



# Ministero delle Risorse Agricole, Alimentari e Forestali

## DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DELLA DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA DELL'OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA "DAUNO".

### Art.1 ( denominazione )

La denominazione di origine controllata "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 controllata "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 controllata "Dauno", accompagnata dalla menzione geografica "Basso Tavoliere", è riservata all'olio extravergine di oliva ottenuto dalla varietà di olivo 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 controllata "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 controllata "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



# Ministero delle Risorse Agricole, Alimentari e Forestali

presenti negli oliveti fino al limite massimo del 30%.

## Art.3 ( zona di produzione )

- 1) 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.
- 2) La zona di produzione delle olive destinate alla produzione dell'olio extravergine di oliva a denominazione di origine controllata "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, è delimitata dai confini amministrativi dei comuni sopracitati ad esclusione del comune di Castelnuovo della Daunia il cui territorio olivato interessato è delimitato geograficamente dalla contrada Monachelle, che presenta caratteristiche orografiche e pedoclimatiche simili a quelle dei terreni del comune di Torremaggiore.
- 3) La zona di produzione delle olive destinate alla produzione dell'olio extravergine di oliva a denominazione di origine controllata "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, San Giovanni Rotondo, San Marco in Lamis, Stornara, Stornarella, Trinitapoli, Zapponeta. Tale zona, riportata in apposita cartografia, è delimitata dai confini amministrativi dei comuni sopracitati ad eccezione di Manfredonia, Rignano Garganico, San Giovanni Rotondo e San Marco in Lamis, il cui territorio interessato è 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.



# Ministero delle Risorse Agricole, Alimentari e Forestali

4) La zona di produzione delle olive destinate alla produzione dell'olio extravergine di oliva a denominazione di origine controllata "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, Vicò del Gargano, Vieste. Tale zona, riportata in apposita cartografia, è 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 è sito ad est e a nord dalla 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.

5) La zona di produzione delle olive destinate alla produzione dell'olio extravergine di oliva a denominazione di origine controllata "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, Carlantino, 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, è 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 ( caratteristiche di coltivazione )

1) 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



# Ministero delle Risorse Agricole, Alimentari e Forestali

alle olive ed all'olio derivato le specifiche caratteristiche qualitative.

2) 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.

3) Per la produzione dell'olio extravergine d'oliva a denominazione di origine controllata "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.

4) Per la produzione dell'olio extravergine d'oliva a denominazione di origine controllata "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 Pleistocene, 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.

5) Per la produzione dell'olio extravergine d'oliva a denominazione di origine controllata "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,



# Ministero delle Risorse Agricole, Alimentari e Forestali

talvolta alquanto dolomitici, bianco grigiastri o bianco giallastri nella parte occidentale e centrale con una tessitura che va dal sabbioso-argilloso-calcareo all'argilloso-calcareo, con presenza, anche rilevante, di scheletro calcareo.

6) Per la produzione dell'olio extravergine d'oliva a denominazione di origine controllata "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 della Daunia" e derivano da un substrato molto vario, comprendente, fra l'altro, brecce e breccione calcareo-organogeno, argille e marne siltose, calcari compatti o farinosi 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.

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

8) La produzione massima di olive degli oliveti destinati alla produzione dell'olio extravergine di oliva a denominazione di origine controllata "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%.

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

10) La produzione massima di olive degli oliveti destinati alla produzione dell'olio extravergine di oliva a



# Ministero delle Risorse Agricole, Alimentari e Forestali

denominazione di origine controllata "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%.

11) La raccolta delle olive destinate alla produzione dell'olio extravergine di oliva a denominazione di origine "Dauno", accompagnata dalla menzione geografica "Gargano", deve essere effettuata entro il 30 gennaio di ogni anno.

12) La produzione massima di olive degli oliveti destinati alla produzione dell'olio extravergine di oliva a denominazione di origine controllata "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%.

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

14) La produzione massima di olive degli oliveti destinati alla produzione dell'olio extravergine di oliva a denominazione di origine controllata "Dauno", accompagnata dalla menzione geografica "Sub Appennino", non può superare Kg 8.000 per ettaro per impianti intensivi. La resa massima delle olive in olio non può superare il 22%.

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

16) La denuncia di produzione delle olive deve essere presentata secondo le procedure previste dal DM 4 novembre 1993, n. 573, in unica soluzione.

17) Alla presentazione della denuncia di produzione delle olive e della richiesta di certificazione di idoneità del prodotto, il richiedente deve allegare la certificazione rilasciata dalle Associazioni dei produttori olivicoli ai sensi dell'art. 5, punto 2 lettera a), della legge 5 febbraio 1992, n. 169, comprovante che la produzione e la



# Ministero delle Risorse Agricole, Alimentari e Forestali

trasformazione delle olive sono avvenute nella zona delimitata dal disciplinare di produzione.

## Art. 5 (modalità di oleificazione)

1) La zona di oleificazione dell'olio extravergine di oliva a denominazione di origine controllata "Dauno", accompagnata dalla menzione geografica "Alto Tavoliere", comprende il territorio amministrativo dei comuni indicati al punto 2 dell'art. 3.

