

**Publikacja wniosku zgodnie z art. 6 ust. 2 rozporządzenia Rady (WE) nr 510/2006 w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia produktów rolnych i środków spożywczych**

(2009/C 71/12)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku zgodnie z art. 7 rozporządzenia Rady (WE) nr 510/2006<sup>(1)</sup>. Oświadczenia o sprzeciwie muszą wpłynąć do Komisji w terminie sześciu miesięcy od daty niniejszej publikacji.

WNIOSEK W SPRAWIE ZMIAN

**ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) NR 510/2006**

**Wniosek w sprawie zmian składany na podstawie art. 9**

**„LA BELLA DELLA DAUNIA”**

**Nr WE: IT-PDO-105-0085-09.07.2007**

**CHOG ( ) CHNP ( X )**

**1. Nagłówek w specyfikacji produktu, którego dotyczy zmiana:**

- Nazwa produktu
- Opis produktu
- Obszar geograficzny
- Dowód pochodzenia
- Metoda produkcji
- Związek
- Etykietowanie
- Wymogi krajowe
- Inne [określić jakie]

**2. Rodzaj zmian:**

- Zmiana jednolitego dokumentu lub arkusza streszczenia
- Zmiana specyfikacji zarejestrowanej CHNP lub zarejestrowanego CHOG, w odniesieniu do których nie opublikowano ani jednolitego dokumentu ani streszczenia
- Zmiana specyfikacji niewymagająca zmian w opublikowanym jednolitym dokumencie (art. 9 ust. 3 rozporządzenia (WE) nr 510/2006)
- Tymczasowa zmiana specyfikacji wynikająca z wprowadzenia obowiązkowych środków sanitarnych lub fitosanitarnych przez władze publiczne (art. 9 ust. 4 rozporządzenia (WE) nr 510/2006)

**3. Zmiana (zmiany):**

**3.1. Opis produktu**

Punkt 4.2 „Opis produktu” streszczenia opublikowanego w 1999 r. przewidywał dzień 1 października jako przybliżoną datę zbioru. W specyfikacji opublikowanej w 2000 r. rozróżnia się natomiast dwie daty i określa początek okresu zbioru oliwek zielonych na dzień 1 października, a oliwek czarnych na dzień 25 października.

<sup>(1)</sup> Dz.U. L 93 z 31.3.2006, s. 12.

W związku z tym i uwzględniając dane figurujące w specyfikacji z 2000 r., konieczne jest przesunięcie daty rozpoczęcia okresu zbioru oliwek czarnych również na 1 października, ponieważ z powodu zmian warunków klimatycznych w tym czasie oliwki mogą już ciemnieć lub dojrzewać i mieć barwę czerwono-winną.

Ponadto dla celów przejrzystości formalnej podaje się, że waga obydwu rodzajów oliwek (zielonych i czarnych) przewidywana w momencie wprowadzenia do obrotu waha się od 6 g do 30 g, w związku z czym zostaje zastąpione zdanie „średnia waga owocu wynosi ponad 11 g ale nie więcej niż 18 g”, figurujące w streszczeniu z 1999 r.

### 3.2. Metoda produkcji

Zauważono, że dzięki zastosowaniu nawadniania i bardziej nowoczesnych technik agronomicznych można uzyskać ilości większe niż 110 kwintali z hektara, dlatego też, aby nie wprowadzać nieuzasadnionego ograniczenia dla produkcji, konieczne stało się wystąpienie o zmianę maksymalnej dopuszczalnej ilości otrzymywanej z hektara z 110 na 150 kwintali.

Stężenie ługu alkalicznego mierzone w starej specyfikacji w stopniach Baumè'a i ograniczone do od 2° do 4° w nowej specyfikacji wyrażone jest w procentach (w/v) i ustalone na poziomie od 1,7 % do 4,0 %. Powyższe ma na celu umożliwienie wszystkim producentom postępowania w tradycyjny sposób.

