

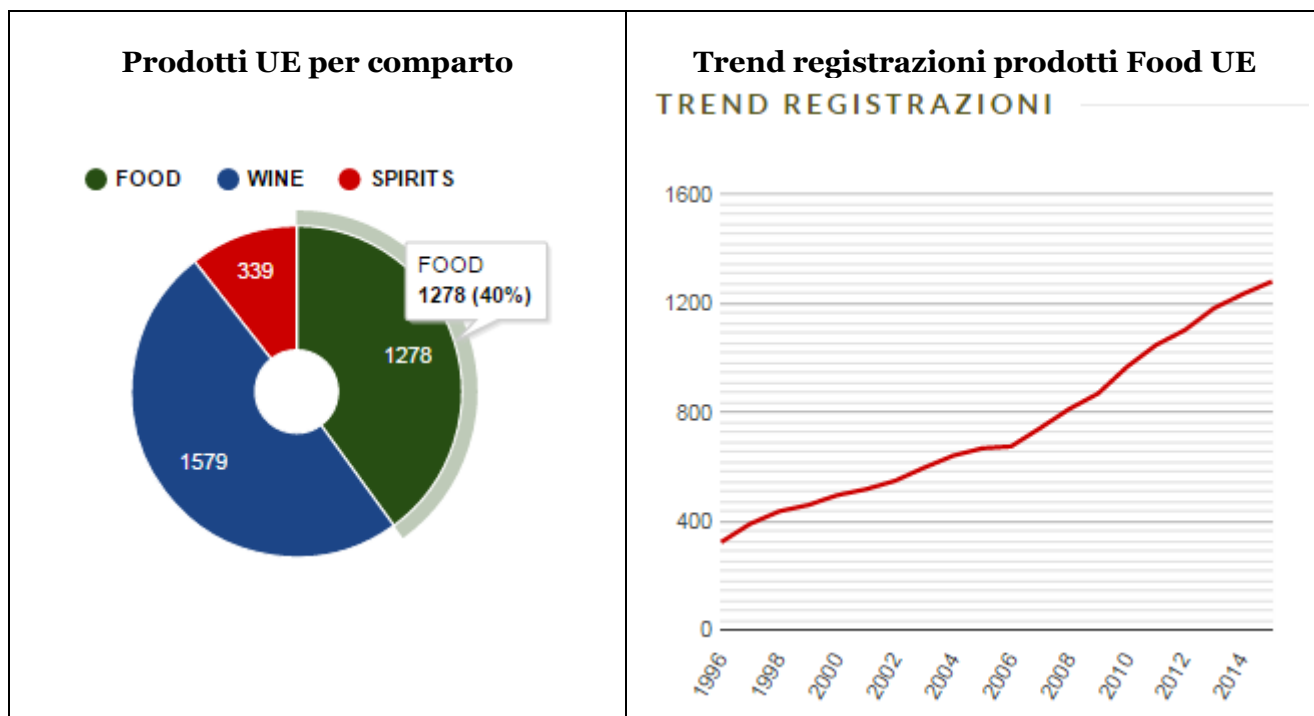
Salgono a 1278 i prodotti Food europei Dop, Igp e Stg

Registrato un nuovo prodotto in Croazia
Lički krumpir IGP

Registrato un nuovo prodotto nei Paesi Bassi
*Hollandse maatjesharing/Hollandse
Nieuwe/Holländischer Matjes STG*

