

DETERMINAZIONE DEL DIRIGENTE SEZIONE COMPETITIVITÀ DELLE FILIERE AGROALIMENTARI 23 febbraio 2021, n. 57

**Registrazione del prodotto I.G.P. “Capocollo di Martina Franca” ai sensi del Regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 21 novembre 2012 sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari”. Parere.**

Il Dirigente del Servizio Associazionismo Qualità e Mercati, sulla base dell’istruttoria espletata dal responsabile della Posizione Organizzativa “Qualificazioni delle produzioni agroalimentari”, riferisce:

**VISTI** gli artt. 4, 5, e 6 della L.R. n.7 del 4 febbraio 1997 “Norme in materia di organizzazione dell’amministrazione regionale”;

**VISTA** la Deliberazione di Giunta regionale n.3261 del 28 luglio 1998 in attuazione della legge regionale n. 7 del 4/02/97 e del D.lgs. n. 29 del 3/02/93 che detta le direttive per la separazione delle attività di direzione politica da quelle di gestione amministrativa;

**VISTI** gli artt. 4 e 16 del D.Lgs n.165 del 30 marzo 2001 “Norme generali sull’ordinamento del lavoro alle dipendenze delle amministrazioni pubbliche”;

**VISTA** la legge n. 241/1990 e s.m.i. “Nuove norme in materia di procedimento amministrativo e di diritto di accesso ai documenti amministrativi”;

**VISTO** l’art. 18 del D.Lgs. 196/03 “Codice in materia di protezione dei dati personali” in merito ai Principi applicabili ai trattamenti effettuati dai soggetti pubblici e il Regolamento (UE) 2016/679;

**VISTA** la Deliberazione di Giunta regionale n. 1974 del 07/12/2020 e il conseguenziale D. P.G. R. n. 22 del 22/01/2021, “Adozione del modello organizzativo - MAIA. Approvazione Atto di Alta Organizzazione”.

**VISTA** la Deliberazione della Giunta regionale n.1176 del 29/07/2016 di conferimento degli incarichi di Dirigente della Sezione Competitività delle filiere agroalimentari, ai sensi del Decreto del Presidente della Giunta regionale (D.P.G.R.) n.443/2015;

**VISTO** l’art.18 “principi applicabili a tutti i trattamenti effettuati dai soggetti pubblici” del D.Lgs n.169/03 “Codice in materia di protezione dei dati personali”, integrato con le modifiche introdotte dal D.Lgs. n.101/2018 per l’adeguamento della normativa nazionale alle disposizioni del Regolamento (UE)2016/679 (RGPD);

**VISTO** l’art. 32 della Legge n.69 del 18 giugno 2009, che prevede l’obbligo di sostituire la pubblicazione tradizionale all’Albo ufficiale con la pubblicazione di documenti digitali sui siti informatici;

**VISTI** gli artt. 20 e 21 del Codice dell’Amministrazione Digitale (CAD), di cui al D.Lgs. n. 82/2005, come modificato dal D.Lgs 13 dicembre 2017 n. 217;

**VISTA** la nota AOO\_022-569 del 24 marzo 2020 con la quale il Segretario Generale della Giunta regionale ha trasmesso le “Linee guida per la gestione degli Atti Dirigenziali come documenti originali informatici con il sistema CIFRA1”;

**VISTO** il Regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 21 novembre 2012 sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari che abroga i regolamenti (CE) n. 509/2006 e (CE) n. 510/2006;

**VISTO** il Regolamento delegato (UE) n. 664/2014 del 18 dicembre 2013, che integra il Regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento Europeo e del Consiglio con riguardo alla definizione dei simboli dell’Unione per le denominazioni di origine protette, le indicazioni geografiche protette e le specialità tradizionali garantite e con riguardo ad alcune norme sulla provenienza, ad alcune norme procedurali e ad alcune norme transitorie supplementari;

**VISTO** il Regolamento di esecuzione (UE) n. 668/2014 della Commissione del 13 giugno 2014 recante modalità

di applicazione del Regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento Europeo e del Consiglio sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari;

**VISTO** l'art. 7 "valutazione delle domande di riconoscimento" del DM 14 ottobre 2013, prot. n. 12511, pubblicato il 25 ottobre 2013 sul n. 251 della Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana, avente come oggetto "Disposizioni nazionali per l'attuazione del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio del 21 novembre 2012, sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari in materia di DOP, IGP e STG";

**PRESO ATTO** che il 16/11/2020, prot. AOO\_155 n. 13913 del 16/11/2020, è pervenuta alla Sezione Competitività delle Filiere agroalimentari la proposta di registrazione della I.G.P. "Capocollo di Martina Franca", inoltrata dall'Associazione "Capocollo di Martina Franca" con sede legale in Contrada Ortolini zona L n.14, 74015 Martina Franca (TA);

**CONSIDERATO** che l'Associazione "Capocollo di Martina Franca" ha allegato alla suddetta proposta di registrazione, la documentazione prevista ai sensi del Regolamento (UE) n. 1151/2012 e del DM 14 ottobre 2013;

**TENUTO CONTO** che il Servizio Associazionismo Qualità e Mercati, incaricato dell'istruttoria per il parere, ha dato corso all'esame della documentazione allegata alla richiesta di registrazione come disposto all'articolo 7 del citato DM 14 ottobre 2013;

**DATO ATTO** che le risultanze relative all'istruttoria della richiesta di registrazione sopra menzionata sono sintetizzate nel verbale istruttorio del 17/02/2021;

**DATO ATTO** che tutta la documentazione relativa alla proposta di registrazione sopra citata è trattenuta agli atti del Servizio Associazionismo Qualità e Mercati;

**CONSIDERATO** che la proposta di riconoscimento della I.G.P. "Capocollo di Martina Franca" risulta conforme alle disposizioni del Regolamento (UE) n.1151/2012 e del DM 14 ottobre 2013;

**CONSIDERATO** che la Regione Puglia tra gli obiettivi strategici mira a valorizzare le filiere produttive con le relative produzioni del territorio e le loro tipicità;

**CONSIDERATO** che, con riferimento agli aspetti sopra indicati, si ritiene di esprimere parere positivo alla proposta di registrazione della I.G.P. "Capocollo di Martina Franca";

#### **PROPONE** per quanto sopra riportato

- ✓ di approvare le risultanze istruttorie inerenti la domanda di registrazione I.G.P. "Capocollo di Martina Franca", ai sensi del Regolamento (UE) n. 1151/2012 e del DM 14 ottobre 2013, presentata dall'Associazione "Capocollo di Martina Franca" con sede legale in Contrada Ortolini zona L n.14, 74015 Martina Franca (TA);
- ✓ di esprimere parere favorevole relativamente alla proposta di registrazione della I.G.P. "Capocollo di Martina Franca" ai sensi del Regolamento (UE) n. 1151/2012 e del DM 14 ottobre 2013, presentata dall'Associazione "Capocollo di Martina Franca" con sede legale in Contrada Ortolini zona L n.14, 74015 Martina Franca (TA);
- ✓ di trasmettere il presente provvedimento e il disciplinare di produzione, di cui all'allegato A, quale parte integrante del presente provvedimento, al Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali - Dipartimento delle politiche competitive, della qualità agroalimentare, ippiche e della pesca - Direzione generale per la promozione della qualità agroalimentare e dell'ippica - PQAI IV e all'Associazione "Capocollo di Martina Franca";

**VERIFICA ai sensi del Reg. (UE) n.679/2016 e del D.Lgs. n.101/2018**

**Garanzie alla riservatezza**

La pubblicazione dell'atto sul BURP o sul sito istituzionale o all'albo, salve le garanzie previste dalla Legge n.241/90 in tema di accesso ai documenti amministrativi, avviene nel rispetto della tutela alla riservatezza dei cittadini, secondo quanto disposto dal Regolamento (UE) n.679/2016 in materia di protezione dei dati personali, nonché dal D.Lgs. n.196/2003, come novellato dal D.Lgs. n.101/2018 ed ai sensi del vigente regolamento regionale n.5/2006 per il trattamento dei dati sensibili e giudiziari.

Ai fini della pubblicità legale, l'atto destinato alla pubblicazione è redatto in modo da evitare la diffusione di dati personali identificativi non necessari ovvero il riferimento a dati sensibili; qualora tali dati fossero indispensabili per l'adozione dell'atto, essi sono trasferiti in documenti separati, esplicitamente richiamati.

#### **ADEMPIMENTI CONTABILI**

**(ai sensi della L. R. n. 28/2001 e s.m.i. e del D.Lgs. n.118/2011 e s.m.i.)**

Il presente provvedimento non comporta alcun mutamento qualitativo o quantitativo di entrata o di spesa né a carico del bilancio regionale né a carico degli Enti per i cui debiti i creditori potrebbero rivalersi sulla Regione ed è escluso ogni ulteriore onere aggiuntivo rispetto a quelli già autorizzati a valere sullo stanziamento previsto dal bilancio regionale.

I sottoscritti attestano che il procedimento istruttorio è stato espletato nel pieno rispetto della vigente normativa regionale, nazionale e comunitaria e che il presente schema di provvedimento predisposto ai fini dell'adozione dell'atto finale da parte del Dirigente di Sezione è conforme alle risultanze istruttorie.

La Responsabile P.O. Qualificazioni delle  
Produzioni Agroalimentari  
(Dott.ssa Luana Meleleo)

Il Dirigente del Servizio Associazionismo  
Qualità e Mercati  
(Dott. Nicola Laricchia)

#### **IL DIRIGENTE DELLA SEZIONE COMPETITIVITÀ DELLE FILIERE AGROALIMENTARI**

VISTA la proposta formulata dal Dirigente del Servizio Associazionismo Qualità e Mercati e la relativa sottoscrizione;

VISTO il Decreto legislativo n. 29 del 03.02.1993 e successive modifiche ed integrazioni;

VISTA la Legge regionale n. 7 del 04.02.1997;

VISTA la direttiva emanata con deliberazione di Giunta regionale n. 815/07;

RITENUTO, per le motivazioni sopra riportate, che vengono condivise, di adottare la predetta proposta;

#### **DETERMINA**

- ✓ di fare propria la proposta formulata dal Dirigente del Servizio Associazionismo Qualità e Mercati, che qui di seguito si intende come integralmente trascritta;
- ✓ di approvare le risultanze istruttorie inerenti la domanda di registrazione I.G.P. "Capocollo di Martina Franca", ai sensi del Regolamento (UE) n. 1151/2012 e del DM 14 ottobre 2013, presentata dall'Associazione "Capocollo di Martina Franca" con sede legale in Contrada Ortolini zona L n.14, 74015 Martina Franca (TA);
- ✓ di esprimere parere favorevole relativamente alla proposta di registrazione della I.G.P. "Capocollo di

Martina Franca” ai sensi del Regolamento (UE) n. 1151/2012 e del DM 14 ottobre 2013, presentata dall’Associazione “Capocollo di Martina Franca” con sede legale in Contrada Ortolini zona L n.14, 74015 Martina Franca (TA);

- ✓ di trasmettere il presente provvedimento e il disciplinare di produzione, di cui all’allegato A, quale parte integrante del presente provvedimento, al Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali - Dipartimento delle politiche competitive, della qualità agroalimentare, ippiche e della pesca - Direzione generale per la promozione della qualità agroalimentare e dell’ippica - PQAI IV e all’Associazione “Capocollo di Martina Franca”;
- ✓ di incaricare il Servizio Associazionismo Qualità e Mercati di inviare copia del presente provvedimento al Servizio Bollettino per la pubblicazione sul BURP e sul sito istituzionale della Regione Puglia [www.regione.puglia.it](http://www.regione.puglia.it).

Il presente atto, composto di n. 5 (cinque) facciate:

- è unicamente formato con mezzi informatici e firmato digitalmente e sarà conservato, ai sensi delle Linee Guida del Segretario generale della Giunta regionale e del Segretario Generale del Presidente, prot. n. AOO\_022/652 del 31.3.2020, sui sistemi informatici regionali CIFRA, Sistema Puglia e Diogene;
- sarà reso pubblico, ai sensi dell’art. 20 comma 3 del Decreto del Presidente della Giunta regionale n. 443 del 31/07/2015, mediante affissione per 10 giorni lavorativi a decorrere dalla data della sua adozione, all’Albo delle Determinazioni Dirigenziali tramite la piattaforma regionale CIFRA, ai sensi delle Linee Guida del Segretariato generale della Giunta Regionale prot. n. AOO\_175/1875 del 28/05/2020;
- sarà conservato nei sistemi informatici regionali in applicazione delle “Linee guida per la gestione degli atti dirigenziali come documenti originali informatici con il sistema Cifra1”;
- sarà disponibile nel sito ufficiale della Regione Puglia nella sezione “Amministrazione Trasparente”;
- sarà trasmesso, tramite la piattaforma CIFRA, al Segretario della Giunta regionale.

Il Dirigente della Sezione Competitività  
delle Filiere agroalimentari  
Dott. Luigi Trotta

Il presente allegato è composto da n. 5 fogli  
Il Dirigente di Sezione  
Dott. Luigi Trotta

ALLEGATO A

Firmato da:Luigi Trotta  
Organizzazione:REGIONE PUGLIA/80017210727  
Data: 24/02/2021 16:42:40

**Disciplinare di produzione  
della Indicazione Geografica Protetta  
«Capocollo di Martina Franca»**

**Art. 1  
(Denominazione)**

L'Indicazione Geografica Protetta “**Capocollo di Martina Franca**” è riservata al prodotto di salumeria avente i requisiti fissati nel presente disciplinare di produzione.

**Art. 2  
(Zona di produzione)**

La zona di produzione del “**Capocollo di Martina Franca**” comprende, a motivo delle particolari condizioni climatiche e ambientali richieste, il territorio facente parte della **Valle d'Itria** con i comuni di **Martina Franca** (TA), **Cisternino** (BR), **Locorotondo** (BA), tutti ubicati al di sopra dei 350 mt. s.l.m. e con presenza di aree boschive di quercia, in particolare, di **fragno** (*Quercus trojana web*).

**Art. 3  
(Materie prime)**

Il “**Capocollo di Martina Franca**” è ricavato dai muscoli cervicali della porzione superiore del collo, fino a quelli corrispondenti alla 1<sup>a</sup> vertebra occipitale alla 3<sup>a</sup>/4<sup>a</sup> vertebra dorsale; il peso del muscolo cervicale del suino è compreso tra 2,5 e 4,0 Kg.

Non possono essere trasformate carni che abbiano subito processi di conservazione come il congelamento e la surgelazione.

Il taglio carneo si ottiene da:

- a) suini delle razze tradizionali Large White Italiana e Landrace Italiana, così come migliorate dal Libro Genealogico Italiano, o figli di verri delle stesse razze;
- b) suini figli di verri di razza Duroc Italiana, così come migliorata dal libro Genealogico Italiano;
- c) suini figli di verri di altre razze ovvero di verri ibridi destinati alla produzione del suino pesante;
- d) suini di razze autoctone così come migliorate dal libro Genealogico Italiano.

Il peso medio del lotto dei suini (peso vivo) alla macellazione deve essere non inferiore a 160 kg più o meno 10%.

**Art. 4  
(Metodo di produzione)**

Il processo di elaborazione del “**Capocollo di Martina Franca**”, effettuato nella zona di produzione di cui all'art. 2, segue le seguenti principali fasi:

1) MONDATURA E SALAGIONE

Le carni suine selezionate vengono sagomate e privati delle aponeurosi e dell'eventuale grasso di copertura in eccesso. Si procede, quindi, alla salagione a secco con il solo uso di ingredienti naturali quali il cloruro di sodio, pepe nero in grani e/o in polvere, spezie ed aromi naturali.

Possono anche essere impiegati: destrosio e/o saccarosio, acido ascorbico, nitrato di potassio e colture starter, secondo le disposizioni di legge.

E' consentito l'uso di mix di trito di erbe aromatiche della locale macchia mediterranea (rosmarino, alloro, bacche di mirto e di ginepro).

Il prodotto viene conservato in idonei contenitori per circa 7-12 giorni, ad una temperatura non superiore ai 4-6°C. Periodicamente, ogni 2/3 giorni, viene controllato, rivoltato e massaggiato per facilitare la penetrazione del sale in profondità, preoccupandosi di eliminare il liquido di colatura in eccesso.

#### 2) MARINATURA, INSACCO E ASCIUGATURA

Dopo la salatura, per eliminare i residui di sale, il capocollo viene lavato e fatto marinare per alcune ore nel cosiddetto '**mire cutte**': denominazione locale di una soluzione composta da vino bianco, preferibilmente "**Martina**" e/o "**Locorotondo**", con l'aggiunta di mosto cotto da vitigni a bacca bianca. Quindi, si procede all'insacco del capocollo in budello naturale di suino, il tratto definito 'cieco' o 'muletta', precedentemente trattato con immersione per 12/24 ore in una soluzione costituita da vino bianco e mosto cotto, e/o aceto di vino e scorza di arancia.

Il budello naturale, una volta, serrato intorno al prodotto, viene forato in più punti per favorire la traspirazione e la non formazione di bolle d'aria.

Successivamente viene avvolto in specifiche fibre tessili idonei al contatto con gli alimenti e legato con spago per ottenere un più immediato assorbimento di liquido di colio; agevolare l'adesione del budello alla carne e favorire la tradizionale forma cilindrica al prodotto finito.

La fase di asciugatura avviene in ambienti controllati con temperatura tra i 15°C e 25°C gradi e umidità relativa tra il 70 e il 90 %, tale fase dura circa 10-15 gg.

#### 3) AFFUMICATURA

Dopo l'asciugatura il capocollo appeso su appositi carrelli, è posto per alcune ore in apposite camere, per l'affumicatura naturale a freddo. Essa si ottiene con la combustione incompleta di corteccia di fragno (*Quercus Troiana Web*) e gusci di mandorle, a cui si aggiungono eventualmente anche rami di timo, mortella, alloro (piante della macchia mediterranea locale), e foglie secche di quercia di **fragno**, pianta caratteristica dell'area di produzione.

Il fumo deve avvolgere il prodotto per un tempo variabile dipendente dalle condizioni climatiche e dalla intensità di fumo che si vuole dare al prodotto finale. Generalmente l'esposizione del prodotto non supera le 12/24 h.

#### 4) STAGIONATURA

La stagionatura del "**Capocollo di Martina Franca**" avviene in celle e/o ambienti naturali con temperatura tra 10 e 20 °C ed umidità relativa tra il 70 e il 90%.

Per mettere a profitto le favorevoli condizioni climatiche presenti nella zona di produzione è prevista la ventilazione e l'esposizione alla luce ed alla umidità naturale. Come da tradizione la stagionatura, può essere fatta in locali seminterrati, cantine e costruzioni tipiche della zona, in pietra locale come **trulli**, lamie e masserie, preventivamente autorizzate dal sistema sanitario, particolarmente indicati per una naturale e lenta maturazione del prodotto. Il periodo di stagionatura, dalla salagione alla commercializzazione, si protrae per un periodo non inferiore a 6 mesi.

### ART. 5 (Caratteristiche)

Il “**Capocollo di Martina Franca**” all’atto dell’immissione al consumo presenta le seguenti caratteristiche fisiche e organolettiche:

- Forma cilindrica, avvolto in budello naturale, 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 marezzature.
- Odore con sentori leggermente minerali, uniti ai flavours delle spezie e della affumicatura.
- Sapore pieno, di giusta sapidità, con sensazione acido-aromatica del vino.

#### **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

Il “**Capocollo di Martina Franca**” può essere commercializzato intero allo stato naturale ovvero confezionato sotto vuoto o in atmosfera modificata, intero, in tranci od affettato. Le operazioni di confezionamento ed eventualmente di affettamento e porzionamento devono avvenire esclusivamente nella zona di produzione indicata all’Art.2.

Per il « Capocollo di Martina Franca » IGP, immesso al consumo per intero, l’affettatura potrà essere effettuata al di fuori della zona di produzione indicata all’Art.2 a livello di dettagliante al banco taglio o di ristorante e in presenza del consumatore finale.

#### **Art.6 (Legame)**

La produzione del “**Capocollo di Martina Franca**” è strettamente legata alla storia della città da cui prende il nome.

Fondata come città libera da Filippo D’Angiò, Principe di Taranto, nel 1310, comprende un esteso territorio di circa 30 Km<sup>2</sup>, in buona parte boschivo, con presenza di querce come il *leccio*, la *roverella*, ma soprattutto il **fragno** che cresce in Italia solo in questo territorio della *Murgia*. Ai primi abitanti di Martina furono concessi vari privilegi, da cui il nome ‘Franca’, e, tra questi, “*il diritto di liberamente pascolare, cogliere legna e cogliere **fragna***” nelle aree demaniali.

Tra questi la tradizione ricorda, anche, una comunità di origine longobarda che introdusse e sviluppò l’attività di allevamento.

Ancora oggi la presenza di vaste aree boschive favorisce un territorio integro da fenomeni d’inquinamento che permette di praticare forme evolute d’allevamento rispettosi del benessere animale, come testimonia l’allevamento, in purezza, del “**Cavallo delle Murge**” e dell’ “**Asino di Martina Franca**”, famosi a livello nazionale ed internazionale, frutto della lunga e rigorosa selezione, operata dagli allevatori locali.

I requisiti e le qualità organolettiche del “**Capocollo di Martina Franca**”, dipendono dalle particolari condizioni ambientali e dai fattori umani presenti sul territorio di produzione:

- L’area collinare, tra i 350 e i 500 metri sul livello del mare, ha un microclima fresco e ventilato durante tutto l’anno.
- L’alternanza costante dei venti provenienti dai quadranti settentrionali (maestrale e grecale) e meridionali (scirocco e libeccio), distribuiti piuttosto uniformemente durante il corso dell’anno dovuta alla vicinanza delle coste del mare Jonio e dell’Adriatico sono condizioni ideali per una lenta e naturale stagionatura del prodotto.
- I produttori locali hanno ereditato una riconosciuta abilità sia nella selezione e taglio delle carni, che, nelle complesse attività manuali previste nelle varie fasi di lavorazione.
- Un legame del prodotto con il territorio e rappresentato dall’immersione del capocollo nel così detto “**vincotto**”: prodotto della tradizione locale derivato da autoctone produzioni vinicole della zona; nonché, dalla pratica di affumicatura con corteccia di **Fragno** e piante del sottobosco della locale macchia mediterranea.

L’insieme “fattori umani - prodotto e denominazione” si collega, di conseguenza, all’evoluzione socio-economica della delimitata area geografica, determinando tradizioni e usi locali non altrove riproducibili.

#### **Art.7 (Prova dell'origine)**

Ogni fase del processo produttivo (prodotti in entrata e prodotti in uscita) deve essere monitorata e documentata.

In questo modo, attraverso l’iscrizione dei dati in appositi elenchi e registri, gestiti dagli organismi di controllo, e riguardanti tutti gli attori che intervengono nell’intera filiera produttiva, nonché attraverso la dichiarazione tempestiva alla struttura di controllo delle quantità prodotte, è garantita la tracciabilità e la rintracciabilità del prodotto.

Tutte le persone, fisiche e giuridiche, iscritte nei rispettivi elenchi, saranno assoggettate al controllo da parte della struttura di controllo, secondo quanto disposto dal disciplinare di produzione e dal relativo piano di controllo.

#### **Art.8 (Organismo di controllo)**

La verifica del rispetto del disciplinare è svolta conformemente a quanto stabilito dall’art. 37 del Reg. (UE) n. 1151/2012. L’organismo di controllo preposto alla verifica del disciplinare di produzione è l’Organismo di controllo CSQA.

#### **Art.9 (Designazione e presentazione)**

La designazione della Indicazione Geografica Protetta “Capocollo di Martina Franca” deve essere realizzata in caratteri chiari e indelebili, nettamente distinguibili da ogni altra scritta che compare nell’etichetta o cartellino allegato al prodotto o indicazione sulla confezione del prodotto porzionato, ed essere immediatamente seguita dalla menzione “Indicazione Geografica Protetta” o dall’acronimo “IGP”.

E’ vietata l’aggiunta di qualsiasi qualificazione non espressamente prevista.



Per il prodotto destinato ai mercati internazionali può essere utilizzata la menzione “Indicazione Geografica Protetta” nella lingua del paese di destinazione.

Tali indicazioni possono essere abbinare al logo della denominazione.

È tuttavia consentito l'utilizzo di indicazioni che facciano riferimento a nomi o ragioni sociali o marchi privati, purché non abbiano significato laudativo o tali da trarre in inganno l'acquirente, nonché l'eventuale nome di aziende suinicole dai cui allevamenti deriva il prodotto.