



C/2026/3344

22.6.2026

Pubblicazione di una domanda di registrazione di un nome ai sensi dell'articolo 50, paragrafo 2, lettera a), del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari

(C/2026/3344)

Successivamente alla presente pubblicazione, le autorità di uno Stato membro o di un paese terzo oppure una persona fisica o giuridica avente un interesse legittimo e stabilita o residente in un paese terzo possono presentare alla Commissione un'opposizione a norma dell'articolo 17 del regolamento (UE) 2024/1143 del Parlamento europeo e del Consiglio ⁽¹⁾ entro tre mesi dalla data della presente pubblicazione.

DOCUMENTO UNICO

«Capocollo di Martina Franca»

N. UE: PGI-IT-03182 — 19.2.2024

DOP () IGP (X)

1. **Nome o nomi**

«Capocollo di Martina Franca»

2. **Stato membro o paese terzo**

Italia

3. **Descrizione del prodotto agricolo o alimentare**

3.1. *Codice della nomenclatura combinata*

16 — PREPARAZIONI DI CARNE, DI PESCI O DI CROSTACEI, DI MOLLUSCHI O DI ALTRI INVERTEBRATI ACQUATICI, O DI INSETTI

1601 — Salsicce, salami e prodotti simili, di carne, di frattaglie, di sangue o di insetti; preparazioni alimentari a base di tali prodotti

3.2. *Descrizione del prodotto cui si applica il nome di cui al punto 1*

L'Indicazione Geografica Protetta «Capocollo di Martina Franca» è riservata al prodotto di salumeria ricavato dai muscoli cervicali della porzione superiore del collo del suino, tra l'osso occipitale e la 1^a vertebre cervicale fino alla 5^a vertebre dorsale che risponde alle caratteristiche di seguito riportate.

Caratteristiche fisiche e organolettiche:

- Forma cilindrica, avvolto in budello naturale di suino, tratto dell'intestino di maiale definito «cieco» o «muletta», diametro di 10 — 15 cm e peso di 1,5 — 2,5 kg. La parte superiore, testa, è strozzata per la tradizionale legatura con spago.
- Al taglio, la fetta è morbida e compatta, di colore rosso vinoso con sottili fessurazioni in corrispondenza delle marezze.
- Le specialità sensoriali del «Capocollo di Martina Franca» si riscontrano nelle note di affumicato del legno di fragno (*Quercus Troiana Webb*).

⁽¹⁾ Regolamento (UE) 2024/1143 del Parlamento europeo e del Consiglio, dell'11 aprile 2024, relativo alle indicazioni geografiche dei vini, delle bevande spiritose e dei prodotti agricoli, nonché alle specialità tradizionali garantite e alle indicazioni facoltative di qualità per i prodotti agricoli, che modifica i regolamenti (UE) n. 1308/2013, (UE) 2019/787 e (UE) 2019/1753 e che abroga il regolamento (UE) n. 1151/2012 (GU L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: <http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj>).

- 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 delle DOC «Martina» e/o «Locorotondo».

Caratteristiche chimico-fisiche

Valore	Min.	Max.
Proteine (N x 6,2) %	20	40
Grassi totali %	20	45
Ceneri %	4	7
Umidità %	25	43
Aw	0,89	0,93
pH	5,5	6,5

3.3. Mangimi (solo per i prodotti di origine animale) e materie prime (solo per i prodotti trasformati)

Non ci sono condizioni qualitative a cui è soggetto l'uso degli alimenti

Per la produzione del «Capocollo di Martina Franca», le carni sono originate da suini figli di:

