



## Publicatie Rijksdienst voor Ondernemend Nederland, registratieaanvraag van de naam BOB “Oliva Alta Daunia”

Gelet op artikel 18 van de Landbouwkwaliteitsregeling 2007 en artikel 2.22 van de Regeling dierlijke producten maakt de Rijksdienst voor Ondernemend Nederland de volgende publicatie C/2026/3342 van 22 juni 2026 uit het Publicatieblad van de Europese Unie bekend.

Iedere natuurlijke of rechtspersoon die kan aantonen een rechtmatig belang te hebben in verband met door de Europese Commissie voorgenomen registratie van deze geografische aanduiding in het Unieregister van geografische aanduidingen, kan tot uiterlijk 22 augustus 2026 zijn bedenkingen daartegen kenbaar maken door middel van toezending van een gemotiveerde verklaring aan de Rijksdienst voor Ondernemend Nederland, Postbus 93119, 2509 AC Den Haag of per e-mail: [info.geografischeaanduidingen@rvo.nl](mailto:info.geografischeaanduidingen@rvo.nl)

C/2026/3342

22.6.2026

### Bekendmaking van een aanvraag tot registratie van een geografische aanduiding op grond van artikel 15, lid 4, van Verordening (EU) 2024/1143 van het Europees Parlement en de Raad

(C/2026/3342)

Binnen drie maanden na de datum van deze bekendmaking kunnen de autoriteiten van een lidstaat of van een derde land of een natuurlijke of rechtspersoon die een rechtmatig belang heeft en in een derde land gevestigd is of woont, bij de Commissie bezwaar indienen overeenkomstig artikel 17 van Verordening (EU) 2024/1143 van het Europees Parlement en de Raad<sup>1</sup>.

#### ENIG DOCUMENT

**Oorsprongsbenamingen en geografische aanduidingen van landbouwproducten  
“Oliva Alta Daunia”  
EU-nr.: PDO-IT-03449 – 2.9.2025**

#### 1. Naam/Namen

“Oliva Alta Daunia”

#### 2. Type geografische aanduiding

BOB  BGA

#### 3. Land waartoe het afgebakende geografische gebied behoort

Italië

#### 4. Beschrijving van het landbouwproduct

#### 4.1. Indeling van het landbouwproduct overeenkomstig de post en code van de gecombineerde nomenclatuur, als bedoeld in artikel 6, lid 1, van Verordening (EU) 2024/1143

20 – BEREIDINGEN VAN GROENTEN, VAN VRUCHTEN EN VAN ANDERE PLANTENDELEN

2004 90 30 – Zuurkool, kappers en olijven

2004 90 – Andere groenten en mengsels van groenten

<sup>1</sup> Verordening (EU) 2024/1143 van het Europees Parlement en de Raad van 11 april 2024 betreffende geografische aanduidingen voor wijn, gedistilleerde dranken en landbouwproducten, evenals gegarandeerde traditionele specialiteiten en facultatieve kwaliteitsaanduidingen voor landbouwproducten, tot wijziging van de Verordeningen (EU) nr. 1308/2013, (EU) 2019/787 en (EU) 2019/1753 en tot intrekking van Verordening (EU) nr. 1151/2012 (PB L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: <http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj>).



#### **4.2. Beschrijving van het landbouwproduct waarop de geregistreerde naam van toepassing is**

De BOB “Oliva Alta Daunia” is voorbehouden aan hele tafelolijven van het ras “Peranzana”, wisselend van kleur, in zuur/zout pekelnat.

Bij het in de handel brengen moet de “Oliva Alta Daunia” de volgende kenmerken hebben:

- vorm: eivormig met afgeronde boven- en onderkant;
- grootte: ten minste 16 mm;
- aantal olijven/kg: ten hoogste 400;
- kleur: wisselend van kleur, met schakeringen uiteenlopend van violet tot bruin;
- verhouding vruchtvlies/pit: ten minste 3;
- opbrengst vruchtvlies: ten minste 75%;
- volledige scheiding van vruchtvlies en pit zonder resten: makkelijk te scheiden, met zacht vruchtvlies nabij de pit;
- sensorisch onderzoek: een helder aroma van olijf en gras, frisse kruidachtige smaak, enigszins bitter met een volmaakt evenwicht tussen hints van toast, zuurheid/melkachtigheid, artisjok en onrijpe tomaat;
- totaal polyfenolgehalte: ten minste 300 mg/100 g eetbaar gedeelte.

