



[Comunicato Stampa del 22.10.2026]

Oliva Alta Daunia DOP registrata ufficialmente in UE: salgono a 337 le IG del cibo in Italia

Inserita la Denominazione di Origine Protetta nel registro europeo: è la terza denominazione pugliese riconosciuta nel corso del 2026

Nella [Gazzetta Ufficiale dell'Unione europea del 22/10/2026](#) è stata registrata la denominazione “**Oliva Alta Daunia DOP**” che – secondo i dati aggiornati dell'Osservatorio Qualivita – portano l'Italia del comparto cibo a 337 denominazioni DOP IGP e 895 Indicazioni Geografiche totali fra cibo, vino e bevande spiritose. L'**Oliva Alta Daunia DOP** è la terza denominazione pugliese registrata nel 2026, dopo la [Zampina di Sammichele di Bari IGP](#) (GUUE L del 11/06/2026) e il [Capocollo di Martinafranca IGP](#) (GUUE L del 15/10/2026).

NUMERI DOP IGP

ITALIA

Con la registrazione della nuova DOP, l'Italia raggiunge quota **337 IG nel settore cibo** – di cui 175 DOP, 158 IGP, 4 STG – alle quali si aggiungono 522 prodotti vitivinicoli, per un totale di 859 denominazioni DOP IGP STG, e considerando le 36 IG delle Bevande Spiritose si raggiunge un totale di **895 Indicazioni Geografiche**. ([STATISTICHE ITALIA >>](#)).

PUGLIA

La Puglia ha **63 denominazioni DOP IGP** – di cui 25 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 25 denominazioni (di cui 14 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 coltivazione e produzione dell'Oliva Alta Daunia DOP comprende l'intero territorio amministrativo dei comuni di San Paolo di Civitate, Apricena, Torremaggiore, San Severo e Lucera in provincia di Foggia, in Puglia.

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

La denominazione Oliva Alta Daunia DOP è riservata alle olive da mensa, a drupa intera in salamoia acido-salina derivanti dalla varietà di olivo Peranzana, del tipo cangiante, le cui fasi di produzione devono essere effettuate tutte nell'ambito della zona geografica delimitata.

ASPETTO E SAPORE

L'Oliva Alta Daunia DOP ha forma ovoidale con apice e base arrotondati e un calibro minimo di 16 mm. Il colore è “cangiante” con tonalità variabile dal violaceo al marrone, mentre il rapporto fra polpa e nocciolo non deve essere inferiore a 3 con una resa in polpa minima del 75 %. Presenta un profumo netto di oliva ed erbaceo, sapore fresco di erbaceo, lievemente amaro con sentori di tostato, acidulo/lattico, carciofo e pomodoro acerbo in un perfetto equilibrio.

Fondazione Qualivita
comunicazione@qualivita.it

+39 0577 1503049