

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

C/2026/4301

GU C, C/2026/3342, 22.6.2026, ELI: <http://data.europa.eu/eli/C/2026/3342/oj> (BG, ES, CS, DA, DE, ET, EL, EN, FR, GA, HR, IT, LV, LT, HU, MT, NL, PL, PT, RO, SK, SL, FI, SV)

ELI: <http://data.europa.eu/eli/C/2026/3342/oj>

▼ Languages, formats and authentic version

[BG](#) [ES](#) [CS](#) [DA](#) [DE](#) [ET](#) [EL](#) [EN](#) [FR](#) [GA](#) [HR](#) [IT](#) [LV](#) [LT](#) [HU](#) [MT](#) [NL](#) [PL](#) [PT](#) [RO](#) [SK](#) [SL](#) [FI](#) [SV](#)

HTML



PDF - authentic OJ



e-signature



▼ Multilingual display

English (en) ▼

Please choose ▼

Please choose ▼

Display

▼ Text



Gazzetta ufficiale
dell'Unione europea

IT
Serie C

C/2026/3342

22.6.2026

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

(C/2026/3342)

Entro tre mesi dalla data della presente 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****«Oliva Alta Daunia»****N. UE: PDO-IT-03449 — 2.9.2025****1. Nome**

«Oliva Alta Daunia»

2. Tipo di indicazione geograficaDOP 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*

20 - PREPARAZIONI DI ORTAGGI O DI LEGUMI, DI FRUTTA O DI ALTRE PARTI DI PIANTE

2004 90 30 - Crauti, capperi e olive

2004 90 - altri ortaggi e legumi e miscugli di ortaggi e di legumi

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

La denominazione di origine protetta «Oliva Alta Daunia» è riservata alle olive da mensa, a drupa intera in salamoia acido - salina derivanti dalla varietà di olivo Peranzana, del tipo cangiante.

All'atto dell'immissione al consumo l'Oliva Alta Daunia deve rispondere alle seguenti caratteristiche:

- forma: ovoidale con apice e base arrotondati;
- calibro: minimo 16 mm;
- N° di frutti/Kg: non maggiore di 400;
- colore: «cangiante» con tonalità variabile dal violaceo al marrone;
- rapporto polpa/nocciolo: non inferiore a 3;
- resa in polpa: min. 75 %;
- distacco della polpa dal nocciolo netto e completo: «spiccagnolo» con polpa coesa al nocciolo e consistenza morbida;
- analisi sensoriale: profumo netto di oliva ed erbaceo, sapore fresco di erbaceo, lievemente amaro con sentori di tostato, acidulo/lattico, carciofo e pomodoro acerbo in un perfetto equilibrio;
- contenuto in polifenoli totali: valore min 300 mg/ 100 gr di parte edibile.

Eventuali difetti delle drupe, epicarpo con alterazioni della polpa, raggrinzimento, presenza del picciolo, danneggiamenti di crittogame e/o insetti, sono tollerati nella misura massima dell'1 % di prodotto finito.

Presenza di olive di altre varietà in fase di immissione al consumo sono tollerati nella misura massima dell'1 % di prodotto finito.

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 avere luogo nella zona geografica delimitata*

Tutte le fasi di produzione dell'«Oliva Alta Daunia» devono essere effettuate nell'ambito della zona geografica delimitata.

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

I contenitori autorizzati al confezionamento e alla vendita della oliva da mensa, a drupa intera in salamoia «Oliva Alta Daunia», dovranno essere: in vetro, con peso sgocciolato min. di 100 g; in secchiello di plastica, con peso sgocciolato min. da 100 g; in latta, con peso sgocciolato min. di 180 g; in plastica (polietilene HD) con fusti da min. 20 kg in peso sgocciolato (per il trasporto delle olive dai trasformatori ai confezionatori e non destinati al consumo finale). Le «Olive Alta Daunia» da utilizzare per successive trasformazioni o preparazioni possono essere confezionate senza limite di peso netto del prodotto. Il prodotto con tali confezioni non può essere destinato al consumatore finale e, pertanto, deve essere identificato con la dicitura «Denominazione d'Origine Protetta «Oliva Alta Daunia» prodotto destinato a successive trasformazioni o preparazioni.

La fase di confezionamento prevede la sostituzione della salamoia di fermentazione con una di condizionamento con caratteristiche definite. Il confezionamento dell'«Oliva Alta Daunia» a DOP deve essere effettuato nell'area di produzione nel rispetto delle procedure della tracciabilità al fine di evitare il rischio di commistioni con olive di diversa provenienza.

