Daunia” ha följande egenskaper:

— Skalets färg ska vara djupsvart.

— Formen ska vara avlång (som ett plommon) och basen ska vara smal och toppen spetsig och smal.

— Fruktköttet ska ha god smak och vara kompakt och fylligt, medan skalet ska vara tunt.

— Vikten ska ligga på mellan 6 gram och 30 gram.

— Avkastningen i fruktkött ska vara > 80 %.

— Fetthalten ska vara < 18 %.

— Sockerhalten ska vara < 2,4 %.

Vid saluföringen ska bordsoliver som mörknat med den skyddade ursprungsbeteckningen ”La Bella della Daunia” ha följande egenskaper:

Den skiftande färgen ska variera från tobaksbrun till mörkbrun.

Formen ska vara avlång (som ett plommon) och basen ska vara smal och toppen spetsig och smal.

Fruktköttet ska ha god smak och vara kompakt och fylligt, medan skalet ska vara sprött och tunt.

Vikten ska ligga på mellan 6 gram och 30 gram.

Avkastningen i fruktkött ska vara > 80 %.

Fetthalten ska vara < 18 %.

Sockerhalten ska vara < 2,4 %.

Oliverna ska skördas direkt från träden, med början den 1 oktober. Skörden ska när det gäller gröna oliver inledas när skalet skiftar färg från ljusgrönt till mellangrönt och porerna är välutvecklade. När det gäller oliver som mörknat och svarta oliver ska skörden inledas när oliverna har mörknat eller mognat till en mörkt vinröd färg.

Den totala produktionen i det avgränsade området får som högst uppgå till 15 ton per hektar i specialiserade och blandade odlingar (det rör sig i detta fall om den viktade produktionen).

3.3 *Foder (endast för produkter av animaliskt ursprung) och råvaror (endast för bearbetade produkter)*

”La Bella della Daunia” kommer ursprungligen från sorten Oliva di Cerignola, en polyklonal sort med många olika egenskaper, vilka beror på den genetiska basen, jordmåns- och klimatförhållandena, de korsningar som gjorts och odlingstekniken. Med utgångspunkt från denna vanligen förekommande sort i området Daunia (nuvarande Tavoliere di Capitanata) har man, dels tack vare naturlig genmutation, dels tack vare det urval som har gjorts av lokala odlare och botaniker, kunnat få fram en förbättrad sort som har samma genetiska egenskaper som den ursprungliga sorten, men som har bättre handelsegenskaper. Den nya sorten heter ”Bella di Cerignola” och har förts in i Italiens olivregister som nr 15.

3.4 *Särskilda steg i produktionsprocessen som måste äga rum i det avgränsade geografiska området*

Samtliga steg i produktionsprocessen för ”La Bella della Daunia” ska äga rum i det avgränsade produktionsområdet som anges i punkt 4.

3.5 *Särskilda regler för skivning, rivning, förpackning osv. av den produkt som det registrerade namnet avser*

Oliver med den skyddade ursprungsbeteckningen ”La Bella della Daunia” ska släppas ut för konsumtion enligt följande: Produkten ska ha placerats i lämpliga glasburkar med en lägsta avrunnen vikt på 30 g, i plastförpackningar med en lägsta avrunnen vikt på 30 g eller i bleckplåtburkar med en avrunnen vikt på minst 30 g.

Samtliga steg i produktionsprocessen för ”La Bella della Daunia” ska äga rum i det avgränsade produktionsområdet som anges i punkt 4.

Gröna oliver

Efter jäsningen förpackas oliverna i glas- eller plåtburkar eller i plastbehållare, i en slutlig saltlake på mellan 3 % och 5 % och med ett pH-värde på < 4,6. Därefter följer pastörisering. Pastörisering är inte obligatorisk för ovannämnda plastbehållare.

Svarta oliver

Metod a

Oliverna sköljs, ångbehandlas och förpackas i glas- eller plåtburkar eller i plastbehållare, vilka kan steriliseras, i en saltlake på cirka 3 % och med ett pH-värde på cirka 4,6. Därefter följer sterilisering.

Metod b

Oliverna sköljs, ångbehandlas och förpackas i glas- eller plåtburkar eller i plastbehållare, vilka kan steriliseras. Den förpackade produktens slutliga saltlake har en koncentration på mellan cirka 2 % och 5 % och ett pH-värde på > 4,6. Endast när svarta oliver förpackas i glasburkar får oliverna ha ett pH-värde på > 4,6, utan vätska. Därefter följer sterilisering.

Oliver som mörknat

Efter jäsningen förpackas oliverna i glas- eller plåtburkar eller i plastbehållare, i en slutlig saltlake på mellan 3 % och 5 % och med ett pH-värde på < 4,6. Därefter följer pastörisering. Pastörisering är inte obligatorisk för ovannämnda plastbehållare.

