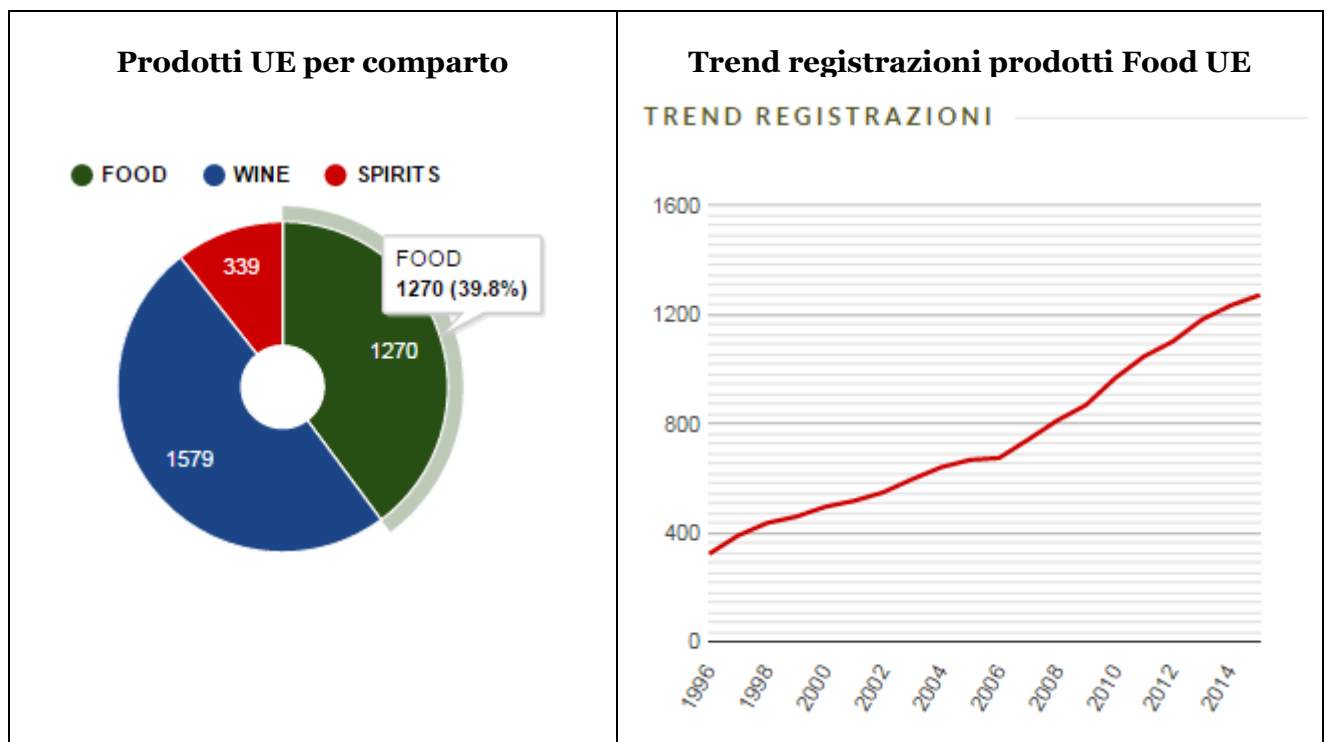


# Salgono a 1270 i prodotti Food europei Dop, Igp e Stg

## Registrato un nuovo prodotto DOP in Croazia *Ogulinski kiseli kupus/Ogulinsko kiselo zelje DOP*

### Europa

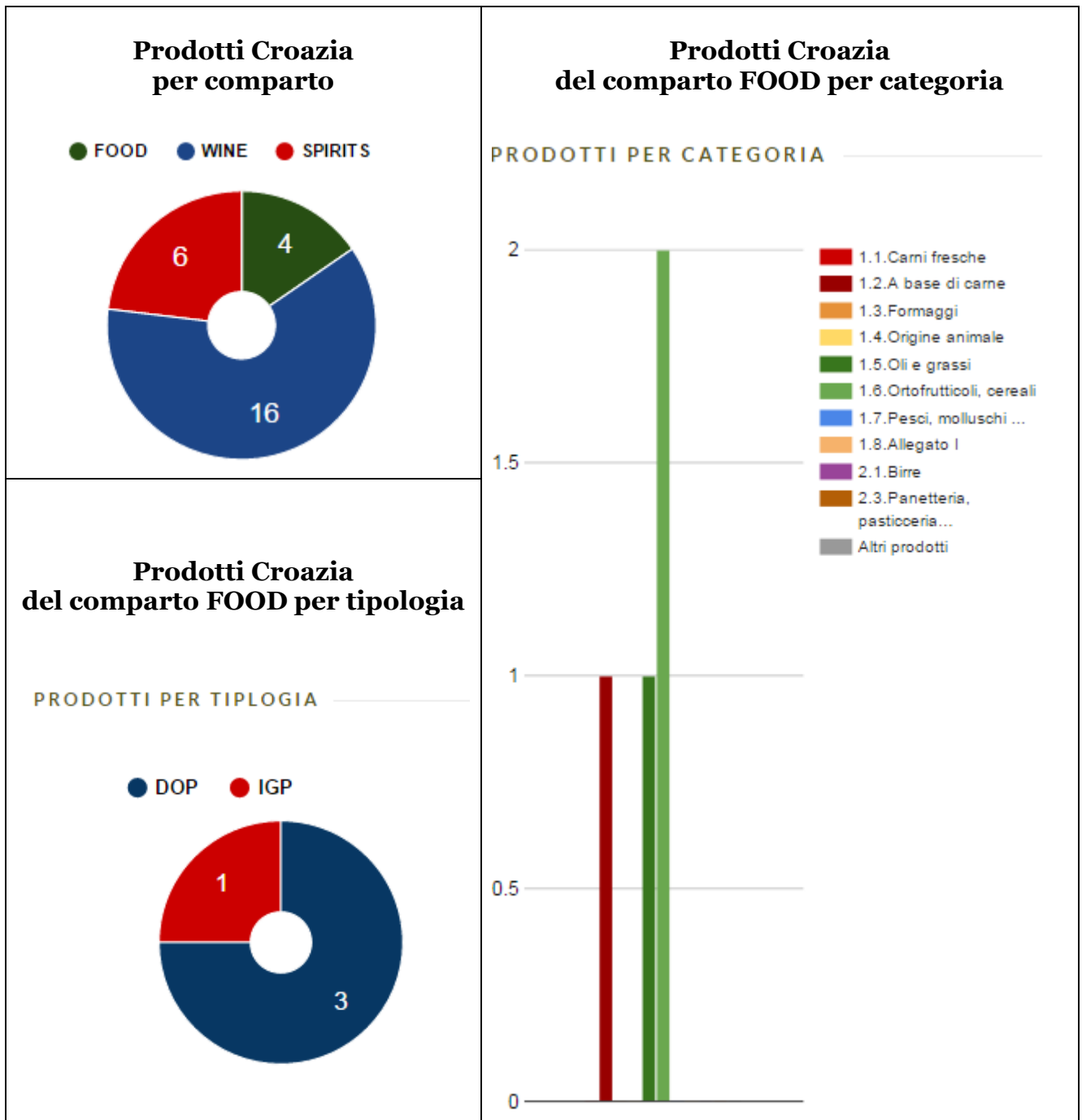
Con la registrazione del nuovo prodotto, l'Europa raggiunge quota **1270 ai quali si aggiungono i 19 prodotti registrati in paesi Extra-UE, per un totale di 1289 denominazioni**. Il comparto FOOD rappresenta una fetta pari al 39,8% delle IG complessive. Rispetto al dato relativo al 2014 (1.232 denominazioni) il comparto FOOD registra nei primi mesi del 2015 un aumento del **2,7%**.