4.6. *Norme specifiche in materia di etichettatura del prodotto agricolo cui si riferisce il nome registrato*

In etichetta saranno riportate, a caratteri di stampa chiari e leggibili, le seguenti indicazioni: «Oliva Alta Daunia» a denominazione di origine protetta; nome, la ragione sociale e l'indirizzo dell'azienda produttrice e confezionatrice; simbolo grafico dell'UE identificativo delle produzioni a D.O.P.; logo della «Oliva Alta Daunia» a denominazione di origine protetta; indicazione obbligatoria della varietà «Peranzana» in posizione sottostante il logo e riportata con carattere di dimensione non superiore a quella utilizzato per il nome «Oliva Alta Daunia».



Varietà PERANZANA

Nell'etichettatura, nella presentazione e nella pubblicità dell'«Oliva Alta Daunia»:

- è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione del prodotto non espressamente prevista;
- è consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi, ragioni sociali o marchi privati purché non siano tali da trarre in inganno il consumatore o evidenzino caratteristiche che il prodotto deve in ogni caso possedere in quanto prescritte dal disciplinare;
- è ammesso l'uso di altri riferimenti veritieri e documentabili, ivi compresa l'illustrazione della storia del prodotto e/o aziendale, che siano consentiti dalla normativa vigente e che non siano in contrasto con le finalità e i contenuti del presente disciplinare;
- l'uso contestuale di nomi di aziende agricole e la loro localizzazione territoriale sono consentiti solo se il prodotto è stato ottenuto esclusivamente con olive raccolte negli oliveti coltivati dell'azienda agricola interessata;
- è consentito l'uso di marchi collettivi o di certificazione adottati o autorizzati da enti istituzionali non in contrasto con le finalità e i contenuti del presente disciplinare;
- la denominazione «Oliva Alta Daunia» deve essere mantenuta in italiano, ma ad essa potranno essere aggiunte le traduzioni nelle lingue dei paesi nei quali il prodotto viene commercializzato.

5. Delimitazione concisa della zona geografica

La zona di coltivazione e produzione della denominazione di origine protetta «Oliva Alta Daunia» comprende l'intero territorio amministrativo dei comuni di San Paolo di Civitate, Apricena, Torremaggiore, San Severo e Lucera in provincia di Foggia (Puglia). L'area geografica coincide con il versante settentrionale della provincia a nord del capoluogo Foggia ed è, inoltre, compresa tra il versante ovest dei monti della Daunia e il versante est del promontorio del Gargano, mentre la Bassa Daunia, è collocata a sud di Foggia (Daunia meridionale).

6. Legame con la zona geografica

Il legame tra i comuni di cui alla zona delimitata e il riferimento all' «Alta Daunia» risiede in una definizione ampia, che coincide con la tradizionale suddivisione storico-geografica della Daunia. Questa è un'area che si estende dal fiume Fortore, a nord, sino al fiume Ofanto a sud, comprendendo tutta la provincia di Foggia; ancora oggi, infatti, il toponimo Daunia è utilizzato per indicare la stessa provincia. L'area considerata si colloca nella parte settentrionale della provincia di Foggia (il nome del capoluogo di provincia, ubicato in posizione centrale rispetto all'intera provincia). È inoltre compresa tra il versante ovest dei Monti della Daunia e il versante est del Promontorio del Gargano mentre, la Bassa Daunia, è collocata a sud di Foggia (Daunia meridionale).

La zona di produzione dell' «Oliva Alta Daunia» è dedicata all'olivicoltura da tavola basata esclusivamente sulla coltivazione della varietà Peranzana, storicamente e profondamente legata al tessuto sociale del territorio; per secoli la coltivazione ha condizionato lo sviluppo del territorio e la vita delle popolazioni, incidendo notevolmente sull'economia della zona.

A determinare le numerose «specificità» che l'«oliva Alta Daunia» presenta ci sono, in primis, i fattori climatici e ambientali. Il clima temperato (di tipo semiarido) del territorio interessato dalla denominazione di origine protetta «Oliva Alta Daunia» risponde in modo ottimale alle esigenze agronomiche della cultivar in quanto caratterizzato da estati calde ed asciutte, inverni poco freddi in generale privi di gelate, e piovosi, da una temperatura media annuale storica di 15,6 °C (da 15,5 a 15,9 °C), precipitazioni totali annue medie di 548,4 mm (da 511,2 a 604,6 mm), un'evapotraspirazione totale annua di 1 053,0 mm (da 1 018,8 a 1 103,9 mm), un Deficit Idrico Climatico o DIC pari a 619,9 mm (da 588,5 a 678,6). Il mese più freddo è gennaio

