

Sono 1274 i prodotti Food europei Dop, Igp e Stg

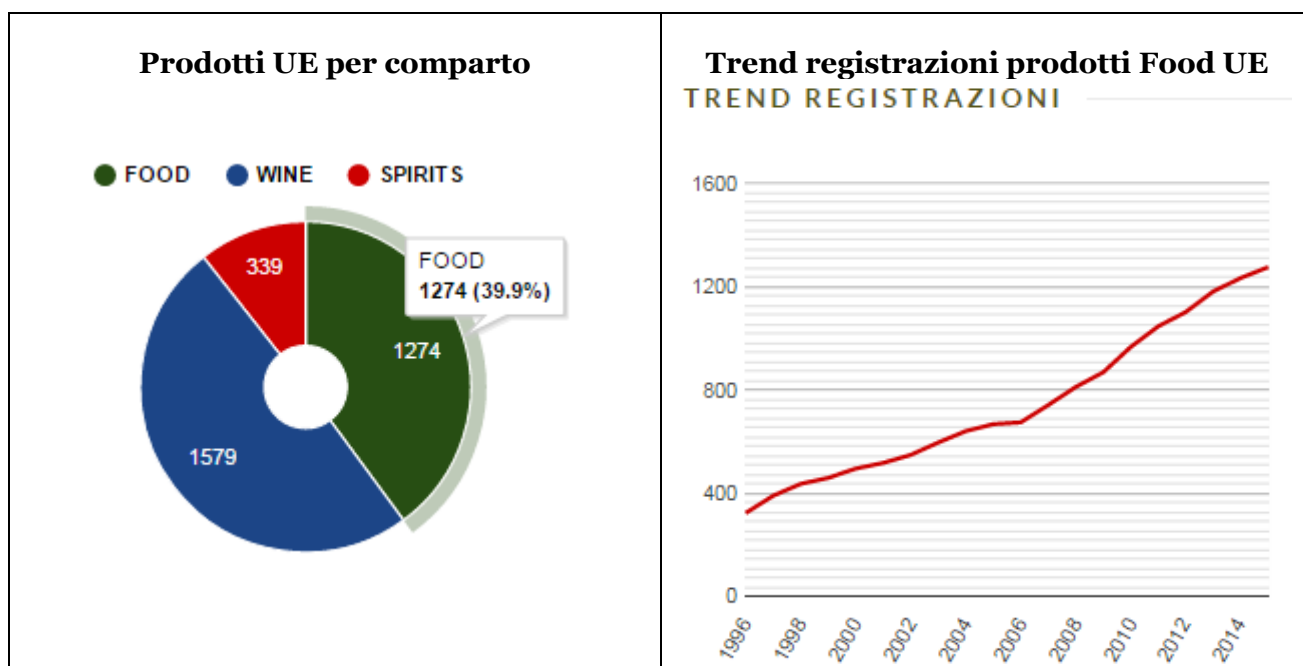
Registrato un nuovo prodotto DOP in Italia
Patata novella di Galatina DOP

