



Comunicato stampa 14.03.2014

**Registrato 1 nuovo prodotto IGP in Italia
Registrato 1 nuovo prodotto IGP in Danimarca
Registrato 1 nuovo prodotto IGP in Germania**

**Le registrazioni europee al 14.03.2014 sono 1222, di cui 588 DOP, 589 IGP, 45 STG
Restano 16 le denominazioni che riguardano prodotti extra-europei**

Strachitunt DOP

Classe 1.3. Formaggi

Reg. Ue 244 del 07.03.2014 - GUUE L 74 del 14.03.2014

Lo Strachitunt DOP è un formaggio erborinato a latte intero crudo di vacca, prodotto con l'antica tecnica delle due paste e sottoposto ad una stagionatura medio-lunga di almeno 75 giorni.

Lo Strachitunt DOP presenta una crosta rugosa e sottile, di media consistenza, a volte fiorita, di colore giallognolo tendente al grigio con il prolungare della stagionatura.

La forma è cilindrica con facce piane dal diametro variabile tra i 25 ai 28 cm con uno scalzo diritto o leggermente convesso con altezza compresa tra 15 e 18 cm. Il peso di ogni singola forma è variabile tra i 4 e 6 kg.

Al taglio della forma lo Strachitunt DOP presenta una pasta compatta, marmorizzata, fondente nel sottocrosta con la presenza di striature cremose e venature verdi-bluastre dovute all'erborinatura. Il grado di erborinatura della pasta è variabile in funzione della quantità di spore naturalmente presenti nel latte e alla loro capacità di svilupparsi.

Il sapore è aromatico ed intenso, variabile da dolce a piccante e può assumere connotazioni più pronunciate con il trascorrere della stagionatura.

Il formaggio Strachitunt DOP è commercializzato in forma intera e/o porzionata ed è immesso al consumo munito di simbolo grafico impresso su una faccia e della data di produzione impressa sullo scalzo. Le forme commercializzate intere devono inoltre riportare sulla faccia superiore una velina identificativa riportante il nome Strachitunt DOP ed il simbolo grafico. Se porzionato l'incarto esterno del formaggio riporta, in ripetizione, il simbolo grafico.

La zona di produzione comprende i comuni di Taleggio, Vedeseta, Gerosa e Blello situati in provincia di Bergamo a un'altitudine minima di 700 m s.l.m. il cui territorio, in parte o totalmente, formano la Valtaleggio.

Lammefjordskartofler IGP

Classe 1.6. Ortofrutticoli e cereali, freschi o trasformati

Reg. Ue 243 del 07.03.2014 - GUUE L 74 del 14.03.2014

Il prodotto Lammefjordskartofler IGP è un tipo di patata matura caratterizzata da buccia sottile, liscia e lucida, tanto da poter esser mangiata insieme alla patata stessa. La buccia può scuirsi leggermente con la maturazione, mentre la polpa riesce a mantenere un colore chiaro, cosa insolita per le patate generalmente, ma qui possibile per le caratteristiche del territorio del Lammerfjord.





La zona di produzione delle Lammefjordskartofler IGP si compone di quattro aree bonificate nella penisola di Odsherred, nello Sjælland: la zona bonificata dal Lammerfjord, la zona di Svinninge Vejle, la zona di Sidinge Fjord e Klintsø. Si tratta di un terreno argilloso, ideale per la coltivazione di questo tipo di patate, in cui le piogge scarse vengono compensate dai canali di drenaggio, che consentono la giusta irrigazione.

Bornheimer Spargel IGP

Classe 1.6. Ortofrutticoli e cereali, freschi o trasformati
Reg. Ue 243 del 07.03.2014 - GUUE L 74 del 14.03.2014

Il prodotto Bornheimer Spargel o Spargel aus dem Anbaugebiet Bornheim IGP è un asparago del tipo “asparagus officinalis” dal colore bianco avorio. La sua lunghezza può variare tra i 16 e i 22 cm e si presenta in forma dritta, o con turioni leggermente incurvati. Nella fase di lavorazione, per mantenerne la freschezza, gli asparagi vengono immersi subito dopo la raccolta in acqua ghiacciata, ma per un tempo complessivo che non deve superare le 6 ore. Il Bornheimer Spargel IGP viene poi commercializzato già pelato o da pelare.

La zona di produzione del prodotto Bornheimer Spargel IGP è situata nei pressi del bacino di Colonia, nell’area geografica delimitata dalla sponda ovest del Reno, a nord di Bonn e a sud di Colonia. A nord la zona di produzione termina al parco del castello della città di Brühl, a est termina verso il confine tra Bonn-Graurheindorf e Bonn e a ovest verso i confini della città di Bornheim.

La particolarità del Bornheimer Spargel IGP è dovuta alla posizione geografica in cui l’asparago riesce facilmente a crescere in primavera: qui il suolo è particolarmente sabbioso, con affioramenti di argilla, che, favorendo un precoce riscaldamento del suolo, forniscono al prodotto finale un ottimo apporto di nutrienti, oltre alla consistenza tenera e al gusto forte e speziato.