Gebreken in de steenvruchten en het epicarp met aantasting van het vruchtvlies, rimpels, aanwezigheid van stelen, en schade door schimmelziekten en/of insecten zijn aanvaardbaar tot ten hoogste 1% van het eindproduct.

De aanwezigheid van olijven van andere rassen bij het in de handel brengen voor consumptie is aanvaardbaar tot ten hoogste 1% van het eindproduct.

#### **4.3. Afwijkingen inzake het betrekken van diervoeders (alleen voor producten van dierlijke oorsprong met een beschermde oorsprongsbenaming) en beperkingen op het betrekken van grondstoffen (alleen voor verwerkte producten met een beschermde geografische aanduiding)**

–

#### **4.4. Specifieke onderdelen van het productieproces die in het afgebakende geografische gebied moeten plaatsvinden**

Alle productiefasen voor de “Oliva Alta Daunia” moeten worden uitgevoerd binnen het afgebakende geografische gebied.

#### **4.5. Specifieke regels voor het verpakken, in plakken snijden, raspen enz. van het landbouwproduct waarnaar de geregistreerde naam verwijst**

De enige verpakkingen die zijn toegestaan voor de verpakking en de verkoop van de hele “Oliva Alta Daunia” tafelolijven in pekelnat zijn: glazen potten, met een uitlekgewicht van ten minste 100 g; plastic emmers, met een uitlekgewicht van ten minste 100 g; blikken, met een uitlekgewicht van ten minste 180 g; plastic tonnen (HD-polyethyleen) met een uitlekgewicht van ten minste 20 kg (voor het vervoer van olijven van de verwerkers naar de verpakkers en niet bestemd voor de eindconsument). Wanneer de “Oliva Alta Daunia” voor verdere verwerking of bereidingen bestemd is, gelden voor het verpakken geen beperkingen ten aanzien van het nettogewicht. Aldus verpakte olijven mogen niet aan de eindconsument worden verkocht en moeten daarom worden voorzien van de aanduiding “Denominazione d’Origine Protetta “Oliva Alta Daunia” prodotto destinato a successive trasformazioni o preparazioni” (Olijven met beschermde oorsprongsbenaming “Oliva Alta Daunia”, bestemd voor verdere verwerking of bereidingen).

De verpakkingfase omvat het vervangen van de gistingspekkel door een rijpingspekkel met welomschreven eigenschappen. De BOB “Oliva Alta Daunia” moet binnen het productiegebied met inachtneming van traceerbaarheidsprocedures worden verpakt om het risico te voorkomen dat zij worden vermengd met olijven van andere herkomst.

#### **4.6. Specifieke regels inzake de etikettering van het landbouwproduct waarnaar de geregistreerde naam verwijst**

Op het etiket moet het volgende duidelijk en leesbaar worden afgedrukt: de BOB “Oliva Alta Daunia”; de naam, de bedrijfsnaam en het adres van de producent en verpakker; het grafische EU-symbool voor producten met een BOB; het logo van de BOB “Oliva Alta Daunia”; een verplichte vermelding van het ras peranzana onder het logo, in een lettertype dat niet groter is dan het lettertype dat is gebruikt voor de naam “Oliva Alta Daunia”.



Voor etiketten, presentatie en reclame van/voor “Oliva Alta Daunia” geldt het volgende:

- het toevoegen van andere, niet uitdrukkelijk toegestane productvermeldingen is verboden;
- het gebruik van aanduidingen die verwijzen naar namen, bedrijfsnamen of particuliere handelsmerken is toegestaan, mits deze niet van dien aard zijn dat zij de consument misleiden of kenmerken benadrukken die het product op grond van het productdossier hoe dan ook moet hebben;
- andere waarheidsgetrouwe en controleerbare verwijzingen, waaronder een illustratie van de geschiedenis van het product en/of het bedrijf, die wettelijk zijn toegestaan en niet in strijd zijn met de doeleinden en inhoud van dit productdossier, mogen worden gebruikt;
- gelijktijdig gebruik van namen en de ligging van landbouwbedrijven is uitsluitend toegestaan indien het product uitsluitend is verkregen uit de opbrengst van de olijfgaarden van het desbetreffende landbouwbedrijf;
- het gebruik van door officiële instanties vastgestelde of goedgekeurde collectieve merken of kwaliteitsmerken is toegestaan, mits dit niet in strijd is met de doeleinden en inhoud van dit productdossier;
- de naam “Oliva Alta Daunia” mag niet uit het Italiaans worden vertaald, maar er mogen vertalingen worden toegevoegd in de talen van de landen waar het product wordt verkocht.