Registrato un nuovo prodotto IGP in Spagna
Melón de Torre Pacheco-Murcia IGP

Registrato un nuovo prodotto IGP in Croazia
Baranjski kulen IGP

Europa

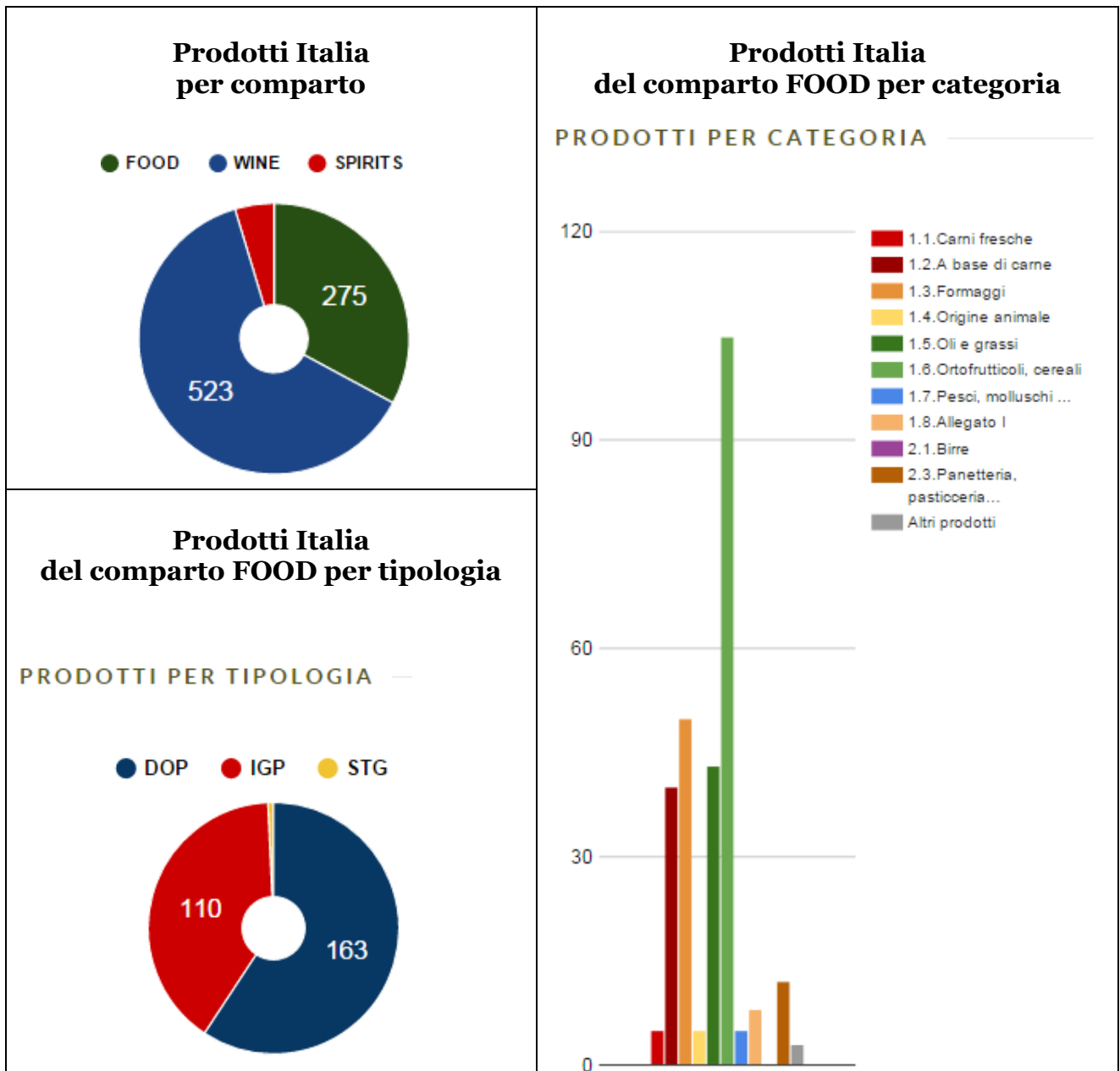
Con la registrazione del nuovo prodotto, l'Europa raggiunge quota **1274 ai quali si aggiungono i 19 prodotti registrati in paesi Extra-UE, per un totale di 1293 denominazioni.** Il comparto FOOD rappresenta una fetta pari al 39,9% delle IG complessive.



Italia

L'Italia ha in totale **798** denominazioni Food&Wine di cui **568 DOP**, **228 IGP**, **2 STG** e **39 IG Spirits** per un totale di 837 denominazioni.

Comparto Food: conta **275 denominazioni di cui 163 DOP e 110 IGP e 2 STG**. Il prodotto registrato appartiene alla Classe 1.6. Ortofrutticoli e cereali, freschi o trasformati e raggiunge il numero di 105 denominazioni e rimane la classe più numerosa.





