

Comunicato stampa 17.05.2013

Registrati quattro nuovi prodotti DOP e IGP a livello europeo

Salgono a 98 le denominazioni della Grecia di cui 71 DOP e 27 IGP

Salgono a 91 le denominazioni della Germania di cui 30 DOP e 61 IGP

Salgono a 197 le denominazioni della Francia di cui 85 DOP, 111 IGP, e 1 STG

Salgono a 47 le denominazioni del Regno Unito di cui 19 DOP, 26 IGP e 2 STG

Le registrazioni totali al 17.05.2013 sono 1153, di cui 562 DOP, 552 IGP, 39 STG.

14 sono denominazioni che riguardano prodotti extra-europei

Eichsfelder Feldgieker/Eichsfelder Feldkieker IGP

Salsiccia secca compatta al taglio con sapore tipico e leggermente acidulo. Prodotta da carne suina con l'aggiunta di spezie tipiche (è obbligatorio utilizzare sale, pepe bianco o nero macinato, spesso anche coriandolo), insaccata in budelli a forma di vescica (vescica di vitello, sacco di lino, altri materiali naturali a forma di vescica). La zona geografica chiamata Eichsfeld è una fascia geografica che si trova nella Germania centrale e si estende a vari Stati federali.

Xira Syka Taxiarchi DOP

Il prodotto Xira Syka Taxiarchi è costituito da fichi essiccati (*Ficus carica*) della varietà Smirne. I fichi hanno un colore giallo chiaro, profumo gradevole e sapore dolce.

Il frutto del Xira Syka Taxiarchi, deve avere le seguenti caratteristiche una buccia sottile e polpa con la consistenza del miele. Il colore è giallo chiaro, uniforme, un'aroma gradevole, dolce, il sapore è dolce e intenso. Gli alberi di fico da cui si ottiene il prodotto si trovano esclusivamente all'interno della zona geografica comprendente i paesi di Taxiarchis, Neos Pyrgos, Agios Georgios, Orei, Istiaia, Kamaria e Kastaniotissa, situati nella parte settentrionale dell'isola di Eubea. La zona nella quale sono coltivati i Xira Syka Taxiarchi è circondata dalle montagne dell'Eubea settentrionale su tre lati e dal mare sull'altro lato, il che determina la presenza di un peculiare microclima.

Ail fumé d'Arleux IGP

L'Ail fumé d'Arleux è un tipo di aglio al quale il ricorso ad un metodo tradizionale e ad una sapiente competenza umana di intreccio e di affumicatura mediante torba di palude e/o lignite e/o pagliette di grano e/o segatura di legno conferisce una notevole attitudine alla conservazione.

L'Ail fumé d'Arleux è prodotto a partire da un aglio a bulbo rosa di primavera, caratterizzato da una lunga dormienza, da bulbi medi e dalla mancanza di scapo florale e ben si adatta al contesto climatico e storico della regione Nord-Pas de Calais. La delimitazione della zona geografica corrisponde all'attuale occupazione dei terreni con la coltivazione dell'aglio nel bacino tradizionale di Arleux. La zona geografica corrisponde a 62 comuni: 35 nel dipartimento del Nord e 27 in quello di Pas de Calais.

Lakeland Herdwick DOP

Lakeland Herdwick è il nome dato a carcasse o tagli di carne ottenuti da agnelli e pecore provenienti da greggi di razza pura di ovini di Herdwick nati, allevati e macellati nella contea di Cumbria. Le carni Lakeland Herdwick sono a fibra sottile e tenere, con un sapore più intenso dovuto a una crescita lenta e al lungo periodo di pascolo. Il colore di queste carni varia dal rosa al rosa scuro, in genere più scuro di quello delle razze commerciali delle zone di pianura. Il loro grasso è sodo, malleabile e bianco. La zona geografica si limita alla sola Contea di Cumbria.



Grecia

Xira Syka Taxiarchi DOP - Classe 1.6. Ortofrutticoli e cereali, freschi o trasformati
Reg. Ue 455 del 07.05.2013 - GUUE L 133 del 17.05.2013

Germania

Eichsfelder Feldgieker/Eichsfelder Feldkieker IGP - Classe 1.2. Prodotti a base di carne (riscaldati, salati, affumicati ecc.)
Reg. Ue 452 del 07.05.2013 - GUUE L 133 del 17.05.2013

Francia

Ail fumé d'Arleux IGP - Classe 1.6. Ortofrutticoli e cereali, freschi o trasformati
Reg. Ue 454 del 07.05.2013 - GUUE L 133 del 17.05.2013

Regno Unito

Lakeland Herdwick DOP - Classe 1.1. Carni fresche (e frattaglie)
Reg. Ue 453 del 07.05.2013 - GUUE L 133 del 17.05.2013

