



Publicatie Rijksdienst voor Ondernemend Nederland, registratieaanvraag van de naam BGA “Capocollo di Martina Franca”

Gelet op artikel 18 van de Landbouwkwaliteitsregeling 2007 en artikel 2.22 van de Regeling dierlijke producten maakt de Rijksdienst voor Ondernemend Nederland de volgende publicatie C/2026/3344 van 22 juni 2026 uit het Publicatieblad van de Europese Unie bekend.

Iedere natuurlijke of rechtspersoon die kan aantonen een rechtmatig belang te hebben in verband met door de Europese Commissie voorgenomen registratie van deze geografische aanduiding in het Unieregister van geografische aanduidingen, kan tot uiterlijk 22 augustus 2026 zijn bedenkingen daartegen kenbaar maken door middel van toezending van een gemotiveerde verklaring aan de Rijksdienst voor Ondernemend Nederland, Postbus 93119, 2509 AC Den Haag of per e-mail: info.geografischeaanduidingen@rvo.nl.

C/2026/3344

22.6.2026

Bekendmaking van een aanvraag overeenkomstig artikel 50, lid 2, onder a), van Verordening (EU) nr. 1151/2012 van het Europees Parlement en de Raad inzake kwaliteitsregelingen voor landbouwproducten en levensmiddelen

(C/2026/3344)

Binnen drie maanden na de datum van deze bekendmaking kunnen de autoriteiten van een lidstaat of van een derde land of een natuurlijke of rechtspersoon die een rechtmatig belang heeft en in een derde land gevestigd is of woont, bij de Commissie bezwaar indienen overeenkomstig artikel 17 van Verordening (EU) 2024/1143 van het Europees Parlement en de Raad¹.

ENIG DOCUMENT

“Capocollo di Martina Franca”
EU-nr.: PGI-IT-03182 – 19.2.2024
BOB () BGA (X)

1. Naam

“Capocollo di Martina Franca”

2. Lidstaat of derde land

Italië

3. Beschrijving van het landbouwproduct of levensmiddel

3.1. Code van de gecombineerde nomenclatuur

16 – BEREIDINGEN VAN VLEES, VAN VIS, VAN SCHAALDIEREN, VAN WEEKDIEREN, VAN ANDERE ONGEWERVELDE WATERDIEREN OF VAN INSECTEN
1601 – Worst van alle soorten, van vlees, van slachtafvallen, van bloed of van insecten; bereidingen van deze producten, voor menselijke consumptie

3.2. Beschrijving van het product waarop de in punt 1 vermelde naam van toepassing is

De beschermde geografische aanduiding “Capocollo di Martina Franca” is voorbehouden aan het

¹ Verordening (EU) 2024/1143 van het Europees Parlement en de Raad van 11 april 2024 betreffende geografische aanduidingen voor wijn, gedistilleerde dranken en landbouwproducten, evenals gegarandeerde traditionele specialiteiten en facultatieve kwaliteitsaanduidingen voor landbouwproducten, tot wijziging van de Verordeningen (EU) nr. 1308/2013, (EU) 2019/787 en (EU) 2019/1753 en tot intrekking van Verordening (EU) nr. 1151/2012 (PB L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: <https://eur-lex.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj?locale=nl>).



bereide vleesproduct dat verkregen wordt uit de nekspieren van het bovenste nekstuk van het varken, tussen het achterhoofsbeen en de eerste tot de vijfde borstwervel, dat voldoet aan de volgende kenmerken:

Fysische en organoleptische kenmerken:

- Cilindrische vorm, in natuurdarm gemaakt van een deel van de darmen van een varken genaamd het caecum of *muletta*, met een diameter van 10-15 cm en een gewicht van 1,5-2,5 kg. Het bovenste gedeelte (de kop) wordt afgebonden met traditioneel bindgaren.
- Wanneer het in plakken wordt gesneden, is het mals en compact, wijnrood van kleur met kleine barstjes bij de marmering.
- De specifieke geur en smaak van “Capocollo di Martina Franca” zijn afkomstig van de rokerige toetsen van hout van de Macedonische eik (*Quercus trojana Webb*).
- Een karakteristiek rokerig aroma, met een goede smaak, met sporen van de zuren en het aroma van *mire cutte* ingekookte wijn, die typerend is voor de populaire traditie van Martina Franca en verkregen wordt uit de witte druivenrassen Verdeca en Bianco d’Alessano, overeenkomstig de productdossiers van de DOC-wijnen “Martina” en/of “Locorotondo”.