Patata novella di Galatina DOP – Italia

Reg. Ue 2015/1577 del 09.09.2015 - GUUE L 246 del 23.09.2015

Classe 1.6. Ortofrutticoli e cereali, freschi o trasformati

Descrizione del prodotto: Il prodotto è costituito esclusivamente dai tuberi della specie *Solanum tuberosum*, var. Sieglinde. La Patata novella di Galatina DOP deve la sua peculiarità alla sua marcata precocità e alla particolare caratteristica estetica di presentare un'epidermide generalmente ricoperta di residui terrosi, che fanno assumere alla stessa un tipico colore ruggine. La raccolta della Patata novella di Galatina DOP avviene entro il 30 giugno di ogni anno.

Aspetto e Sapore: Le principali caratteristiche del prodotto al consumo sono le seguenti, caratteristiche fisiche:

- epidermide (corteccia o buccia), di colore giallo intenso, brillante; anche per la presenza di residui terrosi derivanti dalla coltivazione nelle terre rosse, assume un colore ruggine «cioccolato».
- forma lungo – ovale, di media grandezza;
- buccia non completamente differenziata, facile allo sfaldamento, priva di screpolature;
- tuberi interi, non germinati, di forma regolare ed esenti da malformazioni, da sapori ed odori anomali;
- tuberi asciutti, privi di «inverdimento», spaccature, ammaccature, rosure, macchie ed alterazioni patologiche.

Come si trova in commercio: Le confezioni di Patata novella di Galatina DOP immesse al consumo potranno essere confezionate in cartone, tele, juta, veribag e tutti quei contenitori consentiti dalla normativa vigente distinte per calibro secondo le due classi 28 - 40 mm o 32 - 65 mm.