3.6 *Särskilda regler för märkning av den produkt som det registrerade namnet avser*

Alla förpackningar ska märkas i enlighet med gällande bestämmelser. På etiketten ska följande anges med tryckbokstäver i samma storlek: ”La Bella della Daunia” och ”Denominazione di origine protetta” (eller förkortningen ”DOP”). Vidare anges produktions- och/eller förpackningsföretagets namn och adress och förpackningens innehåll i avrunnen vikt, vilken ska anges i enlighet med gällande lagstiftning. I märkningen ska dessutom den särskilda logotyp som tagits fram för den aktuella skyddade ursprungsbeteckningen finnas med. Logotypen föreställer en dansande kvinnofigur som håller en olivkvist i vänster hand. Motivet hämtar inspiration från klassiska vasmotiv från Daunia och återges negativt. Intill motivet återges namnet ”La Bella della Daunia” med versaler i klassisk stil.

Motivet omges av en yttre ram i pantone guld 872 och i ramen återges texten ”Oliva da mensa DOP” och därunder anges sortnamnet ”Bella di Cerignola”. Logotypen ska vara tryckt på ett klistermärke eller direkt på etiketten som finns i tre storlekar: 2 cm, 3 cm och 5 cm i diameter.

4. **Kort beskrivning av det geografiska området**

Kommunerna Cerignola, Ortanova, S. Ferdinando di Puglia, Stornara, Stornarella, Trinitapoli ingår i området Tavoliere della Puglia, som består av en central del och en del i norr och en del i söder. Området är vidsträckt och mångskiftande. De angivna kommunerna ligger i den centrala delen nära kusten. Området sluttar svagt ner mot havet i öster. Området ligger 100–150 m.ö.h. och Tavoliere della Puglia är en av Italiens kustslätter. Sluttningsgraden är mellan 7 % och 8 %. Grundvattennivån ligger på 25–50 meters djup, beroende på område. Det finns grundvattenådror på olika djup, men redan på 60–70 meters djup kan stora mängder vatten hämtas. Områdenas storlek: Cerignola: 58 965 hektar, Ortanova: 14 393 hektar, San Ferdinando di Puglia: 4 181 hektar, Stornara: 3 364 hektar, Stornarella: 3 388 hektar, Trinitapoli: 14 755 hektar. Totalt: 99 046 hektar. I förhållande till tidigare produktspecifikation har produktionsområdet för den skyddade ursprungsbeteckningen ”La Bella della Daunia” minskat med 30 % i storlek, då ett antal områden som på grund av de klimat- och jordmånsförhållanden som råder där inte är lämpliga för olivodling. För närvarande odlas oliver på cirka 850 hektar. Med stöd från EU har nyligen ytterligare 180 hektar odlats upp.

5. **Samband med det geografiska området**

5.1 *Specifika uppgifter om det geografiska området*

I kommunerna Cerignola, Orta Nova, San Ferdinando di Puglia, Stornara, Stornarella, Trinitapoli råder likartade jordmåns-, klimat- och vattenförhållanden, vilket gör att de tillsammans kan ses som ett homogent produktionsområde. Klimatet är typiskt för Medelhavsområdet med kalla och fuktiga höstar och vintrar och mycket varma somrar. Scirocco-vinden som bringar regn på den sida av landet som vetter åt Tyrrenska havet förlorar sitt vatteninnehåll när den passerar Apenninerna och när den når Adriatiska havet och Joniska havet är den i stället en varm och torr vind. Jordarna i området är av varierande djup, varierande grovlek, men huvudsakligen medeltunga. Permeabiliteten är oftast god och de ansamlingar av vatten som förekommer på vintern beror på förekomsten av hårda lager nära ytan som är rika på kalk och lera. pH-värdet är nästan alltid alkaliskt eller neutralt. Jordarna kan ge en god avkastning och med hjälp av rationell bearbetning är den fysiska strukturen gynnsam.

5.2 *Specifika uppgifter om produkten*

Produktens namn beror utan tvekan på dess typiska form som påminner om ett plommon. Sorten är till viss del självbefruktande och sorterna Sant'Agostino, Biancolilla, Termite di Bitetto och Mele är goda pollinatörer. Fruktsättningen uppgår till mellan 0,20 % och 0,40 %. Oliver av den aktuella sorten är kända för att vara stora och vackra med mycket fruktkött med god konsistens. De lämpar sig också för beredning och konservering. Huvudsakligen bereds de som gröna oliver, men på grund av den stora efterfrågan bereds de nu också som svarta oliver och oliver som mörknat.

5.3 *Orsakssamband mellan det geografiska området och produktens kvalitet eller egenskaper (för SUB) eller en viss kvalitet, ett visst anseende eller en viss annan egenskap som kan hänföras till produkten (för SGB)*

”La Bella della Daunia” kommer ursprungligen från sorten Oliva di Cerignola, en polyklonal sort med många olika egenskaper, vilka beror på den genetiska basen, jordmåns- och klimatförhållandena, de korsningar som gjorts och odlingstekniken. Med utgångspunkt från denna vanligen förekommande sort i området Daunia (nuvarande Tavoliere di Capitanata) har man, dels tack vare naturlig genmutation, dels tack vare det urval som har gjorts av lokala odlare och botaniker, kunnat få fram en förbättrad sort som har samma genetiska egenskaper som den ursprungliga sorten, men som har bättre handelsegenskaper. Den nya sorten heter ”Bella di Cerignola” och har förts in i Italiens olivregister som nr 15.

Hänvisning till offentliggörandet av produktspecifikationen

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