Comunicato stampa 13.11.2013

Registrato 1 nuovo prodotto IGP in Italia
Salgono a 258 i prodotti italiani di cui 155 DOP, 101 IGP e 2 STG

Registrato 1 nuovo prodotto DOP nel Regno Unito
Salgono a 50 i prodotti italiani di cui 21 DOP, 27 IGP e 2 STG

Registrato 1 nuovo prodotto IGP in Belgio
Salgono a 14 i prodotti italiani di cui 3 DOP, 6 IGP e 5 STG

Le registrazioni europee al 13.11.2013 sono 1193, di cui 575 DOP, 576 IGP, 42 STG
Restano 15 le denominazioni che riguardano prodotti extra-europei

Maccheroncini di Campofilone IGP - Italia
Classe 2.7. Paste alimentari
Reg. Ue 1130 del 07.11.2013 - GUUE L 302 del 13.11.2013

I *Maccheroncini di Campofilone IGP*, pasta secca ottenuta dalla lavorazione delle uova e della farina di grano tenero o dalla semola, all'atto dell'immissione al consumo presenta le seguenti caratteristiche fisico, chimiche espresse su 100 g di prodotto finito:
— lunghezza compresa tra 35 e 60 cm,
— larghezza compresa tra 0,80 e 1,20 mm,
— spessore compreso tra 0,3 e 0,7 mm,

I *Maccheroncini di Campofilone IGP* si distinguono con decisione dalle altre paste alimentari per la sottigliezza della sfoglia ed il taglio finissimo. Tali caratteristiche consentono al prodotto un ridottissimo tempo di cottura pari ad un minuto nell'acqua bollente o direttamente nel condimento senza necessariamente essere lessato. Altra fondamentale caratteristica che dimostra l'unicità dei *Maccheroncini di Campofilone IGP* è la percentuale di uova che viene utilizzata nell'impasto. Essa, infatti, è nettamente superiore rispetto a quella utilizzata in altre tipologie di paste alimentari. La quantità di uova utilizzate per 1 Kg. di semola di grano duro oppure di farina di grano tenero varia da un minimo di 7 ad un massimo di 10 oppure se espressa in valore percentuale è pari a minimo 33 %.
Successivamente all'impasto, alla sfogliatura ed al taglio i *Maccheroncini di Campofilone IGP* vengono adagiati su foglietti di carta alimentare bianca di larghezza compresa tra 22 e 26 cm e lunghezza compresa tra 32 e 35 cm. I foglietti così ottenuti, contenenti il prodotto fresco, hanno un peso compreso tra 155 e 175 g ciascuno e vengono piegati, nella maniera tradizionale, ai quattro lati per evitare la fuoriuscita del prodotto e ordinatamente riposti in appositi telai per l'essiccazione. Al termine della fase di essiccazione i foglietti vengono inseriti nelle confezioni.
La zona di produzione della indicazione geografica protetta *Maccheroncini di Campofilone IGP* interessa il territorio del comune di Campofilone sito in provincia di Fermo, nella Regione Marche.