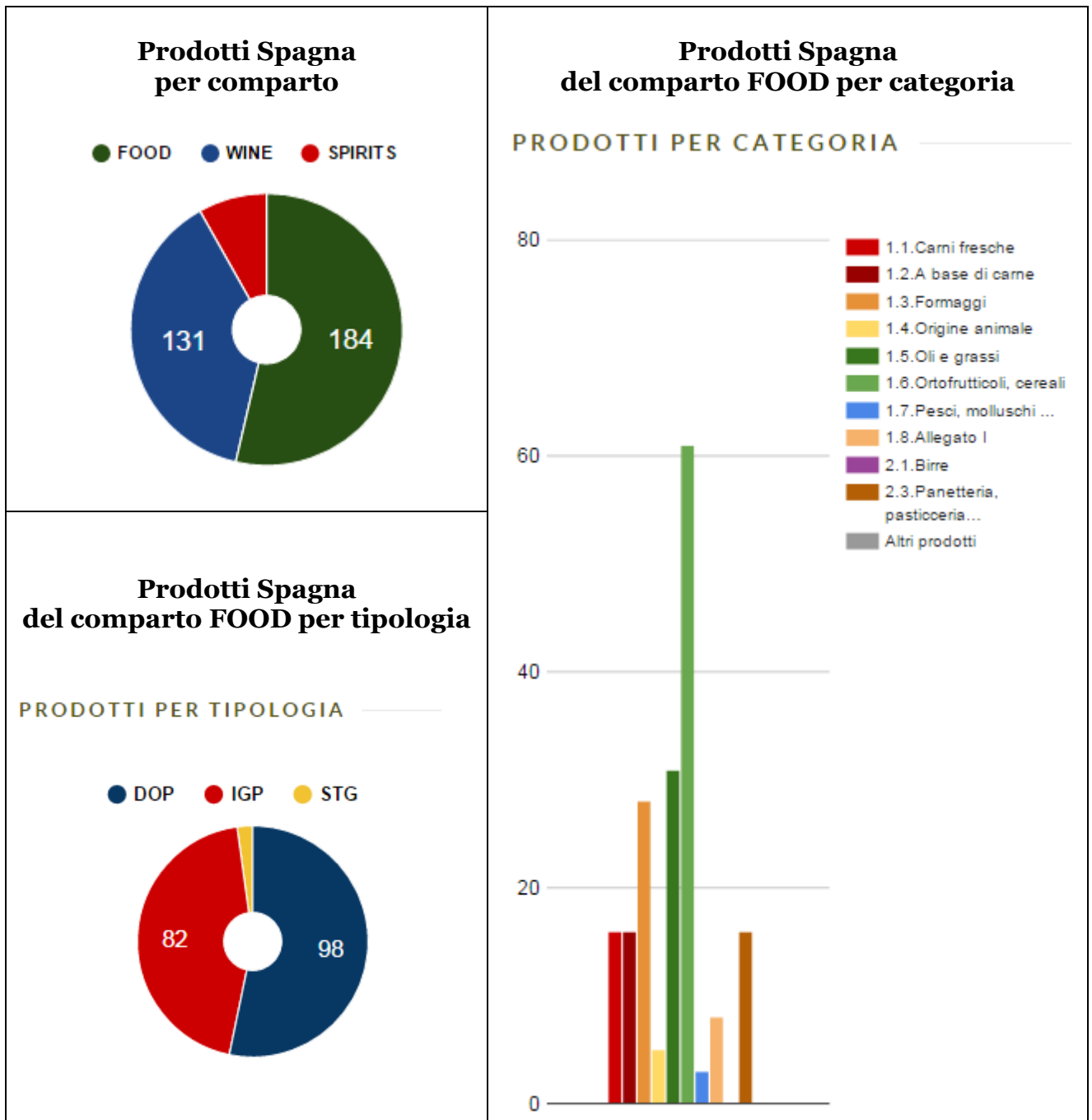
Zona di produzione: L'area di produzione della Patata novella di Galatina DOP è costituita dal territorio amministrativo dei seguenti Comuni in Provincia di Lecce: Acquarica del Capo, Alliste, Casarano, Castrignano del Capo, Galatina, Galatone, Gallipoli, Matino, Melissano, Morciano Di Leuca, Nardò, Parabita, Patù, Presicce, Racale, Salve, Sannicola, Taviano, Ugento.



Spagna

La Spagna ha in totale **315** denominazioni Food&Wine di cui **188 DOP**, **123 IGP**, **4 STG** e **28 IG Spirits** per un totale di **343** denominazioni.

Comparto Food: conta **184 denominazioni di cui 98 DOP e 82 IGP 4 STG**. Il prodotto registrato appartiene alla Classe 1.6. Ortofrutticoli e cereali, freschi o trasformati e raggiunge il numero di 61 denominazioni, e rimane la classe più numerosa.





Melón de Torre Pacheco-Murcia IGP - Spagna

Reg. Ue 2015/1578 del 09.09.2015 - GUUE L 246 del 23.09.2015

Classe 1.6. Ortofrutticoli e cereali, freschi o trasformati

Descrizione del Prodotto: Il **Melón de Torre Pacheco-Murcia IGP** è un melone della varietà Saccharinus Naud tipo «Piel de Sapo». Deriva da una pianta della famiglia delle Cucurbitaceae e la sua denominazione botanica è Cucumis melo L.

Aspetto e sapore: Il **Melón de Torre Pacheco-Murcia IGP** si caratterizza per la sua grande dimensione, profumo intenso, grande dolcezza e la succosità, con una polpa compatta buona adatta ad un periodo di conservazione più lungo.

Come si trova in commercio: Il **Melón de Torre Pacheco-Murcia IGP**, va commercializzato sfuso. Sui frutti verrà apposta un'etichetta e/o una controetichetta numerata, che funge da certificato e permette la tracciabilità del prodotto nella fase di commercializzazione, sulla quale figurano i seguenti dati: il numero, la menzione obbligatoria dell'Indicazione Geografica Protetta o IGP «Melón de Torre Pacheco-Murcia», il logo dell'UE e il logo dell'indicazione geografica protetta.

