

## SEZIONE TERZA

***Altri atti e avvisi della Regione e di altri enti pubblici che interessano la collettività regionale***

REGIONE PUGLIA SEZIONE COMPETITIVITA' DELLE FILIERE AGROALIMENTARI

**Avviso proposta di modifica del disciplinare della Denominazione di Origine Protetta D.O.P. "La Bella della Daunia".**

In conformità a quanto previsto dalla Determinazione del Dirigente della Sezione Competitività delle Filiere agroalimentari n. 49 del 11/02/2021 *"Procedura regionale per l'espressione del parere in applicazione delle disposizioni nazionali di attuazione del Regolamento (UE) n.1151/2012 in materia di Denominazioni di Origine Protetta (DOP), Indicazioni Geografiche Protette (IGP) e Specialità Tradizionali Garantite (STG) di prodotti agricoli ed alimentari la cui zona di produzione ricade nel territorio della Regione Puglia."*

**si rende noto**

che è stata presentata dal Consorzio di tutela oliva da mensa DOP La Bella della Daunia, la richiesta di modifica del disciplinare della Denominazione di Origine Protetta D.O.P. "La Bella della Daunia".

Al fine di valutare eventuali interessi coinvolti e/o contrapposti e provvedere così alla raccolta di osservazioni utili all'emanazione del parere regionale, ai sensi dell'articolo 7 del DM 14 ottobre 2013, ogni soggetto che abbia un interesse legittimo può prendere visione della domanda di modifica rivolgendosi al Servizio Associazionismo Qualità e Mercati - Sezione Competitività delle Filiere agroalimentari, e far pervenire eventuali osservazioni alla richiesta in oggetto, all'indirizzo di PEC [assoqualita@pec.rupar.puglia.it](mailto:assoqualita@pec.rupar.puglia.it), entro e non oltre 10 giorni successivi alla pubblicazione del presente avviso sul Bollettino Ufficiale della Regione Puglia.

La pubblicazione della richiesta di modifica del disciplinare ha solo scopo informativo e le eventuali opposizioni potranno essere presentate al Ministero nella successiva fase istruttoria, in conformità all'articolo 9 del DM 14 ottobre 2013.

In allegato al presente avviso si riporta il disciplinare di produzione con le modifiche proposte, pubblicato altresì nel sito della Regione Puglia – portale tematico Agricoltura - "Produzioni di Qualità".

La responsabile P.O.  
*Dott.ssa Luana Meleleo*

Il Dirigente del Servizio  
*Dott. Nicola Laricchia*

Il Dirigente della Sezione  
*Dott. Luigi Trotta*

Disciplinare di produzione  
della denominazione di origine protetta "La Bella della Daunia"

Art. 1.

La denominazione d'origine protetta "La Bella della Daunia" è riservata alle olive da mensa di colore verde, di colore cangiante e di colore nero che rispondono ai requisiti ed alle condizioni stabilite dal regolamento (CEE) n. 2081/92 e dal presente disciplinare di produzione.

Art. 2.

La denominazione di origine protetta "La Bella della Daunia" designa le olive da mensa di colore verde, di colore cangiante e di colore nero prodotte nella zona delimitata al successivo art. 3 del presente disciplinare ottenute dalla varietà di olivo "Bella di Cerignola".

Art. 3.

La zona di produzione della denominazione di origine "La Bella della Daunia" di cui al presente disciplinare, comprende in provincia di Foggia, parte dei territori comunali di Cerignola, Orta Nova, Stornarella e l'intero agro di Stornara, nella provincia BAT parte del territorio comunale di Trinitapoli e l'intero agro di San Ferdinando di Puglia.

Il confine che delimita il territorio idoneo alla coltivazione dell'oliva da mensa «La Bella della Daunia» s'estende da ovest verso l'estremo sud:

Carta I.G.M. 1:25.000 n. 176 «Canosa di Puglia» IV S.O. partendo da ovest il confine dell'area interessata inizia con la delimitazione del fiume Ofanto e prosegue verso il «Ponte Romano» situato sulla S.S. n. 98 e verso Cerignola sino all'incrocio con la strada provinciale «Ciminiera», deviando a sinistra fino al raggiungimento del locale «Casalini».

