

Comunicato stampa 21.02.2014

**Registrato 1 nuovo prodotto IGP in Italia
Registrato 1 nuovo prodotto IGP in Germania
Registrato 1 nuovo prodotto IGP in Lituania
Registrato 1 nuovo prodotto IGP in Ungheria**

**Le registrazioni europee al 21.02.2014 sono 1217, di cui 586 DOP, 586 IGP, 45 STG
Restano 16 le denominazioni che riguardano prodotti extra-europei**

Patata dell'Alto Viterbese IGP

Classe 1.6. Ortofrutticoli e cereali, freschi o trasformati
Reg. Ue 159 del 13.02.2014 - GUUE L 52 del 21.02.2014

La denominazione Patata dell'Alto Viterbese designa il tubero della specie *Solanum tuberosum* ottenuto dalle varietà Monalisa, Ambra, Agata, Vivaldi, Finka, Marabel, Universa, Chopin, Arizona e Agria, al consumo presenta le seguenti caratteristiche: ha una forma ovale od ovale allungata regolare, di grandezza tra 40 e 75 mm. La buccia si presenta liscia, senza alterazioni di un colore uniforme tendente al giallo. L'intensità del colore della pasta è esclusivamente giallo, ha un sapore intenso e gradevole. In cucina è un ingrediente estremamente versatile per i diversi usi gastronomici.

I comuni dell'areale IGP si trovano nella Provincia di Viterbo e sono: Acquapendente, Bolsena, Gradoli, Grotte di Castro, Latera, Onano, S. Lorenzo Nuovo, Valentano e Proceno.

L'areale di produzione della Patata dell'Alto Viterbese IGP, ricade nel territorio più a nord del Lazio, in provincia di Viterbo, compreso tra il lago di Bolsena, l'Umbria e la Toscana. Il comprensorio, ricadente nella zona del complesso vulcanico-vulsino, è caratterizzato da terreni di origine vulcanica ricchi di potassio e da un microclima che risente degli influssi del Lago di Bolsena.

L'origine vulcanica caratterizza profondamente i terreni dell'areale che presentano peculiarità quali la presenza di formazioni laviche e piroclastiche, e presentano una tessitura franco-sabbiosa con permeabilità alta e densità apparente bassa.

Bayerische Breze/Bayerische Brezn/Bayerische Brez'n/Bayerische Brezel IGP

Classe 2.4. Prodotti della panetteria, della pasticceria, della confetteria e della biscotteria
Reg. Ue 161 del 18.02.2014 - GUUE L 52 del 21.02.2014

Il prodotto **Bayerische Breze IGP** è un prodotto di panetteria che si trova in commercio con diversi nomi, come Bayerische Brezn, Bayerische Brez'n e Bayerische Brezel, letteralmente "brezel bavarese". Il **Bayerische Breze IGP** ha la tipica forma ad anello con un doppio nodo al centro e una croccante crosta lucida dal colore ramato, mentre la mollica al suo interno è bianca e morbida. Genericamente si trova in commercio cosparsa di sale grosso oppure semi di papavero, di sesamo, zucca, girasole o formaggio.

La particolarità del **Bayerische Breze IGP** è l'uso della soda, principale responsabile del suo colore e del suo sapore, in cui viene immerso in una prima fase di cottura. Il suo nome deriva dal latino

“brachiatellium”, che significa letteralmente “piccolo braccio” e che viene richiamato dalla sua forma, che assomiglia a due braccia incrociate. La sua data di nascita corrisponde all’11 febbraio 1839, quando Anton Nepomuk Pfannerbrenner, panettiere presso il caffè reale di Johan Eilles glassò per errore i brezel in una soluzione di soda piuttosto che nella consueta glassa a base di zucchero.

La zona di produzione del **Bayerische Breze IGP** è precisamente Freistaat Bayern, la Baviera.

Daujėnu Naminė Duona IGP

Classe 2.4. Prodotti della panetteria, della pasticceria, della confetteria e della biscotteria

Reg. Ue 158 del 13.02.2014 - GUUE L 52 del 21.02.2014

Il prodotto **Daujėnu Naminė Duona IGP** è un tipo di pane nero a base esclusivamente di farina di segale e semi di carvi dalla forma ovale o rettangolare, la cui fermentazione avviene in una vasca di legno di quercia e la cottura su carboni ardenti. Il **Daujėnu Naminė Duona IGP** ha una crosta spessa che può essere liscia oppure decorata, in caso di occasioni speciali, e presenta un colore che va tra il marrone e il marrone scuro. La mollica è di colore marrone chiaro, porosa ed elastica. Il nome del **Daujėn Naminė Duona IGP** deriva dalle sue origini antiche, che risalgono a quando, intorno al XVII secolo, veniva preparato nel forno di casa; “naminė” significa appunto “fatto in casa”. Nonostante la sua lunga storia la sua commercializzazione è avvenuta solamente a partire dal 1995. La zona di produzione del **Daujėnu Naminė Duona IGP** comprende i confini amministrativi del comune di Daujėnai.

Szentesi Paprika IGP

Classe 1.6. Ortofrutticoli e cereali, freschi o trasformati

Reg. Ue 160 del 13.02.2014 - GUUE L 52 del 21.02.2014

Il prodotto **Szentesi Paprika IGP** è un tipo di peperone derivante dalla forzatura della coltivazione di alcuni tipi di peperoni della varietà “Capsicum annum”. Le tipologie sono quattro: peperone bianco da farcire, peperoncino appuntito, peperone di Kápia e peperone a forma di pomodoro.

Il prodotto **Szentesi Paprika IGP** bianco da farcire è di colore avorio, superficie liscia, forma appuntita e ricurva all’estremità.

Il prodotto **Szentesi Paprika IGP** peperoncino appuntito è di colore verde, superficie liscia e forma lunga e appuntita.

Il prodotto **Szentesi Paprika IGP** del gruppo Kápia è di colore vellutato rosso, superficie liscia e forma conica leggermente appiattita.

Il prodotto **Szentesi Paprika IGP** a forma di pomodoro è di colore rosso scuro, superficie liscia e forma sferica appiattita.

Comune a tutte le tipologie è il gusto pronunciato e speziato, che può essere a seconda del grado di maturazione dolce o piccante. La coltivazione del peperone ha avuto inizio verso la seconda metà del XIX secolo grazie a orticoltori bulgari trasferitisi nella zona di Szentes, a sud-est dell’Ungheria.

La zona di produzione del prodotto **Szentesi Paprika IGP** si riferisce al dipartimento di Csongrád e comprende le località: Derekegyháza, Fábíansebestyén, Felgyő, Mindszent, Nagymágocs, Nagytőke, Szegvár et Szentes.