Zona di produzione: La zona di produzione del **Melón de Torre Pacheco-Murcia IGP** comprende i territori dei seguenti comuni della provincia di Murcia: Cartagena, Fuente Álamo, La Unión, Los Alcázares, San Javier, San Pedro del Pinatar, Torre Pacheco, nonché i seguenti distretti del comune di Murcia: Avileses, Baños y Mendigo, Corvera, Gea y Truyols, Lobosillo, Los Martínez del Puerto, Valladolides, Sucina.

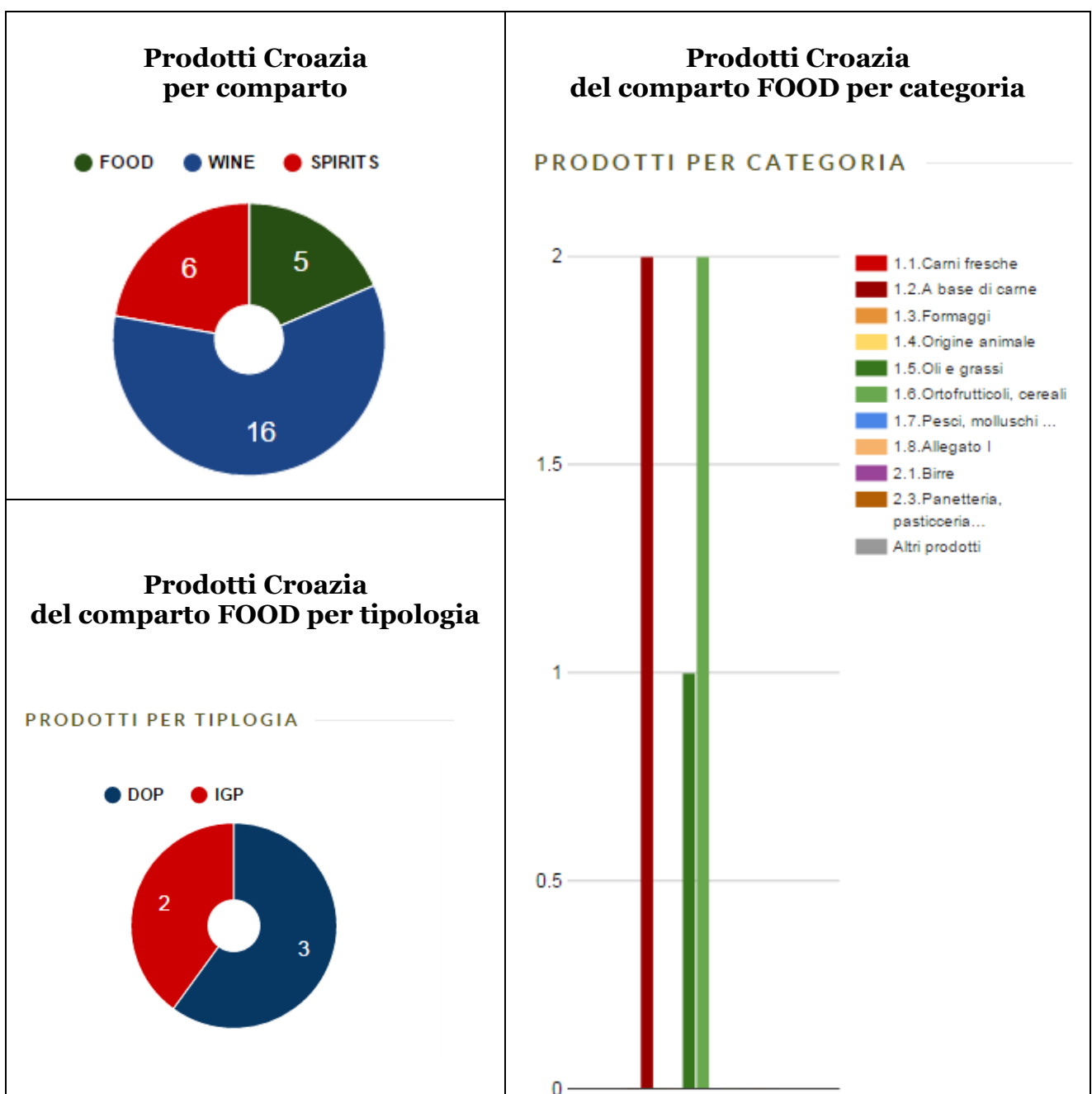


Croazia

La Croazia ha in totale **21** denominazioni Food&Wine di cui **19 DOP**, **2 IGP**, **1 STG e 6 IG Spirits** per un totale di 27 denominazioni.

Comparto Food: conta **5 denominazioni di cui 3 DOP e 2 IGP**. Il prodotto registrato appartiene alla Classe 1.2 Prodotti a base di carne (riscaldati, salati, affumicati ecc.) e raggiunge il numero di 2 denominazioni.

Le classi più numerose sono la Classe 1.2 Prodotti a base di carne (riscaldati, salati, affumicati ecc.) e la Classe 1.6. Ortofrutticoli e cereali, freschi o trasformati con 2 denominazioni, segue con 1 solo prodotto registrato la Classe 1.5 Oli e grassi



Baranjski kulen IGP - Croazia

Reg. Ue 2015/1579 del 09.09.2015 - GUUE L 246 del 23.09.2015

Classe 1.2. Prodotti a base di carne (cotti, salati, affumicati ecc.)

Descrizione del prodotto: Il **Baranjski kulen IGP** («Salsiccia della Baranja») è una salsiccia stagionata fermentata, ottenuta dalla carne di maiale tritata e aromatizzata con peperoncino macinato, aglio e pepe e insaccata nell'intestino cieco del maiale (o «katica», come viene spesso chiamato nella regione della Baranja).

