



## **Comunicato stampa 24.05.2013**

### **Registrati due nuovi prodotti italiani**

**Salgono a 254 le denominazioni dell'Italia di cui 155 DOP, 97 IGP e 2 STG**

**Le registrazioni totali al 24.05.2013 sono 1156, di cui 562 DOP, 555 IGP, 39 STG.**

**14 sono denominazioni che riguardano prodotti extra-europei**

#### *Salmerino del Trentino IGP*

L'Indicazione Geografica Protetta Salmerino del Trentino è attribuita ai pesci salmonidi allevati nella zona di produzione di cui al punto 4 e appartenenti alla specie salmerino alpino *Salvelinus alpinus* L. All'atto dell'immissione al consumo, i salmerini devono presentare le seguenti caratteristiche: colorazione grigio-verde o bruna, con dorso e fianchi cosparsi di macchiette biancastre, gialle o rosee, prive di alone; pinna dorsale e caudale grigia, le altre arancio con margine anteriore bianco. L'Indice di Corposità (Condition Factor) deve risultare rispettivamente entro il valore di 1,10 per pesci fino a 400 grammi ed entro 1,20 per pesci oltre i 400 grammi. La carne deve presentare un contenuto in grassi totali non superiore al 6 %. La carne è bianca o salmonata, si presenta soda, tenera, magra e asciutta con un delicato sapore di pesce e con un odore tenue e fragrante d'acqua dolce, privo di qualsiasi retrogusto di fango.

La zona di produzione della IGP Salmerino del Trentino comprende l'intero territorio della Provincia Autonoma di Trento nonché il comune di Bagolino in Provincia di Brescia. Il territorio delimitato racchiude quindi le principali aste fluviali del Trentino e le valli laterali con i relativi affluenti.

#### *Agnello del Centro Italia IGP*

L'agnello del Centro Italia si ottiene dalla macellazione degli agnelli, di età inferiore a 12 mesi, appartenenti delle seguenti, razze locali e loro incroci: Appenninica, Bergamasca, Biellese, Fabrianese, Merinizzata Italiana, Pomarancina, Sopravissana, Zerasca; Comisana, Cornella Bianca, Cornigliese (Corniglio), Garfagnina Bianca, Gentile di Puglia, Massese, Pagliarola, Pecora delle Langhe. Le carcasse si dividono in tre tipologie, così caratterizzate: Agnello leggero, peso compreso tra 8,01 e 13,0 kg; stato di ingrassamento nell'ambito delle classi 1; 2; 3 così come definito dalla «Tabella comunitaria di classificazione delle carcasse degli agnelli leggeri». Agnello pesante, peso pari o superiore a 13,01 kg; conformazione nell'ambito delle classi: U; R; O; stato di ingrassamento nell'ambito delle classi: 2; 3; 4, così come definito dalla «Tabella comunitaria di classificazione delle carcasse di ovini». Castrato, peso pari o superiore a 20,0 kg; conformazione nell'ambito delle classi: E; U; R; stato di ingrassamento nell'ambito delle classi: 2; 3; 4; così come definito dalla «Tabella comunitaria di classificazione delle carcasse di ovini».

La zona geografica di produzione dell'Agnello del Centro Italia comprende i territori delle seguenti regioni: Abruzzo, Lazio, Marche, Toscana, Umbria; Emilia-Romagna limitatamente agli interi territori delle province di Bologna, Rimini, Forlì-Cesena, Ravenna e, parzialmente, ai territori delle province di Modena, Reggio nell'Emilia e Parma, delimitati dal tracciato dell'autostrada A1 Bologna-Milano a partire dal confine della provincia di Bologna – dall'incrocio con l'autostrada A16 Parma-La Spezia e fino al confine con la regione Toscana – Passo della Cisa.

Italia

*Salmerino del Trentino IGP* - Classe 1.7 Pesci, molluschi, crostacei freschi e prodotti derivati

Reg. Ue 474 del 07.05.2013 - GUUE L 138 del 24.05.2013

*Agnello del Centro Italia IGP* - Classe 1.1. Carni fresche (e frattaglie)

Reg. Ue 475 del 15.05.2013 - GUUE L 138 del 24.05.2013