- verri delle razze tradizionali Large White Italiana, Landrace Italiana e Duroc Italiana, così come migliorate dal Libro Genealogico Italiano, in purezza o tra loro incrociate, e scrofe delle razze tradizionali Large White e Landrace Italiana, in purezza o tra loro incrociate;
- verri delle razze tradizionali di cui alla lettera a) e scrofe meticce o di altri tipi genetici purché questi provengano da schemi di selezione e/o incrocio di razze Large White, Landrace e Duroc attuati con finalità compatibili con quelle del Libro Genealogico Italiano, per la produzione del suino pesante;
- verri e scrofe di altri tipi genetici purché questi provengano da schemi di selezione e/o incroci di razze Large White, Landrace e Duroc attuati con finalità compatibili con quelle del Libro Genealogico Italiano, per la produzione del suino pesante;
- verri degli altri tipi genetici di cui alla lettera c) e scrofe delle razze tradizionali di cui alla lettera a).
- verri e scrofe di razze autoctone così come conservate dal Libro Genealogico Italiano

Non possono essere utilizzate coppe di suino fresche provenienti da:

- suini portatori di caratteri antitetici, con particolare riferimento alla sensibilità agli stress (PSS);
- verri e scrofe.

Il taglio carneo disossato idoneo alla trasformazione in «Capocollo di Martina Franca» presenta un peso compreso tra 2,5 e 4,0 Kg.

Gli ingredienti impiegati per la preparazione del «Capocollo di Martina Franca» sono il sale alimentare, pepe nero, «mire cutte», denominazione locale di una soluzione composta da 50 % vino ottenuto dai vitigni a bacca bianca Verdeca e Bianco d'Alessano previsti nei disciplinari di produzione delle DOC «Martina» e/o «Locorotondo» e 50 % di mosto cotto da vitigni a bacca bianca Verdeca e Bianco d'Alessano, destrosio e/o saccarosio, acido ascorbico e/o suo sale sodico, nitrato di potassio, nitrito di sodio. È consentito l'uso di trito delle erbe aromatiche di seguito riportate: rosmarino, bacche di ginepro.

3.4. *Fasi specifiche della produzione che devono avere luogo nella zona geografica delimitata*

Tutte le fasi di produzione del «Capocollo di Martina Franca» I.G.P. di seguito riportate, devono avvenire nell'area geografica delimitata di cui al punto 4:

- Mondatura e salagione,
- Marinatura, insacco e asciugatura,
- Affumicatura,
- Stagionatura.

3.5. *Norme specifiche in materia di affettatura, grattugiatura, confezionamento ecc. del prodotto cui si riferisce il nome registrato*

—

3.6. *Norme specifiche in materia di etichettatura del prodotto cui si riferisce il nome registrato*

Nelle etichette deve comparire il logo della denominazione «Capocollo di Martina Franca».

È consentito l'utilizzo di pendagli, sigilli e altri materiali informativi purché non abbiano significato laudativo e non siano tali da trarre in inganno il consumatore.

In etichetta è altresì consentito l'utilizzo di indicazioni che facciano riferimento ad aziende, nomi, ragioni sociali, marchi privati, purché non abbiano significato laudativo e non siano tali da trarre in inganno il consumatore.

Il logo della denominazione è il seguente:



4. **Delimitazione concisa della zona geografica**

La zona di produzione del «Capocollo di Martina Franca» I.G.P. comprende i comuni di Martina Franca (TA), Cisternino (BR), Locorotondo (BA), tutti ubicati al di sopra dei 350 mt. s.l.m..

5. **Legame con la zona geografica**

La domanda di registrazione del «Capocollo di Martina Franca» I.G.P. è fondata sulla reputazione del prodotto e sulle sue caratteristiche peculiari.

La reputazione del «Capocollo di Martina Franca» è dimostrata da diversi documenti recanti riferimenti e citazioni al prodotto.

Il libro di Cesare Brandi del 1968 *Pellegrino di Puglia — Martina Franca* fa riferimento alla prelibatezza del capocollo prodotto a Martina Franca; nel capitolo che descrive il bosco Le Pianelle si parla del «Capocollo di Martina Franca».