Aspetto e sapore: Il **Baranjski kulen IGP** ha una forma ovale e una consistenza ferma, senza alterazioni evidenti né macchie e senza significativa presenza di muffa sull'involucro. La forma è determinata dall'involucro, che viene completamente riempito di impasto. Il prodotto finito pesa come minimo 0,80 kg. La sezione trasversale del **Baranjski kulen IGP** è caratterizzata da un aspetto uniforme, poiché per la preparazione della farcitura si utilizza sempre carne trita con una granulometria di 8 mm. Gli ingredienti del ripieno sono ripartiti in modo omogeneo e sono ben amalgamati, in modo che la sezione trasversale non presenti buchi e fessure. Esternamente il **Baranjski kulen IGP** ha un colore da marrone chiaro a marrone scuro; la sezione trasversale presenta invece un colore dal rosso chiaro al rosso scuro, dato dal peperoncino in polvere e dalla carne tritata. Il sentore dominante è di affumicato, caratteristico dei prodotti a base di carne che sono sottoposti a un'affumicatura a freddo. Il gusto è leggermente piccante, per la presenza del peperoncino in polvere, con il caratteristico aroma della carne fermentata affumicata addizionata di aglio e pepe.

Zona di produzione: La regione della Baranja si trova nella parte nord-orientale della Croazia, e comprende le zone a nord del corso inferiore del fiume Drava prima della sua confluenza nel Danubio. Il corso del fiume Drava segna il confine con la Slavonia a Sud e il Danubio costituisce la frontiera con la Serbia a est. A nord/nord-ovest, la regione confina con l'Ungheria. Dal punto di vista amministrativo la Baranja consta di una città (Beli Manastir) e di 8 comuni: Bilje, Čeminac, Darda, Draž, Jagodnjak, Kneževi Vinogradi, Petlovac e Popovac.