Maksymalny czas obróbki za pomocą ługu alkalicznego zmienia się z 12 na 15 godzin, ponieważ stwierdzono, że w zależności od danych warunków klimatycznych konieczne jest odczekanie ponad 12 godzin.

Podano, że „w przypadku, gdy czas między etapem fermentacji a pakowania przekroczy 6 miesięcy, konieczne jest dodanie soli mielonej tak, by ustabilizować zawartość solanki na poziomie od 8 % do 10 %”, ponieważ stwierdzono, że dla oliwek pakowanych w ciągu 6 miesięcy od zakończenia fermentacji dodatek soli nie jest konieczny.

W odniesieniu do oliwek czarnych wprowadzono inną metodę systemu kalifornijskiego, która na podstawie lokalnych doświadczeń okazała się być bardziej odpowiednia dla odmiany oliwek „Bella di Cerignola”. W odniesieniu do metody A) podano, że ilość glukonianu żelazawego lub mleczanu żelazawego do 150 mg/kg oliwek należy uznać za śladową.

Wprowadzono inne rodzaje opakowań, aby spełnić wymagania określonych rynków.

## JEDNOLITY DOKUMENT

### Rozporządzenie Rady (WE) nr 510/2006

#### „LA BELLA DELLA DAUNIA”

Nr WE: IT-PDO-105-0085-09.07.2007

CHOG ( ) CHNP ( X )

1. **Nazwa:**

„La Bella della Daunia”

2. **Państwo członkowskie lub kraj trzeci:**

Włochy

3. **Opis produktu rolnego lub środka spożywczego:**

3.1. *Rodzaj produktu (zgodnie z załącznikiem II)*

Klasa 1.6 — Owoce, warzywa i zboża świeże lub przetworzone

### 3.2. Opis produktu noszącego nazwę podaną w pkt 1

W momencie przekazania do obrotu oliwka stołowa zielona CHNP „La Bella della Daunia” musi charakteryzować się następującymi cechami:

- odcień barwy musi być zielony słomkowy jednorodny z wyraźnymi przetchlinkami,
- kształt wydłużony, podobny do śliwki o podstawie zwężonej i szczycie zaostrowym i delikatnym,
- miąższ delikatny, o wyraźnym smaku oraz pełnej i spójnej konsystencji, skórka delikatna,
- waga od 6g do 30 g,
- miążsistość owocu >80 %,
- zawartość tłuszczu <15 %,
- zawartość cukrów redukcyjnych <2,8 %.

W momencie przekazania do obrotu oliwka stołowa czarna CHNP „La Bella della Daunia” musi charakteryzować się następującymi cechami:

- barwa musi być intensywnie czarna na zewnątrz,
- kształt wydłużony, podobny do śliwki o podstawie zwężonej i szczycie zaostrowym i delikatnym,
- miąższ delikatny, o wyraźnym smaku oraz pełnej i spójnej konsystencji, skórka delikatna,
- waga od 6 g do 30 g,
- miążsistość owocu >80 %,
- zawartość tłuszczu <18 %,
- zawartość cukrów redukcyjnych <2,4 %.

Oliwki zbierane są bezpośrednio z drzewa, począwszy od dnia 1 października; w przypadku oliwek zielonych zbiór rozpoczyna się w momencie, w którym skórka zaczyna zmieniać kolor z jasnozielonego na zieleń słomkową z wyraźnie zaznaczonymi przetchlinkami, a w przypadku oliwek czarnych w momencie, gdy oliwki zaczynają ciemnieć lub dojrzewać i mają barwę czerwono-winną.

Maksymalna produkcja oliwek z hektara dozwolona dla celów ochrony nie może przekraczać 150 kwintali z hektara w uprawie wyspecjalizowanej lub mieszanej (w takim przypadku uwzględnia się zadeklarowaną produkcję).

### 3.3. Surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych)

—

### 3.4. Pasza (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego)

—

### 3.5. Poszczególne etapy produkcji, które muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym

Faza produkcji oliwek „La Bella della Daunia” musi odbywać się na obszarze produkcji określonym w pkt 4.

