

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DELLA DENOMINAZIONE DI ORIGINE PROTETTA DELL'OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA <DAUNO>.

Art.1

Denominazione

La denominazione di origine protetta <Dauno>, accompagnata obbligatoriamente da una delle seguenti menzioni geografiche; <Alto Tavoliere>, <Basso Tavoliere>, <Gargano>, <Sub-Appennino> è riservata all'olio extravergine di oliva rispondente alle condizioni ed ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione.

Art. 2

Varietà di olivo

1. La denominazione di origine protetta <Dauno>, accompagnata dalla menzione geografica <Alto Tavoliere>, è riservata all'olio extravergine di oliva ottenuto dalla varietà di olivo Peranzana o Provenzale presente negli oliveti in misura non inferiore all'80%. Possono concorrere altre varietà presenti negli oliveti fino al limite massimo del 20%.
2. La denominazione di origine protetta <Dauno>, accompagnata dalla menzione geografica <Basso Tavoliere>, è riservata all'olio extravergine di oliva ottenuto dalla varietà Coratina presente negli oliveti in misura non inferiore al 70%. Possono concorrere altre varietà presenti negli oliveti fino al limite massimo del 30%.
3. La denominazione di origine protetta <Dauno>, accompagnata dalla menzione geografica <Gargano>, è riservata all'olio extravergine di oliva ottenuto dalla varietà di olivo Ogliarola Garganica presente negli oliveti in misura non inferiore al 70%. Possono concorrere altre varietà presenti negli oliveti fino al limite massimo del 30%.
4. La denominazione di origine protetta <Dauno>, accompagnata dalla menzione geografica <Sub-Appennino>, è riservata all'olio extravergine di oliva ottenuto dalle seguenti varietà di olivo: Ogliarola, Coratina e Rotondella presenti da sole o congiuntamente negli oliveti in misura non inferiore al 70%. Possono concorrere altre varietà presenti negli oliveti fino al limite massimo del 30%.

Art.3

Zona di produzione

La zona di produzione delle olive destinate alla produzione dell'olio extravergine di oliva di cui all'art. 1 comprende nell'ambito dell'intero territorio amministrativo della provincia di Foggia i territori olivati della medesima provincia atti a conseguire le produzioni con le caratteristiche qualitative previste nel presente disciplinare di produzione. La zona di produzione delle olive destinate alla produzione dell'olio extravergine di oliva a denominazione di origine protetta <Dauno>, accompagnata dalla menzione geografica <Alto Tavoliere>, comprende, in provincia di Foggia, l'intero territorio amministrativo dei seguenti comuni: Castelnuovo della Daunia, Chieuti, San Paolo di Civitate, San Severo, Serracapriola e Torremaggiore. Tale zona, riportata in apposita

cartografia, e delimitata dai confini amministrativi dei comuni sopraccitati ad esclusione del comune di Castelnuovo della Daunia il cui territorio olivato interessato e delimitato geograficamente dalla contrada Monachelle, che presenta caratteristiche orografiche e pedoclimatiche simili a quelle dei terreni del comune di Torremaggiore.

La zona di produzione delle olive destinate alla produzione dell'olio extravergine di oliva a denominazione di origine protetta <Dauno>, accompagnata dalla menzione geografica <Basso Tavoliere>, comprende, in provincia di Foggia, tutto o in parte il territorio amministrativo dei seguenti comuni: Carapelle, Cerignola, Foggia, Manfredonia, Margherita di Savoia, Ortona, Ortanova, Rignano Garganico, San Ferdinando di Puglia e San Giovanni Rotondo, San Marco in Lamis, Stornara, Stornarella, Trinitapoli, Zapponeta. Tale zona, riportata in apposita cartografia, e delimitata dai confini amministrativi dei comuni sopraccitati ad eccezione di Manfredonia, Rignano Garganico, San Giovanni Rotondo e San Marco in Lamis, il cui territorio interessato e sito ad ovest e a sud della strada provinciale n. 28 fino all'innesto sulla strada statale n. 273, da quest'ultima fino all'innesto sulla strada statale n. 89 fino alla città di Manfredonia.

