C/2026/3909

20.7.2026

Pubblicazione della domanda di registrazione di un'indicazione geografica ai sensi dell'articolo 15, paragrafo 4, del regolamento (UE) n. 2024/1143 del Parlamento europeo e del Consiglio

(C/2026/3909)

Entro tre mesi dalla data di 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]).

DOCUMENTO UNICO

Denominazioni di origine e indicazioni geografiche dei prodotti agricoli

«Cicoria puntarelle molfettese»

N. UE: PGI-IT-03443 — 22.7.2025

1. **Denominazione/denominazioni**

«Cicoria puntarelle molfettese»

2. **Tipo di indicazione geografica**

DOP ☐ IGP ☒

3. **Paese cui appartiene la zona geografica delimitata**

Italia

4. **Descrizione del prodotto agricolo**

4.1. *Classificazione del prodotto agricolo in riferimento alla voce e al codice della nomenclatura combinata, a norma dell'articolo 6, paragrafo 1, del regolamento (UE) 2024/1143*

0705 21 - Witloof (*Cichorium intybus* var. *foliosum*)

4.2. *Descrizione del prodotto agricolo cui si applica il nome registrato*

L'indicazione geografica protetta «Cicoria puntarelle molfettese» 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 e che devono presentare le seguenti caratteristiche:

a) aspetto:

cespo: con peso tra 500 e 1 500 g;

conformazione del cespo: base contenuta e tondeggiante e punta piramidale;

conformazione dei «germogli» (puntarelle): tendenzialmente allungati, di altezza scalare e disposizione a piramide, numerosi all'interno del cespo;

abbondante presenza di foglioline tra i germogli;

([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).

b) colore: i germogli presentano una colorazione biancastra con sfumature di verde più o meno intense;

c) sapore: l'ortaggio si caratterizza per la croccantezza, il sapore dolce dei suoi germogli con leggero retrogusto amarognolo, più accentuato man mano che il germoglio si accresce;

d) lunghezza dei germogli: (puntarelle) tra i 7 e i 15 cm.

Il prodotto è immesso in commercio allo stato fresco o già pronto per il consumo (IV gamma) essendo stato sottoposto a processi tecnologici di minima entità, articolati nelle fasi di selezione, cernita, taglio, lavaggio, asciugatura e confezionamento.

4.3. *Deroghe alla provenienza dei mangimi (solo per i prodotti di origine animale designati da una denominazione di origine protetta) e restrizioni alla provenienza delle materie prime (solo per i prodotti trasformati designati da un'indicazione geografica protetta)*

—

4.4. *Fasi specifiche della produzione che devono avvenire nella zona geografica identificata*

Tutte le fasi di produzione della «Cicoria puntarelle molfettese» fino alla raccolta avvengono nell'ambito della zona geografica delimitata.

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

Il prodotto può essere confezionato mondato, come prodotto fresco e di IV gamma:

a) nel primo caso i «cespi» vengono ripuliti e privati delle foglie senescenti e possono essere commercializzati in flow pack, in vassoi di plastica, carta o altro tipo di imballaggio previsto dalla normativa di riferimento, per un peso compreso fra i 500 e 1 500 g;

b) nel secondo caso possono essere confezionate le sole «puntarelle» in vaschette, in vassoio di plastica, carta o altro tipo di imballaggio previsto dalla normativa di riferimento, per un peso compreso fra 250 e 1 000 g. Gli imballaggi devono essere privi di qualsiasi corpo estraneo e il confezionamento deve essere tale da assicurare al prodotto una sufficiente protezione e un adeguato grado di umidità.

Non sussistono restrizioni geografiche relative alle condizioni di pulizia, sfogliatura, mondatura e confezionamento.

4.6. *Norme specifiche sull'etichettatura del prodotto agricolo cui si riferisce il nome registrato*

Sugli imballaggi viene apposto il simbolo europeo della IGP e il logotipo della denominazione.

All'indicazione geografica protetta «Cicoria puntarelle molfettese» è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione non espressamente prevista dal presente disciplinare. È consentito l'uso veritiero di nomi, ragioni sociali, marchi privati e/o pubblici purché non abbiano significato laudativo.

Sulle confezioni deve essere apposta un'etichetta sulla quale sono riportate sullo stesso lato, in caratteri leggibili, visibili all'esterno, indelebili, le indicazioni previste dalle norme di legge.

Eventuali indicazioni complementari ed accessorie non devono trarre in inganno il consumatore sulla natura e le caratteristiche del prodotto.

