

**Comunicato stampa 05.11.2013**

**Registrato 1 nuovo prodotto IGP in Spagna  
Salgono a 168 i prodotti spagnoli di cui 90 DOP, 74 IGP e 4 STG**

**Registrato 1 nuovo prodotto IGP in Germania  
Salgono a 95 i prodotti tedeschi di cui 31 DOP e 64 IGP**

**Registrato 1 nuovo prodotto IGP in Portogallo  
Salgono a 120 i prodotti portoghesi di cui 59 DOP e 31 IGP**

**Le registrazioni europee al 05.11.2013 sono 1181, di cui 572 DOP, 568 IGP, 41 STG  
Restano 15 le denominazioni che riguardano prodotti extra-europei**

***Plátano de Canarias IGP – Spagna***

*Classe 1.6. Ortofrutticoli e cereali, freschi o trasformati*

*Reg. Ue 1084 del 30.10.2013 - GUUE L 293 del 05.11.2013*

L'indicazione geografica protetta Plátano de Canarias include le banane della varietà Cavendish della specie Musa acuminata Colla (AAA), coltivate nelle isole Canarie e destinate ad essere consumate allo stato naturale, dopo il condizionamento e l'imballaggio. Il colore della buccia della banana varia dal verde, al momento della raccolta, al giallo vivo, al momento del consumo, mentre la colorazione della polpa varia dal bianco avorio al giallo passando dal color crema. Tuttavia, è la presenza di macchiette sulla buccia delle banane Plátano de Canarias che è diventata un segno inconfondibile del prodotto agli occhi del consumatore. La banana Plátano de Canarias IGP presenta una grande attività degli enzimi polifenolossidasi e perossidasi i quali catalizzano le reazioni di ossidazioni connesse all'imbrunimento della buccia. Questa caratteristica si manifesta nel processo di maturazione mediante la comparsa di piccole macchie marroni sulla buccia oppure mediante una maggiore sensibilità agli sfregamenti. Queste macchie scure sulla buccia sono il segno distintivo della banana Plátano de Canarias, «celebre per le sue macchie». La banana Plátano de Canarias IGP è di forma oblunga, con una curvatura pronunciata, e si restringe nella parte attaccata al rachide. La calibrazione, obbligatoria, viene definita dalla lunghezza del frutto e dal suo spessore, laddove i valori minimi sono rispettivamente di 14 cm e 27 mm. La zona geografica di produzione delle banane protette dall'IGP Plátano de Canarias comprendere tutte le terre agricole dell'arcipelago delle isole Canarie situate al di sotto dei 500 metri sul livello del mare.

***Westfälischer Knochenschinken IGP – Germania***

*Reg. Ue 1085 del 30.10.2013 - GUUE L 293 del 05.11.2013*

*Classe 1.2. Prodotti a base di carne*

Il Westfälischer Knochenschinken IGP è un prosciutto (coscia) di suino con osso lungo interno, salato ed essiccato. Il colore va dal rosa scuro a rosso scuro con cotenna gialla. Il sapore è speziato ma dolce; eventualmente con un leggero gusto affumicato e un leggero sapore di nocciolo dovuto alla presenza dell'osso nel prosciutto. La variante essiccata all'aria del Westfälischer Knochenschinken è particolarmente dolce e tenera al palato. Fino all'affumicatura, le fasi di trasformazione del prodotto sono identiche nelle due varianti. La durata minima di stagionatura è di sei mesi e di tre settimane per la salatura. La zona di produzione è Landschaftsverband (associazione di comuni) Westfalen-Lippe (circostrizioni amministrative di Münster, Detmold e Arnsberg) e le località di Schüttorf (48465), Bad Bentheim (48455), Salzbergen (48499).

**Travia da Beira Baixa IGP - Portogallo**

*Reg. Ue 1090 del 30.10.2013 - GUUE L 293 del 05.11.2013*

*Classe 1.4. Altri prodotti di origine animale (prodotti lattiero-caseari)*

Per Travia da Beira Baixa IGP si intende il prodotto derivante dalla precipitazione o coagulazione mediante il calore della lattalbumina e della lattoglobulina contenute nel siero proveniente dalla fabbricazione dei «Queijos da Beira Baixa» («Queijo de Castelo Branco DOP», «Queijo Amarelo da Beira Baixa DOP», «Queijo Picante da Beira Baixa DOP»). Si presenta come un prodotto fresco, che non è stato sottoposto a fermentazione, di consistenza morbida più o meno pastosa, dovuta all'aggiunta di un piccolo quantitativo di «rescaldão» (residuo liquido). Si tratta di un prodotto dalla composizione eterogenea in quanto è fabbricato a partire dal latte di due specie di ruminanti, ovini e caprini, e da tipi diversi di formaggi ottenuti mediante procedimenti diversi di fabbricazione. Il Travia da Beira Baixa IGP non ha forma propria, data la sua consistenza più o meno pastosa, assume la forma del recipiente che la contiene. Il prodotto si presenta di consistenza morbida, soffice, granulosa e di color bianco. Il sapore è di latte con un'aroma gradevole; si scioglie facilmente in bocca. La zona geografica di produzione delle materie prime, trasformazione e confezionamento coincide con la zona geografica di produzione dei formaggi della Beira Baixa, segnatamente i comuni di Belmonte, Castelo Branco, Fundão, Idanha-a-Nova, Mação, Oleiros, Penamacor, Proença-a-Nova, Sertã, Vila de Rei, Vila Velha de Ródão e le frazioni («freguesias») di Aldeia de São Francisco, Aldeia do Souto, Barco, Boidobra, Casegas, Conceição, Covilhã, Dominguiso, Ferro, Orjais, Ourondo, Peraboa, Peso, Santa Maria, São Jorge da Beira, São Martinho, São Pedro, Sobral de São Miguel, Teixoso, Tortosendo, Vale Formoso e Vales do Rio, del comune di Covilhã.