La zona di produzione delle olive destinate alla produzione dell'olio extravergine di oliva a denominazione di origine protetta <Dauno>, accompagnata dalla menzione geografica <Gargano>, comprende, in provincia di Foggia, tutto o in parte il territorio amministrativo dei seguenti comuni: Apricena, Cagnano Varano, Carpino, Ischitella, Lesina, Manfredonia, Mattinata, Monte S. Angelo, Peschici, Poggio Imperiale, Rignano Garganico, Rodi Garganico, San Giovanni Rotondo, San Marco in Lamis, Sannicandro Garganico, Vico del Gargano, Vieste. Tale zona, riportata in apposita cartografia, e delimitata dai confini amministrativi dei comuni predetti, ad eccezione di Manfredonia, Rignano Garganico, San Giovanni Rotondo e San Marco in Lamis, il cui territorio interessato e sito ad est e a nord della strada provinciale n. 28 fino all'innesto sulla strada statale n. 273, da quest'ultima fino all'innesto sulla strada statale n. 89 fino alla città di Manfredonia.

La zona di produzione delle olive destinate alla produzione dell'olio extravergine di oliva a denominazione di origine protetta <Dauno>, accompagnata dalla menzione geografica <Sub-Appennino>, comprende, in provincia di Foggia, tutto o in parte il territorio amministrativo dei seguenti comuni: Accadia, Alberona, Anzano di Puglia, Ascoli Satriano, Biccari, Bovino, Candela, Carlintino, Casalnuovo Monterotaro, Casalvecchio di Puglia, Castelnuovo della Daunia, Castelluccio dei Sauri, Castelluccio Valmaggiore, Celenza Valfortore, Celle S. Vito, Deliceto, Faeto, Lucera, Monteleone di Puglia, Motta Montecorvino, Orsara di Puglia, Panni, Pietra Montecorvino, Rocchetta S. Antonio, Roseto Valfortore, S. Marco la Catola, S. Agata di Puglia, Troia, Volturara Appula, Volturino. Tale zona, riportata in apposita cartografia, e delimitata dai confini amministrativi dei predetti comuni ad esclusione del territorio amministrativo del comune Castelnuovo della Daunia relativo alla contrada Monachelle, che risulta inserito nella menzione geografica aggiuntiva <Alto Tavoliere>.

Art. 4

Prova dell'origine

Ogni operatore della filiera (olivicoltore, frantoiano e confezionatore), ciascuno per la fase del processo produttivo in cui è coinvolto, effettua una serie di controlli finalizzati a verificare la tracciabilità del prodotto. In particolare: l'olivicoltore, al momento della consegna delle olive al frantoio, si accerta di aver rispettato le prescrizioni di coltivazione disciplinate, le rese e le date di raccolta, di conferire le olive a frantoiani iscritti alla DOP dandone evidenza attraverso la documentazione di trasporto o documentazione sostitutiva. Il frantoiano, in accettazione, verifica la provenienza del prodotto, la corretta identificazione delle olive, il rispetto delle date di raccolta,

l'adeguatezza, la completezza e la corrispondenza dei dati inseriti nella documentazione di trasporto o documentazione similare e provvede a stoccare il prodotto in aree appositamente identificate in funzione della sottozona di appartenenza. Durante il processo di molitura, provvede a registrare i dati relativi alle attività di molitura, che mostrino la rintracciabilità della partita di olio a partire dalle partite di olive molite. L'olio ottenuto viene appositamente identificato e separato in funzione della sottozona e delle varietà previste dal disciplinare. Viene, infine, stoccato in appositi tank identificati con la dicitura: "olio dop dauno- varietà delle olive, menzione geografica". Tutte le informazioni relative alla data di molitura, varietà delle olive, menzione geografica, resa in olio, ecc. sono registrate dal frantoiano su apposita documentazione e scrupolosamente conservata. Il confezionatore in fase di accettazione verifica che la partita di olio atto a divenire DOP "Dauno" sia ottenuto da olive di olivicoltori iscritti alla DOP e molite presso frantoiani iscritti alla DOP e sia accompagnata dalla documentazione relativa alla rintracciabilità (documentazione di trasporto ed opportune registrazioni delle attività di stoccaggio e movimentazione delle partite di olio) e provvede a registrare i dati relativi alle attività di confezionamento che mostrino la rintracciabilità della partita di olio.

