[Comunicato Stampa del 13.11.2026]

Fior di Latte Molisano DOP e Cicoria Puntarelle Molfettese IGP ufficialmente registrate in UE

Con le due denominazioni inserite nel registro europeo sale a 897 il numero di Indicazioni Geografiche in Italia

Nella **Gazzetta Ufficiale dell'Unione europea del 13/11/2026** sono state registrate le denominazioni **"Fior di Latte Molisano DOP"** e **"Cicoria Puntarelle Molfettese IGP"** che – secondo i dati aggiornati dell'Osservatorio Qualivita – portano il comparto cibo a 339 denominazioni DOP IGP italiane.

NUMERI DOP IGP

ITALIA

Con la registrazione della nuova DOP e della nuova IGP, l'Italia raggiunge quota **339 IG nel settore cibo** – di cui 176 DOP, 159 IGP, 4 STG – alle quali si aggiungono 522 prodotti vitivinicoli, per un totale di 861 denominazioni DOP IGP STG, e considerando le 36 IG delle Bevande Spiritose si raggiunge un totale di **897 Indicazioni Geografiche**. (**STATISTICHE ITALIA >>**).

MOLISE

Il Molise ha **13 denominazioni DOP IGP** – di cui 7 del comparto Cibo e 6 del comparto Vino – a cui si aggiungono le 4 STG riconosciute in tutto il territorio nazionale e 2 IG delle Bevande Spiritose. **Comparto Cibo**: il Molise conta 7 denominazioni (di cui 6 DOP e 1 IGP). Secondo le ultime stime del Rapporto Ismea-Qualivita 2025, la Dop economy in Molise vale 7,2 milioni di euro (**STATISTICHE MOLISE>>**).

PUGLIA

La Puglia ha **64 denominazioni DOP IGP** – di cui 26 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 26 denominazioni (di cui 14 DOP e 12 IGP). Secondo le ultime stime del Rapporto Ismea-Qualivita 2025, la Dop economy in Puglia vale 711 milioni di euro (**STATISTICHE PUGLIA>>**).

DESCRIZIONE FIOR DI LATTE MOLISANO DOP

ZONA DI PRODUZIONE

La zona di produzione e di trasformazione del latte del Fior di Latte Molisano DOP comprende la totalità del territorio amministrativo della regione Molise.

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Il Fior di Latte Molisano DOP è un formaggio fresco a pasta filata, ottenuto da solo latte intero crudo di vacca, eventualmente termizzato o pastorizzato, ed è caratterizzato da una tecnologia di produzione basata sull'impiego di fermenti lattici selezionati.

ASPETTO E SAPORE

Il Fior di Latte Molisano DOP presenta una forma regolare tondeggiante, anche con testina, ed è consentito anche l'uso di forme a nodino e a treccia. All'esterno è privo di crosta, ha colore bianco-latte, una pelle di consistenza tenera e una superficie omogenea, liscia e lucente. Internamente la pasta,

di colore bianco-latte, ha una struttura tenera, umida fibrosa, di consistenza morbida e con leggera elasticità. Il Fior di Latte Molisano DOP ha un sapore fresco di latte, dolce con una punta acidula ed altresì un aroma delicato con retrogusto erbaceo e un odore fragrante, di latte delicatamente acidulo.

DESCRIZIONE CICORIA PUNTARELLE MOLFETTESE IGP

ZONA DI PRODUZIONE

La zona di produzione della Cicoria Puntarelle Molfettese IGP comprende il territorio amministrativo del comune di Bisceglie in provincia di Barletta-Andria-Trani, e dei comuni di Bitonto, Giovinazzo, Molfetta, Terlizzi e Ruvo di Puglia, in provincia di Bari, nella regione Puglia.

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

La Cicoria Puntarelle Molfettese IGP designa i cespi e i germogli (puntarelle) di cicoria *Cichorium intybus* L (Gruppo Catalogna) delle varietà «Molfetta», «Catalogna pugliese», «Catalogna puntarelle a foglia stretta» prodotte nella zona delimitata.

ASPETTO E SAPORE

La Cicoria Puntarelle Molfettese IGP si presenta come cespo a base contenuta e tondeggiante e punta piramidale, con un peso che varia tra i 500 e i 1500 grammi. I germogli ("puntarelle") hanno forma tendenzialmente allungata, di altezza scalare e disposizione a piramide: numerosi all'interno del cespo, e con abbondante presenza di foglioline, hanno una colorazione biancastra con sfumature di verde più o meno intense. La Cicoria Puntarelle Molfettese IGP si caratterizza per la croccantezza, il sapore dolce dei suoi germogli con leggero retrogusto amarognolo, più accentuato man mano che il germoglio si accresce.

Fondazione Qualivita
comunicazione@qualivita.it
+39 0577 1503049