



## **Comunicato stampa 22.11.2013**

**Registrato 1 prodotto IGP in Slovenia  
Salgono a 19 i prodotti sloveni di cui 7 DOP, 9 IGP e 3 STG**

**Registrati 2 nuovo prodotti in Francia (1 IGP 1 DOP)  
Salgono a 207 i prodotti francesi di cui 89 DOP, 117 IGP e 1 STG**

**Registrato 1 nuovo prodotto IGP nel Regno Unito  
Salgono a 51 i prodotti inglesi di cui 21 DOP, 28 IGP 2 STG**

**Le registrazioni europee al 22.11.2013 sono 1206, di cui 583 DOP, 580 IGP, 43 STG  
Restano 15 le denominazioni che riguardano prodotti extra-europei**

### ***Slovenski med IGP - Slovenia***

Classe 1.4. Altri prodotti di origine animale (uova, miele, prodotti lattiero-caseari ad eccezione del burro ecc.)

Reg. Ue 1183 del 12.11.2013 - GUUE L 313 del 22.11.2013

Lo *Slovenski med IGP* è prodotto nel territorio della Repubblica di Slovenia. Possono essere commercializzati con la suddetta denominazione i seguenti tipi di miele:

miele di acacia, miele di tiglio, miele di castagno, miele di abete, miele di abete rosso, miele di fiori o miele di nettare, miele di bosco o miele di melata.

La zona di produzione dello *Slovenski med IGP* è il territorio della Repubblica di Slovenia.

Il miele di acacia è prodotto principalmente a partire da nettare raccolto dalla robinia (*Robinia pseudoacacia*), nota anche come falsa acacia. Questo miele, il cui aspetto varia da praticamente incolore a giallo paglierino, ha un profumo molto leggero e neutro di fiori di acacia. Il sapore varia da mediamente a molto dolce, con una persistenza medio-forte. L'aroma, di persistenza breve-media, è spesso di favo vergine, di cera fresca, di fiori di acacia, di piante da frutto in fiore, di frutta (mela, pera) e talvolta di vaniglia, di caramelle alla panna, di burro fresco e di paglia fresca. Cristallizza raramente.

Il miele di tiglio è prodotto a partire da nettare o melata raccolti principalmente dal tiglio a foglie larghe o dal tiglio a foglie piccole (*Tilia platyphyllos*, *Tilia cordata*). Il colore varia da giallo pallido ad ambra chiaro, con riflessi verdi. Ha un odore di fiori di tiglio e una fragranza fresca di mentolo di intensità medio-forte. Ha un gusto fresco di mentolo medio-forte, un aroma molto particolare, fresco, che ricorda il mentolo, le noci fresche, le erbe e i fiori di tiglio cotti e un profumo delicato di fiori, con una persistenza medio-forte.

Il miele di castagno è prodotto principalmente a partire da nettare o melata raccolti dal castagno (*Castanea sativa*). È marrone scuro o ambrato, con riflessi rossi e un odore e un sapore molto intensi. Il miele di castagno è caratterizzato da un gusto amaro mediamente o fortemente pronunciato. L'aroma è molto specifico, acido o acre come quello del zucchero caramellato, sa di sciroppo di zucchero, di fumo, di erbe, di assenzio ed è eccezionalmente persistente, con un retrogusto amarognolo. Cristallizza raramente.



Il miele di abete è prodotto principalmente a partire da melata raccolta dall'abete (*Abies alba*). È grigio-bruno scuro con riflessi verdi e un profumo di intensità medio-forte. Ha odore di latte in polvere e di resina. Il sapore è mediamente persistente, così come l'aroma, molto particolare, che ricorda il latte in polvere, il caramello, lo zucchero caramellato, la resina, il legno di conifere fresco, lo sciroppo di germogli di abete rosso, il fumo, il tè nero al latte, le caramelle alle erbe. In genere cristallizza lentamente.

Il miele di abete rosso è prodotto principalmente a partire da melata raccolta dall'abete rosso (*Picea abies*). Il colore va dal bruno arancio al bruno rossiccio, con una superficie brillante. In genere si presenta trasparente. È caratterizzato da un'elevata elasticità, si incolla alla lingua e al palato. Il profumo è di persistenza media, il gusto di persistenza breve-media. L'aroma, mediamente persistente, ricorda lo sciroppo di germogli di abete rosso, la resina, le caramelle alle erbe, la tisana, il caffè torrefatto, la frutta secca, le caramelle al caffè.

Il miele di fiori o miele di nettare è prodotto principalmente a partire dal nettare di diverse piante, ragion per cui è estremamente vario. Il colore varia dal giallo paglierino al bruno. Il profumo, come anche il sapore, sono di persistenza medio-forte. Lascia un retrogusto intenso e dolce. Ha un aroma di frutta fresca, di fiori, con una persistenza medio-forte, che ricorda i fiori, la frutta fresca, la composta, la frutta cotta, le caramelle al caramello e al latte, lo zucchero bruno, il caramello, la melassa. Cristallizza rapidamente.