2) La zona di oleificazione dell'olio extravergine di oliva a denominazione di origine controllata "Dauno", accompagnata dalla menzione geografica "Basso Tavoliere", comprende il territorio amministrativo dei comuni indicati al punto 3 dell'art.3.

3) La zona di oleificazione dell'olio extravergine di oliva a denominazione di origine controllata "Dauno", accompagnata dalla menzione geografica "Gargano", comprende il territorio amministrativo dei comuni indicati al punto 4 dell'art.3.

4) La zona di oleificazione dell'olio extravergine di oliva a denominazione di origine controllata "Dauno", accompagnata dalla menzione geografica "Sub Appennino", comprende il territorio amministrativo dei comuni indicati al punto 5 dell'art.3.

5) La raccolta delle olive destinate alla produzione dell'olio extravergine di oliva a denominazione di origine di cui all'art.1 deve avvenire solo per brucatura.

6) 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.

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

## Art.6 (caratteristiche al consumo)

1) All'atto dell'immissione al consumo l'olio extravergine



# Ministero delle Risorse Agricole, Alimentari e Forestali

di oliva a denominazione di origine controllata "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  $\geq 100\text{ppm}$

2) All'atto dell'immissione al consumo l'olio extravergine di oliva a denominazione di origine controllata "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  $\geq 100\text{ppm}$

3) All'atto dell'immissione al consumo l'olio extravergine di oliva a denominazione di origine controllata "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:  $\leq 12 \text{ MeqO}_2/\text{Kg}$
- polifenoli totali  $\geq 100 \text{ ppm}$

4) All'atto dell'immissione al consumo l'olio extravergine di oliva a denominazione di origine controllata "Dauno", accompagnata dalla menzione geografica "Sub Appennino", deve rispondere alle seguenti caratteristiche:

- colore: dal verde al giallo;



# Ministero delle Risorse Agricole, Alimentari e Forestali

- odore: di fruttato medio con sentori di frutta 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:  $\leq 12 \text{ MeqO}_2/\text{Kg}$
- polifenoli totali  $\geq 100 \text{ ppm}$

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

6) In ogni campagna olearia il Consorzio di tutela individua e conserva in condizioni ideali un congruo numero di campioni rappresentativi degli oli di cui all'art. 1 da utilizzare come standard di riferimento per l'esecuzione dell'esame organolettico.

7) E' in facoltà del Ministro delle risorse agricole, alimentari e forestali di modificare con proprio decreto i limiti analitici soprariportati.

8) La designazione degli oli alla fase di confezionamento deve essere effettuata solo a seguito dell'espletamento della procedura prevista dal DM 4 novembre 1993, n. 573, in ordine agli esami chimico-fisici ed organolettici.

## Art.7 ( designazione e presentazione )

1) Alla denominazione di origine controllata 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".

2) E' consentito l'uso veritiero di nomi, ragioni sociali, marchi privati purchè non abbiano significato laudativo o non siano tali da trarre in inganno il consumatore.

3) L'uso di nomi di aziende, tenute, fattorie e loro localizzazione territoriale, nonchè il riferimento al confezionamento nell'azienda olivicola o nell'associazione di aziende olivicole o nell'impresa olivicola situate nell'area di produzione è consentito solo se il prodotto è stato ottenuto esclusivamente con olive raccolte negli oliveti facenti parte dell'azienda e se l'oleificazione e il



# Ministero delle Risorse Agricole, Alimentari e Forestali

confezionamento sono avvenuti nell'azienda medesima.

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

5) Ogni menzione geografica, 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 controllata "Dauno".

6) L'uso di altre indicazioni geografiche consentite ai sensi dell'art. 1, punto 2 del DM 4 novembre 1993, n. 573, riferite 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 controllata di cui all'art.1.

7) Il nome della denominazione di origine controllata 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.

8) 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.

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

RELAZIONE STORICO TRADIZIONALE  
DELLA D.O.C. "DAUNO"

L'olivo è coltivato in Puglia sin dai tempi più remoti come viene attestato dagli Autori antichi (Catone, De Agricoltura; VARRONE, De re rust.).

In particolare, la coltivazione dell'olivo in Italia si sarebbe propagata con le immigrazioni dei Fenici e dei Greci, in primo luogo, lungo le coste della Sicilia a partire dall'VIII sec. a.C. e, successivamente, nella Magna Grecia.

Vasi rinvenuti nel Sud Italia del VI e V sec. a.C. con scene di raccolta, produzione e vendita delle olive, sono una chiara dimostrazione della diffusione di questa coltura in Italia meridionale e in tutta la Magna Grecia.

La coltura sarebbe passata dalla Sicilia in Calabria e di qui nel tarantino e nel salento. Successivamente si propagò in terra di Bari, nella Daunia e, quindi, nel Lazio, nelle Marche, in Toscana, ed infine, in Liguria.

Durante l'impero Romano la coltura raggiunse la massima estensione, tanto che Dionisio di Alicanasso, al tempo di Augusto, considerò il Salento il principale "Paese" produttore di olio.