Fysisch-chemische kenmerken

Waarde	Min.	Max.
Eiwitgehalte (N x 6,2) %	20	40
Totaal vetgehalte %	20	45
Asgehalte %	4	7
Vochtgehalte %	25	43
Aw	0,89	0,93
pH	5,5	6,5

3.3. Diervoeders (alleen voor producten van dierlijke oorsprong) en grondstoffen (alleen voor verwerkte producten)

Er bestaan geen kwaliteitsvoorwaarden voor het gebruik van diervoeders.

Het vlees dat voor de productie van “Capocollo di Martina Franca” wordt gebruikt, is afkomstig van de nakomelingen van:

- beren van de traditionele Italiaanse rassen Large White, Landrace en Duroc, veredelde rassen volgens het Italiaanse stamboek, raszuiver of kruisingen, en zeugen van de traditionele Italiaanse rassen Large White en Landrace, raszuiver of kruisingen;
- beren van de in punt a) genoemde traditionele rassen en zeugen die zijn verkregen door kruising of zeugen van andere genetische soorten, mits deze voortkomen uit selectie- of kruisingssystemen met de rassen Large White, Landrace of Duroc voor de productie van zware varkens indien de doelstellingen ervan verenigbaar zijn met die van het Italiaanse stamboek;
- beren en zeugen van andere genetische soorten, mits deze voortkomen uit selectie- of kruisingssystemen met de rassen Large White, Landrace of Duroc voor de productie van zware varkens, indien de doelstellingen ervan verenigbaar zijn met die van het Italiaanse stamboek;
- beren van de andere in punt c) genoemde genetische soorten en zeugen van de in punt a) genoemde traditionele rassen;
- beren en zeugen van inheemse rassen zoals vastgelegd in het Italiaanse stamboek.

De verse varkensnekken die voor de bereiding van het product worden gebruikt, mogen niet afkomstig zijn van:

- varkens met ongunstige eigenschappen, met name stressgevoeligheid (PSS);
- beren of zeugen.

Vleesdelen zonder been die geschikt zijn voor verwerking tot “Capocollo di Martina Franca” wegen tussen 2,5 kg en 4,0 kg.

De ingrediënten die voor de productie van “Capocollo di Martina Franca” worden gebruikt, zijn keuken- en tafelzout, zwarte peper en *mire cutte*, de lokale naam van een oplossing bestaande uit 50 % wijn verkregen uit de witte druivenrassen Verdeca en Bianco d’Alessano, overeenkomstig het productdossier van de DOC-wijnen “Martina” en/of “Locorotondo”, en 50 % ingekookte most van de witte druivenrassen Verdeca en Bianco d’Alessano. De volgende ingrediënten mogen ook worden gebruikt: dextrose en/of sucrose, ascorbinezuur en/of natriumzout daarvan, kaliumnitraat, natriumnitriet. De volgende fijngehakte aromatische kruiden mogen worden gebruikt: rozemarijn, jeneverbesen.

3.4. Specifieke onderdelen van het productieproces die in het afgebakende geografische gebied moeten plaatsvinden

Alle volgende stappen in de productie van de BGA “Capocollo di Martina Franca” moeten in het in punt 4 genoemde afgebakende geografische gebied plaatsvinden:

- bijnijden en pekelen;



- marinieren, in de darm stoppen en drogen;
- roken;
- rijpen.

3.5. Specifieke voorschriften betreffende het in plakken snijden, het raspen, het verpakken, enz. van het product waarnaar de geregistreerde naam verwijst

–

3.6. Specifieke voorschriften betreffende de etikettering van het product waarnaar de geregistreerde naam verwijst

Op de etiketten moet het logo van de oorsprongsbenaming “Capocollo di Martina Franca” zijn aangebracht.

Labels, zegels en ander informatiemateriaal mogen worden gebruikt, mits ze niet lovend van aard zijn en de consument niet misleiden.

Op de etiketten mag ook gebruik worden gemaakt van namen, handelsnamen, bedrijfsnamen of particuliere handelsmerken, mits ze niet lovend van aard zijn en de consument niet misleiden.

Het logo van de BGA ziet er als volgt uit:



4. Beknopte beschrijving van het afgebakende geografische gebied

Het productiegebied van de BGA “Capocollo di Martina Franca” omvat de gemeenten Martina Franca (provincie Tarente), Cisternino (provincie Brindisi) en Locorotondo (provincie Bari), alle gelegen op een hoogte van 350 m boven de zeespiegel.

