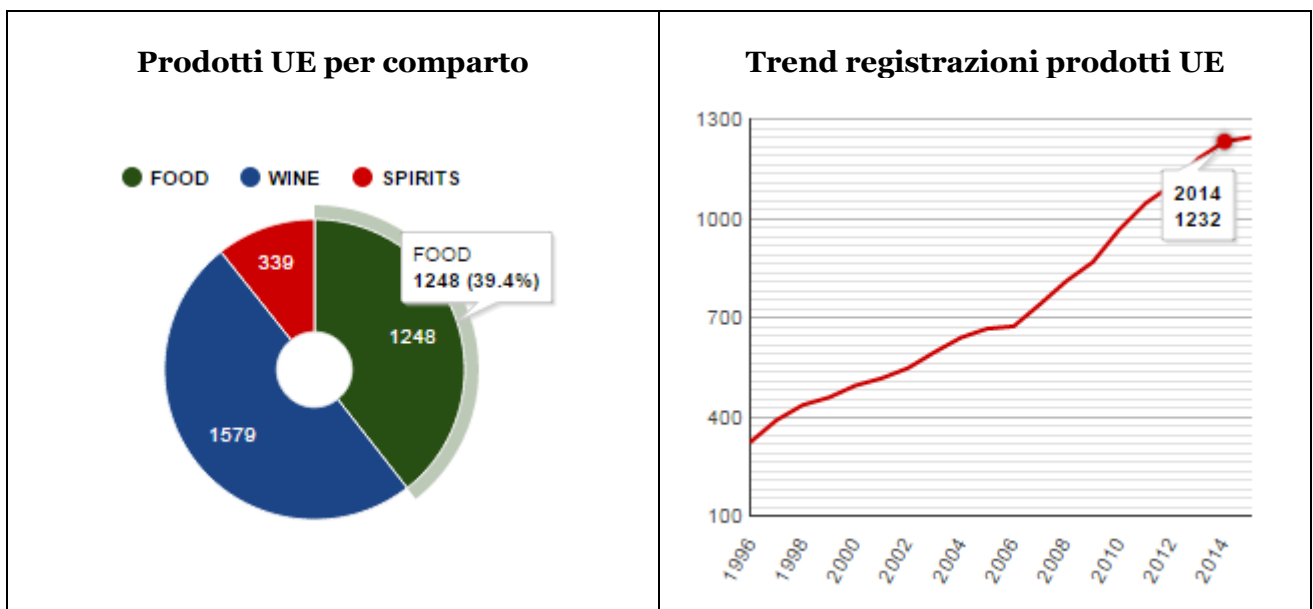


# Salgono a 1248 i prodotti Food europei ad Indicazione Geografica

Registrate tre nuove denominazioni  
Traditional Ayrshire Dunlop IGP dal Regno Unito  
Pöllauer Hirschbirne DOP dall'Austria  
Krčki pršut IGP dalla Croazia