Nel IV secolo dopo Cristo, l'Italia si avvalse dell'invenzione del torchio a vite o a coclea, e questo segnò l'inizio in Puglia, terra classica per i cereali, di una più intensa coltivazione dell'olio, tanto che nel IV secolo esistevano già forti correnti di esportazione verso le altre regioni Italiane.

Nei primi periodi la produzione dell'olio di oliva non era indirizzata a scopi prettamente alimentari, ma veniva utilizzata per la preparazione di unguenti e cosmetici e per la illuminazione a scopi votivi. In epoca romana comincia a diffondersi, interessando i ceti più elevati, l'uso di olio di oliva per scopi alimentari.

L'olivicoltura decadde con la fine dell'impero Romano, le uniche piantagioni di olivo furono conservate ad opera di Benedettini, i quali cercarono di riunire le popolazioni sparse intorno a piccoli santuari, che ancora oggi si riscontrano distribuiti ovunque nel territorio pugliese.

Importanti sono le testimonianze dei viaggiatori sulla presenza dell'olivo in Puglia.

Alla fine del 1400 il DE FERRARIS (La Japigia; Itinerari e luoghi dell'antico Salento) rileva che l'olivo occupava le zone comprese tra Otranto e Capo S.Maria di Leuca.

Fra Leandro Alberti (Descrittione di tutta Italia) durante il suo viaggio in Puglia nel 1525 incontrò abbondanti oliveti sia in terra di Bari che nel Salento.

La Pennino (Viaggio per alcuni luoghi della Puglia, 1787), ci dice che nel Gargano, nell'antica Panceria come nella terra d'Otranto l'olivo era la coltura principale. Lo stesso viene confermato, nella seconda metà del 1700 da S.Riedesel (Viaggio attraverso la Sicilia e la Magna Grecia), da De Salio MARCHLINS (Nel Regno di Napoli attraverso varie Province nel 1789) e da H.SWIMBURNE (Voyage dans le deux Siciles).

La coltura dell'olivo, in provincia di Foggia, risale certamente ad epoca molto lontana, ne è testimonianza frammenti di macerie, simile al trapetum di epoca romana, conservati 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" (H.SCHFER- SCHVCHARDT - L'olivo, la grande storia di un piccolo frutto). Nel XVIII secolo una normativa, per l'ammasso e il traffico di olio, venne emanata da una bolla papale rogata a Monte S. Angelo.

Il Fratepietro (L'olivo in Capitanata 1932) afferma che le prime piantagioni di olivo sono state eseguite, diversi secoli fa, sul Gargano, nella zona tra Rignano, Vieste, Ischitella, S. Giovanni Rotondo e Monte S. Angelo.

Dal Gargano, l'olivo andò gradatamente diffondendosi prima in alcuni Comuni del Subappennino e poi in pianura.

La maggiore diffusione si è avuta nel secolo XVII, potendosi contare già allora parecchie migliaia di ettari, quasi tutti in colture specializzate. Il commercio dei prodotti, specialmente per via mare, fu molto intenso. Verso la fine del XVIII e in tutto il XIX secolo la coltura dell'olivo si estese rapidamente nelle più diverse zone della Daunia, ora consociata a colture erbacee o più spesso, a colture arboree.

Sempre secondo il Fratepietro, nel 1895 la superficie e la produzione in Provincia di Foggia si presentano così distribuite:

- Collina Ha 18194 Hl 52.546;
- Pianura Ha 13.450 Hl 31.317

meglio specificato nell'allegato "A" tratto dal precitato testo del succitato autore.

Il numero di piante per ettaro a fine 1800 va da un minimo di 10 a Carlantino e nel circondario di S. Severo, a 170 a Monte S. Angelo, 185 a Chieuti, 180 a Cerignola, 200 a Sannicandro, 285 ad Ascoli e fino a 325 e 350 a Vico del Gargano e Lucera.

La produzione varia da Hl 0,50 ad ettaro fino a 10- 15- 17 Hl.

Sempre verso la fine del secolo scorso, le maggiori superfici olivetate nei Comuni di Ischitella, S. Severo, Cerignola e Vieste variano da 2.500 a 3.000 ettari; Serracapriola, S. Ferdinando di P., Rignano, S. Giovanni Rotondo, Sannicandro, Torremaggiore, Carpino e Monte S. Angelo con ettari da 900 a 1900.

Comunque, sul totale della Provincia il Gargano concorre con ettari 12.700 e con una produzione media annua di hl. 32.000.

Per non dilungare oltre le vicende della olivicoltura di Capitanata nel secolo scorso ed in quello presente, si allega copia dell'"Olivo in Capitanata" di Carlo Fratepietro e copia della "Estensione e produzione Olearia Garganica e suoi rapporti col Commercio" di Cassitto Raffaele Vittorio.

Da ricordare, tra le ultime vicende della olivicoltura Dauna, la gelata del Gennaio 1979 che ha colpito gli oliveti dell'intera provincia di Foggia, ma con effetti letali nell'Alto Tavoliere, laddove la temperatura è scesa fino a  $-15^{\circ}\text{C}$ .

Ad oggi, comunque, la stragrande maggioranza degli oliveti è in ottimo stato vegetativo e produttivo.

