

D.O.P.
NUMERO NAZIONALE DEL FASCICOLO: 69

1. SERVIZIO COMPETENTE DELLO STATO MEMBRO:
nome: MINISTERO DELLE RISORSE AGRICOLE, ALIMENTARI E FORESTALI
TEL:06-46655108 FAX:06-4825815.....
2. ASSOCIAZIONE RICHIEDENTE:
a) nome: ASMIOL
b) indirizzo: via Luigi Zuppetta, 25 71100 FOGGIA
c) composizione: produttori e trasformatori
3. NOME DEL PRODOTTO:

 Olio Extra Vergine di Oliva "Dauno" a Denominazione di
origine controllata.

4. TIPO DEL PRODOTTO:

 Olio extravergine di oliva

5. DESCRIZIONE DEL PRODOTTO:

 a) nome: olio extra vergine di oliva "Dauno".

 b) descrizione: olio extra vergine di oliva con le
seguenti caratteristiche chimiche ed organolettiche

- acidità max 0,60%
- perossidi <= 12 MeqO2/Kg.
- polifenoli totali >=100 ppm
- colore dal verde al giallo
- odore fruttato
- sapore fruttato con eventuale leggera sensazione

di piccante e amaro.

I suddetti valori variano, ma sempre entro limiti più re-
strittivi, per ognuna delle menzioni geografiche indicate
nel disciplinare di produzione.

Gli altri parametri chimico-fisici sono conformi all'attua-
le normativa U.E.

- c) ZONA GEOGRAFICA:

 La zona di produzione della denominazione di origine
controllata "Dauno" è situata nella provincia di Foggia.

- d) CRONISTORIA

 La coltivazione dell'olivo in provincia di Foggia

risale certamente a epoca molto lontana. Una testimonianza di ciò è data dai frammenti di macerie, simili al trapetum di epoca romana conservato nell'anfratto monastico di Santa Maria di Pulsano, a Monte S. Angelo (Gargano), in una valle che scende al golfo di Manfredonia, conosciuta con la dizione di "Valle del Campanile". Nel XVIII secolo una normativa per l'ammasso e il traffico di olio venne emanata da una bolla papale rogata a Monte S. Angelo. Nel corso dei secoli l'olivo ha avuto in questa zona una diffusione ed uno sviluppo molto rilevanti fino ad assumere una importanza fondamentale per l'economia della zona.

e) OTTENIMENTO

L'olio extra vergine di oliva "Dauno" è prodotto da olive sane, raccolte entro il 30 gennaio. La produzione di olive per ettaro non può essere superiore ai 10.000 Kg./ettaro negli oliveti specializzati con una resa in olio massima del 25%. Per l'estrazione dell'olio sono ammessi soltanto processi meccanici e fisici atti a produrre oli che presentino più fedelmente possibile le caratteristiche peculiari ed originarie del frutto.

f) LEGAME GEOGRAFICO

Daunia è l'antico nome geografico con il quale veniva designato il territorio in provincia di Foggia. I Dauni erano infatti gli antichi abitatori di tale zona. L'olivicoltura rappresenta uno dei principali comparti produttivi della zona. La coltivazione dell'olivo, iniziata nel Gargano, si è via via estesa al resto del territorio della provincia. La maggiore diffusione si è avuta nel secolo XVII, quando si potevano contare già migliaia di ettari, tutti in coltura specializzata. Il commercio dell'olio fu molto intenso, specialmente per via mare. Verso la fine del XVIII e in tutto il XIX secolo la coltura dell'olivo si estese rapidamente nelle più diverse zone della Daunia. Per meglio illustrare gli aspetti storici e tradizionali della coltura in questa zona si allegano in copia i testi "L'olivo in Capitanata" di Carlo Fratepietro e "Estensione e Produzione Olearia Garganica e suoi rapporti col Commercio" di Cassitto Raffaele Vittorio. Il sistema di espansione della coltura nella provincia di Foggia, in considerazione della conformazione del territorio, ha portato alla formazione di individualità geografiche di produzione che, pur presentando una matrice produttiva comune, evidenziano delle peculiarità di immagine qualitativa dovute sia alla differente composizione percentuale delle varietà che entrano nella produzione dell'olio "Dauno", sia alla particolare conformazione orografica dei quattro areali di

coltivazione corrispondenti alle quattro menzioni geografiche aggiuntive che figurano nel disciplinare di produzione. Esse sono: "Dauno Alto Tavoliere", "Dauno Basso Tavoliere", "Dauno Gargano", "Dauno Sub-Appennino". L'inserimento delle predette menzioni nella denominazione principale è finalizzato soprattutto a precisare e preservare nell'immagine geografica relativa alla origine della produzione dell'olio "Dauno" le differenti realtà territoriali produttive della provincia di Foggia che nel corso degli anni hanno acquisito un rilevante valore paesaggistico con forte richiamo turistico. In questo contesto, le menzioni geografiche non hanno la finalità di indicare produzioni qualitative differenti, ma mirano esclusivamente ad abbinare alla denominazione principale un richiamo territoriale che, per contenuto sociale e paesaggistico, non può essere ignorato.

8. CONTROLLO

nome: Ministero delle Risorse Agricole Alimentari e Forestali. Ispettorato Generale Represione Frodi
indirizzo: Via XX Settembre, 20 - 00187 Roma

7. ETICHETTATURA

Olio extra vergine di oliva "Dauno". Denominazione di origine controllata

8. EVENTUALI CONDIZIONI IN FORZA DI DISPOSIZIONI NAZIONALI DA COMPILARSI DALLA COMMISSIONE

numero CE:

Data di ricevimento del fascicolo completo alla CE: