

**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 - Descrizione del prodotto

2.1 Materie prime

Il “**Capocollo di Martina Franca**” è ricavato dai muscoli cervicali della porzione superiore del collo, tra l'osso occipitale e la 1^a vertebre cervicale fino alla 5^a vertebre dorsale.

Non possono essere trasformate carni che abbiano subito processi di conservazione come il congelamento e la surgelazione ma mantenute esclusivamente in condizioni di refrigerazione con temperature comprese tra 0° e 7° gradi.

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

- a) 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;
- b) verri delle razze tradizionali di cui alla lettera a) e scrofe meticce o di altri tipi genetici purché questi provengono 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;
- c) verri e scrofe di altri tipi genetici purché questi provengono 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;
- d) verri degli altri tipi genetici di cui alla lettera c) e scrofe delle razze tradizionali di cui alla lettera a).
- e) 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.

2.2 Caratteristiche fisiche e organolettiche

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.
- Le specialità sensoriali del capocollo di Martina Franca si riscontrano nelle note di affumicato del legno e foglie secche di fragno (*Quercus Troiana Webb*) quercia che popola la zona di produzione del Capocollo di Martina Franca, indicata all'art. 3 del presente disciplinare, caratteristica che lega fortemente al territorio e alla tradizione il prodotto.
- 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*".

2.3 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

Art. 3 - Zona di produzione

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

Art. 4 - 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 dall'organismo di controllo, individuato all'articolo 7, e riguardanti i macellatori, sezionatori, produttori, affettatori, 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.-5 - Metodo di produzione

Il processo di elaborazione del “**Capocollo di Martina Franca**”, effettuato nella zona di produzione di cui all’art. 3, segue le seguenti principali fasi:

5.1 MONDATURA E SALAGIONE

Le carni suine selezionate vengono sagomate e private 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 sale alimentare e il pepe nero.

Possono anche essere impiegati: destrosio e/o saccarosio, acido ascorbico, nitrato di potassio, nitrito di sodio.

È consentito l’uso di trito delle erbe aromatiche di seguito riportate: rosmarino e bacche di ginepro.

Il prodotto viene conservato in cella frigo in contenitori di plastica o di acciaio per 12 giorni, ad una temperatura minima di 4°C e massima di 6°C. Periodicamente, ogni 3 giorni, viene controllato, rivoltato e massaggiato per facilitare la penetrazione del sale in profondità, preoccupandosi di eliminare il liquido di colatura in eccesso.

5.2 MARINATURA, INSACCO E ASCIUGATURA

Dopo la salatura, per eliminare i residui di sale alimentare, il capocollo viene lavato e fatto marinare per due ore nel cosiddetto ‘mire cutte’: denominazione locale di una soluzione composta da 50% di 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. Quindi, si procede all’insacco del capocollo in budello naturale di suino, tratto dell’intestino di maiale definito ‘cieco’ o ‘muletta’, precedentemente trattato con immersione per 24 ore in una soluzione costituita da 50% di vino bianco dai vitigni a bacca bianca Verdeca e Bianco d’Alessano e 50% di mosto cotto.

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 tessuti di cotone e nylon e legato con spago per ottimizzare l’espulsione del liquido di colio per agevolare l’adesione del budello alla carne e favorire la tradizionale forma cilindrica al prodotto finito.

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

5.3 AFFUMICATURA

Dopo l’asciugatura il capocollo, appeso su carrelli, è posto in stanze per l’affumicatura che avviene con temperature comprese tra 15 e 35 °C. L’affumicatura avviene facendo bruciare senza fiamma il legno e foglie secche del fragno (*Quercus Trojana Webb*) pianta caratteristica della zona di produzione.

Il fumo deve avvolgere il prodotto per un tempo minimo di 24 ore ed un massimo di 48 ore.

5.4 STAGIONATURA

La stagionatura del Capocollo di Martina Franca avviene in locali ove sia assicurato un sufficiente ricambio dell’aria a temperatura compresa tra i 10 e i 20°C e umidità variabile tra il 70 ed il 90%.

Il periodo di stagionatura è minimo di sei mesi dalla data della avvenuta salatura.

Durante tale periodo è stabilita la ventilazione, l’esposizione alla luce e all’umidità naturale tenuto conto dei fattori climatici presenti nella zona tipica di produzione.

Art.6 – Legame con l'ambiente

La domanda di registrazione di Capocollo di Martina Franca 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 “Capocollo di Martina Franca”.

