



Comunicato stampa 15.03.2013

**Registrati due nuovi prodotti in Italia
Salgono così a 251 le denominazioni italiane di cui 94 IGP, 155 DOP e 2 STG**

**Registrato un nuovo prodotto in Germania
Salgono così a 90 le denominazioni italiane di cui 60 IGP, 30 DOP**

**Registrato un nuovo prodotto in Finlandia
Salgono così a 9 le denominazioni finlandesi di cui 1 IGP, 5 DOP e 3 STG**

**Le registrazioni totali al 15.03.2013 sono 1145, di cui 559 DOP, 548 IGP, 38 STG.
14 sono denominazioni che riguardano prodotti extra-europei.**

ITALIA - Mela Rossa Cuneo IGP

Classe 1.6. Ortofrutticoli e cereali, freschi o trasformati

Reg. UE 223 del 06.03.2013 - GUUE L 72 del 15.03.2013

Le mele denominate Mela Rossa Cuneo IGP vengono prodotte utilizzando esclusivamente le seguenti varietà di mele e i loro cloni:

- a) Red Delicious
- b) Gala
- c) Fuji
- d) Braeburn

La Mela Rossa Cuneo IGP, si caratterizza per una sovracolorazione della buccia ed una tonalità della colorazione particolarmente luminosa e brillante.

La zona di produzione della Mela Rossa Cuneo comprende i comuni situati in parte nella provincia di Cuneo ed in parte in quella di Torino ad un'altitudine compresa tra 280 e 650 m s.l.m. I comuni della provincia di Torino sono i seguenti: Bibiana, Bricherasio, Campiglione Fenile, Cavour, Garzigliana, Luserna S. Giovanni, Lusernetta, Osasco, S. Secondo di Pinerolo, Pinerolo.

ITALIA - Ficodindia di San Cono DOP

Classe 1.6. Ortofrutticoli e cereali, freschi o trasformati

Reg. UE 225 del 06.03.2013 - GUUE L 72 del 15.03.2013

La DOP Ficodindia di San Cono è riservata ai frutti provenienti dalle seguenti cultivar della specie «Opuntia Ficus Indica», «Surfarina» detta anche «Gialla» o «Nostrale» — «Sanguigna» detta anche «Rossa» — «Muscareda» o «Sciannarina» detta anche «Bianca». E' ammessa anche una percentuale non superiore al 5 % degli ecotipi locali delle selezioni di «Trunzara». All'atto dell'immissione al consumo i frutti di Ficodindia di San Cono devono rispondere alle seguenti caratteristiche: peso frutto > 105 g (tolleranza 5 %); grado rifrattometrico non inferiore al 14 %; durezza della polpa non inferiore a 5 kg/cm²; colore con sfumature dal verde al giallo-arancio per la cultivar gialla, con sfumature dal verde al rosso rubino per la cultivar rossa; sfumature dal verde al bianco paglierino per la cultivar bianca.

La zona di produzione del Ficodindia di San Cono comprende il territorio posto ad altitudine compresa tra 200 e 600 metri s.l.m., dei seguenti Comuni: San Cono (CT), San Michele di Ganzaria (CT), Piazza Armerina (EN), Mazzarino (CL).





GERMANIA - Spargel aus Franken/Fränkischer Spargel/Franken-Spargel IGP

Classe 1.6. Ortofrutticoli e cereali, freschi o trasformati

Reg. UE 222 del 06.03.2013 - GUUE L 72 del 15.03.2013

La denominazione Spargel aus Franken si applica esclusivamente ai turioni commestibili della pianta vivace *Asparagus officinalis* L coltivata e raccolta nella zona geografica della Franconia come asparago bianco (inclusivo del sottogruppo asparago viola) e come asparago verde (inclusivo del sottogruppo asparago viola/verde). L'asparago bianco è coltivato in apposite collinette. Al riparo dalla luce del sole, i turioni rimangono pallidi. Le differenze varietali e il fatto che il suolo lasci filtrare un po' di luce fanno sì che l'apice dell'asparago bianco possa talvolta assumere anche una colorazione tra il rosato e il violetto/porpora. Gli asparagi bianchi e viola sono denominati anche «Bleichspargel».

I turioni degli asparagi verdi, invece, crescono in superficie. Grazie alla luce del sole, la fotosintesi consente la formazione della clorofilla, che conferisce ai turioni la colorazione verde. A causa delle diversità varietali, l'asparago verde può talvolta assumere anche una colorazione viola.

La zona geografica della Franconia abbraccia tutte le zone di produzione di asparagi site nelle seguenti circoscrizioni amministrative: Unterfranken (Bassa Franconia), Mittelfranken (Media Franconia) e Oberfranken (Alta Franconia) del Land della Baviera nella Repubblica federale tedesca.

FINLANDIA - Kitkan viisas DOP

Classe 1.7. Pesci, molluschi, crostacei freschi e prodotti derivati

Reg. UE 224 del 06.03.2013 - GUUE L 72 del 15.03.2013

Kitkan viisas è la denominazione utilizzata per i coregoni bianchi (*Coregonus albula*) pescati nei laghi degli altopiani di Koillismaa. Il pesce è di dimensioni minori rispetto alle altre specie comuni di coregone. Alla fine del periodo di crescita il Kitkan viisas raggiunge una taglia media di 7-9 cm, che dipende dalle variazioni annuali delle condizioni di crescita. Trattandosi di un pesce di piccola taglia, la lisca non si indurisce e resta invece morbida. All'origine delle sue piccole dimensioni vi sono la scarsità di sostanze nutritive presenti nelle acque dove si sviluppa, nonché la brevità del periodo di crescita. Il Kitkan viisas viene venduto sia fresco che congelato. La zona geografica è costituita dai bacini idrografici dei fiumi Koutajoki e Kemijoki, che si riversano nel Mar Bianco, e si colloca tra i rilievi collinari delle municipalità di Kuusamo e Posio, esclusa l'area dei laghi della zona frontaliere con la Russia.

