

Comunicato stampa 27.03.2014

Registrato 1 nuovo prodotto IGP e 1 nuovo prodotto DOP in Spagna

**Le registrazioni europee al 27.03.2014 sono 1224, di cui 589 DOP, 590 IGP, 45 STG
Restano 16 le denominazioni che riguardano prodotti extra-europei**

Almendra de Mallorca/Almendra Mallorquina/Ametlla de Mallorca/Ametlla Mallorquina IGP

Classe 1.6. Ortofrutticoli e cereali, freschi o trasformati
Reg. Ue 308 del 20.03.2014 - GUUE L 91 del 27.03.2014

Il prodotto Almendra de Mallorca IGP, rinvenibile anche con i nomi Almendra Mallorquina, Ametlla de Mallorca e Ametlla Mallorquina IGP è il frutto del mandorlo del tipo "Prunus amygdalus". La mandorla Almendra de Mallorca IGP ha un calibro superiore a 12 mm all'asse trasversale massimo della sezione orizzontale e si trova in commercio al naturale o tostata.

La mandorla cruda, al naturale, è sprovvista dell'endocarpo legnoso e presenta superficie marrone se venduta con la pelle oppure bianco avorio se venduta senza; ha la polpa di colore bianco avorio, la consistenza è soda, il sapore è lievemente dolce e conferisce al palato una sensazione oleosa.

La mandorla tostata ha una superficie e una polpa che vanno dal color vaniglia al marrone chiaro, una consistenza croccante e un sapore leggermente dolce, ma con una nota amara conferitagli dalla tostatura.

La zona di produzione dell'Almendra de Mallorca IGP in cui avvengono le diverse fasi di produzione, stoccaggio, sgusciatura, pelatura e tostatura vengono effettuati tutti sull'isola di Maiorca, nell'arcipelago delle Baleari, zona caratterizzata da terreni agricoli di natura calcarea, con grandi quantità di argilla sottile. Qui sull'isola i mandorli vennero impiantati per la prima volta dai romani, e ne è stata poi incrementata la produzione soprattutto nel XIX secolo, quando in seguito alla diffusione della fillossera l'abbandono della coltura dei vitigni ha lasciato ampio spazio alla coltura dei mandorli in maniera massiccia.

Aceite de la Comunitat Valenciana DOP

Classe 1.5. Oli e grassi (burro, margarina, olio, ecc.).
Reg. Ue 309 del 20.03.2014 - GUUE L 91 del 27.03.2014

Il prodotto Aceite de la Comunitat Valenciana DOP è un tipo di olio extravergine di oliva ottenuto dalle cultivar autoctone di Valencia: Hojiblanca, Picual o Martelño, Arbequina, Lechín de Sevilla o Zorzaleño, Gordal de Archidona, Picudo, Verdial de Vélez-Málaga e Verdial de Huévar. Nel prodotto finale Aceite de la Comunitat Valenciana DOP le varietà di olive sono così ripartite: Serrana (regione di Alto Palancia) 20-40%, Villalonga (sud della regione di Valencia), 20-40%, Farga (nord della provincia di Castellón) 10-25%, Blanqueta (Muro de Alcoy) 10-25% e Morrudas (regione di Valencia) 5-10%.



L'olio extravergine di oliva Aceite de la Comunitat Valenciana DOP è un olio particolarmente fruttato, e con una grande variabilità aromatica, che va dagli aromi di olive verdi, mandorle a quelli di banana e agrumi.

La presenza dell'olivo nella Comunità Valenciana risale all'epoca romana; sono state infatti ritrovate tracce di olivi nelle regioni di Maestrazgo di Castellón, lungo la via Augusta che anticamente collegava Cadice alla capitale dell'Impero Romano. Nel tempo l'olivicoltura si è sempre di più affermata rappresentando oggi nella regione un'attività economica ben radicata.

La zona di produzione dell'olio extravergine di oliva Aceite de la Comunitat Valenciana DOP è composta da 65 comuni della Comunità Valenciana, ed è caratterizzata dal tipico clima mediterraneo, con inverni miti e una forte siccità estiva.