Art 5 **Caratteristiche di coltivazione**

Le condizioni ambientali e di coltura degli oliveti destinati alla produzione dell'olio extravergine di oliva di cui all'art. 1 devono essere quelle tradizionali e caratteristiche della zona e, comunque, atte a conferire alle olive ed all'olio derivato le specifiche caratteristiche qualitative. I sestri di impianto, le forme di allevamento ed i sistemi di potatura devono essere quelli tradizionalmente usati o, comunque, atti a non modificare le caratteristiche delle olive e dell'olio.

Per la produzione dell'olio extravergine di oliva a denominazione di origine protetta <Dauno>, accompagnata dalla menzione geografica <Alto Tavoliere>, sono da considerarsi idonei gli oliveti compresi nella zona di produzione descritta al punto 2 dell'art. 3, i cui terreni, originatisi per la maggior parte nel Pliocene, derivano da un substrato denominato <Sabbie di Serracapriola>; sabbie giallastre a grana più o meno grossa, più o meno cementata con tessitura che va dal sabbioso al sabbioso-limoso e sabbioso-argilloso, con percentuali a volte preponderanti dell'una rispetto all'altra.

Per la produzione dell'olio extravergine di oliva a denominazione di origine protetta <Dauno>, accompagnata dalla menzione geografica <Basso Tavoliere>, sono da considerarsi idonei gli oliveti compresi nella zona di produzione descritta al punto 3 dell'art. 3, i cui terreni, originatisi nel Pliocene, derivano da un substrato costituito da sabbie straterellate giallastre con intercalazioni argillose ciottolose e concrezioni calcaree (Cerignola - Ortanova); ciottolame incoerente, localmente cementato con ciottoli di medie e piccole dimensioni con intercalazioni sabbiose giallastre (Stornara e Stornarella), con una tessitura che va dal sabbioso-argilloso-calcareo al sabbioso-calcareo, con presenza di ciottolame di varie dimensioni.

Per la produzione dell'olio extravergine di oliva a denominazione di origine protetta <Dauno>, accompagnata dalla menzione geografica <Gargano>, sono da considerarsi idonei gli oliveti compresi nella zona di produzione descritta al punto 4 dell'art. 3, i cui terreni, originatisi

nel Cretaceo inferiore, derivano da un substrato costituito da calcari compatti, bianchi o grigiastri, ora dolomitici ora con intercalazioni di straterelli marnosi o con noduli e lenti selciose nella parte più orientale del Promontorio; nel Cretaceo superiore, con calcario più o meno compatti, talvolta alquanto dolomitici, bianco grigiastri o bianco giallastri nella parte occidentale e centrale con una tessitura che va dal sabbioso-argilloso-calcario all'argilloso-calcareo, con presenza, anche rilevante, di scheletro calcareo.

Per la produzione dell'olio extravergine di oliva a denominazione di origine protetta <Dauno>, accompagnata dalla menzione geografica <Sub-Appennino>, sono da considerarsi idonei gli oliveti compresi nella zona di produzione descritta al punto 5 dell'art. 3, i cui terreni, originatisi nel Miocene nella fascia comprendente la media e bassa collina, vanno sotto il nome di <Formazione delta Daunia> e derivano da un substrato molto vario, comprendente, fra l'altro, brecce e breccione calcareo-organogeno, argille e marne siltose, calcari compatti o farinoso biancastri. Le altre zone, formatesi nel Pliocene e nel quaternario, presentano anch'esse una notevole variabilità di substrato. I terreni hanno una tessitura che va dall'argilloso al sabbioso con presenza più o meno elevata di scheletro di calcare; negli areali dove l'argilla è preponderante, si verificano frequenti movimenti e smottamenti dei pendii.

