

**Comunicato stampa 21.06.2013**

**Registrati due nuovi prodotti francesi  
Registrato un nuovo prodotto spagnolo  
Registrato un nuovo prodotto greco**

**Salgono a 199 le denominazioni della Francia di cui 85 DOP, 113 IGP e 1 STG  
Salgono a 164 le denominazioni della Spagna di cui 87 DOP, 72 IGP e 4 STG  
Salgono a 99 le denominazioni della Grecia di cui 71 DOP, 27 IGP**

**Le registrazioni totali al 26.05.2013 sono 1161, di cui 564 DOP, 557 IGP, 40 STG.**

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

*Fraises de Nîmes IGP*

Le «Fraises de Nîmes» si presentano sotto forma di prodotto fresco. Il frutto è sano, non deformato, brillante e senza macchie. I frutti devono rispettare un tasso di zucchero minimo del 7,5 % Brix, e devono presentare al momento della raccolta un colore omogeneo. Il frutto comprende necessariamente un gambo e un calice freschi e verdi. I frutti commercializzati sono disposti a strati (ordinati) qualunque sia il tipo di condizionamento utilizzato (vaschetta, vassoio). Le «Fraises de Nîmes» sono necessariamente commercializzate nella categoria Extra o I. Il calibro di una partita è uniforme e non può essere inferiore a 18 mm. Le «Fraises de Nîmes» appartengono alle varietà Ciflorette e Gariguette.

La zona geografica dell'IGP «Fraises de Nîmes» si colloca nel dipartimento di Gard en Languedoc- Roussillon. Essa è caratterizzata principalmente dall'unità geologica che costituisce il «Plateau delle Costières de Nîmes».

La zona geografica è stata delimitata in base a un'unità geologica ben caratterizzata, separata dalla macchia di Nîmes, a nord e ad ovest dalla vallata del Vistre. Si tratta di un altopiano suborizzontale sopraelevato, collocato tra i 20 e i 147 metri di altitudine, composto da colline formate da un letto di ciottoli. Essa è costituita da 28 comuni situati nella zona geografica delle «Costières de Nîmes». Le fragole sono esclusivamente prodotte, condizionate e imballate in questa zona.

*Saucisse de Montbéliard IGP*

La «Saucisse de Montbéliard» è una salsiccia leggermente curva di forma cilindrica con un diametro minimo di 25 mm (diametro del budello all'insaccamento), a base di carne suina. La «Saucisse de Montbéliard» è insaccata in un budello (intestino tenue) di suino esclusivamente naturale, non colorato, chiuso mediante torsione. Una volta cotta, la «Saucisse de Montbéliard» presenta in sezione una tritatura grossolana ma omogenea e di aspetto compatto. L'affumicatura conferisce alla salsiccia un colore leggermente ambrato (tra il bruno e il dorato). Nondimeno, il colore non è omogeneo su tutto il prodotto. La «Saucisse de Montbéliard» è una preparazione a base di un misto di magro e grasso di suino tritato grossolanamente e impastato. In trasparenza il budello lascia intravedere macchie più scure corrispondenti alla carne magra di suino e macchie chiare corrispondenti al grasso. La «Saucisse de Montbéliard» è caratterizzata dalla consistenza soda al tatto. La zona geografica di produzione (dalla preparazione dell'impasto all'affumicatura) della «Saucisse de Montbéliard» è costituita dai quattro dipartimenti che compongono la regione Franca Contea, ossia il Doubs, il Giura, la Haute-Saône e il territorio di Belfort.

*Pasas de Málaga DOP*

Le tradizionali «Pasas de Málaga» si ottengono lasciando essiccare al sole i frutti maturi della specie *Vitis vinifera* L., varietà Moscatel de Alejandría, nota anche come Moscatel Gordo o Moscatel de Málaga.

Secondo il codice dei descrittori delle varietà e delle specie di *Vitis* dell'Ufficio internazionale della vigna e del vino («Oficina Internacional de la Viña y el Vino» – OIV), la «dimensione della bacca» è espressa con la seguente gradazione: 1 = molto piccola, 3 = piccola, 5 = media, 7 = grande e 9 = molto grande; poiché la varietà Moscatel de Alejandría è classificata nella categoria 7 («grande»), si tratta di un acino grande, hanno un colore nero-violaceo uniforme e una forma arrotondata. La zona geografica comprende la Comunità autonoma dell'



Andalusia, in particolare la Provincia di Malaga. Esistono diverse zone viticole nella provincia di Malaga, distribuite ai quattro punti cardinali. In due di queste zone la destinazione tradizionale e prevalente delle uve è l'ottenimento di uva secca. La zona principale coincide con la comarca naturale dell'Axarquia nella zona orientale della provincia di Malaga, ad est della capitale. L'altra zona si colloca all'estremità occidentale opposta del litorale di Malaga.

#### *Agoureleo Chalkidikis DOP*

L'«Αγουρέλαιο Χαλκιδικής» (Agoureleo Chalkidikis) è un olio di oliva extravergine ottenuto per spremitura da olive delle varietà locali «Chondrolia Chalkidikis» e «Chalkidikis» della specie Olea Europea. Tali varietà, dalle quali si ottengono per lo più olive da tavola, presentano differenze impercettibili tra loro e sono coltivate essenzialmente nel nomos della Calcidica. La raccolta e la spremitura delle olive avvengono quando i frutti sono ancora verdi, prima cioè che siano giunti a completa maturazione. Sono note per essere le varietà greche a frutto più grosso: il rapporto polpa/nocciolo può arrivare fino a 10:1, per grandezze fino a 60-70 pezzi per chilogrammo. Le olive delle varietà «Chondrolia Chalkidikis» e «Chalkidikis» possono essere consumate come olive da tavola di alta qualità o per la produzione di olio (con una resa del 14-20 %). Per la produzione dell'«Αγουρέλαιο Χαλκιδικής» (Agoureleo Chalkidikis) si utilizzano solitamente olive di dimensioni più piccole. La zona di produzione dell'«Αγουρέλαιο Χαλκιδικής» (Agoureleo Chalkidikis) coincide con l'intero territorio del nomos della Calcidica, esclusa la penisola del Monte Athos, che costituisce una comunità monastica autonoma.

#### **Francia**

*Fraises de Nîmes IGP* - Classe 1.6. Ortofrutticoli e cereali, freschi o trasformati

Reg. Ue 587 del 20.06.2013 - GUUE L 169 del 21.06.2013

*Saucisse de Montbéliard IGP* - Classe 1.2. Prodotti a base di carne (riscaldati, salati, affumicati ecc.)

Reg. Ue 580 del 17.06.2013 - GUUE L 169 del 21.06.2013

#### **Spagna**

*Pasas de Málaga DOP* - Classe 1.6. Ortofrutticoli e cereali, freschi o trasformati

Reg. Ue 579 del 17.06.2013 - GUUE L 169 del 21.06.2013

#### **Grecia**

*Αγουρέλαιο Χαλκιδικής (Agoureleo Chalkidikis) DOP* - Classe 1.5. Oli e grassi (burro, margarina, olio ecc.)

Reg. Ue 581 del 17.06.2013 - GUUE L 169 del 21.06.2013