Fonte: Cesare Brandi, (1968) *Pellegrino di Puglia — Martina Franca*. Milano: Apollinaire, pp. 196.

Le altre pubblicazioni dove si parla di «Capocollo di Martina Franca», del suo legame con la tradizione del luogo in cui nasce e delle sue proprietà sono di seguito elencate.

Il libro edito da Adda Editore nel 1993 che cita da pagina 63: «Il settore suinicolo produce, oltre alle carni, i rinomati prosciutti di Faeto e Bovino, gli insaccati di Ceglie Messapico, i “Capocolli di Martina”, le salsicce di Novoli e di Lecce e il sanguinaccio alla leccese.»

Fonte: M. Adda (1993), *La Terra dell'Ulivo Guida enogastronomica della Puglia*, Bari, Adda Editore, pagg. 63-64.

L'Istituto Nazionale di Sociologia Rurale — INSOR ha edito nel 2002 l'Atlante dei Prodotti Tipici — I Salumi che alle pagine 571 e 572 descrive nel dettaglio il «Capocollo di Martina Franca», attraverso la tecnologia di preparazione, la composizione, le caratteristiche.

Fonte: Corrado Barberis (2002), *Atlante dei Prodotti Tipici — I Salumi*, Roma, Rai, AGRA Editrice, pp. 571-572.

All'interno di un supplemento del Sole24Ore dal titolo Italia Slow si parla del «Capocollo di Martina Franca», la versione pugliese della coppa emiliana.

Fonte: Autori Vari (2002), *Italia Slow — Salumi*, Il «Capocollo di Martina Franca», pagg. 28-29.

All'interno del libro *Cibovagando*, in vendita con il periodico Sole24ORE, a pagina 208 si descrivono i luoghi del «Capocollo di Martina Franca», elogiando i paesaggi della Valle d'Itria.

Fonte: Davide Paolini (2003), *Cibovagando. Gli itinerari per scoprire i tesori golosi italiani*. Bologna, Edizioni Calderini de Il Sole 24 Ore Edagricole srl, pp. 208.

Con la pubblicazione *Profumi del Focolare, tradizioni e curiosità della cucina martinese* l'autore Raffaele Caforio descrive il *chèpecudde* (il capocollo) «se preparare il capocollo abbisognava di tanta abilità e pazienza, non da meno era l'affumicamento stesso. [...] La definitiva maturazione dei capocolli avveniva in un luogo umido, ventilato e poco illuminato.»

Fonte: Raffaele Caforio (2004), *Profumi del Focolare, tradizioni e curiosità della cucina martinese*. Martina Franca: Nuova Editrice Apulia, pp.38-39.

In un articolo dell'inserto domenicale *La Domenica di Repubblica* del quotidiano nazionale *La Repubblica* del 25 aprile 2005, in uno speciale dal titolo *Salumi. Viaggio italiano nei segreti del maiale*, viene indicato il «Capocollo di Martina Franca» e il relativo processo di produzione.

Fonte: Licia Granello (2005), *Salumi. Viaggio italiano nei segreti del maiale. La Domenica di Repubblica*, pp.42-43.

Nel 2006 l'Assessorato alle Risorse Agroalimentari della Regione Puglia ha prodotto e finanziato un Atlante dei Prodotti tipici agroalimentari di Puglia descrivendo nel dettaglio il «Capocollo di Martina Franca» e il suo processo produttivo. Si legge: «Il Capocollo di Martina Franca» ha un colore rosso vinoso intenso ed un aroma pronunciato legato all'uso di spezie e alla affumicatura.

Fonte: Regione Puglia — Assessorato alle Risorse Agroalimentari (2006), *Atlante dei Prodotti tipici agroalimentari di Puglia*. Bari, Edizioni Edit Copyright, pp. 9.

