

ortofrutticoli e cereali, freschi e trasformati

LA BELLA DELLA DAUNIA DOP



PRODOTTO

La Denominazione di Origine Protetta La Bella della Daunia DOP designa le olive da mensa di colore verde e di colore nero ottenute dalla varietà di oliva “Bella di Cerignola”;

aspetto: forma allungata, somigliante ad una susina, con base ristretta ed apice acuto e sottile; grande, voluminosa, molto polposa; delicatezza, sapore e consistenza piena e compatta della polpa, sottigliezza della pellicola;

peso: peso della drupa: da 6 a 30 gr;

stagione: le caratteristiche merceologiche dipendono molto dall’epoca di raccolta del prodotto, che deve essere eseguita per le verdi quando il colore dell’epicarpo comincia a diventare verde-giallognolo paglierino e per le nere quando le olive sono mature con colorazione rosso vinoso; la raccolta avviene dopo il 1 ottobre;

La Bella della Daunia DOP oliva verde

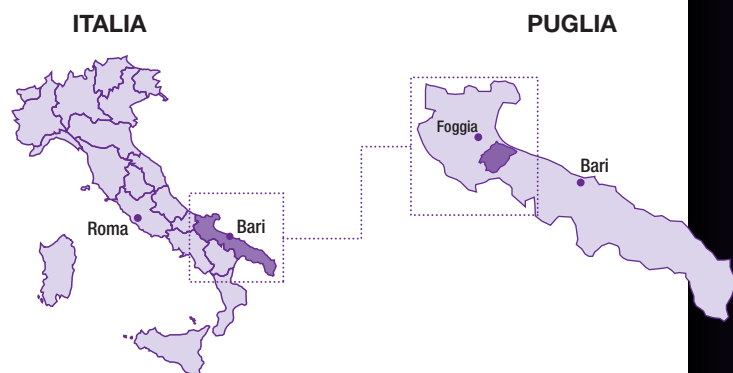
colore: verde paglierino uniforme;

La Bella della Daunia DOP oliva nera

colore: nero intenso all’esterno.

ZONA DI PRODUZIONE

L’oliva La Bella della Daunia DOP viene coltivata nei comuni di Cerignola, Ortanova, S. Ferdinando di Puglia, Stornara, Stornarella e Trinitapoli.



LOGO DELLA DENOMINAZIONE



Il logo 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 si inserisce superiormente la dicitura “Oliva da mensa DOP”, inferiormente viene riportata la dicitura “Varietà Bella di Cerignola”.

Nelle riproduzioni la figura è nera con tratti bianchi su sfondo bianco. Essa è iscritta in una doppia circonferenza profilata di colore oro. La prima circonferenza mostra come sfondo il colore bianco, la seconda a fondo colore oro. Entrambe le scritture sono in nero. Il simbolo grafico è riprodotto su di un bollino.

RIFERIMENTI NORMATIVI



Riconoscimento della Denominazione: Reg. CE n. 1904 del 07.09.2000 (pubblicato sulla GUCE L. 228 del 08.09.2000)

Modifiche Disciplinare di produzione: Reg. CE n. 1067 del 06.09.2009

Riconoscimento del Consorzio di Tutela: D.M. 09.06.2004 (G.U. n. 140 del 17.06.2004) - rinnovo D.M. 11.06.2007 (G.U. n. 151 del 02.07.2007)

CONTATTI

Consorzio di Tutela Oliva da Mensa DOP La Bella della Daunia Cultivar Bella di Cerignola

Piazza della Repubblica, 1 c/o Palazzo di Città - 71042 Cerignola (FG)

Sede operativa: Strada vicinale San Leonardo, 16 - c/o Azienda Santo Stefano - 71042 Cerignola (Fg)

Tel. 0885.422007 - Fax 0885.841094

info@consorziotutelaolivabella.com - www.consorziotutelaolivabella.com