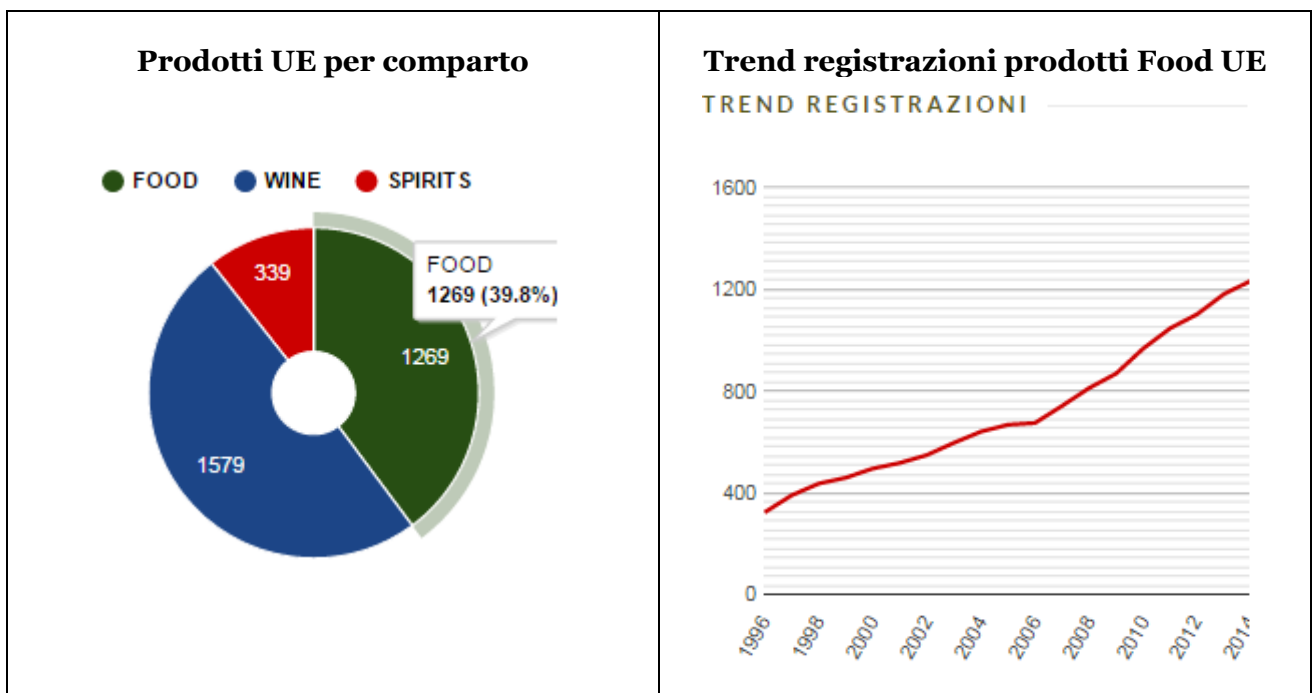


Salgono a 1269 i prodotti Food europei Dop, Igp e Stg

Registrati
Plate de Florenville IGP in Belgio
Fesols de Santa Pau DOP in Spagna
Artichaut du Roussillon IGP in Francia

Europa

Con la registrazione del nuovo prodotto, l'Europa raggiunge quota **1269 ai quali si aggiungono i 19 prodotti registrati in paesi Extra-UE, per un totale di 1288 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 **2,7%**.



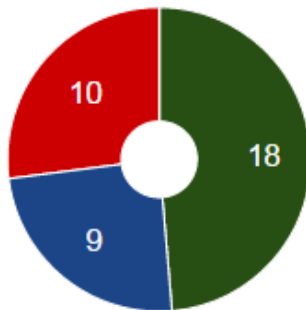
Belgio

Il Belgio ha in totale **27** denominazioni Food&Wine di cui **10 DOP**, **12 IGP**, **5 STG** e **10 IG Spirits** per un totale di 37 denominazioni.

Comparto Food: conta **18** denominazioni di cui **3 DOP** e **10 IGP** e **5 STG**. Il prodotto registrato appartiene alla Classe 1.6. Ortofrutticoli e cereali, freschi o trasformati e raggiunge il numero di 4 denominazioni. La classe più numerosa nel Belgio rimane la Classe 2.1. Birre con 5 denominazioni.