La raccolta delle olive destinate alla produzione dell'olio extravergine di oliva a denominazione di origine protetta <Dauno>, accompagnata dalla menzione geografica <Alto Tavoliere>, deve essere effettuata entro il 30 gennaio di ogni anno.

La produzione massima di olive degli oliveti destinati alla produzione dell'olio extravergine di oliva a denominazione di origine protetta <Dauno>, accompagnata dalla menzione geografica <Alto Tavoliere>, non può superare kg 10.000 per ettaro per gli impianti intensivi. La resa massima delle olive in olio non può superare il 20%.

La raccolta delle olive destinate alla produzione dell'olio extravergine di oliva a denominazione di origine protetta <Dauno>, accompagnata dalla menzione geografica <Alto Tavoliere>, deve essere effettuata entro il 30 gennaio di ogni anno.

La produzione massima di olive degli oliveti destinati alla produzione dell'olio extravergine di oliva a denominazione di origine protetta <Dauno>, accompagnata dalla menzione geografica <Basso Tavoliere>, non può superare kg 10.000 per ettaro per gli impianti intensivi. La resa massima delle olive in olio non può superare il 24%.

La raccolta delle olive destinate alla produzione dell'olio extravergine di oliva a denominazione di origine protetta <Dauno>, accompagnata dalla menzione geografica <Gargano>, deve essere effettuata entro il 30 gennaio di ogni anno. La produzione massima di olive degli oliveti destinati alla produzione dell'olio extravergine di oliva a denominazione di origine protetta <Dauno>, accompagnata dalla menzione geografica <Gargano>, non può superare kg 9.000 per ettaro per gli impianti intensivi. La resa massima delle olive in olio non può superare il 25%.

La raccolta delle olive destinate alla produzione dell'olio extravergine di oliva a denominazione di origine protetta <Dauno>, accompagnata dalla menzione geografica <Sub-Appennino>, deve essere effettuata entro il 30 gennaio di ogni anno.

La produzione massima di olive degli oliveti destinati alla produzione dell'olio extravergine di

oliva a denominazione di origine protetta <Dauno>, accompagnata dalla menzione geografica <Sub-Appennino>, non può superare kg 8.000 per ettaro per gli impianti intensivi. La resa massima delle olive in olio non può superare il 22%.

Anche in annate eccezionalmente favorevoli la resa dovrà essere riportata attraverso accurata cernita purché la produzione globale non superi di oltre il 20% i limiti massimi sopra indicati.

Art. 6

Modalità di oleificazione

La zona di oleificazione dell'olio extravergine di oliva a denominazione di origine protetta <Dauno> comprende l'intero territorio amministrativo della provincia di Foggia.

La raccolta delle olive, destinate alla produzione dell'olio extravergine di oliva a denominazione di origine di cui all'art 1, deve avvenire direttamente dalla pianta.

Per l'estrazione dell'olio extravergine di oliva di cui all'art. 1, sono ammessi soltanto i processi meccanici e fisici atti a garantire l'ottenimento di oli senza alcuna alterazione delle caratteristiche qualitative contenute nel frutto.

Le operazioni di oleificazione devono avvenire entro tre giorni dalla raccolta delle olive.

Art.7

Caratteristiche al consumo

All'atto dell'immissione al consumo l'olio extravergine di oliva a denominazione di origine protetta <Dauno>, accompagnata dalla menzione geografica <Alto Tavoliere>, deve rispondere alle seguenti caratteristiche:

- colore: dal verde al giallo;
- odore: di fruttato medio con sensazione di frutta fresca e mandorlato dolce;
- sapore: fruttato;
- acidità massima totale espressa in acido oleico, in peso, non superiore a grammi 0,6 per 100 grammi di olio;
- punteggio al Panel test; $\geq 6,5$;
- numero perossidi: $\leq 12 \text{ MeqO}_2/\text{kg}$;
- polifenoli totali: $\geq 100 \text{ ppm}$.

