



C/2026/3342

22.6.2026

**Objava zahtevka za registracijo geografske označbe v skladu s členom 15(4) Uredbe (EU) 2024/1143
Evropskega parlamenta in Sveta**

(C/2026/3342)

V treh mesecih od datuma te objave lahko organi države članice ali tretje države oziroma fizične ali pravne osebe z upravičenim interesom in s sedežem ali prebivališčem v tretji državi vložijo ugovor pri Komisiji v skladu s členom 17 Uredbe (EU) 2024/1143 Evropskega parlamenta in Sveta ⁽¹⁾.

ENOTNI DOKUMENT

Označbe porekla in geografske označbe kmetijskih proizvodov

„Oliva Alta Daunia“

EU št.: PDO-IT-03449 – 2. september 2025

1. Ime

„Oliva Alta Daunia“

2. Vrsta geografske označbe

ZOP ☒ ZGO ☐

3. Država, ki ji pripada opredeljeno geografsko območje

Italija

4. Opis kmetijskega proizvoda

4.1 Razvrstitev kmetijskega proizvoda po tarifni številki in oznaki kombinirane nomenklature iz člena 6(1) Uredbe (EU) 2024/1143

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

2004 90 30 – Kislo zelje, kapre in oljke

2004 90 – Druge vrtnine in mešanice vrtnin

4.2 Opis kmetijskega proizvoda, za katerega se uporablja registrirano ime

ZOP „Oliva Alta Daunia“ se uporablja za cele namizne oljke sorte peranzana, spremenljive barve, v kisli slanici.

Ob dajanju na trg morajo imeti oljke „Oliva Alta Daunia“ naslednje lastnosti:

- oblika: jajčasta, z zaobljeno konico in osnovo,
- velikost: najmanj 16 mm,
- št. oljk/kg: največ 400,
- barva: spremenljiva barva z odtenki od vijoličastega do rjavega,
- razmerje med mesom in koščico: najmanj 3:1,

⁽¹⁾ Uredba (EU) 2024/1143 Evropskega parlamenta in Sveta z dne 11. aprila 2024 o geografskih označbah za vino, žgane pijače in kmetijske proizvode ter z jamčenih tradicionalnih posebnosti in neobveznih navedbah kakovosti za kmetijske proizvode, spremembi uredb (EU) št. 1308/2013, (EU) 2019/787 in (EU) 2019/1753 ter razveljavitvi Uredbe (EU) št. 1151/2012 (UL L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: <http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj>).

- delež mesa: najmanj 75 %,
- čista in popolna ločitev mesa od koščice: zlahka ločljivo, s kompaktnim mesom mehke teksture, ki se drži koščice,
- senzorična analiza: jasna aroma po oljkah in travi, svež zeliščen okus, rahlo grenak, s popolno uravnoteženimi pridihi praženja, kislosti/mlečnosti, artičoke in nezrelega paradižnika,
- skupna vsebnost polifenolov: najmanj 300 mg/100 g užitnega dela.

Morebitne pomanjkljivosti v plodovih in na njihovi kožici, kot so spremembe mesa, nagubanost, prisotnost pecljev ter poškodbe zaradi glivnih okužb in/ali žuželk, so dopustne do največ 1 % končnega proizvoda.

Vsebnost oljk drugih sort ob dajanju na trg je dopustna do največ 1 % končnega proizvoda.

4.3 *Odstopanja glede izvora krme (samo za proizvode živalskega izvora z zaščiteno označbo porekla) in omejitve glede izvora surovin (samo za predelane proizvode z zaščiteno geografsko označbo)*

—

4.4 *Posebne faze proizvodnje, ki jih je treba izvajati na opredeljenem geografskem območju*

Vse faze proizvodnje oljk „Oliva Alta Daunia“ je treba izvajati na opredeljenem geografskem območju.

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

Edine vrste embalaže, dovoljene za pakiranje in prodajo celih namiznih oljk „Oliva Alta Daunia“ v slanici, so: stekleni kozarci, z najmanjšo odcejeno težo 100 g, plastična vedra, z najmanjšo odcejeno težo 100 g, pločevinke, z najmanjšo odcejeno težo 180 g, plastični sodi (iz polietilena visoke gostote), z najmanjšo odcejeno težo 20 kg (za prevoz od predelovalnic do pakirnic oljk, ki niso namenjene za končno potrošnjo). Oljke „Olive Alta Daunia“, ki se uporabljajo za nadaljnjo predelavo ali pripravke, se lahko pakira brez omejitve neto mase. Oljk v tej embalaži ni mogoče prodajati končnemu potrošniku, zato morajo biti označene z navedbo „zaščitena označba porekla ‚Oliva Alta Daunia‘ – proizvod, namenjen za nadaljnjo predelavo ali pripravke“.