Carta I.G.M. 1:25.000 n. 175 «Madonna di Ripalta» I S.E. attraverso la strada «Ciminiera» raggiunge la S.S. 529 Ofantina da dove prosegue verso sinistra lungo la suddetta stradale.

Carta I.G.M. 1:25.000 n. 175 «Villaggio Gaudiano». Il N.E. dalla masseria Catenaccio s'estende lungo la S.S. 529 Ofantina sino al km 13, devia a destra sino alla masseria Moschella.

Carta I.G.M. 1:25.000 n. 175 «S. Carlo». Il N.O. dalla masseria Moschella la delimitazione continua sino al limite dell'agro di Cerignola, prosegue lungo detto limite fino all'incrocio della strada S. Leonardo - Topporusso, devia a destra, percorre la stessa strada sino a 800 ml circa oltre la masseria Posta Barone Grella.

Carta I.G.M. 1:25.000 n. 175 «Borgo Liberta» I S.O.: il confine segue la strada S. Leonardo - Topporusso dal km 13,00 sino al km 11,00 circa.

Carta I.G.M. 1:25.000 n. 175 «Madonna di Ripalta» I S.E. dal km 11,00 circa la delimitazione s'estende sino al quadrivio della strada Pozzo Terraneo, devia a sinistra e prosegue lungo la strada Pozzo Monaco-Pozzoterraneo.

Carta I.G.M. 1:25.000 n. 175 «Borgo Liberta» I S.O. prosegue lungo la strada Pozzo Monaco - Pozzoterraneo sino al quadrivio di S. Giovanni in Fonte distante 5 km circa dal

comune di Stornara e devia dapprima verso sinistra sino al km 11,3 e poi verso destra percorrendo la strada comunale che conduce al comune di Stornarella.

Carta I.G.M. 1:25.000 n. 175 «Orta Nova» I N.O.: seguendo la strada sopra descritta, raggiunge il comune di Stornarella e da qui prosegue attraverso la provinciale Stornarella - Ascoli Satriano sino al limite dell'agro di Stornarella (confinante con il canale «La Pidocchiosa»).

Carta I.G.M. 1:25.000 n. 175 «Corleto» IV S.E. la delimitazione prosegue poi fino al limite costituito dall'agro comunale di Stornarella.

Carta I.G.M. 1:25.000 n. 175 «Ortona» IV N.E. Dall'agro del comune di Stornarella il confine s'estende lungo la strada provinciale Orta Nova - Ascoli Satriano fino al comune di Orta Nova.

Carta I.G.M. 1:25.000 n. 175 «Orta Nova» I N.O. Dal comune di Orta Nova attraverso la S.S. n. 161 Orta Nova - Napoli il confine s'estende fino al «Passo d'Orta», da qui devia verso sinistra con la S.S. n. 16 Cerignola - Foggia in direzione del capoluogo di provincia, fino al limite dell'agro di Orta Nova.

Carta I.G.M. 1:25.000 n. 164 «Stazione di Orta Nova» II S.O. il confine continua lungo la S.S. n. 16 in direzione di Foggia costeggiando l'agro di Orta Nova fin al raggiungimento della S.S. n. 544 Foggia - Trinitapoli.

Carta I.G.M. 1:25.000 n. 164 «Tressanti» II S.E. la delimitazione prosegue poi lungo la S.S. n. 544 Foggia - Trinitapoli.

Carta I.G.M. 1:25.000 n. 165 «Stazione di Candida» III S.O. Il confine continua lungo la S.S. n. 544 Foggia - Trinitapoli.

Carta I.G.M. 1:25.000 n. 165 «Trinitapoli» III S.E. La delimitazione prosegue lungo la S.S. n. 544 Foggia - Trinitapoli e raggiunge la periferia del comune di Trinitapoli sino ad incrociare la strada comunale «Mandriglia». Da lì prosegue fin a raggiungere il «Vecchio derivativo Ofantino». Devia poi verso destra lungo il limite dell'agro comunale di Trinitapoli sino al fiume Ofanto.

