



[Comunicato Stampa del 15.10.2026]

Capocollo di Martina Franca IGP registrato ufficialmente in UE: sono 336 le IG del cibo in Italia

Inserita l'Indicazione Geografica Protetta nel registro europeo: si consolida il primato dell'Italia per numero di Indicazioni Geografiche

Nella **Gazzetta Ufficiale dell'Unione europea del 15/10/2026** è stata registrata la denominazione “**Capocollo di Martina Franca IGP**” che – secondo i dati aggiornati dell'Osservatorio Qualivita – portano l'Italia del comparto cibo a 336 denominazioni DOP IGP e 894 Indicazioni Geografiche totali fra cibo, vino e bevande spiritose.

NUMERI DOP IGP

ITALIA

Con la registrazione della nuova IGP, l'Italia raggiunge quota **336 IG nel settore cibo** – di cui 174 DOP, 158 IGP, 4 STG – alle quali si aggiungono 522 prodotti vitivinicoli, per un totale di 858 denominazioni DOP IGP STG, e considerando le 36 IG delle Bevande Spiritose si raggiunge un totale di **894 Indicazioni Geografiche**. ([STATISTICHE ITALIA >>](#)).

PUGLIA

La Puglia ha **62 denominazioni DOP IGP** – di cui 24 del comparto Cibo e 38 del comparto Vino – a cui si aggiungono le 4 STG riconosciute in tutto il territorio nazionale e 2 IG delle Bevande Spiritose. **Comparto Cibo:** la Puglia conta **24 denominazioni** (di cui 13 DOP e 11 IGP). Secondo le ultime stime del Rapporto Ismea-Qualivita 2025, la Dop economy in Puglia vale **711 milioni di euro** ([STATISTICHE PUGLIA >>](#)).

DESCRIZIONE

ZONA DI PRODUZIONE

La zona di produzione del Capocollo di Martina Franca IGP comprende il comune di Martina Franca nella provincia di Taranto, il comune di Cisternino nella provincia di Brindisi, il comune di Locorotondo nella provincia di Bari, tutti ubicati al di sopra dei 350 metri s.l.m., in Puglia.

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Il Capocollo di Martina Franca IGP è un prodotto di salumeria ricavato dai muscoli cervicali della porzione superiore del collo del suino. Ha forma cilindrica ed è avvolto in budello naturale di suino, tratto dell'intestino di maiale definito «cieco» o «muletta», ha un diametro di 10-15 cm e un peso di 1,5-2,5 kg. La parte superiore, testa, è strozzata per la tradizionale legatura con spago.

ASPETTO E SAPORE

Il Capocollo di Martina Franca IGP al taglio ha una fetta morbida e compatta, di colore rosso vinoso con sottili fessurazioni in corrispondenza delle marezzature. Presenta note di affumicato del legno di fragno (Quercus Troiana Webb) e un aroma caratteristico di affumicato, di giusta sapidità, con sensazione acido-aromatica del cosiddetto «mire cutte» o vino cotto della tradizione popolare martinese ottenuto dai vitigni a bacca bianca Verdeca e Bianco d'Alessano previsti nei disciplinari di produzione del Martina DOP e/o del Locorotondo DOP.

Fondazione Qualivita
comunicazione@qualivita.it

+39 0577 1503049