La tradizione del “Capocollo di Martina Franca” è molto antica, difatti è stato 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. In questo documento, sotto il giorno 20 maggio figura tra le altre voci il saldo: capo collo rotola 1 1/2 (poco più di kg 1,300), capo collo rotola 1 3/4 (poco più di kg 1,500) grana 76. Il prodotto alimentare procurato a servizio dell'avvocato fiscale marchese Nicola Vivenzio (1742-1816) corrisponde, inequivocabilmente, con il famoso e pregiato insaccato di Martina Franca per una serie di ragioni: venne acquistato da Martina Franca insieme ad altri derivati dell'allevamento suino (prosciutto, strutto e ventresca) e per ben due volte viene riportata la dicitura capo collo; in altrettanti casi è accompagnato dall'indicazione del peso, che tuttora si aggira attorno al peso medio riportato nel documento settecentesco.

Il libro di Cesare Brandi del 1968 “Pellegriano di Puglia – Martina Franca” fa riferimento alla prelibatezza del capocollo prodotto a Martina Franca; nel capitolo che descrive il bosco “Le Chianelle” si parla del capocollo di Martina Franca: “... Qui il capocollo è dolce e affumicato leggermente ... Ed io pensavo come sarebbe buono, a maggio, mangiarlo con le fave fresche, e quel vino così secco e limpido; pallidissimo, come il vino del Reno. Allora i magnati dell'acciaio impareranno il vino e il capocollo ...”.

La reputazione del “Capocollo di Martina Franca” è dimostrata anche da documenti commerciali risalenti agli anni '90 del XX secolo, fatture di vendita riportanti la descrizione “Capocollo di Martina Franca”; ma anche dalla presenza di questo prodotto nel commercio dove “Capocollo di Martina Franca” fa parte del linguaggio quotidiano.

Numerosi eventi pubblici quali degustazioni, eventi gastronomici ed enologici, organizzati su scala nazionale e regionale e vari articoli sia sulla stampa che sul web fanno riferimento esplicito alla dicitura “Capocollo di Martina Franca”.

In un articolo dell'inserito 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.

Un articolo di Roberto Gatti del 15 Maggio 2012 “*Il Capocollo di Martina Franca*”, pubblicato sul sito <https://www.winetaste.it/il-capocollo-di-martina-franca/>, descrive nel dettaglio il processo produttivo del Capocollo di Martina Franca; a corredo dell'articolo sono allegate alcune foto ed un video in cui è ripresa la lavorazione del capocollo di Martina Franca.

In un redazionale di Valleditriantizie del 2 settembre 2014, viene presentato l'evento “*Come perdere la testa per il capocollo di Martina*”; manifestazione enogastronomica promossa dal Comune di Martina Franca – Assessorato alle Attività Produttive, dal GAL Valle d'Itria, e dall'Associazione “Produttori Capocollo di Martina Franca” in collaborazione con Fondazione Slow Food per la Biodiversità, Slow Food – Alberobello e Valle d'Itria, Touring club italiano e Pro Loco Martina.

La rinomanza del Capocollo di Martina Franca è testimoniata anche dalla presenza dei produttori locali a eventi a livello nazionale e internazionale quali il *Tutto Food – Milano World Food Exhibition del 3/6 maggio 2015*.

Il sito web <https://www.touringclub.it/voci-del-territorio/puglia/i-tipici-a-locorotondo-bandiera-arancione-dal-14-al-16-settembre-tre> dedica un articolo all'evento gastronomico organizzato a Locorotondo dal 14 al 16 settembre 2016 “*Un Paese tutto da mangiare*” durante il quale è stato celebrato il prodotto per eccellenza del territorio “Il Capocollo di Martina Franca”.

Altro evento gastronomico che si è svolto presso il comune di Grottaglie il 28 luglio 2017 è “*Vino è... Musica. Il cammino dell'arte, l'incontro dei sapori.*” VIII edizione. Rassegna enogastronomica, che celebra la cultura, le tradizioni, l'arte, il territorio e i molteplici sapori del Sud Italia, ad

accompagnare le degustazioni tecniche nei laboratori non può mancare il Capocollo di Martina Franca.

L'evento organizzato l'11 febbraio 2018 a Martina Franca "*Eccellenze a Martina Franca: Carella, Il Muba e il Capocollo*" (www.muba-sanmartino.it/evento/eccellenze-a-martina-franca-carella-il-muba-e-il-capocollo/) si è articolato in una passeggiata per l'elegante cittadina della Valle d'Itria che con la sua tradizione musicale, storico-artistica, enogastronomica ed artigianale, si è fatta conoscere sempre di più e rappresenta una delle mete preferite dai visitatori italiani e stranieri; il percorso si è concluso con la visita ad uno degli storici produttori del Capocollo di Martina Franca per scoprire le fasi di lavorazione e stagionatura e degustare il prodotto.