Carta I.G.M. 1:25.000 n. 176 «Canne della battaglia» IV N.E. il confine prosegue poi lungo il fiume Ofanto limite di confine dell'agro comunale di Trinitapoli.

Carta I.G.M. 1:25.000 n. 176 «S. Ferdinando di Puglia» IV N.O. Prosegue ancora lungo il fiume Ofanto limite dell'agro comunale di S. Ferdinando di Puglia.

Carta I.G.M. 1:25.000 n. 176 «Canosa di Puglia» IV S.O. Il confine s'estende lungo il fiume Ofanto e raggiunge il «Ponte Romano» situato sulla S.S. n. 98 Cerignola - Canosa.

Carta I.G.M. 1:25.000 n. 175 «Cerignola» I N.E. Il territorio di Cerignola descritto all'interno della carta I.G.M. n. 175 «Cerignola» I N.E. risulta essere compreso entro i confini precedentemente delimitati.

#### Art. 4.

Il sistema di coltivazione deve essere quello tradizionalmente adottato nella zona, fortemente legato ai peculiari caratteri orografici e pedoclimatici.

Il sistema di potatura annuale, le forme di allevamento e sestri d'impianto sono quelli tradizionali della zona, con un numero massimo di piante/Ha 420, anche consociate.

La raccolta delle olive avviene direttamente dalla pianta, a cominciare dal 1° ottobre per le olive verdi nel momento in cui la pellicola inizia a virare dal verde foglia al verde paglierino con lenticelle ben pronunciate, per le olive cangianti e per le nere quando le olive sono invaiate o mature con colorazione rosso vinoso.

Per evitare il contatto delle olive con il terreno devono essere usati dei teli.

L'irrigazione deve terminare 10/15 giorni prima della raccolta per non danneggiare le drupe (ammaccature) che risultano troppo turgide e delicate.

Il trasporto deve essere fatto in modo idoneo per evitare danni al frutto. A tal fine devono essere impiegate idonee cassette di plastica.

La produzione massima consentita d'olive per ettaro ammessa a tutela non deve superare i 150 q.li/Ha in coltura specializzata o promiscua (in tal caso si intende la produzione ragguagliata)

Nella preparazione delle olive destinate alla produzione di Olive "La Bella della Daunia D.O.P." sono ammessi i seguenti sistemi di trasformazione:

- Olive verdi, trasformate con sistema Sivigliano
- Olive nere, trasformate con sistema Californiano
- Olive cangianti, trasformate con sistema al Naturale

Per le tre tipologie di trasformazione sopra elencate sono consentite le lavorazioni come:

- Olive intere
- Olive schiacciate
- Olive incise
- Olive denocciolate

Le olive verdi "La Bella della Daunia" a D.O.P. subiscono un processo di trasformazione con Sistema Sivigliano che viene di seguito descritto: le olive, dopo la calibratura, sono trattate con soluzione di liscivia alcalina (idrossido di sodio), le cui concentrazioni potranno variare da 1,7% al 4,0% (w/v), a secondo della maturazione delle olive, della temperatura, della qualità dell'acqua. Il trattamento si fa in recipienti di capacità variabile badando che la soluzione copra totalmente i frutti e si interrompe quando la liscivia sia penetrata ai 2/3 circa dello spessore della polpa. Questa fase di lavorazione dura da un minimo di otto ore ad un massimo di quindici ore. Le olive devono essere costantemente coperte di acqua per evitare ossidazioni.

Dopo il trattamento con la liscivia alcalina vengono fatti dei lavaggi con acqua per eliminare la soluzione sodica. Segue la fermentazione 30-60 giorni in recipienti adeguati nei quali le olive devono essere sempre coperte con salamoia che deve avere una concentrazione iniziale del 9%-10% che scende rapidamente intorno al 5% per l'alto contenuto d'acqua scambiabile dell'oliva. Qualora il periodo che intercorre tra la fase di fermentazione e quella di confezionamento supera i 6 mesi, allora è necessario aggiungere sale macinato in modo da stabilizzare la salamoia tra il 6% ed il 10%. Dopo la fermentazione le olive vengono confezionate in contenitori di vetro o di latta, ed altri contenitori con una salamoia finale variabile dal 3% al 5% e con pH<4.6; segue la

pastorizzazione; per i predetti altri contenitori, la pastorizzazione non è obbligatoria.