##### *5. Beknopte beschrijving van het afgebakende geografische gebied*

Het gebied waarin de BOB “Oliva Alta Daunia” wordt geteeld en geproduceerd omvat het gehele bestuurlijke grondgebied van de gemeenten San Paolo di Civitate, Apricena, Torremaggiore, San Severo en Lucera in de provincie Foggia (Apulië). Het geografische gebied is in het noorden van de provincie gelegen, ten noorden van de provinciehoofdstad Foggia, tussen de westelijke hellingen van het Dauniagebergte en de oostflank van het voorgebergte van Gargano, terwijl het zuidelijke deel van Daunia ten zuiden van Foggia ligt (Zuid-Daunia).

##### *6. Verband met het geografische gebied*

Het verband tussen de gemeenten in het afgebakende gebied en de verwijzing naar “Alta Daunia” komt voort uit een brede definitie en valt samen met de traditionele historische en geografische onderverdeling van Daunia. Dit gebied strekt zich uit van de rivier de Fortore in het noorden tot de Ofanto in het zuiden, en omvat de gehele provincie Foggia. De naam “Daunia” wordt tot op de dag van vandaag gebruikt voor de provincie. Het desbetreffende gebied ligt in het noorden van de provincie Foggia (de naam van de centraal in de provincie gelegen provinciehoofdstad). Het is gelegen tussen de westelijke hellingen van het Daunia-gebergte en de oostelijke flank van het voorgebergte van Gargano, terwijl het zuidelijke deel van Daunia ten zuiden van Foggia ligt (Zuid-Daunia).

In het productiegebied van de “Oliva Alta Daunia” wordt voor de teelt van tafelolijven uitsluitend gebruikgemaakt van het peranzanas en die teelt is historisch gezien diep geworteld in de maatschappelijke structuur van het gebied. Al eeuwenlang is de olijventeelt bepalend voor de ontwikkeling van het gebied en het leven van de mensen die er wonen, en speelt zij een rol van betekenis in de economie van het gebied.

De “Oliva Alta Daunia” heeft zijn vele “specifieke kenmerken” allereerst te danken aan klimatologische en omgevingsfactoren. Het gematigde (halfdroge) klimaat van het gebied waar de BOB “Oliva Alta Daunia” het best groeit, voldoet aan de agronomische behoefte van het ras, aangezien het zich kenmerkt door warme en droge zomers, zachte, doorgaans vorstvrije en regenachtige winters, een historische gemiddelde jaartemperatuur van 15,6 °C (15,5–15,9 °C), een gemiddelde totale neerslag van 548,4 mm per jaar (511,2–604,6 mm), een totale effectieve verdamping van 1.053,0 mm per jaar (1.018,8–1.103,9 mm) en een hydroklimatisch tekort van 619,9 mm (588,5–678,6 mm). Januari is de koudste maand, met een gemiddelde historische temperatuur van 7,4 °C (7,0–7,7 °C) en een minimaal historisch gemiddelde van 4,1 °C (3,9–4,3 °C), terwijl juli de warmste maand is, met een gemiddelde historische temperatuur van 24,9 °C (24,5–25,3 °C) en een maximum historisch gemiddelde van 30,6 °C (30,2–31,0 °C). De bodems in het gebied zijn vertisol, alluviaal, diep en vruchtbaar, en grotendeels gevormd uit hoofdzakelijk zandig gesteente (zandsteen en zand) en losse afzettingen met een hoofdzakelijk pelitische en/of zandachtige component, en voor een klein deel uit met name ruidgesteente (grind en conglomeraat). Het zijn zandleembodems die niet bijzonder rijk aan organisch



materiaal zijn, met een hoog zandgehalte. Dankzij deze bodemeigenschappen kunnen de wortels diep doordringen en het stilstaande water vermijden dat extreem schadelijk voor olijfbomen is omdat het de wortels verstikt. Het eeuwenoude leidsysteem met de naam “vaso sanseverese” wordt in geen enkel ander olijfengebied ter wereld gebruikt en is absoluut een specifiek kenmerk van het gebied dat onder de BOB “Oliva Alta Daunia” valt. De bodem en het klimaat vormen samen een onmisbare en unieke factor die verbonden is aan de gemeenten in Alta Daunia, waar de peranzanaolijf wordt geteeld voor tafelolijven. Dit ras is bijzonder geschikt voor de omstandigheden in het teeltgebied en komt daarbuiten niet veel voor.