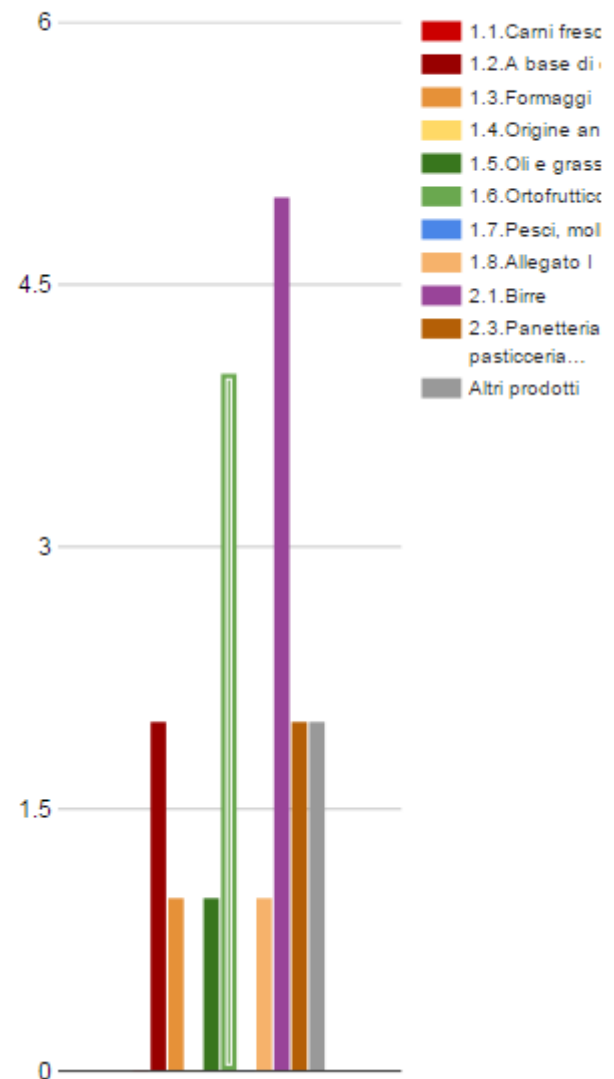
Prodotti Belgio per comparto

● FOOD ● WINE ● SPIRITS



Prodotti Belgio del comparto FOOD per categoria

PRODOTTI PER CATEGORIA



Prodotti Belgio del comparto FOOD per tipologia

PRODOTTI PER TIPOLOGIA

● DOP ● IGP ● STG

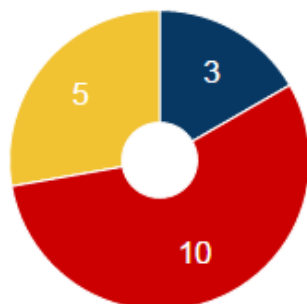


Plate de Florenville IGP – Belgio

Classe 1.6. Ortofrutticoli e cereali, freschi o trasformati

Reg. Ue 2015/1311 del 24.07.2015 - GUUE L 203 del 31.07.2015

Descrizione del prodotto: La **Plate de Florenville IGP** è una patata (*Solanum tuberosum* L.) della vecchia varietà francese «Rosa». Questa varietà da tardiva a semi-tardiva presenta un riposo vegetativo molto lungo e la sua coltivazione richiede in media 120 giorni nella terra. I tuberi della **Plate de Florenville IGP** presentano le seguenti caratteristiche varietali e fisiche:—colore della buccia: rosato;—colore della polpa: giallo;—forma: allungata, regolare, leggermente appiattita (claviforme, reniforme);—tasso di sostanza secca: < 20 %;—calibro: compreso fra 25 e 45 mm.

Aspetto e Sapore: Le principali caratteristiche della **Plate de Florenville IGP** a parte il colore e la forma, sono l'ottima tenuta alla cottura e il gusto fine e delicato. Dal punto di vista organolettico, la **Plate de Florenville IGP** è caratterizzata da un gusto fine, delicato e intenso e da un'impressione gradevole di consistenza in bocca. Essa presenta una mancanza totale di farinosità e procura quindi una sensazione acquosa.

La patata resta intera, non si rompe e mantiene bene la forma, anche dopo una lunga cottura. Questa qualità le consente di essere classificata nel gruppo culinario A (cfr. punto 3.2). Essa è quindi ideale per la preparazione di insalate nonché per la cottura a vapore oppure con tutta la buccia. Il suo sapore è intenso, delicato e di grande finezza. Un gusto di nocciola è talvolta percettibile. L'intensità del sapore è in stretta relazione con le piccole dimensioni dei tuberi. In effetti, le componenti aromatiche sono più concentrate rispetto ai tuberi di grandi dimensioni.