All'atto dell'immissione al consumo l'olio extravergine di oliva a denominazione di origine protetta <Dauno>, accompagnata dalla menzione geografica <Basso Tavoliere>, deve rispondere alle seguenti caratteristiche:

colore: dal verde al giallo;

- odore: di fruttato;
- sapore: fruttato con sensazione leggera di piccante e amaro;
- acidità massima totale espressa in acido oleico, in peso, non superiore a grammi 0,6 per 100 grammi di olio;
- punteggio al Panel test: $\geq 6,5$;
- numero perossidi: $\leq 12 \text{ MeqO}_2/\text{kg}$;
- polifenoli totali: $\geq 100 \text{ ppm}$.

All'atto dell'immissione al consumo l'olio extravergine di oliva a denominazione di origine protetta <Dauno>, accompagnata dalla menzione geografica <Gargano>, deve rispondere alle seguenti

caratteristiche:

- colore: dal verde al giallo;
- odore: di fruttato medio con sensazione erbacea;
- sapore: fruttato con retrogusto sensazione mandorlato;
- acidità massima totale espressa in acido oleico, in peso, non superiore a grammi 0,6 per 100 grammi di olio;
- punteggio al Panel test: $\geq 6,5$;
- numero perossidi: ≤ 12 MeqO₂/kg;
- polifenoli totali: ≥ 100 ppm.

All'atto dell'immissione al consumo l'olio extravergine di oliva a denominazione di origine protetta <Dauno>, accompagnata dalla menzione geografica <Sub-Appennino>, deve rispondere alle seguenti caratteristiche:

- colore: dal verde al giallo;
- odore: di fruttato medio con sentori di irutta fresca;
- sapore: fruttato;
- acidità massima totale espressa in acido oleico, in peso, non superiore a grammi 0,6 per 100 grammi di olio;
- punteggio al Panel test: $\geq 6,5$;
- numero perossidi: ≤ 12 MeqO₂/kg;
- polifenoli totali: ≥ 100 ppm.

Altri parametri non espressamente citati devono essere conformi alla attuale normativa U. E.

Art. 8

Designazione e presentazione

Alla denominazione di origine protetta di cui all'art. 1 è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione non espressamente prevista dal presente disciplinare di produzione ivi compresi gli aggettivi: <fine>, <scelto>, <selezionato>, <superiore>.

E' consentito l'uso veritiero di nomi, ragioni sociali, marchi privati purché non abbiano significato laudativo o non siano tali da trarre in inganno il consumatore. L'uso di nomi di aziende, tenute, fattorie e loro localizzazione territoriale, nonché il riferimento al confezionamento nell'azienda olivicola o nell'associazione di aziende olivicole o nell'impresa olivicola situate nell'area di produzione e consentito solo se il prodotto è stato ottenuto esclusivamente con olive raccolte negli oliveti facenti parte dell'azienda.

Le operazioni di confezionamento dell'olio extravergine di oliva a denominazione di origine protetta di cui all'art. 1, devono avvenire nell'ambito della provincia di Foggia.

Ogni menzione geografica, <Alto Tavoliere>, <Basso Tavoliere>, <Gargano>, <Sub-Appennino> autorizzata all'art. 1 del presente disciplinare, deve essere riportata in etichetta con dimensione non superiore a quella dei caratteri con cui viene indicata la denominazione di origine protetta <Dauno>.

L'uso di altre indicazioni geografiche, riferito a comuni, frazioni, tenute, fattorie da cui l'olio effettivamente deriva deve essere riportato in caratteri non superiori alla metà di quelli utilizzati per la designazione della denominazione di origine protetta di cui all'art.1.

Il nome della denominazione di origine protetta di cui all'art. 1, deve figurare in etichetta con

caratteri chiari ed indelebili con colorimetria di ampio contrasto rispetto al colore dell'etichetta e tale da poter essere nettamente distinto dal complesso delle indicazioni che compaiono su di essa. La designazione deve altresì rispettare le norme di etichettatura previste dalla vigente legislazione. L'olio extravergine di oliva di cui all'art 1, deve essere immesso al consumo in recipienti in vetro o in banda stagnata di capacità non superiore a litri 5.

È obbligatorio indicare in etichetta l'annata di produzione delle olive da cui l'olio è ottenuto.