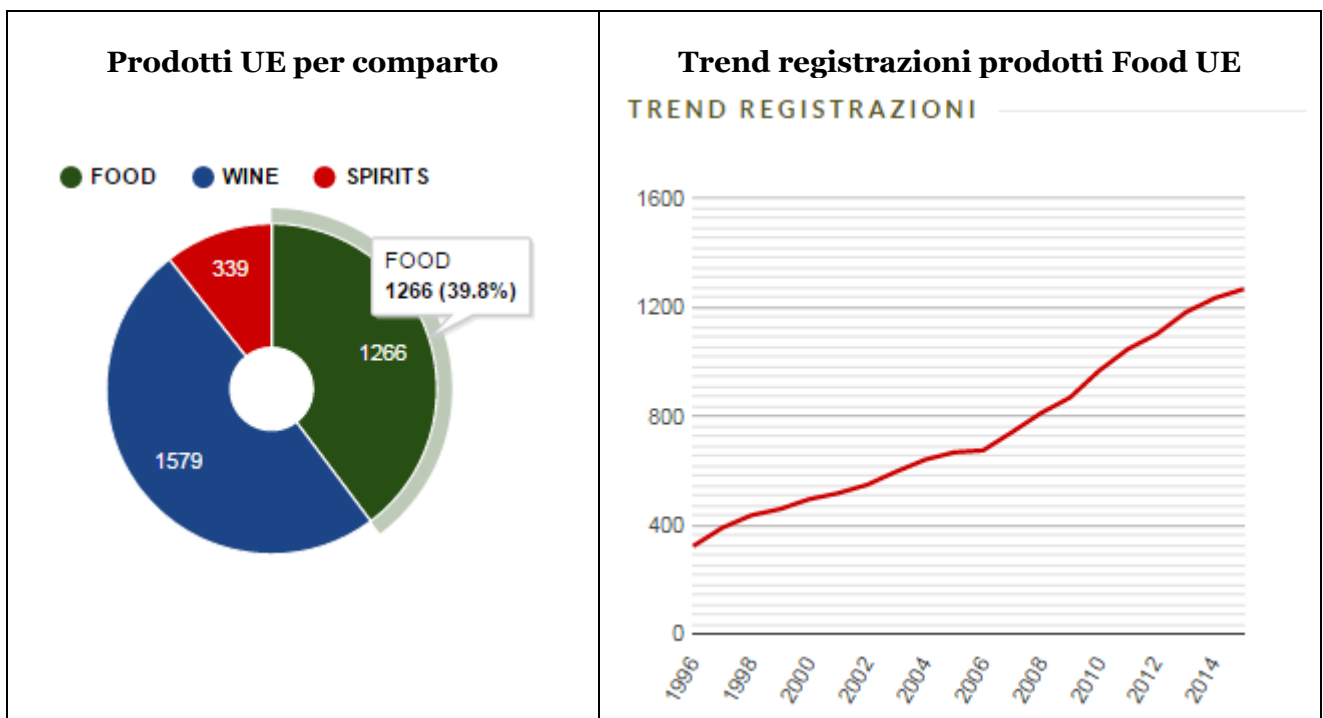


# Salgono a 1266 i prodotti Food europei Dop, Igp e Stg

## Registrato 1 nuovo prodotto nel Regno Unito Traditional Bramley Apple Pie Filling STG

### Europa

Con la registrazione del nuovo prodotto, l'Europa raggiunge quota **1266 ai quali si aggiungono i 19 prodotti registrati in paesi Extra-UE, per un totale di 1284 denominazioni**. Il comparto FOOD rappresenta una fetta pari al 39,8% delle IG complessive. Rispetto al dato relativo al 2014 (1.232 denominazioni) il comparto FOOD registra nei primi mesi del 2015 un aumento del **2,68 %**.



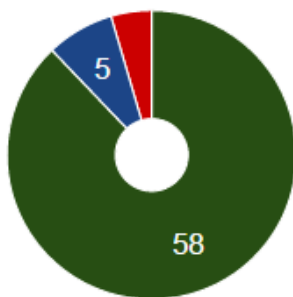
## Regno Unito

Il Regno Unito ha in totale **63** denominazioni Food&Wine di cui **25 DOP**, **35 IGP**, **3 STG** e **3 IG Spirits** per un totale di 66 denominazioni.

**Comparto Food:** conta **58 denominazioni di cui 22 DOP e 33 IGP 3 STG**. Il prodotto registrato appartiene alla Classe 1.6. Ortofrutticoli e cereali, freschi o trasformati e raggiunge il numero di 7 denominazioni. La classe più numerosa nel Regno Unito rimane la Classe 1.3. Formaggi con 15 denominazioni.