Zona di produzione: La zona di produzione della **Plate de Florenville IGP** è costituita dai comuni seguenti: Chiny (vecchi comuni prima della fusione di Izel e di Jamoigne); Etalle (Buzenol, Chantemelle, Etalle, Sainte-Marie, Vance); Florenville (Chassepierre, Florenville, Fontenoille, Muno, Villers-devant-Orval); Meix-devant-Virton (Gérouville, Meix-devant-Virton, Robelmont, Sommethone, Villers-la-Loue); Saint-Léger (Châtillon, Saint-Léger); Tintigny (Bellefontaine, Saint-Vincent, Tintigny); Virton (Ethe, Virton). In questa zona, «la Plate de Florenville» è coltivata unicamente sui terreni principalmente favorevoli di tipo, sabbioso o limo-sabbioso a drenaggio naturale eccessivo o leggermente eccessivo; sabbio-limosi a drenaggio naturale.

Come si trova in commercio: La **Plate de Florenville IGP** può essere immessa in commercio come patata fresca o da conservare. In effetti, il suo riposo vegetativo molto lungo consente di conservarla a lungo facilmente, senza rischio di germinazione precoce e non controllata.

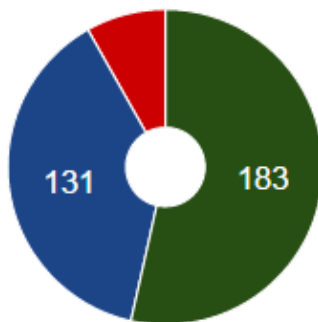
Spagna

La Spagna ha in totale **314** denominazioni Food&Wine di cui **188 DOP**, **122 IGP**, **4 STG** e **28 IG Spirits** per un totale di **342** denominazioni.

Comparto Food: conta **183 denominazioni di cui 98 DOP e 81 IGP 4 STG**. Il prodotto registrato appartiene alla Classe 1.6. Ortofrutticoli e cereali, freschi o trasformati e raggiunge il numero di 60 denominazioni e rimane la classe più numerosa, seguita dalla Classe 1.5. Oli e grassi (burro, margarina, olio, ecc.) con 31 denominazioni.