Il logotipo si sviluppa all'interno di una corona circolare di colore verde scuro (PANTONE 2424C) in cui nella parte superiore vi è la scritta in bianco «CICORIA PUNTARELLE MOLFETTESE» e in quella inferiore, sempre in bianco, la scritta «IGP». Al centro del cerchio è riportato un logo che richiama la forma della cicoria stilizzata con tre punte alla cui base è inscritta la forma di due torri. Le stesse due torri formano la lettera M iniziale di Molfetta. Il suddetto logo è composto da due tonalità di verde: il PANTONE 2424C e il PANTONE 2286C.

Il logo può essere usato anche in una versione in negativo su fondo scuro e disegno interamente su bianco.





5. **Delimitazione concisa della zona geografica**

La zona di produzione della l'I.G.P. «Cicoria puntarelle molfettese» comprende il territorio amministrativo dei comuni di Bisceglie, Bitonto, Giovinazzo, Molfetta, Terlizzi e Ruvo di Puglia.

6. **Legame con la zona geografica**

Il legame causale con l'origine geografica si basa su

☐ reputazione

☐ una determinata qualità

☒ altre caratteristiche

Sintesi del legame

La richiesta di riconoscimento della «Cicoria puntarelle molfettese» si basa sia sulla reputazione che sulle caratteristiche distintive.

Infatti, la «Cicoria puntarelle molfettese» si riconosce per il proprio aspetto (vedi punto 4.2 del documento unico), per il colore verde biancastro del cespo, dalla consistenza e dalla naturale croccantezza, dalla dolcezza dei suoi germogli con leggero retrogusto amarognolo, dai germogli che ricordano una spiga, cosa che gli è valso il soprannome di «cicoria spigata», ovvero con punte, simili alle spighe: «le puntarelle». (G. DE MARCO, Molfetta tra passato e presente, Molfetta – Mezzina, 1982, p. 12).

Su queste caratteristiche si è sviluppata la reputazione del prodotto e la propria specificità rispetto alle altre cicorie della specie *Cycorium* (Gruppo Catalogna).

Tale distintività è stata poi scientificamente provata nel 2012 attraverso la PCA Analysis, mediante indagine di risonanza magnetica nucleare (Progetto «Biodiversità delle specie Orticole della Puglia (BiodiverSO)» (2013-2018).

Nella fattispecie la PCA ha mostrato che è l'ambiente la causa principale della variazione tra la «Cicoria puntarelle molfettese» e altre popolazioni locali di cicoria, come quella di Galatina. Si è acclarata, dunque, la classificazione della «Cicoria puntarelle molfettese» in riferimento alla sua origine geografica, confermando come questo prodotto ha determinato la propria specificità, attraverso un peculiare adattamento alle condizioni ambientali dell'area di coltivazione nei fattori pedologici, climatici e agronomici.

Si descrivono le caratteristiche pedologiche e climatiche che costituiscono il territorio.

— Suolo: la zona di produzione è dominata da substrati calcarei, suoli sottili e ben drenati con presenza di scheletro e di fenomeni carsici (lame), che favoriscono una percolazione rapida delle piogge e una disponibilità idrica superficiale moderata ma supportata da falde profonde.

— Clima e microclima: la zona di produzione, specie nelle fasce prossime alla costa, è soggetta a ventilazione costiera e a maggiori escursioni termiche notturne, fattori che influenzano la fisiologia della pianta (accumulo di zuccheri, attività enzimatica, produzione di metaboliti secondari).

— Disponibilità idrica: nella zona di produzione l'acqua disponibile al suolo è regolata dall'interazione tra precipitazioni, tessitura del suolo e presenza di falde carsiche profonde: questa combinazione limita i ristagni e garantisce apporti idrici costanti ma non eccessivi, condizione favorevole alla formazione di germogli croccanti e al contenimento dell'eccesso di nitrati.

— Escursione termica e lunghezza del giorno: la maggiore escursione termica notte/giorno e i fotoperiodi tipici delle latitudini della zona di produzione influenzano il metabolismo dei tessuti, promuovendo un accrescimento che privilegia la formazione di steli turgidi e l'accumulo di composti fenolici e terpenici che caratterizzano il sapore amarognolo controllato della puntarella.

Effetto sui caratteri della «Cicoria puntarelle molfettese»:

— Resistenza al freddo: la «Cicoria puntarelle molfettese» è storicamente selezionata per tollerare le gelate sporadiche invernali tipiche della fascia costiera-murgiana; questa rusticità si traduce in un prodotto che mantiene consistenza e croccantezza anche dopo brevi abbassamenti termici.