Europa

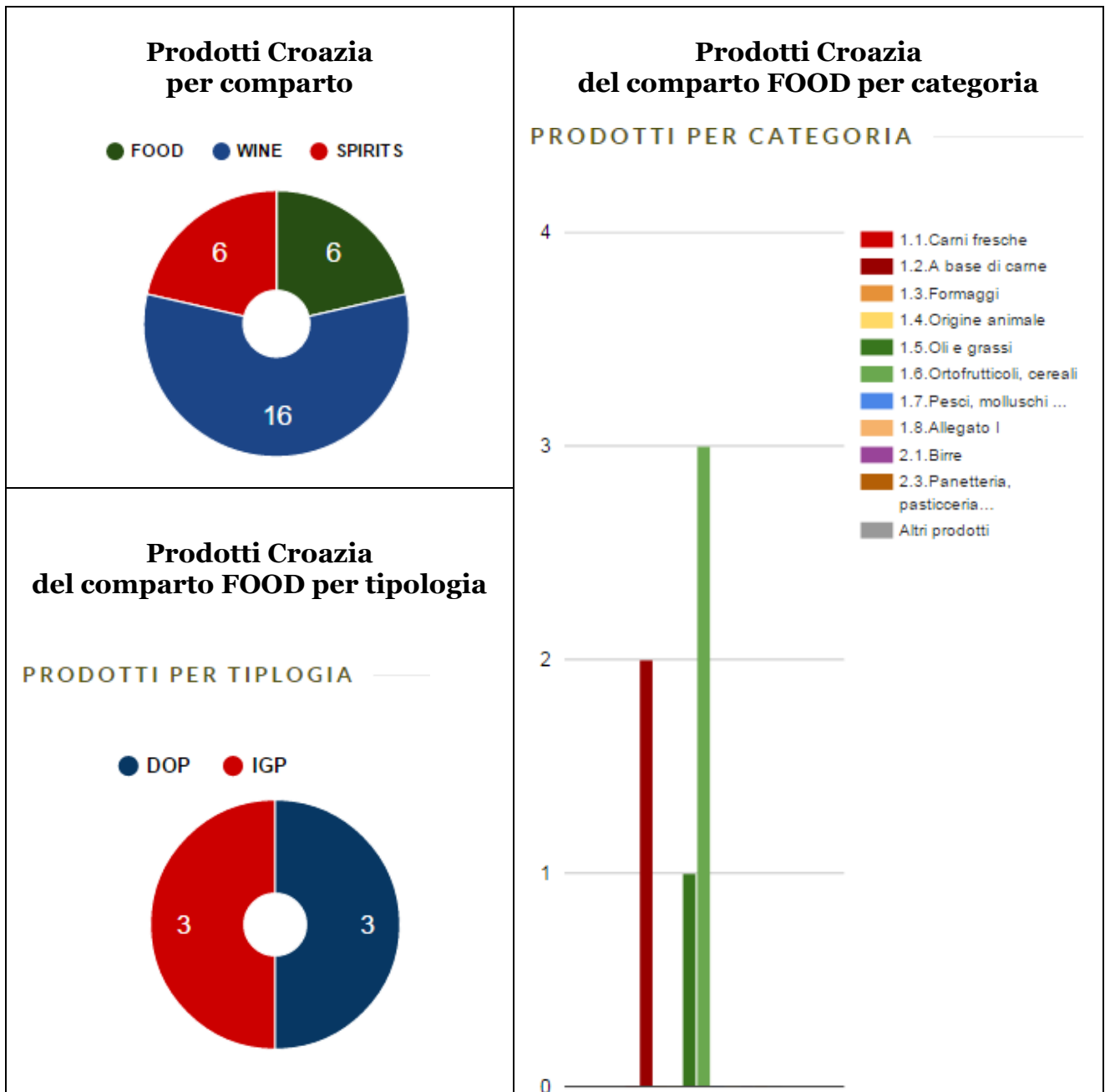
Con la registrazione dei nuovi prodotti, l'Europa raggiunge quota **1278 ai quali si aggiungono i 19 prodotti registrati in paesi Extra-UE, per un totale di 1297 denominazioni.** Il comparto FOOD rappresenta una fetta pari al 40% delle IG complessive.



Croazia

La Croazia ha in totale **22** denominazioni Food&Wine di cui **19 DOP**, **3 IGP**, **1 STG e 6 IG Spirits** per un totale di 28 denominazioni.

Comparto Food: conta **6 denominazioni di cui 3 DOP e 3 IGP**. Il prodotto registrato appartiene alla Classe 1.6. Ortofrutticoli e cereali, freschi o trasformati e raggiunge numero 3 denominazioni ed è il comparto più numeroso.





