

Comunicato stampa 11.02.2014

**Registrato 1 nuovo prodotto IGP in Spagna
Registrato 1 nuovo prodotto DOP in Slovacchia**

**Le registrazioni europee al 11.02.2014 sono 1229, di cui 591 DOP, 592 IGP e 45 STG
Restano 16 le denominazioni che riguardano prodotti extra-europei**

Gofio Canario IGP

Classe 1.6. Ortofrutticoli e cereali, freschi o trasformati
Reg. Ue 128 del 05.02.2014 - GUUE L 40 del 11.02.2014

Il Gofio Canario IGP è il prodotto ottenuto, nell'arcipelago delle Canarie, dalla macinazione di cereali tostati con o senza sale marino. Talvolta, al gofio possono essere aggiunti legumi che subiscono lo stesso trattamento dei cereali. Il Gofio Canario IGP è un solido friabile di aspetto farinoso, con grani di dimensioni simili a quelle ottenute nelle farine integrali.

Ha le seguenti caratteristiche organolettiche:

- vista: il colore varia dal giallo avorio al rosso scuro, passando per il giallo miele, in funzione del grado di tostatura e della materia prima utilizzata per la fabbricazione,
- olfatto: il prodotto ha un aroma di tostato, di vegetali e di frutta secca di intensità media alta, in funzione della materia prima utilizzata per la fabbricazione,
- gusto: caratteristiche del prodotto sono la finezza, la permanenza del gusto in bocca e i sapori dovuti al grado di tostatura cui esso è soggetto: moka, caffè o biscotto appena fatto,
- tatto: chiara sensazione di morbidezza e di adesività, tipica della granulometria del prodotto.

La *zona geografica* di produzione del gofio protetto dall'IGP «Gofio Canario» è l'arcipelago delle Canarie. Esso è situato nella zona temperata dell'Atlantico del nord, compresa tra le latitudini 27° 37' e 29° 25' nord (area subtropicale) e le longitudini 13° 20' e 18° 10' a ovest di Greenwich. La costa africana si trova a una distanza compresa tra 100 e 500 km rispettivamente, dell'isola più vicina e dell'isola più lontana.

Paprika Žitava / Žitavská paprika DOP

Classe 1.8. Altri prodotti dell'allegato I del trattato (spezie, ecc.)
Reg. Ue 126 del 05.02.2014 - GUUE L 40 del 11.02.2014

Il prodotto «Paprika Žitava»/«Žitavská paprika» è una paprika dolce in polvere ottenuta dalla macinazione dei frutti disseccati del peperoncino *Capsicum* coltivato nella regione della pianura danubiana, raccolti intatti quando giungono a maturazione e lavorati sulla base di un procedimento specifico dopo la raccolta. Il prodotto «Paprika Žitava»/«Žitavská paprika» acquisisce la propria colorazione intensa tipica durante l'ultima fase della macinazione che avviene su una pietra cosiddetta colorante: sotto l'effetto della pressione, la temperatura aumenta e l'olio contenuto nei semi, fuoriuscendo, conferisce alla polvere la tipica colorazione rosso arancio.

Il nome del prodotto deriva dalla denominazione del fiume slovacco «Žitava», nel cui bacino ha avuto inizio la sua coltivazione. Anche quando la coltivazione si è progressivamente estesa alla pianura del Danubio, la denominazione iniziale si è conservata e continua ad essere utilizzata.

La zona geografica in cui viene coltivato e lavorato il prodotto «Paprika Žitava»/«Žitavská paprika» si trova sulla pianura danubiana, alla foce dei fiumi Váh, Hron e Nitra e nel bacino del Malý Dunaj e della Žitava. A Nord e Oriente giunge fino alla regione delle colline danubiane (Podunajská pahorkatina), a Occidente confina con i piccoli Carpazi ed è delimitata a Sud dal fiume Dunaj. La zona occupa tutta la pianura danubiana.