— Struttura e dimensioni del cespo: i suoli calcarei e il regime idrico moderato favoriscono cespi con base contenuta e forma piramidale, con alto numero di germogli interni lunghi e cilindrici.

— Colore e tenore di clorofilla: la crescita parziale dei germogli sotto protezione fogliare e la tessitura del suolo favoriscono germogli di colorazione bianco-verdastra.

— Sapore e composti amari: escursioni termiche e gestione colturale modulano la biosintesi dei composti amari (sesquiterpeni lattoni) e dei fenoli, determinando un equilibrio tra dolcezza del midollo e retrogusto amarognolo.

Ruolo delle pratiche colturali e del calendario agronomico:

— Densità di impianto e gestione della chioma: le distanze tra le file e tra le piante adottate nella pratica locale favoriscono la crescita verticale e limitano l'allargamento del lembo fogliare, incrementando la proporzione di germogli interni del cespo.

— Momento di semina e raccolta: la programmazione della semina e la raccolta in ciascuno stadio fenologico influenzano direttamente la pezzatura, la croccantezza e il profilo aromatico.

— Gestione idrica e fertilizzazione: irrigazioni moderate e pratiche di fertilizzazione contenute contribuiscono a profili di nitrati e polifenoli distinti rispetto ad altre aree di coltivazione.

Riferimenti scientifici a supporto:

Le evidenze sperimentali che collegano in modo causale ambiente, pratiche colturali e profilo chimico-sensoriale della «Cicoria puntarelle molfettese» sono riportate in studi scientifici internazionali. Tra gli studi più rilevanti si segnalano:

— D'Acunzo, F., Giannino, D., Longo, V., Ciardi, M., Testone, G., Mele, G.,... & Ursini, O. (2017). *Influence of cultivation sites on sterol, nitrate, total phenolic contents and antioxidant activity in endive and stem chicory edible products. International Journal of Food Sciences and Nutrition, 68(1), 52–64.*

— Testone, G., Mele, G., Di Giacomo, E., Gonnella, M., Renna, M., Tenore, G. C.,... & Giannino, D. (2016). *Insights into the sesquiterpenoid pathway by metabolic profiling and de novo transcriptome assembly of stem-chicory (Cichorium intybus cultigroup «Catalogna»). Frontiers in Plant Science, 7, 1676.*

La lunga storia produttiva della «Cicoria puntarelle molfettese» ha portato alla costruzione di solidi rapporti con i consumatori, che ancora oggi ne apprezzano la sua particolare qualità distintiva.

La «Cicoria puntarelle molfettese» ha una storia antica. Le testimonianze scritte affondano le radici nei primi del '900. L'intera letteratura agronomica e culinaria dei comuni inscritti nella zona di produzione, di oltre 100 anni, nonché le testimonianze dirette di anziani agricoltori, attestano le peculiarità storiche di questo prodotto che, dall'anonimato di verdura a foglia, ha conquistato una precisa identità a partire da un insieme di indicazioni e allocuzioni popolari («spigata», «a punte», «puntarelle», «campestri», di «Molfetta», «molfettese»), che andavano comunque a indicare con certezza una «cicoria» tipica di quella definita e definibile zona, la «Cicoria puntarelle molfettese».

Testimonianze che ricordano e trascrivono le «grida dei venditori, degli ambulanti e dei girovaghi», abitudine tipica dei borghi rurali, fermi nelle principali piazze molfettesi, riportano alla luce echi di presentazione del prodotto: uè la cimececorei'à specate (accorrete, c'è la «cicoria spigata») [G. DEMARCO, Molfetta tra passato e presente, Molfetta – Mezzina, 1982, p. 12].

Negli anni ’80, attraverso l’aggregazione e le Organizzazioni di produttori, tale coscienza sul valore distintivo del prodotto è diventato un fattore fondamentale per lo sviluppo di una vera e propria gestione della produzione e commercializzazione.

Infatti, sul territorio molfettese è stata di fondamentale importanza quale unico perno aggregativo la Cooperativa Ortofrutticola San Giacomo Soc. Coop. A R.L. costituita il 02.12.1981 operante dal 05 maggio 1982 e rimasta attiva sino a fine degli anni ’90.

Il legame tra questo prodotto orticolo e i suoi utilizzi culinari nella tradizione molfettese si evince anche dalle testimonianze raccolte e recuperate da archivi e da privati cittadini, relativamente ad un evento che lo vedeva protagonista: Sagra della «Cicoria puntarelle molfettese». Tale evento, promosso dalla succitata Coop. Ortofrutticola San Giacomo, si è ripetuto continuativamente negli anni a partire dal 1985 sino ai fine anni ’90.