Le olive nere “La Bella della Daunia” a D.O.P. subiscono un processo di trasformazione con Sistema Californiano che può avvenire in uno dei due modi di seguito descritti:

Metodica A): le olive sono calibrate e messe in contenitori con salamoia concentrata dal 2,5% al 10% in ragione inversa della grossezza e al riparo dell’aria nell’attesa d’essere lavorate. Successivamente viene sostituita la salamoia con una prima soluzione di liscivia (idrossido di sodio) al 2% circa, per essere poi direttamente arieggiate o immettendo aria compressa nell’acqua. Ripetuti trattamenti con liscivie diluite seguiti ciascuno da aerazione, facilitano la penetrazione fino al nocciolo; se è necessario le olive sono trattate con soluzione di gluconato di ferro o di lattato ferroso alimentare fino a 150 mg/kg d’olive (come residuo) per l’annerimento completo del frutto. Successivamente le olive sono lavate, sottoposte a vapore e confezionate in contenitori di vetro o di latta ed altri contenitori che possano essere sottoposti a sterilizzazione, con una salamoia al 3% circa e con pH=4,6 circa. Segue la sterilizzazione.

Metodica B): le olive sono calibrate e messe in contenitori con salamoia concentrata dall’8% al 10% in ragione inversa della grossezza e al riparo dell’aria nell’attesa d’essere lavorate. Successivamente viene sostituita la salamoia con una soluzione di liscivia (idrossido di sodio) variabile dall’1,3 al 2,5% circa fino quando la liscivia sia penetrata ai 2/3 circa dello spessore della polpa. Seguono poi vari lavaggi e aerazione immettendo aria compressa nell’acqua. Se necessario le olive sono trattate con soluzione di gluconato di ferro o di lattato ferroso alimentare fino a 150 mg/kg d’olive (come residuo) per l’annerimento completo del frutto. Successivamente le olive sono lavate, sottoposte a vapore e confezionate in contenitori di vetro o di latta ed altri contenitori che possano essere sottoposti a sterilizzazione; il prodotto confezionato avrà una salamoia finale con concentrazione variabile dal 2% al 5% circa ed un pH>4,6. Per i soli vasi in vetro è consentito anche il confezionamento di olive nere con un pH>4,6 senza liquido. Segue la sterilizzazione.

Le olive cingianti “La Bella della Daunia” a D.O.P. subiscono un processo di trasformazione con Sistema al Naturale che viene di seguito descritto: le olive, dopo la calibratura, sono messe in contenitori con salamoia concentrata dall’8% al 10% in ragione inversa della grossezza. Segue la fermentazione per non meno di sei mesi in recipienti adeguati nei quali le olive devono essere sempre coperte con salamoia. Durante la fase di fermentazione è necessario aggiungere sale macinato in modo da stabilizzare la salamoia tra il 7% ed il 10%. Dopo la fermentazione le olive vengono confezionate in contenitori di vetro o di latta, ed altri contenitori con una salamoia finale variabile dal 3% al 5% e con pH < 4,6; segue la pastorizzazione; per i predetti altri contenitori, la pastorizzazione non è obbligatoria.

#### Art. 5.

Gli oliveti e le ditte di trasformazione idonee alla produzione della DOP “La Bella della Daunia” sono iscritti in un apposito elenco, attivato, aggiornato e conservato

dall'organismo di controllo conformemente alle previsioni degli articolo 10 e 11 del reg. CE n. 510/06.