5. Verband met het geografische gebied

De aanvraag tot registratie van de BGA “Capocollo di Martina Franca” berust op de reputatie van het product en zijn bijzondere kenmerken.

De reputatie van “Capocollo di Martina Franca” blijkt uit diverse documenten waarin verwijzingen en citaten met betrekking tot het product zijn vermeld.

In het boek *Pellegrino di Puglia – Martina Franca* van Cesare Brandi uit 1968 wordt verwezen naar de delicatess capocollo die in Martina Franca wordt geproduceerd; in het hoofdstuk waarin het bosgebied Le Pianelle wordt beschreven, wordt verwezen naar “Capocollo di Martina Franca”.

Bron: Cesare Brandi (1968), *Pellegrino di Puglia – Martina Franca*, Milaan: Apollinaire, blz. 196

Andere publicaties waarin wordt verwezen naar “Capocollo di Martina Franca”, het verband ervan met de traditie van zijn plaats van oorsprong en zijn eigenschappen staan hieronder vermeld.

Het boek dat in 1993 door Adda Editore is uitgegeven, waarin op pagina 63 vermeld staat: “Naast vlees produceert de varkenssector de gerenommeerde Faeto- en Bovinoham, Ceglie Messapico-worsten, “Capocolli di Martina”, Novoli- en Lecceworsten en bloedworsten “alla leccese”.”

Bron: M. Adda (1993), *La Terra dell’Ulivo Guida enogastronomica della Puglia* [Het land van de olijfboom: een culinaire en wijngids over Puglia], Bari, Adda Editore, blz. 63-64.

In 2002 publiceerde het Nationaal Instituut voor Agrarische Sociologie (INSOR) de *Atlante dei Prodotti Tipici – I Salumi* [Atlas van streekproducten – Drooggezouten vlees], waarin op de bladzijden 571 en 572 de productietechnieken, samenstelling en kenmerken van “Capocollo di Martina Franca” uitgebreid worden besproken.

Bron: Corrado Barberis (2002), *Atlante dei Prodotti Tipici – I Salumi*, Rome, Rai, AGRA Editrice, blz. 571-572.



In een bijlage bij *Il Sole 24 Ore* getiteld *Italia Slow* wordt “Capocollo di Martina Franca” “de Apulische versie van Coppa Emiliana” genoemd.

Bron: Meerdere auteurs (2002), *Italia Slow – Salumi*, “Capocollo di Martina Franca”, blz. 28-29.

In het boek *Cibovagando*, dat samen met het tijdschrift *Il Sole 24 Ore* werd verkocht, worden op bladzijde 208 de gebieden beschreven waar “Capocollo di Martina Franca” wordt geproduceerd en wordt het landschap van de Itriavallei geprezen.

Bron: Davide Paolini (2003), *Cibovagando. Gli itinerari per scoprire i tesori golosi italiani, [Gastronomische omzwervingen. Routes om de delicatessen van Italië te ontdekken]*, Bologna, Edizioni Calderini de Il Sole 24 Ore, Edagricole srl, blz. 208.

In zijn boek *Profumi del Focolare, tradizioni e curiosità della cucina martinese* [Aroma's van de haard: tradities en curiositeiten van de keuken van Martina Franca] beschrijft auteur Raffaele Caforio *ù chèpecudde* (capocollo) aldus: “het bereiden van capocollo vereiste weliswaar veel vakmanschap en geduld, maar dat gold ook voor het roken zelf. [...] De eindrijping van capocollo vond plaats in een vochtige, geventileerde en schaars verlichte ruimte.”

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

In een artikel dat op 25 april 2005 in de zondagsbijlage *La Domenica di Repubblica* van de landelijke Italiaanse krant *La Repubblica* werd gepubliceerd, wordt in een speciale editie getiteld *Salumi. Viaggio italiano nei segreti del maiale* [Drooggezouten vlees. Italiaanse zoektocht naar de geheimen van het varken] verwezen naar “Capocollo di Martina Franca” en het productieproces ervan.

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

In 2006 produceerde en financierde de afdeling voor agrovoedingsmiddelen van de regio Apulië een *Atlante dei Prodotti tipici agroalimentari di Puglia* [Atlas van typische agrovoedingsproducten van Apulië], waarin “Capocollo di Martina Franca” en het productieproces ervan uitgebreid worden beschreven. Er staat geschreven: ““Capocollo di Martina Franca” heeft een intens wijnrode kleur en een sterk aroma dat afkomstig is van het gebruik van specerijen en het roken.”