Numerose sono, poi, testimonianze di commercializzazione della «Cicoria puntarelle molfettese» come da documenti fiscali risalenti agli anni ’90.

Le attestazioni e i riconoscimenti della «Cicoria puntarelle molfettese» sul territorio hanno generato interesse anche nel mondo scientifico.

A partire da questo interesse da parte dei Centri di Ricerca, si è avviata una sequenza di ulteriori studi e approfondimenti sul tema:

— Gonnella M., Renna M., Giannino D., Santamaria P. (2012) hanno sviluppato un processo di caratterizzazione di popolazioni locali di Catalogna puntarelle (*Cichorium intybus* L.) e l’attitudine alla trasformazione in prodotti pronti al consumo. Atti del IX Convegno Nazionale Biodiversità, Valenzano (BA) 5-7 settembre 2012. Volume 2: Biodiversità, alimenti e salute, 186-192;

— Renna M., Gonnella M., Giannino D., Santamaria P. (2014). *Quality evaluation of cook-chilled chicory stems (Cichorium intybus L., Catalogna group) by conventional and sous vide cooking methods*, sulla valutazione della qualità dei germogli di cicoria refrigerata e dei metodi di cottura convenzionali e sottovuoto. *Journal of the Science of Food Agriculture, 94, 656–665*;

— Progetto «Biodiversità delle specie Orticole della Puglia (BiodiverSO)» (2013-2018) – Progetto finanziato dalla Regione Puglia, ai sensi del Reg. CE n. 1698/2005 Programma di Sviluppo Rurale per la Puglia 2007-2013 – Misura 214 – Azione 4 Sub azione a) «Progetti Integrati per la Biodiversità»; Periodo di avvio 2014-2015, che ha evidenziato le specifiche caratteristiche del prodotto riferito alla «Cicoria puntarelle molfettese».

In tutti gli studi suindicati si cita e si identifica la «Cicoria puntarelle molfettese»

Oggi, la «Cicoria puntarelle molfettese» non è soltanto un prodotto orticolo: è diventata un vero e proprio simbolo culturale e gastronomico della Puglia. Dalle tavole delle case contadine sino ai menù dei ristoranti contemporanei, dalle sagre locali ai percorsi di valorizzazione agroalimentare e turistica, questa cicoria è protagonista di un rinascimento rurale che unisce cibo, storia, economia e comunità. Negli ultimi anni, e nelle esperienze più recenti, si è incentivato il turismo in campo, e sempre più turisti scelgono di vivere un’esperienza autentica, visitando i distesi campi di «Cicoria puntarelle molfettese» nel cuore dell’agro molfettese come accade con l’iniziativa Orti Aperti a cura del Gal Ponte Lama. Il Comune di Molfetta, con l’associazione AUSER, si è fatto promotore del progetto «Colto e mangiato» all’interno del quale è stato realizzato un focus sulla «Cicoria puntarelle molfettese», che ha portato alla realizzazione di un convegno tenutosi il 18 aprile 2024 che ha riscosso notevole interesse e successo di pubblico.

L’Associazione Cuochi Baresi, l’APCI (Associazione Professionale Cuochi Italiani), Cooking Solution, l’associazione Molfetta Food, Assolocali Bisceglie e numerose altre piccole organizzazioni hanno promosso eventi gastronomici dedicati esclusivamente alla «Cicoria puntarelle molfettese», come l’iniziativa Dalla terra alla tavola: la «Cicoria puntarelle molfettese» con l’obiettivo di valorizzarne le caratteristiche uniche e la storia. La promozione e valorizzazione promossa dall’Associazione ha creato sinergie tra mondo scolastico, associazioni, produttori e ristoratori, fondamentale per consolidare il valore gastronomico della «Cicoria puntarelle molfettese» e per promuovere la sua diffusione come nell’iniziativa promossa dall’Istituto Professionale Alberghiero di Molfetta

(IPEOA), che realizza annualmente sessioni laboratoriali di approfondimento specifico dedicato alla conoscenza e all'utilizzo per la preparazione di ricette tradizionali e creative della «Cicoria puntarelle molfettese». Tutte le Associazioni del territorio e le Istituzioni coinvolte diventano così motore educativo e culturale di un processo di tutela e rilancio della produzione agricola e della cultura agroalimentare pugliese, in cui la «Cicoria puntarelle molfettese» si afferma come simbolo di un sapere che parte dalla terra e arriva sulle tavole.

Riferimento alla pubblicazione del disciplinare dell'indicazione geografica

https://www.masaf.gov.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335