Lički Krumpir IGP– Croazia

Reg. Ue 2015/1738 del 21.09.2015 – GUUE L 253 del 30.09.2015

Classe 1.6. Ortofrutticoli e cereali

Descrizione del prodotto: la denominazione Lički Krumpir IGP («Patata della Lika») designa dei tuberi destinati al mercato ai fini dell'alimentazione umana. Il diametro di questi tuberi misura minimo 35 mm. e la loro forma è oblunga-ovale. Per la produzione del Lički Krumpir IGP si utilizzano i tuberi-seme delle varietà Desirée, Bintje o Victoria, oppure di varietà con caratteristiche simili, il cui tenore in materia secca sia del 19 % minimo.

Aspetto e Sapore: la Lički Krumpir IGP si presenta con una buccia da liscia a ruvida, di colore da giallo a bruno o rossastro; il colore della polpa va da bianco chiaro a giallo. Al palato la struttura della polpa è fine – a grana piccola con gusto farinoso, ossia friabile o asciutto, data l'alta percentuale di materia secca (elevato tenore di amido). Questo tubero può facilmente cuocere a lungo. Alla degustazione si avverte la pienezza del gusto.

Come si trova in commercio: il Lički Krumpir IGP si confeziona esclusivamente nei seguenti imballaggi: sacchi di iuta, di tela, di carta o sacchi a rete, oppure altri imballaggi fatti dei medesimi materiali. Il prodotto è presente in commercio anche sfuso, secondo il modo tradizionale di vendita sui mercati.

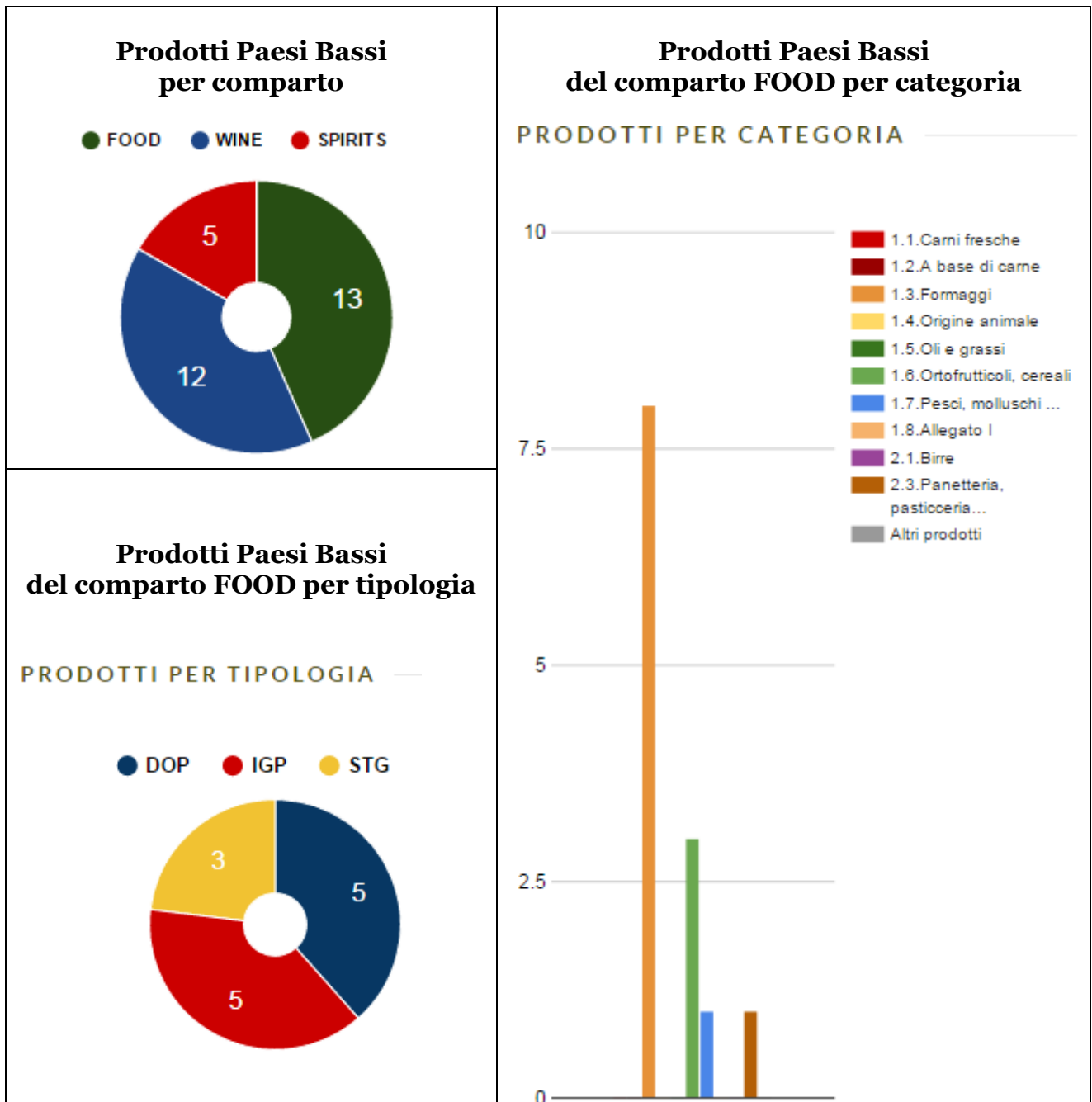
Territorio della tradizione: L'area di coltivazione del Lički Krumpir IGP è la zona geografica della Lika, una regione continentale a sud-ovest della Croazia.