## Europa

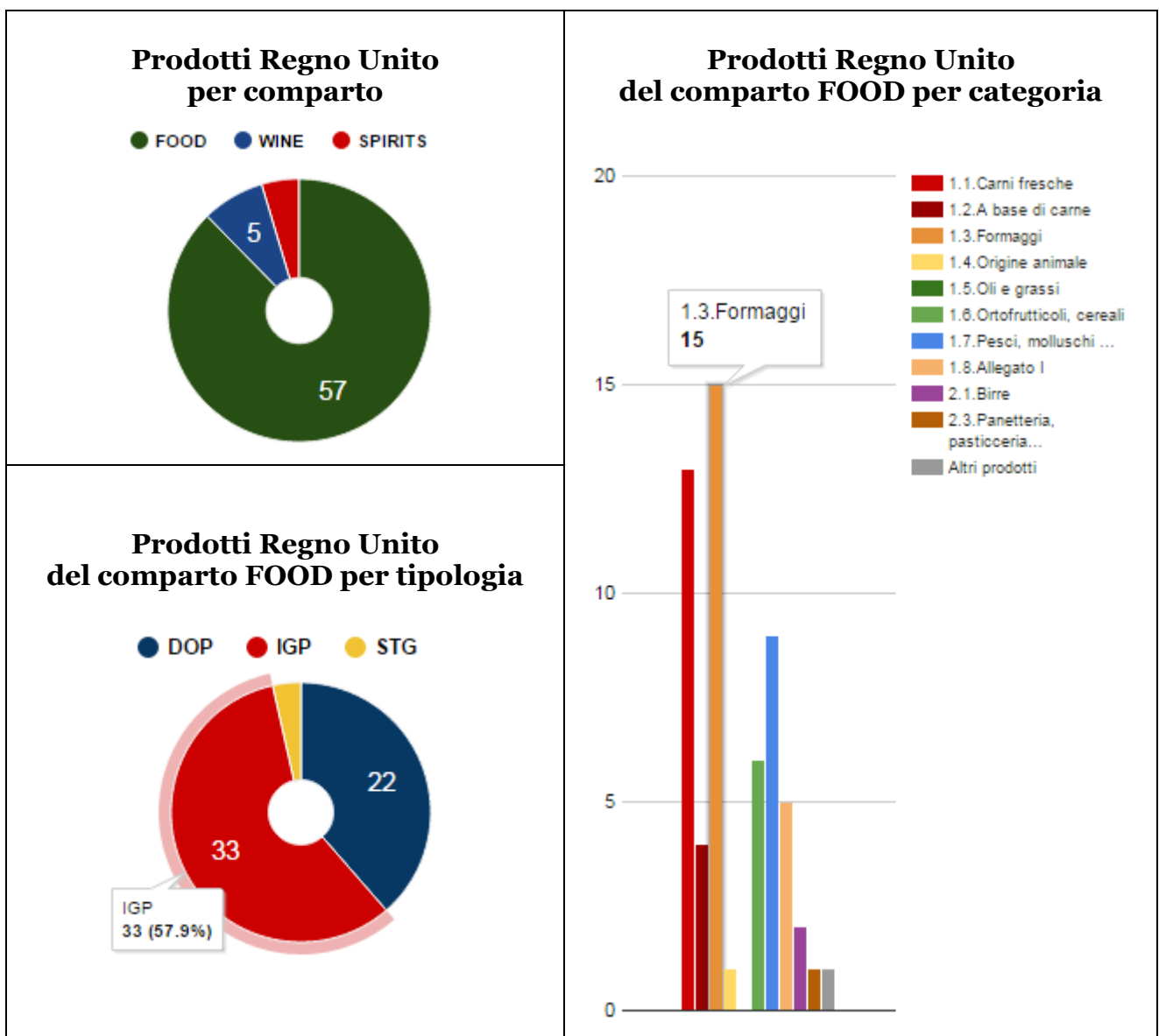
Con la registrazione dei due nuovi prodotti, l'Europa raggiunge quota **1248** ai quali si aggiungono i **17 prodotti registrati in paesi Extra-UE**, per un totale di **1265 denominazioni**. Il comparto FOOD rappresenta una fetta pari al 39,4% delle IG complessive. Rispetto al dato relativo al 2014 (1.232 denominazioni) il comparto FOOD registra nei primi mesi del 2015 un aumento del **1,3%**.



## Regno Unito

Il Regno Unito ha in totale **62 denominazioni Food&Wine** di cui **25 DOP**, **35 IGP**, **2 STG** e **3 IG Spirits**, per un totale di **65 denominazioni**.

**Comparto Food:** Conta **57** denominazioni di cui **22 DOP**, **33 IGP** e **2 STG**. Il Regno Unito è il settimo Paese per numero di registrazioni, e il comparto Food rappresenta l'**87,7%** delle IG complessive del Paese. La classe "Formaggi" in cui rientra la nuova registrazione raggiunge la quota di **15** prodotti e si conferma la più numerosa.