Faza pakiranja vključuje zamenjavo fermentacijske slanice s slanico za zorenje z določenimi lastnostmi. Oljke z ZOP „Oliva Alta Daunia“ se morajo pakirati na območju proizvodnje v skladu s postopki sledljivosti, da se prepreči tveganje mešanja z oljkami različnega porekla.

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

Etiketa mora vsebovati naslednje navedbe, izpisane jasno in čitljivo: ZOP „Oliva Alta Daunia“, ime, firma, naslov proizvajalca in podjetja za pakiranje, grafični znak EU za proizvode ZOP, logotip ZOP „Oliva Alta Daunia“, obvezna navedba sorte peranzana pod logotipom, pri čemer pisava meri največ toliko kot pisava, uporabljena za ime „Oliva Alta Daunia“.



Pri označevanju, predstavitvi in oglaševanju oljk „Oliva Alta Daunia“:

- je prepovedano dodajati druge opise, ki niso izrecno določeni,
- so navedbe imena, firme ali zasebne blagovne znamke dovoljene, če ne zavajajo potrošnika ali poudarjajo lastnosti, ki jih mora proizvod vsekakor imeti, kot se zahteva v specifikaciji proizvoda,
- se lahko uporabijo druge resnične in preverljive navedbe, vključno s prikazom zgodovine proizvoda in/ali podjetja, ki jih dovoljuje veljavna zakonodaja in ki niso v nasprotju s cilji in vsebino specifikacije proizvoda,
- je hkratna uporaba imen kmetijskih gospodarstev in navedbe njihove geografske lege dovoljena le, če je bil proizvod proizveden izključno iz oljk, obranih v gojenih oljčnih nasadih zadevnega kmetijskega gospodarstva,
- je uporaba kolektivnih ali certifikacijskih znamk, ki jih sprejmejo ali odobrijo uradni organi, dovoljena, če ni v nasprotju z nameni in vsebino specifikacije proizvoda,
- ime „Oliva Alta Daunia“ se ne more prevesti, lahko pa se dodajo prevodi v jezike držav, v katerih se proizvod prodaja.

5. Jedrnata opredelitev geografskega območja

Območje, na katerem se prideluje in proizvaja proizvod z ZOP „Oliva Alta Daunia“, zajema celotno upravno ozemlje občin San Paolo di Civitate, Apricena, Torremaggiore, San Severo in Lucera v pokrajini Foggia (Apulija). Geografsko območje leži na severu pokrajine, severno od njenega glavnega mesta, tj. mesta Foggia, med zahodnimi pobočji hribovja Daunija in vzhodno stranjo rta Gargano, medtem ko spodnji del Daunije leži južno od mesta Foggia (južna Daunija).

6. Povezava z geografskim območjem

Povezava med občinami na opredeljenem območju in navedbo „Alta Daunia“ izhaja iz širše opredelitve, ki sovпада s tradicionalno zgodovinsko in geografsko delitvijo Daunije. Gre za območje, ki se razteza od reke Fortore na severu do reke Ofanto na jugu in zajema celotno pokrajino Foggia. Ime „Daunia“ se pravzaprav še danes uporablja za označevanje pokrajine. Zadevno območje je na severu pokrajine Foggia (tako se imenuje tudi njeno glavno mesto, ki glede na celotno pokrajino leži v njenem osrednjem delu). Leži med zahodnimi pobočji hribovja Daunija in vzhodno stranjo rta Gargano, spodnji del Daunije pa je južno od mesta Foggia (južna Daunija).

Območje proizvodnje oljk „Oliva Alta Daunia“ je usmerjeno v pridelavo namiznih oljk, ki temelji izključno na sorti peranzana, ki je zgodovinsko tesno povezana z družbenim tkivom območja. Gojenje te sorte že stoletja zaznamuje razvoj območja in življenje njegovih prebivalcev ter ima pomembno vlogo za njegovo gospodarstvo.

Številne posebnosti oljk „Oliva Alta Daunia“ določajo predvsem podnebni in okoljski dejavniki. Zmerno (polsušno) podnebje območja, na katerem oljke z ZOP „Oliva Alta Daunia“ najbolje uspevajo, ustreza agronomskim potrebam te sorte, saj so zanj značilni vroča in suha poletja, mile in deževne zime praviloma brez zmrzali, zgodovinska povprečna letna temperatura 15,6 °C (15,5–15,9 °C), povprečna skupna letna količina padavin 548,4 mm (511,2–604,6 mm), skupna letna evapotranspiracija 1 053,0 mm (1 018,8–1 103,9 mm) in hidroklimatski primanjkljaj 619,9 mm (588,5–678,6 mm). Najhladnejši mesec je januar z zgodovinsko povprečno temperaturo 7,4 °C (7,0–7,7 °C) in zgodovinsko povprečno najnižjo temperaturo 4,1 °C (3,9–4,3 °C), najtoplejši mesec pa je julij z zgodovinsko povprečno temperaturo 24,9 °C (24,5–25,3 °C) in zgodovinsko povprečno najvišjo temperaturo 30,6 °C (30,2–31,0 °C). Tla na zadevnem območju so vertisoli in aluvialna tla, ki so globoka in rodovitna ter so