Paesi Bassi

I Paesi Bassi hanno in totale 25 denominazioni Food&Wine di cui 5 DOP, 17 IGP, 3 STG e 5 IG Spirits per un totale di 30 denominazioni.

Comparto Food: conta 13 denominazioni di cui 5 DOP e 5 IGP e 3 STG. Il nuovo prodotto è stato registrato nella Classe 1.7. Pesci, molluschi, crostacei freschi e prodotti derivati. La classe più numerosa è la classe 1.4 Formaggi con 8 denominazioni.





Hollandse maatjesharing/Hollandse Nieuwe/Holländischer matjes STG – Paesi Bassi

Reg. Ue 2015/1745 del 30.09.2015 – GUUE L 256 del 01.10.2015

Classe 1.7. Pesci, molluschi, crostacei freschi e prodotti derivati

Descrizione del prodotto: Hollandse Maatjesharing STG è la denominazione utilizzata per l'aringa (*Clupea harengus*) di almeno tre anni. Si tratta di un pesce dal corpo slanciato, di piccole dimensioni con una pinna corta sul dorso blu scuro. La lisca dell'aringa è morbida. La specificità dell'Hollandse maatjesharing/Hollandse Nieuwe/Holländischer matjes è legata a una serie di caratteristiche proprie di questo prodotto, tra cui: il carattere specifico dell'aringa giovane utilizzata come materia prima e il metodo tradizionale neerlandese di eviscerazione e rimozione della testa, il processo di salamoia e di maturazione.

Aspetto e Sapore: Le Hollandse Maatjesharing STG si presentano con uno strato di grasso bianco traslucido e con un colore bianco della carne. Al naso hanno odore fresco, salino e più o meno maturo mentre la consistenza della carne è tenera e grassa con un gusto cremoso, leggermente salato e morbido.

Come si trova in commercio: Le Hollandse Maatjesharing STG possono essere vendute sotto forma di filetti o meno. Le aringhe possono essere filettate manualmente o a macchina dopo un processo di maturazione di durata compresa tra uno e sette giorni a una temperatura di 0-4 °C. Nel caso dei pesci eviscerati, la maturazione può avvenire prima e/o dopo il congelamento.

Territorio della tradizione: Il territorio tradizionale delle Hollandse Maatjesharing STG è originariamente riferibile ai Paesi Bassi.