## Croazia

La Croazia ha in totale **20** denominazioni Food&Wine di cui **19 DOP**, **1 IGP** e **6 IG Spirits** per un totale di 26 denominazioni.

**Comparto Food:** conta **4** denominazioni di cui **3 DOP** e **1 IGP**. Il prodotto registrato appartiene alla Classe 1.6. Ortofrutticoli e cereali, freschi o trasformati e raggiunge il numero di 2 denominazioni. Ed è la classe più numerosa.



## **Ogulinski kiseli kupus/Ogulinsko kiselo zelje DOP**

Reg. Ue 2015/1413 del 10.08.2015 - GUUE L 220 del 21.08.2015

Classe 1.6. Ortofrutticoli e cereali, freschi o trasformati

**Descrizione del prodotto:** L' **Ogulinski kiseli kupus/Ogulinsko kiselo zelje DOP** è un prodotto ottenuto dalla fermentazione lattica naturale del cavolo fresco della varietà autoctona «Ogulinski» («di Ogulin»).

Ai fini della commercializzazione l' **Ogulinski kiseli kupus/Ogulinsko kiselo zelje DOP**, a teste e/o sminuzzato, presenta le seguenti caratteristiche organolettiche e fisico-chimiche: foglie da giallo a giallo dorato; odore caratteristico di un prodotto lattefermentato; gusto acidulo (acido lattico). Le foglie sono sottili, quasi trasparenti e molto flessibili, con nervature fini. L' **Ogulinski kiseli kupus/Ogulinsko kiselo zelje DOP** ha un torso molto lungo (chiamato «kocen» nel linguaggio quotidiano nella zona geografica delimitata), che occupa più di  $\frac{3}{4}$  del diametro della testa, e che per la sua lunghezza influisce sulla forma della stessa. La testa dell' **Ogulinski kiseli kupus/Ogulinsko kiselo zelje DOP** ha una forma arrotondata piatta, è ben ferma ma non è coriacea, non presenta impurità, ha un tenore di NaCl compreso fra l'1,5 e il 4 %, un contenuto di acido lattico fra lo 0,5 e il 2,5 % e di acido acetico dello 0,7 % massimo. La testa dell'«Ogulinski kiseli kupus»/«Ogulinsko kiselo zelje» pesa come minimo 1 kg.

**Aspetto e Sapore:** Le caratteristiche della testa necessarie per permettere la fermentazione biologica sono le seguenti: foglie esterne di colore verde chiaro, forma arrotondata piatta, integrità, compattezza, assenza di odori estranei, gusto e odore leggermente aromatici.

**Come si trova in commercio:** Per evitare alterazioni nel colore e/o nel gusto, e per mantenere e garantire la qualità del prodotto, l' **Ogulinski kiseli kupus/Ogulinsko kiselo zelje DOP** deve essere condizionato entro le 24 ore. L' **Ogulinski kiseli kupus/Ogulinsko kiselo zelje DOP** è condizionato in confezioni da 0,5 kg se sminuzzato. Se è a teste, è condizionato in confezioni da 1,0 kg, con una testa per confezione.

**Zona di produzione:** La zona in cui cresce e viene lavorata la materia prima per la produzione dell' **Ogulinski kiseli kupus/Ogulinsko kiselo zelje DOP** abbraccia tutta l'area della città di Ogulin e dei comuni di Josipdol, Plaški, Tounj e Saborsko, cioè la zona dei comuni catastali di Blata, Carevo polje, Cerovnik, Hreljin Ogulinski, Janja Gora, Jezero, Josipdol, Latin, Lička Jesenica, Medeđak, Modruš, Musulinski Potok, Ogulin, Oštarije, Otok Oštarijski, Plaški, Ponikve, Pothum, Petar Ogulinski, Saborsko, Skradnik, Trojvrh, Tržić Tounjski, Vitunj e Zagorje.