A dimostrazione dell'interesse che suscita sul territorio la valorizzazione del prodotto, l'11 gennaio del 2019 è stata organizzata, in collaborazione con il Comune di Martina Franca, la manifestazione "*Capocollo di Martina Franca: una storia, un prodotto e un territorio da tutelare*" (https://www.comune.martinafranca.ta.it/archivio6_eventi-in-agenda_o_308.html/).

Il quotidiano di enogastronomia, turismo, ristorazione e accoglienza "*Italia a Tavola*", sul proprio sito

<https://www.italiaatavola.net/tendenze-mercato/agricoltura-cibo/2019/2/18/puglia-the-good-place-territorio-esprime-conoscere-tavola/59356/>, evidenzia l'evento di Milano del 18 febbraio 2019 del Fuori salone targato Puglia per la chiusura della Bit-Borsa internazionale del turismo: "Puglia, the good Place: territories, food, wine & wellness", durante il quale è stato proposto un aperitivo e una cena made in Puglia per esaltare la sostenibilità della cucina e delle materie prime, tra cui il Capocollo di Martina Franca associato ad altre prelibatezze della tradizione pugliese.

Sul sito web <https://enogastronomia.it/capocollo-di-martina-franca/> specializzato sulla divulgazione di contenuti relativi al turismo enogastronomico vi è un'ampia pagina dedicata al Capocollo di Martina Franca con la descrizione del processo di lavorazione, della zona di produzione e degli abbinamenti del prodotto.

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 chépecùedde, 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 di cui all'art. 3. Il 'mire cutte' o vino cotto è composto da 50% di 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; tale miscela contribuisce al sapore pieno, di giusta sapidità, con sensazione acido-aromatica del cosiddetto 'mire cutte' o vino cotto della tradizione popolare martinese.

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 sia l'utilizzo del budello naturale 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.

Il "Capocollo di Martina Franca" deve le sue peculiari caratteristiche anche al fattore umano che ha interagito nel tempo determinandone la particolare tecnica di produzione descritta nel presente disciplinare, tramandata nel corso dei tempi.

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, di preparazione della concia e della fase di affumicatura.

La lavorazione del Capocollo di Martina Franca è effettuata manualmente da operatori che nel tempo hanno sviluppato conoscenze specifiche nelle operazioni di rifilatura del taglio di carne che subisce una salagione manuale chiamata "a secco" senza utilizzo di zangole meccaniche e l'insacco nella muletta manualmente senza l'utilizzo di pressainsacatrice pneumatica per poi essere legato solo in testa dall'operatore per dargli la sua forma tipica.

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 Jonio 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 di gusto (dolce), aroma (sentore vinoso), odore (di affumicato) e tenerezza (alla masticazione della fetta).

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 dall' Art. 3.

Art. 7 - Controlli

Il controllo sulla conformità del prodotto al disciplinare di produzione è svolto, da un Organismo di controllo, conformemente a quanto stabilito dall'art. 37 del Reg. (UE) n. 1151/2012. Tale Organismo di controllo è:

CSQA Certificazioni Srl

Via S. Gaetano, 74 - 36016 Thiene VI

Telefono: +39 0445 313011 Fax: +39 0445 313070

e-mail: csqa@csqa.it - indirizzo PEC: csqa@legalmail.it

Art. 8 - Etichettatura

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".

Il "Capocollo di Martina Franca" può essere commercializzato intero, in trancio sottovuoto o in atmosfera protettiva, o affettato sottovuoto o in atmosfera protettiva.

È vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione non espressamente prevista.

La dicitura «INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA» può essere utilizzata in una qualsiasi delle lingue ufficiali dell'Unione europea o della lingua del Paese terzo in cui il Capocollo di Martina Franca è commercializzato.

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.

Nelle etichette si deve obbligatoriamente riportare il simbolo grafico delle IGP dell'Unione Europea e il logo della denominazione "Capocollo di Martina Franca".

Il logo è costituito da un cerchio, raffigurante la fronda di una grande quercia (FRAGNO) di colore ocra dorata (Pantone 7557) su fondo bianco, che affianca la sagoma di un "TRULLO". tutto intorno, un anello a fondo terra rossa verona (Pantone 1815), con la scritta bianca (Font: Bauer Bodoni BT) "Capocollo (nell'arco Superiore) e Martina Franca (nell'arco inferiore), frammezzati da due stelle a sei punte in ocra dorata (Pantone 7557). La riproduzione deve avvenire sempre in proporzione circolare esatta.