### 3.6. Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itd.

—

### 3.7. Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania

Wszystkie opakowania muszą być opatrzone etykietą spełniającą wymagania określone w odpowiednich przepisach prawa; na etykiecie podaje się czcionką drukowaną jasną i czytelną o tych samych wymiarach następujące informacje: „La Bella della Daunia” i „Denominazione di origine protetta” (lub skrót „DOP”); nazwa i adres producenta i przedsiębiorstwa pakującego; waga netto po odsączeniu produktu w opakowaniu wyrażona zgodnie z obowiązującymi przepisami. Należy ponadto umieścić graficzny znak nawiązujący do artystycznego przedstawienia specyficznego i jednoznacznego logotypu, używanego wyłącznie w połączeniu z chronioną nazwą pochodzenia. Znak graficzny zawiera rysunek kobiety, inspirowany tradycyjnymi dla regionu Daunia rysunkami umieszczanymi w czasach starożytnych na naczyniach i przedstawiony jest jako „negatyw”; jest to wyobrażenie tancerki, która w lewej dłoni trzyma nad głową gałązkę drzewa oliwnego. Obok rysunku kobiety umieszczony jest napis „La Bella della Daunia” klasyczną czcionką szeryfową (wielkie litery).

W zewnętrznej obwódce w kolorze złotym Pantone 872 umieszcza się na górze napis „Oliva da mensa DOP” (Oliwki stołowe CHNP), a na dole podaje się nazwę odmiany: „Bella di Cerignola”. Znak graficzny umieszcza się na naklejce samoprzylepnej w trzech rozmiarach o średnicy: 2 cm, 3 cm lub 5 cm.

#### 4. **Związłe określenie obszaru geograficznego:**

Gminy Cerignola, Ortanova, S. Ferdinando di Puglia, Stornara, Stornarella, Trinitapoli (FG) leżą na nizinie Tavoliere della Puglia, która składa się z części środkowej, zajmującej największą część jej powierzchni oraz dwóch pasów, północnego i południowego, bardzo rozległych i o zróżnicowanej strukturze. W części środkowej w strefie przybrzeżnej leżą ww. gminy. Obszar ten charakteryzuje się lekkim jednorodnym nachyleniem w kierunku morza, stanowiącego wschodnią granicę obszaru. Średnia wysokość wynosi około 100–150 m n.p.m., dlatego też Tavoliere della Puglia należy uznać za jedną z przybrzeżnych nizin Włoch. Nachylenie terenu wynosi 7–8 ‰. Warstwa wodonośna o zwierciadle swobodnym (warstwa wód freaticznych) znajduje się na różnych głębokościach od 25 do 50 m w poszczególnych strefach. Warstwy artezyjskie również leżą na różnej głębokości w poszczególnych strefach, ale już na głębokości 60–70 m natężenie ich przepływu jest dobre.

Powierzchnia obszaru: 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. Łącznie 99 046 ha. Obszar geograficzny określony dla CHNP „La Bella della Daunia” zostaje zmniejszony o około 30 %, ponieważ usunięto obszary, które ze względu na swoje właściwości glebowo-klimatyczne okazały się nieodpowiednie dla upraw oliwek stołowych; obecnie uprawy prowadzi się na powierzchni około 850 ha. W ostatnim czasie dzięki środkom pomocowym z Unii Europejskiej obsadzono 180 ha.