#### Art. 6.

All'atto dell'immissione al consumo l'oliva verde da mensa D.O.P. "La Bella della Daunia" deve avere le seguenti caratteristiche:

- la tonalità di colore deve essere verde paglierino uniforme con lenticelle marcate;
- forma allungata, somigliante ad una susina con base ristretta ed apice acuto e sottile;
- delicatezza, sapore e consistenza piena e compatta della polpa, sottigliezza della pellicola;
- peso compreso tra 6 e 30 g;
- resa in polpa >80%;
- contenuto in grasso <15%;
- tenore in zuccheri riduttori <2,8%.

All'atto dell'immissione al consumo l'oliva nera da mensa D.O.P. "La Bella della Daunia" deve avere le seguenti caratteristiche:

- colore deve essere nero intenso all'esterno;
- forma allungata, somigliante ad una susina con base ristretta ed apice acuto e sottile;
- delicatezza, sapore e consistenza piena e compatta della polpa, sottigliezza della pellicola;
- peso compreso tra 6 g e 30 g;
- resa in polpa >80%;
- contenuto in grasso <18%;
- tenore in zuccheri riduttori <2,4%.

All'atto dell'immissione al consumo l'oliva da mensa D.O.P. "La Bella della Daunia" cangiante deve avere le seguenti caratteristiche:

- la tonalità di colore variegato deve essere da tabacco a testa di moro;
- forma allungata, somigliante ad una susina con base ristretta ed apice acuto e sottile;
- delicatezza, sapore e consistenza piena e tenera della polpa, sottigliezza della pellicola;
- peso compreso tra 6 e 30 g;
- resa in polpa >80%;
- contenuto in grasso <18%
- tenore in zuccheri riduttori <2,4%.

#### Art. 7.

L'immissione al consumo della DOP "La Bella della Daunia" deve avvenire secondo le seguenti modalità: il prodotto deve essere posto in vendita in appositi contenitori di vetro, con peso sgocciolato minimo di 30g, in confezioni in termoplastica con peso sgocciolato minimo di 30g, in latte a banda stagnata con peso sgocciolato da 30g in su; contenitori in plastica da 20 a 150 kg (per il trasporto delle olive dai trasformatori ai confezionatori) che

non alterino e non trasmettano alle olive odori o sostanze nocive. Le confezioni devono essere sottoposte a pastorizzazione o sterilizzazione. Per le sole confezioni in plastica di olive verdi e/o cangianti non vi è obbligo di pastorizzazione.

Tutti i contenitori devono essere provvisti di etichettatura corrispondente ai requisiti stabiliti dalle varie disposizioni di legge; sull'etichetta saranno riportate a caratteri di stampa chiari e leggibili le seguenti indicazioni:

«La Bella della Daunia» e «denominazione di origine protetta» (o la sua sigla D.O.P.);

il logo della denominazione da utilizzare in abbinamento inscindibile con la Denominazione di origine protetta (o la sua sigla DOP);

il nome, la ragione sociale, l'indirizzo dell'azienda produttrice e confezionatrice;

peso netto sgocciolato contenuto nella confezione espresso in conformità alle norme vigenti.

Il simbolo grafico è composto da una figura femminile che si ispira alla tradizione iconografica vascolare presente anticamente in Daunia ed è resa "in negativo", si tratta di una danzatrice che nella mano sinistra stringe un ramo di ulivo sollevato dalla figura.

Attorno alla figura si inserisce il titolo "La Bella della Daunia" con caratteri classici "graziati" (in maiuscolo). Nella cornice esterna di colore oro pantone 872 si inserisce superiormente la dicitura "Oliva da mensa DOP", inferiormente viene riportato il nome della cultivar: varietà "Bella di Cerignola".

Nelle riproduzioni la figura è nera con tratti bianchi su sfondo bianco. Essa é inscritta in una doppia circonferenza profilata di colore oro Pantone 872. La prima circonferenza mostra come sfondo il colore bianco, la seconda ha fondo colore oro Pantone 872.

Entrambe le scritture sono in nero.

Il simbolo grafico sarà riprodotto su di un bollino autoadesivo o direttamente sull'etichetta in tre dimensioni: cm 2, cm 3, cm 5.