### **Traditional Ayrshire Dunlop IGP**

Il **Traditional Ayrshire Dunlop IGP** è un formaggio a pasta dura ottenuto a partire da latte vaccino intero, crudo o pastorizzato, di vacche della razza Ayrshire. Presenta un colore naturale giallo pallido. Al taglio presenta una superficie liscia, senza occhiature, umida al tatto. Possiede forma cilindrica ed ha una crosta dura, sottile e dorata, con screziature molto lievi.

Inizialmente, il **Traditional Ayrshire Dunlop IGP** ha un gusto molto leggero di nocciola ed una consistenza liscia e senza occhiature. Man mano che invecchia, si sviluppano sapori sottili di nocciola, cremosi e la consistenza diventa più liscia e leggermente elastica. Quanto più breve è il periodo di stagionatura tanto più dolce è il formaggio — aromi più accentuati si sprigionano nei formaggi stagionati più a lungo.

Il periodo minimo di stagionatura del formaggio è di sei mesi. Il periodo di stagionatura può andare da sei mesi per i formaggi più giovani a 18 mesi per quelli più stagionati, ma la stagionatura più popolare si colloca fra 10 e 12 mesi.

Il formaggio **Traditional Ayrshire Dunlop IGP** è prodotto in una zona sita attorno al tradizionale comune di Dunlop.

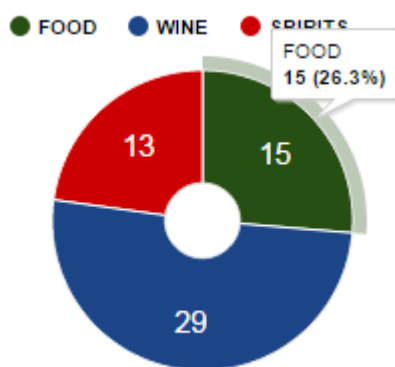


## Austria

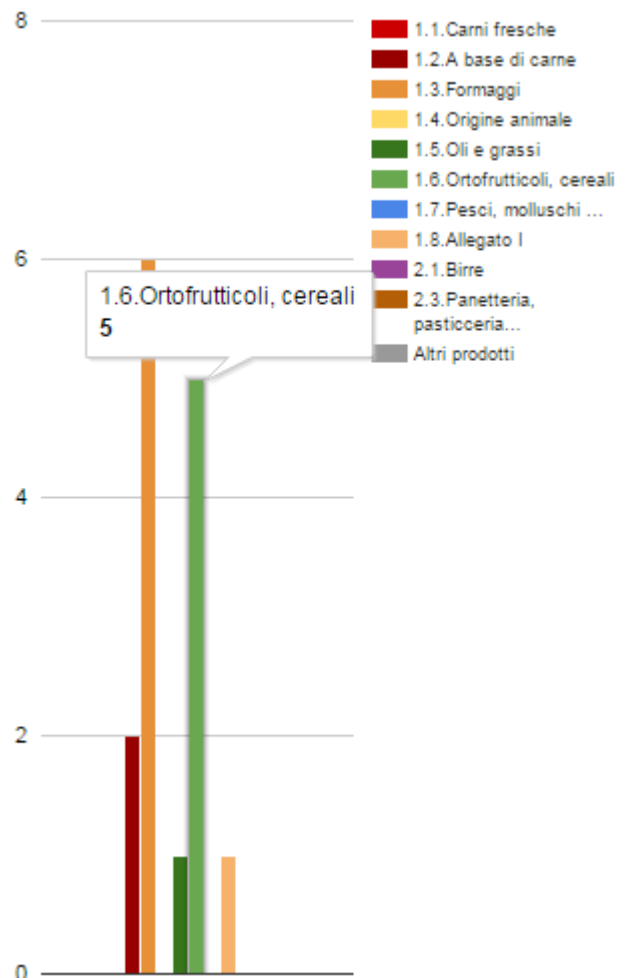
L'Austria ha in totale **44 denominazioni Food&Wine** di cui **35 DOP**, **9 IGP**, **0 STG** e **13 IG Spirits**, per un totale di **57 denominazioni**.