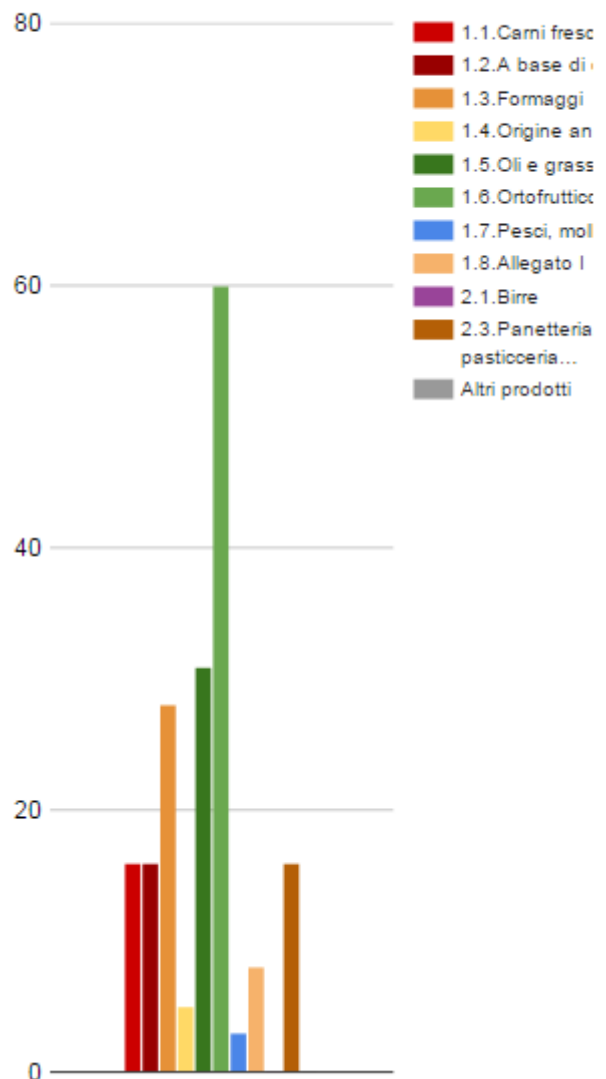
Prodotti Spagna per comparto

● FOOD ● WINE ● SPIRITS



Prodotti Spagna del comparto FOOD per categoria

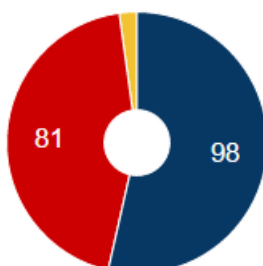
PRODOTTI PER CATEGORIA



Prodotti Spagna del comparto FOOD per tipologia

PRODOTTI PER TIPOLOGIA

● DOP ● IGP ● STG



Fesols de Santa Pau DOP – Spagna

Classe 1.6. Ortofrutticoli e cereali, freschi o trasformati

Reg. Ue 2015/1312 del 24.07.2015 - GUUE L 203 del 31.07.2015

Descrizione del prodotto: La denominazione d'origine protetta **Fesols de Santa Pau DOP** protegge le sementi di fagioli (*Phaseolus vulgaris* L.) delle varietà tradizionali Tavella Brisa, Setsetmanera e Gra Petit, secchi, cotti e in conserva. I fagioli che fruiscono di questa DOP appartengono alla categoria commerciale extra e presentano le seguenti caratteristiche: Fagioli secchi, non cotti. Le sementi di queste tre varietà tradizionali, che appartengono alla classe commerciale Navy, sono bianche, arrotondate e di peso compreso fra 18 e 30 g per 100 sementi, al 12 % di umidità.

Aspetto e Sapore: Presentano una buccia liscia e poco percettibile (da 2 a 4 su una scala da 0 a 10), farinosità da bassa a media (da 3 a 4 su una scala da 0 a 10), sapore gradevole di fagioli (4 su una scala da 0 a 10) ed esente da sapori estranei (da 0 a 1 su una scala da 0 a 10). I fagioli tutelati **Fesols de Santa Pau DOP** sono caratterizzati da un tenore molto elevato in proteine, da una percezione molto lieve della buccia, scarsa farinosità e sapore dolce.

Zona di produzione: La zona geografica di produzione e di elaborazione dei fagioli **Fesols de Santa Pau DOP** corrisponde ai comuni di Santa Pau (centro di produzione principale), Castellfollit de la Roca, Les Planes d'Hostoles, Les Preses, Olot, Sant Feliu de Pallerols e Sant Joan les Fonts (tutti appartenenti alla regione della Garrotxa, ubicata nella Comunità autonoma di Catalogna nel Nord-Est della Spagna).

Come si trova in commercio: Nel caso dei fagioli secchi, sono ammessi tutti i tipi di confezioni in materiale traspirante di una capacità massima di 25 kg.

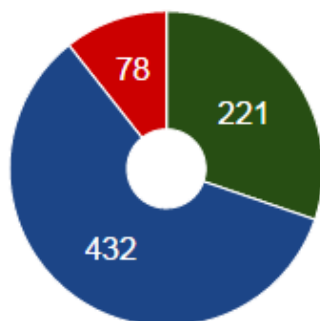
Francia

La Francia ha in totale **653** denominazioni Food&Wine di cui **454 DOP**, **198 IGP**, **1 STG** e **78 IG Spirits** per un totale di **731** denominazioni.

Comparto Food: conta **221 denominazioni di cui 97 DOP e 123 IGP 1 STG**. Il prodotto registrato appartiene alla Classe 1.6. Ortofrutticoli e cereali, freschi o trasformati e raggiunge il numero di 49 denominazioni. La classe più numerosa è la Classe 1.1. Carni fresche (e frattaglie) con 68 denominazioni.