In combinatie met de omgevingsfactoren (“omgeving/genotype”) bevorderen de genetische kenmerken van dit ras ook een unieke fenotypische uitdrukking: naast de morfologische kenmerken van de steenvrucht wordt de “sensorische complexiteit” van de bijzondere polyfenolniveaus, waaronder verbascoside, hydroxytyrosol en tyrosol (waarvan de waarden zijn bevestigd door wetenschappelijk onderzoek van de universiteiten van Foggia en Perugia) bevorderd door de agronomische omstandigheden van de diepe bodems en het koele en stabiele microklimaat, wat ervoor zorgt dat de olijven langzaam en geleidelijk rijpen, vooral in november en december.

Een ander causaal verband is de teelttechniek in de oogstperiode, die bepalend is voor de mate van rijping van de steenvrucht en helpt om hun kenmerkende eigenschappen te doen uitkomen, waaronder hun sensorische profiel en hun handelscategorie.

“Menselijke factoren” zijn doorslaggevend bij de keuze voor een bepaalde teelttechniek en bij de verwerking van de olijf en het verkrijgen van maximale waarde, die alle cruciaal zijn voor bovengenoemde onderscheidende kenmerken van de olijf, die niet worden aangetroffen in andere regionale en nationale productiegebieden.

De organoleptische eigenschappen van de hele “Oliva Alta Daunia” tafelolijven in pekelnat vormen een volmaakte zintuiglijke balans, gekenmerkt door een duidelijk aroma van olijf en gras, een frisse kruidige smaak, enigszins bitter met hints van toast, zuurheid/melkachtigheid, artisjok en onrijpe tomaat, dankzij de aanwezigheid van polyfenolen en tocoferolen. Het vruchtvlees is zacht en sappig en laat zonder resten geheel los van de pit.

De traditionele verwerkingsmethode “greco al naturale” die wordt gebruikt voor olijven van wisselende kleur in pekelnat draagt daarom duidelijk bij aan de kenmerkende eigenschappen van de “Oliva Alta Daunia”. Het gaat hier om een natuurlijk gistingsproces in zout, dat afhankelijk van de agromilieuv variabelen tot twaalf maanden kan duren. Deze methode wordt door lokale telers van generatie op generatie doorgegeven en wordt uitsluitend in het afgebakende gebied toegepast. Ze zorgt ervoor dat de melkzuurgisting op natuurlijke wijze micro-organismen en gisten ontwikkelt die, dankzij een zoutconcentratie tussen 6% en 10%, de chemische, fysische en enzymatische reacties bevorderen die verantwoordelijk zijn voor het complex aromatisch bouquet met diverse soorten vluchtige bestanddelen (organische zuren, esters en ethers enz.).

Het is duidelijk dat het belangrijkste verkoopargument voor de “Oliva Alta Daunia” is gelegen in het feit dat deze olijven in de handel worden gebracht wanneer hun kleuren veranderen (door de mate van rijping). Ze zijn op dat moment violet tot bruin, wat niet duidt op een tekortkoming van het product, maar een kenmerkend resultaat is van de verwerking van de olijven in zuivere pekelnat zonder kunstmatige kleurstoffen en toevoegingen. Deze verwerking garandeert namelijk te allen tijde een zuiver en authentiek product.

De natuurlijke en omgevingsfactoren van het geografische gebied komen volledig tot uitdrukking in de agronomische geschiktheid en de productiemethode ervan. Ze hebben een ingrijpende uitwerking op de kwaliteit van de tafelolijven, die in vergelijking met andere rassen uniek is, en op de kenmerkende eigenschappen ervan, die niet kunnen worden gereproduceerd.

#### ***Verwijzing naar de bekendmaking van het productdossier van de geografische aanduiding***

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