

**Comunicato stampa 15.04.2014**

**Registrati 2 nuovi prodotti DOP in Francia  
Registrato 1 nuovo prodotto IGP in Germania**

**Le registrazioni europee al 15.04.2014 sono 1229, di cui 594 DOP, 590 IGP, 45 STG  
Restano 16 le denominazioni che riguardano prodotti extra-europei**

**Beurre de Bresse DOP**

Classe 1.5. Oli e grassi

Reg. Ue 383 del 02.04.2014 - GUUE L 111 del 15.04.2014

Il prodotto Beurre de Bresse DOP è un burro preparato con latte crudo e intero scremato entro 36 ore dalla raccolta. Il Beurre de Bresse DOP è un burro non salato dal colore giallo carico, più chiaro in inverno. La sua consistenza è morbida e non compatta, al suo interno è possibile notare delle goccioline d'acqua tipiche del burro zangolato.

La consistenza fondente si scioglie in bocca, l'odore è contraddistinto da note di latticello, floreali o leggermente zuccherate, il sapore è fresco, con note di frutta secca (noci e nocciola).

La mandria che produce il latte viene foraggiata esclusivamente con granturco da foraggio e pascola per almeno 150 giorni all'anno.

La zona di produzione comprende alcuni comuni dei dipartimenti di Ain, Giura e Saône-et-Loire e corrisponde a una pianura a "bocage", leggermente ondulata, che non supera i 300 metri di altezza. Le peculiarità di questa regione, chiamata "bocage bressan", hanno reso questo territorio particolarmente adatto per il pascolo: il terreno è di matrice argillosa e beneficia della presenza di fiumi e di un clima di tipo continentale, detto appunto "bressan", che caratterizzandosi per precipitazioni sostenute e regolari, favorisce la crescita dell'erba adatta al pascolo. Nella regione di Bresse la coltura dell'erba è diventata una coltura vera e propria, per cui i produttori di latte e gli allevatori hanno sviluppato un know-how specifico per quanto riguarda la produzione di foraggi locali, pascoli e foraggi verdi.

**Crème de Bresse DOP**

Classe 1.4. Altri prodotti di origine animale

Reg. Ue 384 del 03.04.2014 - GUUE L 111 del 15.04.2014

Il prodotto Crème de Bresse DOP è una crema di latte preparata con latte crudo e intero scremato entro 36 ore dalla raccolta. La maturazione è biologica, avviene senza l'aggiunta di addensanti o di aromi, e conferisce al Crème de Bresse DOP un colore variabile che va dal bianco sporco all'avorio.

Il prodotto Crème de Bresse DOP si presenta in due tipologie, diverse per quantità di materia grassa: "Crème de Bresse" e "Crème de Bresse épaisse". La "Crème de Bresse", con un tenore minimo di materia grassa pari a 36 grammi per 100 grammi, ha consistenza cremosa, con una punta di acidità e note di latte cotto, biscotto dolce e vaniglia, la "Crème de Bresse épaisse", con un tenore minimo di materia grassa pari a 33 grammi per 100 grammi, ha consistenza densa, con marcata acidità, dal sapore fresco con spiccati aromi di latte. La "Crème de Bresse" ha una buona persistenza al calore, per cui viene utilizzata in cottura, la "Crème de Bresse épaisse" viene utilizzata al naturale, non cotta, per la guarnitura di formaggi bianchi o frutta.



La mandria che produce il latte viene foraggiata esclusivamente con granturco da foraggio e pascola per almeno 150 giorni all'anno.

La zona di produzione comprende alcuni comuni dei dipartimenti di Ain, Giura e Saône-et-Loire e corrisponde a una pianura a "bocage", leggermente ondulata, che non supera i 300 metri di altezza. Le peculiarità di questa regione, chiamata "bocage bressan", hanno reso questo territorio particolarmente adatto per il pascolo: il terreno è di matrice argillosa e beneficia della presenza di fiumi e di un clima di tipo continentale, detto appunto "bressan", che caratterizzandosi per precipitazioni sostenute e regolari, favorisce la crescita dell'erba adatta al pascolo. Nella regione di Bresse la coltura dell'erba è diventata una coltura vera e propria, per cui i produttori di latte e gli allevatori hanno sviluppato un know-how specifico per quanto riguarda la produzione di foraggi locali, pascoli e foraggi verdi.

### **Elbe-Saale Hopfen IGP**

Classe 1.8. Altri prodotti indicati nell'allegato I del trattato

Reg. Ue 385 del 03.04.2014 - GUUE L 111 del 15.04.2014

Il prodotto Elbe-Saale Hopfen IGP è un luppolo appartenente all'ordine delle Urticali e alla famiglia delle Cannabacee. Essendo una pianta perenne dioica le infiorescenze femminili e maschili non crescono sulla stessa pianta: per la coltivazione del luppolo hanno valore solo le piante femminili, perché è solo su di esse che si formano i coni del luppolo, costituiti da brattee, ghiandole contenenti luppolina, elemento fondamentale per la produzione della birra. La denominazione Elbe-Saale Hopfen IGP riguarda per l'appunto solo i coni del luppolo femminili.

Il luppolo della regione Elbe-Saale viene utilizzato per circa il 99% per la produzione di birra, principalmente per regolarne il sapore amaro e negli anni è diventato sinonimo di alta qualità.

La zona di produzione del prodotto Elbe-Saale Hopfen IGP comprende solamente alcuni comuni o frazioni di alcuni comuni nelle regioni o Länder della Sassonia, della Sassonia-Anhalt e della Turingia; nella zona geografica indicata le terre nere (cernozem) e i terreni di loess, offrono condizioni climatiche particolarmente favorevoli per la coltivazione del luppolo. Vi sono diverse testimonianze che attestano l'esistenza di coltivazioni di luppolo già nel XIX secolo lungo una superficie superiore ai 1000 ettari.