v veliki meri nastala iz pretežno peščenih kamnin (peščenjaka in peska) ter nevezanih sedimentov s pretežno pelitno in/ali peščeno komponento, v zelo majhni meri pa iz pretežno ruditnih kamnin (proda in konglomeratov). Gre za peščenoilovnata tla, ki niso posebno bogata z organskimi snovmi in imajo visoko vsebnost peska. Te značilnosti tal omogočajo, da korenine prodirajo globoko, kar preprečuje zastajanje vode, ki je za oljke zaradi zadušitve korenin izjemno škodljivo. Stoletja star gojitveni sistem *vaso sanseverese*, ki se ne uporablja v nobeni drugi regiji na svetu, kjer se gojijo oljke, je absolutna posebnost območja ZOP „Oliva Alta Daunia“. Talne in podnebne razmere so skupaj nepogrešljiv in edinstven dejavnik, povezan z občinami območja Alta Daunia, kjer se sorta peranzana goji za pridobivanje namiznih oljk. Ta sorta je popolnoma prilagojena razmeram na pridelovalnem območju, zunaj katerega ni razširjena.

Genetske značilnosti kultivarja v povezavi z okoljskimi razmerami – okolje/genotip – dodatno prispevajo k edinstvenemu fenotipskemu izražanju: poleg morfoloških značilnosti plodu k spodbujanju senzorične kompleksnosti, povezane z izrazito vsebnostjo polifenolov, kot so verbaskozid, hidroksitirozol in tirozol – katerih vrednosti so bile potrjene z znanstvenimi raziskavami univerz v Foggii in Perugii – pripomorejo tudi agronomske razmere globokih tal ter sveža in stabilna mikroklima, ki omogoča postopno in enakomerno zorenje oljk, zlasti novembra in decembra.

Druga vzročna povezava je tehnika gojenja, uporabljena v obdobju obiranja, ki določa stopnjo zorenja plodov in pomaga poudariti njihove značilne lastnosti, kot sta senzorični profil in tržna kategorija.

Človeški dejavniki so odločilni pri izbiri tehnike gojenja ter pri predelavi in doseganju največje dodane vrednosti oljk. Vsi ti dejavniki so ključni pri določanju teh posebnih značilnosti oljke, ki jih ni mogoče najti na drugih deželnih in nacionalnih območjih pridelave.

Lastnosti proizvoda oziroma organoleptične lastnosti celih namiznih oljk „Oliva Alta Daunia“ v slanici poskrbijo za popolnoma uravnotežen okus, ki ga zaznamujejo jasna aroma po oljkah in travi, svež zeliščen okus, rahlo grenak, s pridihi praženja, kislosti/mlečnosti, artičoke in nezrelega paradižnika zaradi prisotnosti polifenolov in tokoferolov. Meso je mehko in sočno ter se čisto in v celoti loči od koščice.

Tradicionalna metoda predelave *greco al naturale*, ki se uporablja za oljke spremenljive barve v slanici, zato jasno prispeva k značilnim lastnostim proizvoda „Oliva Alta Daunia“, za katerega je značilen naravni proces fermentacije v soli, ki lahko glede na kmetijsko-okoljske spremenljivke traja do 12 mesecev. Ta metoda, ki se med lokalnimi pridelovalci prenaša iz roda v rod, se izvaja izključno na opredeljenem območju in omogoča naraven začetek mlečnokislinske fermentacije z razvojem mikroorganizmov in kvasovk, ki zaradi koncentracije soli med 6 % in 10 % spodbujajo kemijske, fizikalne in encimske reakcije, odgovorne za nastanek kompleksnega aromatičnega vonja z različnimi vrstami hlapnih spojin (organske kisline, estri in etri itd.).

Jasno je, da je glavna prodajna posebnost oljk „Oliva Alta Daunia“ dajanje na trg na stopnji spreminjanja barve (začetek dozorevanja), za katero so značilni odtenki od vijoličastega do rjavega, ki niso pomanjkljivost proizvoda, temveč značilna posledica predelave oljk v čisti slanici brez umetnih barvil in dodatkov, kar daje značilen, čist in pristen proizvod.

Naravni in okoljski dejavniki geografskega območja, ki v celoti odražajo njegovo agronomsko ustreznost in metodo pridelave, močno vplivajo na kakovost namiznih oljk, ki je v primerjavi z drugimi sortami edinstvena, ter na njihove posebne značilnosti, ki jih ni mogoče poustvariti.

Sklic na objavo specifikacije proizvoda geografske označbe

<https://www.masaf.gov.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335>