Il miele di bosco o di melata è prodotto principalmente a partire da melata raccolta da diverse piante. Il colore varia dal marrone chiaro al marrone scuro, con sfumature rosse o verdi. Il profumo è di persistenza medio-breve, il sapore di persistenza medio-lunga. L'aroma, anch'esso di persistenza medio-lunga, ricorda la resina, le noci, le nocciole, le erbe, l'assenzio, il caramello, la melassa, le caramelle alle erbe, la frutta secca e le pere secche.

### ***Prés-salés du Mont-Saint-Michel DOP- Francia***

Classe 1.1. Carni fresche (e frattaglie)

Reg. Ue 1184 del 12.11.2013 - GUUE L 313 del 22.11.2013

La carne che fruisce della denominazione d'origine *Prés-salés du Mont-Saint-Michel* proviene da agnelli di età inferiore ai 12 mesi e le cui caratteristiche sono conferite dal pascolo marittimo. Questi agnelli provengono da montoni riproduttori delle seguenti razze: «Suffolk», «Roussin», «Rouge de l'Ouest», «Vendéen», «Cotentin», «Avranchin», «Charollais» o da maschi nati da madri appartenenti ad aziende titolari di un'autorizzazione a praticare la pastorizia in paludi salmastre. Le femmine riproduttrici sono nate da ovini provenienti da aziende che praticano la pastorizia in paludi salmastre ed allevati nella zona geografica.

Le carcasse presentano le caratteristiche seguenti:

- peso minimo di 14 kg;
- profilo di carcassa poco tondeggiante: «un profilo da rettilineo a subconcavo» e «uno sviluppo muscolare da medio a elevato» (classe U, R e O della griglia EUROP);
- copertura grassa di aspetto «da incerato a coperto» (classi 2 e 3 della griglia EUROP);
- grasso esterno e interno compatto e di colore che va dal bianco al bianco panna, ripartito uniformemente.

La carne è venduta refrigerata. È vietato refrigerare la carne scongelata.

La zona geografica nell'ambito della quale hanno luogo la nascita, l'allevamento e la macellazione degli agnelli si compone dei 42 cantoni elencati in appresso, sei dei quali parzialmente facenti parte dei dipartimenti della Manche e dell'Ille-et-Vilaine.

### ***Pâté de Campagne Breton IGP - Francia***

Classe 1.2. Prodotti a base di carne (cotti, salati, affumicati ecc.)

Reg. Ue 1185 del 21.11.2013 - GUUE L 313 del 22.11.2013

Il *Pâté de Campagne Breton IGP* è un paté di puro suino preparato con carni e frattaglie di suino. Esso è costituito obbligatoriamente dai seguenti ingredienti: gole scotennate ( $\geq 25$  %), fegato ( $\geq 20$  %), cotenne cotte ( $\geq 5$  %) e cipolle fresche ( $\geq 5$  %). Sia le carni che le cipolle devono essere fresche.

La struttura del *Pâté de Campagne Breton IGP* presenta pezzi grossi (a causa della tritatura grossolana), suddivisi uniformemente nella fetta. Il colore è piuttosto scuro, la consistenza soda e sa di carne, di fegato e di cipolla.

Oltre agli ingredienti obbligatoriamente presenti nel *Pâté de Campagne Breton IGP* gli ingredienti non carnei – tranne le cipolle – rappresentano il 15 % al massimo del composto.

La zona geografica è la zona tradizionale di fabbricazione del prodotto. Essa include i seguenti dipartimenti nella loro integralità: Côtes-d'Armor, Finistère, Ille-et-Vilaine, Loire-Atlantique e Morbihan.

### ***Orkney Scottish Island Cheddar IGP- Regno Unito***

Classe 1.3. Formaggi

Reg. Ue 1186 del 21.11.2013 - GUUE L 313 del 22.11.2013

L'*Orkney Scottish Island Cheddar IGP* è prodotto con latte di origine locale proveniente dalla zona geografica delimitata. Questo formaggio dal gusto pieno, sapido e con sentori di noce presenta discreti livelli di note acide, un aroma pulito caratteristico del cheddar, pasta liscia e compatta di consistenza ferma ma malleabile. Con un periodo di maturazione compreso tra 6 e 18 mesi, *Orkney Scottish Island Cheddar IGP* presenta una varietà di profili aromatici in funzione del grado di stagionatura (medio, elevato, extra).

È generalmente commercializzato con tre gradi di stagionatura:

- medio (6-12 mesi): pasta liscia, gusto delicatamente sapido,
- elevato (12-15 mesi): pasta liscia e compatta, gusto sapido leggermente piccante
- extra (15-18 mesi): pasta compatta, leggermente friabile, con note sapide e piccanti e cristalli di lattato.

L'*Orkney Scottish Island Cheddar IGP* è fabbricato in blocchi da 20 kg che vengono successivamente tagliati in diverse forme e pezzature al termine della stagionatura. La pasta, bianca o colorata, presenta un colore vivo e uniforme. A differenza di quello a pasta bianca, il formaggio a pasta colorata è ottenuto aggiungendo un pigmento vegetale dopo la fase di pastorizzazione.

La zona di produzione dell'*Orkney Scottish Island Cheddar IGP* ricomprende il territorio delle Isole Orcadi, a nord della Scozia.