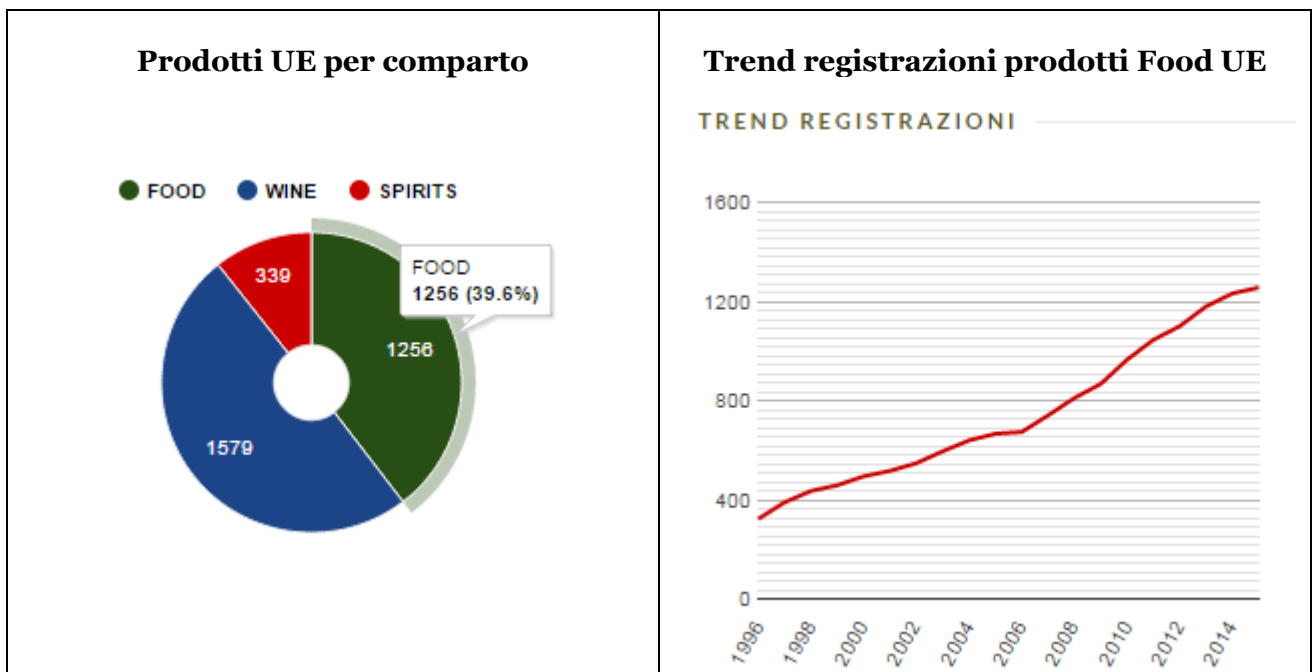


Salgono a 1256 i prodotti Food europei Dop, Igp e Stg

Registrata una nuova denominazione in Paesi Bassi
Hollandse geitenkaas IGP

Europa

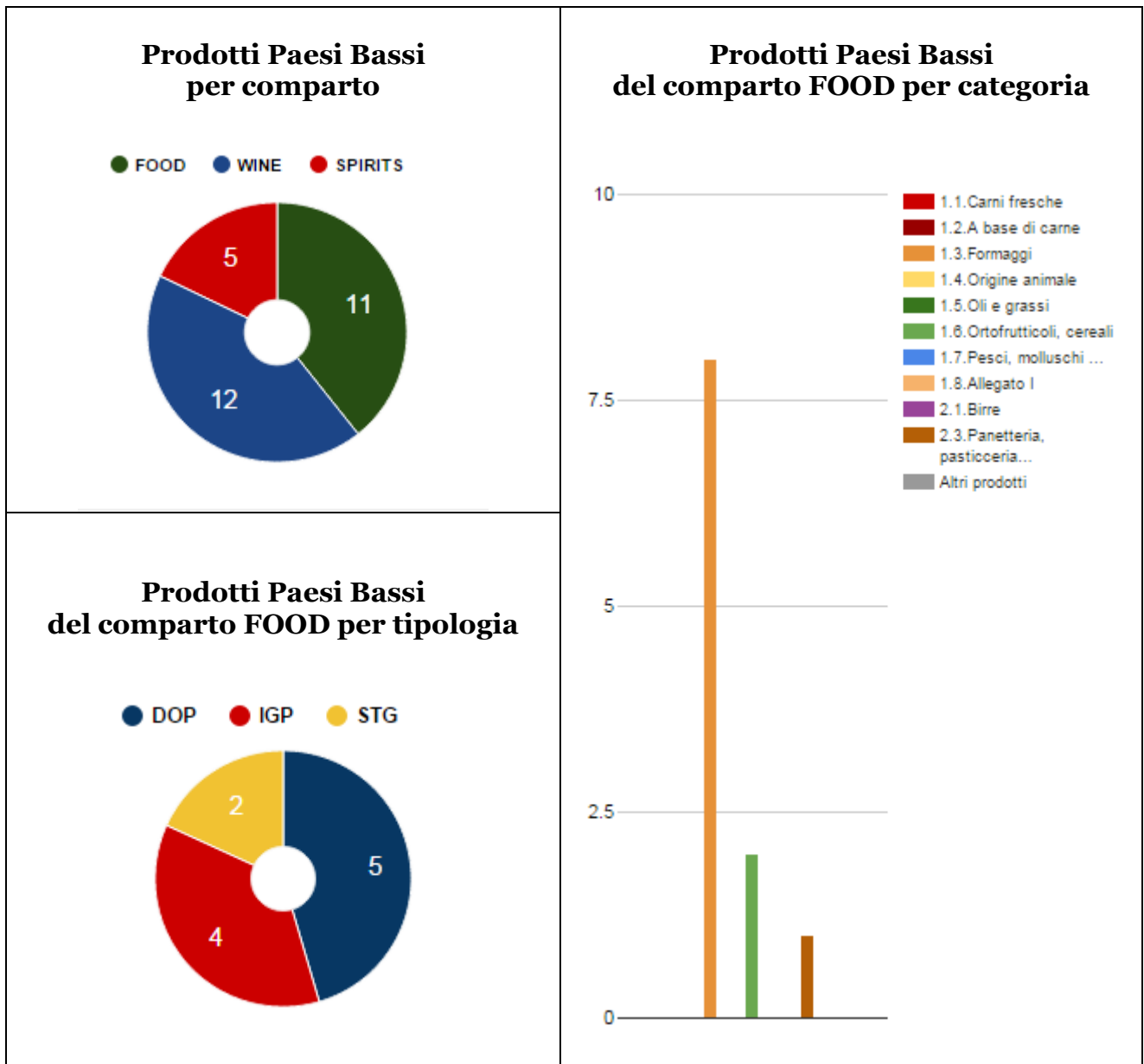
Con la registrazione del nuovo prodotto, l'Europa raggiunge quota **1256 ai quali si aggiungono i 17 prodotti registrati in paesi Extra-UE, per un totale di 1273 denominazioni.** Il comparto FOOD rappresenta una fetta pari al 39,6% delle IG complessive. Rispetto al dato relativo al 2014 (1.232 denominazioni) il comparto FOOD registra nei primi mesi del 2015 un aumento del **1,9%**.



Paesi Bassi

I Paesi Bassi hanno in totale **23 denominazioni Food&Wine** di cui **5 DOP, 16 IGP, 2 STG e 5 IG Spirits, per un totale di 28 denominazioni.**

Comparto Food: Conta **11** denominazioni di cui **5 DOP, 4 IGP e 2 STG.** La classe 1.3. Formaggi in cui rientra la nuova registrazione raggiunge la quota di **8** prodotti.





Hollandse Geitenkaas IGP

Hollandse Geitenkaas IGP («Formaggio di capra neerlandese») è un'indicazione geografica tradizionale per un formaggio a pasta semidura, prodotto nei Paesi Bassi e stagionato naturalmente o sotto pellicola, con una preparazione comparabile a quella del formaggio Gouda, prodotto con latte di capra proveniente da allevamenti di caprini situati nei Paesi Bassi. L' **Hollandse Geitenkaas IGP** è pronto per il consumo dopo una maturazione naturale che porta allo sviluppo di una crosta o una maturazione sotto pellicola senza formazione di crosta. La maturazione naturale con formazione della crosta può avvenire solo nei Paesi Bassi. La durata della maturazione va da un minimo di 25 giorni a quattro settimane.

La forma è quella di un cilindro piatto, oppure di kanter, di pane o blocco, con un peso da 1,5 a 20 kg. Con «forma di cilindro piatto» si intende una forma tondeggiante la cui superficie laterale si congiunge alle superfici piatte superiore e inferiore senza soluzione di continuità e la cui altezza misura da un quarto alla metà del diametro. Con «forma di kanter» si intende un cilindro piatto con un congiungimento stondato e un altro angolare. Per «forma di pane» si intende un formaggio rettangolare.