Bron: Regio Apulië – afdeling voor agrovoedingsmiddelen (2006), *Atlante dei Prodotti tipici agroalimentari di Puglia*, Bari, Edizioni Edit Copyright, blz. 9.

In “Disegno storico della suinicoltura a Martina Franca” [Historische schets van de varkenshouderij in Martina Franca] van Giorgio Sonnante stelt de auteur: “Zoals we hebben gezien, heeft de varkenshouderij in de Murgia haar wortels in het verre verleden. Even oud is de traditie van “Capocollo di Martina Franca”, die voor het eerst werd gedocumenteerd in de “Notamento di spese” [kennisgeving van uitgaven], die vereist was om Alberobello te bevrijden vóór de komst van fiscaal jurist Vivenzio en die op 30 mei 1797 in Alberobello werd opgesteld.”

Bron: Giorgio Sonnante (2018), *Riflessioni – Umanesimo della Pietra* [Bespiegelingen – humanisme van steen], Martina Franca, Gruppo Umanesimo della Pietra, blz. 11.

Het verband met het geografische productiegebied van “Capocollo di Martina Franca” berust ook op de bijzondere kenmerken ervan.

“Capocollo di Martina Franca” (*chèpecùdde* in dialect), een product van de lokale traditie op het gebied van het slachten van varkens, onderscheidt zich door het gebruik, tijdens het kruiden, van *mire cutte* ingekookte wijn, een typisch product uit het in punt 4 genoemde productiegebied. *Mire cutte* bestaat overeenkomstig het productdossier van de DOC-wijnen Martina en/of Locorotondo voor 50 % uit wijn verkregen uit de witte druivenrassen Verdeca en Bianco d’Alessano en voor 50 % uit ingekookte most van de witte druivenrassen Verdeca en Bianco d’Alessano, wat zorgt voor een smaak met sporen van de zuren en het aroma van de wijn en een permanente malsheid gedurende de gehele rijpingsfase.

Andere onderscheidende elementen die karakteristiek zijn voor “Capocollo di Martina Franca” zijn dat het gerookt is met het hout en de droge bladeren van de Macedonische eik (*Quercus troiana Webb*), een voor het productiegebied kenmerkende plant, en het gebruik van natuurdarm gemaakt van het caecum, en niet van de buikwand, van het varken (*muletta*). Dankzij de doorlaatbaarheid daarvan kan de rook die door het typische hout wordt afgegeven, worden geabsorbeerd en vastgehouden, wat een rokerig aroma door het gehele product afgeeft.

De klimatologische omstandigheden in het productiegebied voor “Capocollo di Martina Franca”, een heuvelachtig gebied op een hoogte van meer dan 350 meter boven de zeespiegel, is door de nabijheid van de kust van de Ionische en Adriatische Zee altijd gekenmerkt geweest door een koel en wonderig microklimaat gedurende het gehele jaar. In combinatie met, afwisselend, de mistral uit het noorden en de sirocco uit het zuiden biedt dit klimaat de ideale omstandigheden voor het luchten van de rijpingsruimtes tijdens de luchtverversingen voor de productie van “Capocollo di Martina Franca” met zijn typische organoleptische kenmerken op het gebied van smaak (zoet), aroma (wijnachtig), geur (rokerig) en malsheid (bij het kauwen op het plakje).

“Capocollo di Martina Franca” dankt zijn specifieke kenmerken ook aan de menselijke factor vanwege de ambachtelijke productietechnieken die al generaties lang worden doorgegeven. Elke stap wordt handmatig uitgevoerd, van het bijsnijden en vullen van de capocollo tot het bereiden van de kruiden voor het “droogzouten”, zonder mechanische tumblers, het in de natuurdarm van het caecum van het varken (*muletta*) stoppen van het vlees, zonder vorm- en vulpersen, en het vervolgens alleen aan de



kop afbinden van de natuurdarm om het product zijn kenmerkende vorm te geven. De combinatie van menselijke factoren, product en naam is dus verbonden met de sociale en economische ontwikkeling van het productiegebied van “Capocollo di Martina Franca”, wat resulteert in lokale tradities en gewoonten die nergens anders voorkomen.

Alle beschreven aspecten, waaronder met name de reputatie, het gebruik van *mire cutte* ingekookte wijn en natuurdarm in plaats van een worstvel gemaakt van buikwand, het roken met hout van de Macedonische eik, wat de “Capocollo di Martina Franca” aanzienlijk meer smaak geeft, tonen het verband aan tussen capocollo en de geschiedenis, de traditie en het productiegebied genoemd in punt 4.

Verwijzing naar de bekendmaking van het productdossier

<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>.