Nel Disegno storico della suinicoltura a Martina Franca di Giorgio Sonante si legge: «nelle Murge l'allevamento suino affonda le sue radici nel passato più remoto, come s'è visto. Altrettanto antica è la tradizione del “capocollo di Martina Franca”, attestato per la prima volta nel Notamento di spese occorse per il disimpegno di Alberobello per la venuta del fiscale Vivenzio, redatto ad Alberobello il 30 maggio 1797»

Fonte: Giorgio Sonnante, (2018), *Riflessioni — Umanesimo della Pietra*, Martina Franca: Gruppo Umanesimo della Pietra, pp.11.

Il legame con la zona geografica di produzione del «Capocollo di Martina Franca» è inoltre fondato sulle sue caratteristiche peculiari.

Il «Capocollo di Martina Franca» in dialetto *chépecùdde*, frutto della tradizione norcina locale, si distingue per l'utilizzo durante la concia del cosiddetto «mire cutte» o vino cotto, prodotto tipico della zona di produzione indicata al punto 4. Il «mire cutte» o vino cotto è composto da 50 % vino ottenuto dai vitigni a bacca bianca Verdeca e Bianco d'Alessano previsti nei disciplinari di produzione delle DOC Martina e/o Locorotondo e 50 % di mosto cotto da vitigni a bacca bianca Verdeca e Bianco d'Alessano, che conferiscono una sapidità con sensazione acido-aromatica di vinosità e una persistente morbidezza nell'intera fase di stagionatura.

Altri importanti elementi distintivi della caratterizzazione del «Capocollo di Martina Franca» sono l'affumicatura con legno e foglie secche di fragno (*Quercus Trojana Webb*) pianta caratteristica della zona di produzione e l'utilizzo del budello naturale muletta di suino e non del diaframma parietale che per la sua permeabilità consente di assorbire e trattenere il fumo sprigionato dal legno tipico e conferire un aroma di affumicato a cuore nel prodotto.

Le condizioni climatiche della zona di produzione del «Capocollo di Martina Franca», area collinare al di sopra dei 350 metri sul livello del mare, da sempre caratterizzate da un microclima fresco e ventilato durante tutto l'anno, grazie alla vicinanza delle coste del mare jonico e dell'adriatico che con l'alternanza dei venti settentrionali di maestrale e meridionali di scirocco sono condizioni ideali per arieggiare le stanze di stagionatura nei ricambi d'aria per ottenere un «Capocollo di Martina Franca» con caratteristiche organolettiche tipiche: aroma e sapore: carne di sapore delicato e dolce, poco salata e con aroma fragrante e caratteristico;

Il «Capocollo di Martina Franca» deve le sue peculiari caratteristiche anche al fattore umano per la lavorazione artigianale che si tramanda da generazioni nell'eseguire manualmente ogni fase, dalla rifilatura e tolettatura del capocollo alla preparazione della concia per la salagione a «secco» che si effettua senza l'utilizzo di zangole meccaniche, all'insacco nella muletta di suino senza pressa insaccatrice per poi effettuare la legatura solo in testa per dargli la sua forma tipica.

L'insieme «fattori umani — prodotto e denominazione» si collega, quindi, all'evoluzione socio-economica della zona di produzione del «Capocollo di Martina Franca», determinando tradizioni e usi locali non altrove riproducibili.

Tutti gli aspetti descritti, fra cui in particolar modo la reputazione, l'utilizzo del «mire cutte» o vino cotto e del budello naturale e non del diaframma parietale, l'affumicatura con legno di fragno che esaltano in maniera distintiva il sapore del «Capocollo di Martina Franca», dimostrano il legame del capocollo con la storia, la tradizione e la zona di produzione delimitata al punto 4.

Riferimento alla pubblicazione del disciplinare

<https://www.masaf.gov.it/flex/cm/pages/ServeAttachment.php/L/IT/D/1%252F7%252F4%252FD.804408abad80725c452b/P/BLOB%3AID%3D3335/E/pdf?mode=download>