

REGLAMENTO (CEE) Nº 2081/92 DEL CONSEJO  
SOLICITUD DE REGISTRO: artículo 5, artículo 17 (X)  
DOP (X) IGP ( )

Nº nacional del expediente: 69

1. Servicio competente del Estado miembro

Nombre: Ministerio de Recursos Agrícolas, Alimentarios y Forestales.

Teléfono: 06-46655104

Fax: 06-4742314

2. Agrupación solicitante:

a) Nombre: ASMIOL

b) Dirección: via Luigi Zuppetta, 25 - 71100 FOGGIA

c) Composición: Productores y transformadores.

3. Nombre del producto: Aceite de oliva virgen extra "Dauno", con denominación de origen controlada.

4. Tipo de producto:

Aceite de oliva virgen extra

5. Descripción del pliego de condiciones:

(resumen de las condiciones del apartado 2 del artículo 4)

a) Nombre: aceite de oliva virgen extra "Dauno".

b) Descripción: aceite de oliva virgen extra con las siguientes características químicas y organolépticas:

- Acidez máxima: 0,60 %.
- Peróxidos:  $\leq 12$  Meq O<sub>2</sub>/kg.
- Polifenoles totales:  $\geq 100$  ppm
- Color: entre verde y amarillo.
- Olor afrutado.
- Sabor afrutado, ligeramente picante y amargo.

Estos valores varían, pero siempre dentro de límites restringidos, para cada una de las menciones geográficas admitidas.

Las demás características fisicoquímicas deben ajustarse a la actual normativa de la UE.

c) Zona geográfica:

La zona de producción de la denominación de origen controlada "Dauno" se encuentra en la provincia de Foggia.

d) Antecedentes:

El cultivo del olivo en la provincia de Foggia se remonta a una época muy lejana, como atestiguan los fragmentos de almazaras similares al *trapetum* de época romana conservado en las cuevas monásticas de Santa María de Pulsano, en Monte S. Angelo (Gargano), en un valle que desciende hacia el golfo de Manfredonia llamado "valle del Campanario". En el siglo XVIII se otorgó en Monte S. Angelo una bula papal que incluía normas sobre el depósito y el comercio de aceite. En el curso de los siglos, el olivo ha encontrado en esta zona una difusión y un desarrollo muy relevantes, hasta adquirir una importancia fundamental para la economía de la región.

e) Método de obtención:

El aceite de oliva virgen extra "Dauno" se obtiene a partir de aceitunas sanas, recogidas antes del 30 de enero. La producción de aceituna por hectárea no puede ser superior a 10.000 kg. en olivares especializados, con un rendimiento máximo de aceite del 25 %. Las aceitunas deben recogerse por "brucatura" (recogida a mano de las mejores aceitunas, directamente del árbol, en su caso mediante una especie de peine). Los únicos medios de extracción de aceite admitidos son los métodos mecánicos y físicos apropiados para obtener un aceite que represente con la máxima fidelidad posible las características peculiares y originarias del fruto.

f) Vínculo:

Daunia es la antigua denominación geográfica del territorio de la provincia de Foggia. Los daunos eran los antiguos habitantes de la región. La olivicultura constituye uno de los principales capítulos de la producción local. El cultivo del olivo, iniciado en el Gargano, se ha extendido al resto del territorio de la provincia. La mayor difusión tuvo lugar en el siglo XVII, época en que ya se contaban por millares las hectáreas dedicadas al cultivo especializado. El comercio de aceite era muy activo, en particular el marítimo. Hacia finales del siglo XVIII y durante todo el XIX, el cultivo del olivo se extiende rápidamente por las más variadas zonas de Daunia. Para ilustrar mejor los aspectos históricos y tradicionales del cultivo en esta zona se adjuntan ejemplares de los textos "L'olivo in Capitanata", de Carlo Fratapietro, y "Estensione e Produzione Olearia Garganica e suoi rapporti col Commercio", de Cassitto Raffaele Vittorio.

Las variedades de aceitunas que predominan son, en su mayor parte, autóctonas (Peranzana, Ogliarola Garganica, Coratina).

El sistema de expansión del cultivo en la provincia de Foggia, de acuerdo con la configuración del terreno, ha originado singularidades geográficas de producción; éstas, aún teniendo un denominador común, ponen de relieve características específicas cualitativas que se deben, por un lado, al diferente porcentaje de variedades utilizadas en la composición del aceite y, por otro, a la

configuración orográfica específica de las cuatro zonas de producción correspondientes a las cuatro menciones geográficas complementarias al pliego de condiciones. Estas menciones son las siguientes: "Dauno Alto tavoliere", "Dauno Basso tavoliere", "Dauno Gargano", "Dauno Sub-Appennino". La introducción de dichas menciones en la denominación principal tiene por objeto precisar y preservar, en la imagen geográfica del origen de la producción del aceite "Dauno", las diferentes situaciones de producción existentes en el territorio de la provincia de Foggia, que, durante siglos, han adquirido un gran valor desde el punto de vista del paisaje y del turismo. En este contexto, las menciones geográficas no tienen por objeto indicar producciones cualitativas diferentes, sino que tienden solamente a añadir a la denominación principal una referencia territorial que no puede ser ignorada por su contenido social y paisajístico.

g) Estructura de control:

Nombre: Ministerio de Recursos Agrícolas, Alimentarios y Forestales -  
Inspección Central de Represión del Fraude.

Dirección: Via XX Settembre, 20 - 00187 Roma.

h) Etiquetado:

Aceite de oliva virgen extra "Dauno", denominación de origen controlada.

i) Requisitos nacionales (en su caso)

La mención que figura en la letra h) debe ir acompañada obligatoriamente por una de las indicaciones geográficas complementarias mencionadas.

---

ESPACIO RESERVADO PARA LA COMISIÓN

nº CE: G/IT/01517/96.1.24

Fecha de recepción del expediente completo: 19.5.97.