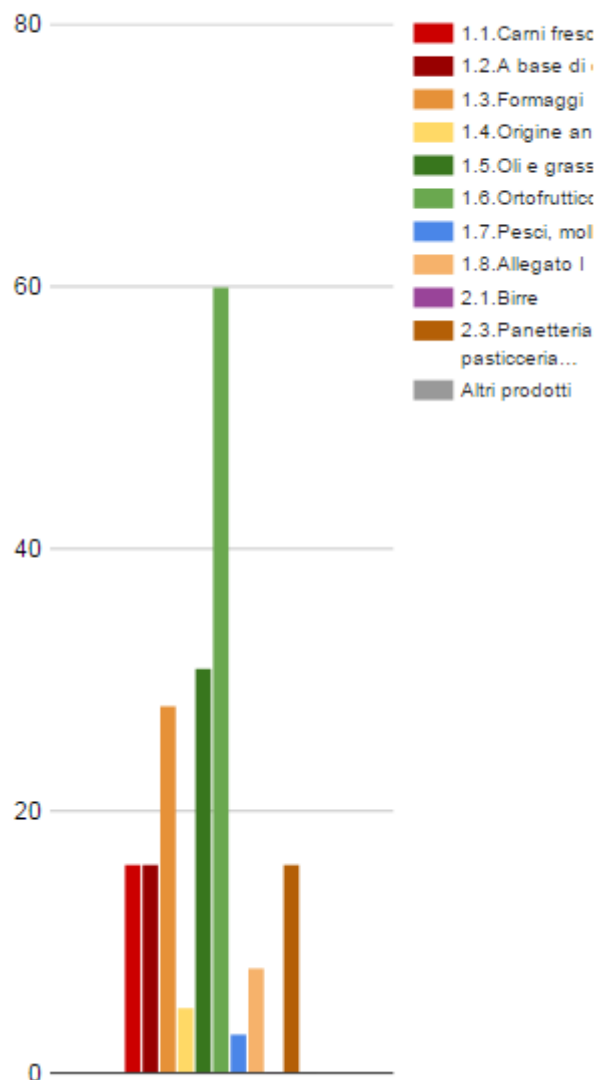
Prodotti Francia per comparto

FOOD WINE SPIRITS



Prodotti Francia del comparto FOOD per categoria

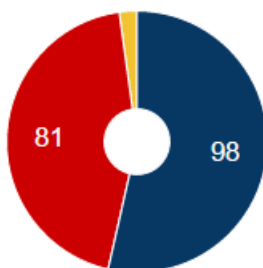
PRODOTTI PER CATEGORIA



Prodotti Francia del comparto FOOD per tipologia

PRODOTTI PER TIPOLOGIA

DOP IGP STG



Artichaut du Roussillon IGP – Francia

Classe 1.6. Ortofrutticoli e cereali, freschi o trasformati

Reg. Ue 2015/1313 del 24.07.2015 - GUUE L 203 del 31.07.2015

Descrizione del prodotto: L' **Artichaut du Roussillon IGP** è un carciofo appartenente al genere *Cynara*, pianta dicotiledone della famiglia delle Asteracee. Esso è ottenuto dalle seguenti varietà: Blanc hyérois (altresì denominato Macau), Calico, Pop Vert, Salambo e Violet VP 45. L' **Artichaut du Roussillon IGP** commercializzato esclusivamente fresco, risponde ai seguenti criteri: colore verde o viola; capolino: globuloso per le varietà Blanc hyérois, Calico, Pop Vert e Salambo, il cui diametro è definito dai seguenti calibri: 9-11 cm per il calibro 18; 11-13 cm per il calibro 15; superiore a 13 cm per il calibro 12; piccolo e allungato, di forma da conica a cilindrica per la varietà Violet VP 45, di diametro che va da 3,5 a 6 cm; brattee centrali molto strette, apertura delle due prime corone di brattee limitata; sapore dolce; tenero con consistenza soda, poco fibrosa.

Aspetto e Sapore: si contraddistingue sotto il profilo organolettico per la sua morbidezza e il sapore dolce; la consistenza è soda e poco fibrosa. Queste caratteristiche gli consentono di essere consumato crudo e gli valgono la reputazione di cui gode.

Zona di produzione: L' **Artichaut du Roussillon IGP** è piantato e raccolto nella zona geografica costituita dai seguenti comuni siti nel dipartimento dei Pirenei orientali.

Alénya, Argelès-sur-Mer, Bages, Baho, Banyuls-dels-Aspres, Le Barcarès, Bompas, Bouleternère, Brouilla, Cabestany, Canet-en-Roussillon, Canohès, Clairà, Corneilla-del-Vercol, Corneilla-la-Rivière, Elne, Ille-sur-Têt, Latour-Bas-Elne, Llupia, Millas, Montescot, Néfiach, Ortaffa, Palau-del-Vidre, Perpignan, Pézilla-la-Rivière, Pia, Pollestres, Ponteilla, Rivesaltes, Saint-André, Saint-Cyprien, Saint-Estève, Saint-Félicien-d'Amont, Saint-Félicien-d'Avall, Saint-Génis-des-Fontaines, Saint-Hippolyte, Saint-Laurent-de-la-Salanque, Saint-Nazaire, Sainte-Marie, Saleilles, Salses-le-Château, Le Soler, Théza, Thuir, Torreilles, Toulouges, Villelongue-de-la-Salanque, Villeneuve-de-la-Raho, Villeneuve-la-Rivière.

Come si trova in commercio: L' **Artichaut du Roussillon IGP** è commercializzato in vassoi che misurano 60 cm × 40 cm oppure in mazzi di cinque capolini (unicamente per la varietà Violet VP 45).