#### 5. **Związek z obszarem geograficznym:**

##### 5.1. *Specyfika obszaru geograficznego*

Obszary gmin Cerignola, Orta Nova, San Ferdinando di Puglia, Stornara, Stornarella, Trinitapoli (FG) łączą porównywalne cechy glebowe, klimatyczne i hydrogeologiczne, dzięki którym stanowią one jednorodny obszar produkcji. Klimat jest typowo śródziemnomorski: zimny i wilgotny w okresie jesienno-zimowym i ciepły i suchy w okresie letnim. Wiatr „sirocco” czyli wiatr południowy, który na zbocza Wybrzeża Tyrreńskiego przynosi wilgoć i deszcz, przechodząc przez łańcuch apeniński traci wilgoć i do wybrzeży Adriatyku i Morza Jońskiego dociera jako wiatr ciepły i suchy. Gleby mają różną głębokość, bardzo zróżnicowaną spójność, przeważają gleby średnio-zwięzłe. Przepuszczalność gleby jest na ogół dobra, zastoje wody w okresie zimowym wynikają z obecności małych zagłębień w skorupie, warstw zwanych rudawcem, bogatych w wapń i glinę piaskową. Odczyn jest prawie zawsze słabo alkaliczny lub obojętny. Gleby te mogą osiągnąć wysoki stopień żyzności, a dzięki racjonalnemu uprawianiu ich struktura fizyczna staje się sprzyjająca.

##### 5.2. *Specyfika produktu*

Nazwa produktu wynika w oczywisty sposób z charakterystycznego kształtu owoców, bardzo podobnego do kształtu śliwki. Są to odmiany częściowo samozapylające się; dobrymi zapylaczami są odmiany Sant’Agostino, Biancolilla, Termite di Bitetto i Mele. Zawiązywanie owoców jest rzędu 0,20–0,40 %. Owoce tej odmiany są znane ze swojej mięistości, ładnego wyglądu, dużej objętości i spójności mięszku, odporności przy poddawaniu obróbkom i konserwowaniu; wykorzystuje się głównie odmianę zieloną, ale w ostatnim okresie ze względu na duży popyt konsumentów wprowadza się również przetwórstwo oliwek ciemniejących i czarnych.

##### 5.3. *Związek przyczynowy zachodzący pomiędzy charakterystyką obszaru geograficznego a jakością lub właściwościami produktu (w przypadku CHNP) lub szczególne cechy jakościowe, renoma lub inne właściwości produktu (w przypadku CHOG)*

Oliwki „La Bella della Daunia” pochodzą z poliklonalnej odmiany pierwotnego gatunku „Oliva di Cerignola”, która charakteryzuje się zróżnicowanymi właściwościami, uzależnionymi od bogactwa macierzy genetycznej, czynników glebowo-klimatycznych, podkładek przeszczepowych i od rozwoju techniki uprawy. Z tej rozpowszechnionej w regionie Daunia (obecnie Tavoliere di Capitanata) odmiany i dzięki naturalnym mutacjom genetycznym oraz stałej i starannej selekcji genów, zapoczątkowanej przez lokalnych rolników i hodowców, otrzymano klon ulepszający o cechach genetycznych podobnych do odmiany pierwotnej, ale o lepszych cechach produktu. Ta nowa odmiana została nazwana „Bella di Cerignola” i wpisana do *schedario olivicolo italiano* (włoskiego rejestru dla sektora uprawy drzew oliwnych) pod numerem 15.

Odesłanie do publikacji specyfikacji

Właściwe władze administracyjne wszczęły krajową procedurę sprzeciwu, publikując propozycję uznania chronionej nazwy pochodzenia „La bella della Daunia”.

Skonsolidowany tekst specyfikacji produkcji można znaleźć na stronie internetowej:

— za pośrednictwem poniższego linku

[www.politicheagricole.it/DocumentiPubblicazioni/Search\\_Documenti\\_Elenco.htm?txtTipoDocumento=Disciplinare%20in%20esame%20UE&txtDocArgomento=Prodotti%20di%20Qualit%E0>Prodotti%20Dop,%20Igp%20e%20Stg](http://www.politicheagricole.it/DocumentiPubblicazioni/Search_Documenti_Elenco.htm?txtTipoDocumento=Disciplinare%20in%20esame%20UE&txtDocArgomento=Prodotti%20di%20Qualit%E0>Prodotti%20Dop,%20Igp%20e%20Stg)

lub

— wchodząc na stronę internetową Ministerstwa ([www.politicheagricole.it](http://www.politicheagricole.it)), otwierając zakładkę „Prodotti di Qualità” (po lewej stronie ekranu) a następnie zakładkę „Disciplinari di Produzione all’esame dell’UE (Reg CE 510/2006)”.

---