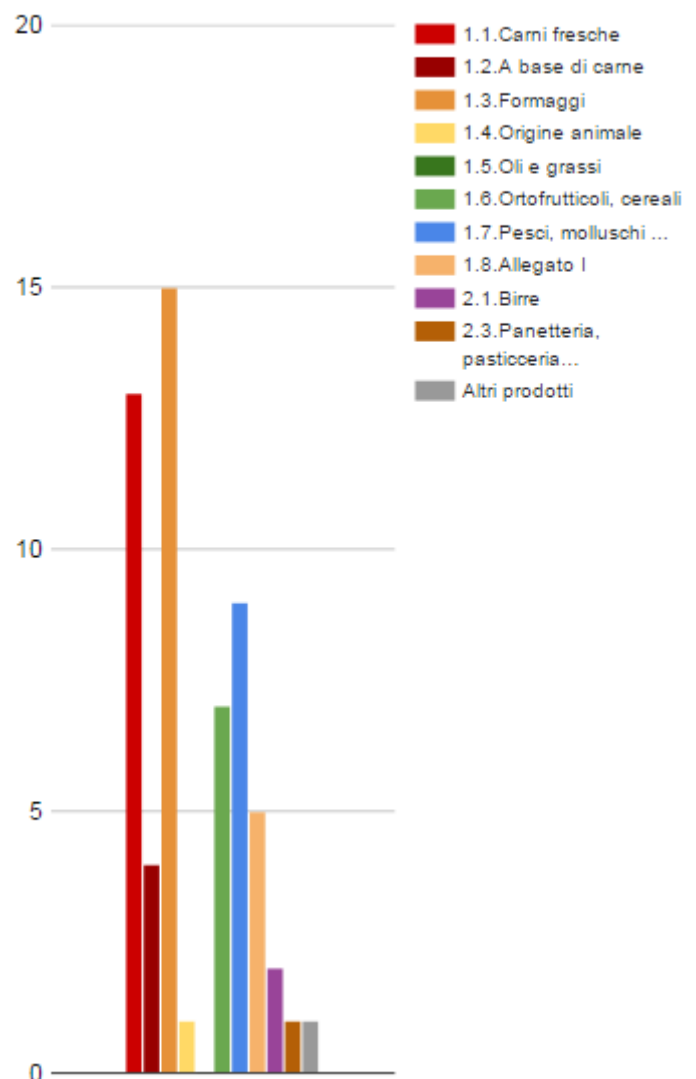
### Prodotti Regno Unito per comparto

● FOOD ● WINE ● SPIRITS



### Prodotti Regno Unito del comparto FOOD per categoria

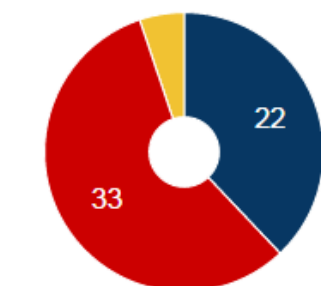
PRODOTTI PER CATEGORIA



### Prodotti Regno Unito del comparto FOOD per tipologia

PRODOTTI PER TIPOLOGIA

● DOP ● IGP ● STG



## **Traditional Bramley Apple Pie Filling STG – Regno Unito**

Classe 1.6. Ortofrutticoli e cereali, freschi o trasformati

Reg. Ue 2015/1297 del 28.07.2015 - GUUE L 197 del 29.07.2015

**Descrizione del prodotto:** Il Traditional Bramley Apple Pie Filling è una miscela omogenea di mele Bramley a pezzi, zucchero e acqua. Le dimensioni delle mele utilizzate per il ripieno devono essere comprese tra 65 e 115 mm; le mele intere devono essere mature e presentare una buccia priva di gravi difetti, tagli e ammaccature. Le mele Bramley devono essere tagliate in pezzi di almeno 15 mm, la cui forma può variare. La miscela di mele deve contenere pezzi di frutta ben riconoscibili dotati di una buona consistenza soda. I pezzi di mela variano di colore, presentando diverse sfumature di verde, tipiche della varietà Bramley.

L'aggiunta di purea di mele Bramley e di amido di mais è facoltativa e, qualora presente nell'impasto, dovrà consistere per il 97 % almeno di mele Bramley e, per la percentuale restante, di umidità formatasi nel processo di cottura. La purea viene prodotta dalla buccia, dal torsolo («cuore») e dalla polpa della mela Bramley sottoposti a calore e vapore. La purea così prodotta viene filtrata per rimuovere l'eventuale materia fibrosa, diventando un liquido denso e omogeneo di color verde/marrone chiaro tipico della mela Bramley.

### **Aspetto e Sapore:**

Le caratteristiche della varietà di mele da cucina Bramley, che — unica nel suo genere — coniuga insieme uno scarso contenuto di materia secca, un'elevata percentuale di acido malico e un basso tenore di zuccheri, unitamente alla ben nota assenza di conservanti, conferiscono al ripieno tradizionale per torte di mele Bramley il suo tipico sapore acidulo. Il nome indica la composizione tradizionale del prodotto: solo mele Bramley, acqua, zucchero ed eventualmente una spruzzata di limone e un po' di amido di mais come addensante.

**Come si trova in commercio:** Il prodotto finale presenta il caratteristico gusto acidulo della mela Bramley. Il Traditional Bramley Apple Pie Filling viene distribuito in contenitori di gamma diversa a grossisti, fornitori di servizi di ristorazione, panetterie/pasticcerie, produttori alimentari e dettaglianti.