con una temperatura media storica di 7,4 °C (da 7,0 a 7,7 °C) ed una minima media storica di 4,1 °C (da 3,9 a 4,3 °C) mentre il mese più caldo è luglio con una temperatura media storica di 24,9 °C (da 24,5 a 25,3 °C) ed una massima media storica di 30,6 °C (da 30,2 a 31,0 °C). I terreni dell'area sono del tipo vertisuoli e di tipo alluvionale ben profondi e fertili, originatisi in netta componente da rocce prevalentemente arenitiche (arenarie e sabbie) e da depositi sciolti a prevalente componente pelitica e/o sabbiosa ed in minima parte da rocce prevalentemente ruditiche (ghiaie e conglomerati), risultano franco-sabbiosi, non particolarmente ricchi di sostanza organica e con elevate percentuali di sabbia. Tali caratteristiche del terreno permettono consistenti capacità d'invaso dei terreni, evitando al contempo i ristagni idrici, estremamente dannosi per l'olivo che teme l'asfissia radicale. La secolare forma di allevamento a «vaso sanseverese», non adottato in nessun altro areale olivicolo al mondo, determina un'assoluta specificità dell'area interessata dall'«Oliva Alta Daunia». Sotto il profilo pedologico e climatico, infatti, costituisce nell'insieme un unicum imprescindibile legato ai Comuni dell'Alta Daunia dove la Peranzana è coltivata come oliva da tavola. Questa varietà si adatta perfettamente alle condizioni dell'area di coltivazione, al di fuori della quale non presenta nessuna diffusione.

Anche le caratteristiche genetiche della cultivar, combinate con le condizioni ambientali - «ambiente/genotipo» - favoriscono una espressione fenotipica unica: oltre ai caratteri morfologici della drupa, la «complessità sensoriale» relativa alla evidente componente di polifenoli, come verbascoside, idrossitirosolo e tirosolo, i cui valori sono stati certificati dalla ricerca scientifica dell'Università di Foggia e Perugia è, infatti, favorita dalle condizioni agronomiche di profondità dei terreni e dal microclima fresco e stabile che determina una progressiva e graduale invaiatura delle olive soprattutto nei mesi di novembre e dicembre.

Altro nesso di causalità è la tecnica di coltivazione, attraverso il periodo di raccolta, che determina il grado di invaiatura delle drupe e contribuisce ad esaltare tali caratteri di tipicità come il profilo sensoriale e quello merceologico.

I «fattori umani», pertanto, risultano determinanti nella scelta della tecnica di coltivazione, nei processi di trasformazione e valorizzazione dell'oliva, tutti esclusivi nel determinare le note caratteristiche distintive dell'oliva non riscontrabili in altre aree produttive regionali e nazionali.

Le caratteristiche merceologiche/organolettiche della oliva da mensa, a drupa intera in salamoia «Oliva Alta Daunia», si identificano con perfetto equilibrio sensoriale, caratterizzato da profumo netto di oliva ed erbaceo, un sapore fresco di erbaceo, lievemente amaro con sentori di tostato, acidulo/lattico, di carciofo e pomodoro acerbo, grazie alla presenza di polifenoli e tocoferoli. La polpa è morbida e succosa, con distacco dal nocciolo netto e completo (spiccagnolo).

Il tradizionale metodo di trasformazione «greco al naturale» - per la lavorazione in salamoia dell'oliva cangiante - concorre in maniera netta, pertanto, alla tipicità dell'«Oliva Alta Daunia», caratterizzato da un processo di fermentazione naturale al sale che può raggiungere anche i 12 mesi, in relazione alle variabili agro-ambientali. Tale metodo, tramandato da generazioni tra gli operatori locali, viene praticato esclusivamente nell'areale delimitato e prevede l'avvio naturale della fermentazione lattica con lo sviluppo di microrganismi e lieviti che, grazie ad una concentrazione salina tra il 6 ed il 10 %, favoriscono reazioni chimico-fisiche ed enzimatiche responsabili della produzione di un complesso bouquet aromatico con composti volatili di varia natura (acidi organici, esteri ed eteri ecc.).

È evidente che la specificità commerciale dell'«Oliva Alta Daunia» è la sua immissione al consumo con il colore «cangiante» (grado di invaiatura) caratterizzato da sfumature dal violaceo al marrone, che non costituiscono un difetto merceologico, ma una peculiarità frutto di un processo di lavorazione in salamoia al naturale senza l'aggiunta di coloranti e additivi artificiali, condizione che assicura un prodotto tipico salubre e genuino.

I fattori naturali e ambientali della zona geografica, che esprimono in pieno la vocazionalità agronomica del territorio e il metodo di produzione condizionano profondamente gli aspetti qualitativi dell'oliva da mensa che presenta specificità esclusive rispetto ad altre varietà e caratteri distintivi irriproducibili.

Riferimento alla pubblicazione del disciplinare dell'indicazione geografica

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

⁽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>).

ELI: <http://data.europa.eu/eli/C/2026/3342/oj>

ISSN 1977-0944 (electronic edition)

[Top](#)