**Comparto Food:** Conta **15** denominazioni di cui **9 DOP**, **6 IGP**. Il comparto Food rappresenta il **26,3%** delle IG complessive per l'Austria e la classe "Ortofrutticoli e cereali" in cui rientra la nuova registrazione raggiunge la quota di **5** prodotti e si conferma la seconda più numerosa dopo i "Formaggi" (6 prodotti).

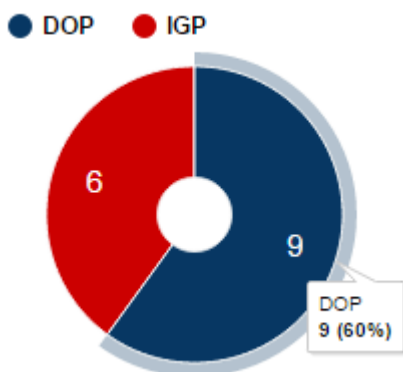
**Prodotti Austria per comparto**



**Prodotti Austria del comparto FOOD per categoria**



**Prodotti Austria del comparto FOOD per tipologia**



## **Pöllauer Hirschbirne DOP**

La denominazione **Pöllauer Hirschbirne DOP** si applica esclusivamente ai frutti non trasformati appartenenti alla varietà di pere da mosto «Hirschbirne» (antica varietà regionale) nonché alle pere essiccate ed al succo di frutta non fermentato che se ne ottiene.

La **Pöllauer Hirschbirne DOP** è una pera da mosto che matura molto tardi ed è consumata fresca solo molto di rado. Essa è raccolta a maturazione ottimale nella zona di produzione, poi immediatamente essiccata (disidratata) o trasformata in succo poiché è praticamente impossibile conservarla una volta che è giunta a maturazione.

La «Pöllauer Tal» (parco naturale) è la tradizionale regione centrale di coltivazione dei peri che producono la **Pöllauer Hirschbirne DOP** e di lavorazione della **Pöllauer Hirschbirne DOP**.

La zona di produzione abbraccia i distretti amministrativi, elencati in appresso, dei Bundesländer Stiria e Bassa Austria:

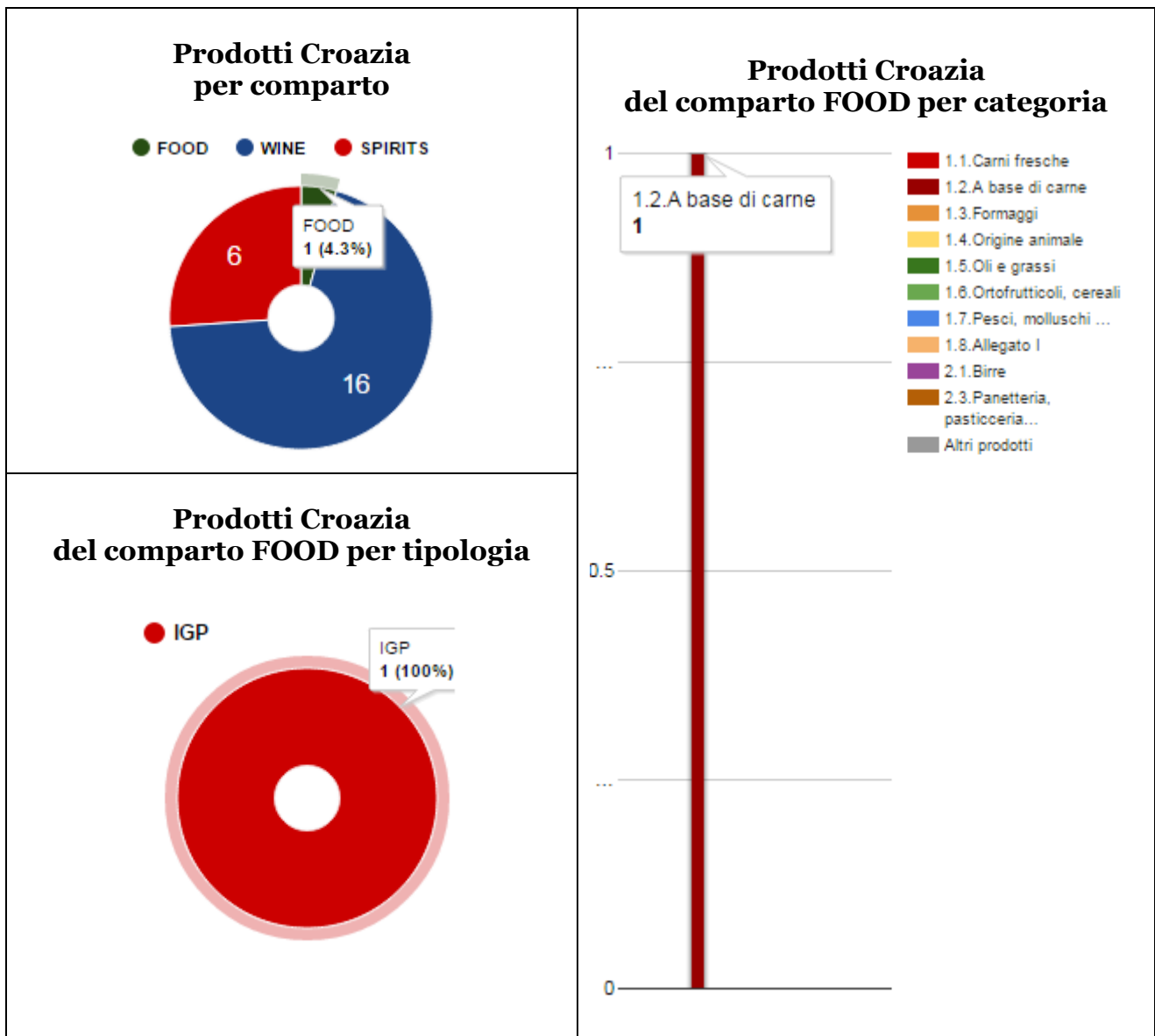
- Bundesland Stiria: distretti della Stiria del sud-est (ovvero soltanto la parte dell'ex distretto di Feldbach), di Hartberg-Fürstenfeld, di Graz, di Graz-Umgebung, di Hartberg e di Weiz;
- Bundesland Bassa Austria: distretti di Neunkirchen e di Wiener Neustadt-Land.

La regione di provenienza delle materie prime è identica alla zona di produzione.

## Croazia

La Croazia ha in totale **17** denominazioni **Food&Wine** di cui **16 DOP**, **1 IGP** e **6 IG Spirits**, per un totale di **23** denominazioni.

**Comparto Food:** Si tratta del primo prodotto registrato nel comparto Food per la Croazia, che rientra nella classe “Prodotti a base di carne” e nella tipologia IGP.





## **Krčki pršut IGP**

Il **Krčki pršut IGP** («Prosciutto di Krk/Prosciutto di Veglia») è un prodotto a base di carne, a lunga conservazione, essiccato, ottenuto dalla coscia del suino priva di osso iliaco, salato a secco con sale marino e spezie, asciugato all'aria senza affumicatura e sottoposto a un processo di essiccazione e stagionatura di almeno un anno.

La produzione del **Krčki pršut IGP** è esclusivamente limitata all'isola di Krk (Veglia). L'isola è suddivisa in 6 unità amministrative locali: la città di Krk e i comuni di Baška, Malinska-Dubašnica, Omišalj, Punat e Vrbnik. Alcune di esse inglobano nei loro confini amministrativi, oltre al territorio sull'isola di Krk, anche isolette situate nelle vicinanze (Košljun, Prvić, Plavnik), su cui la produzione del **Krčki pršut IGP** non è consentita.

