

# Arrivano a 1.292 i prodotti Food europei Dop, Igp e Stg

## Registrato un nuovo prodotto IGP in Italia

*Pampapato di Ferrara/Pampepato di Ferrara IGP*

## Registrato un nuovo prodotti STG in Bulgaria

*Kayserovan vrat Trakiya STG*

## Registrato un nuovo prodotti IGP in Francia

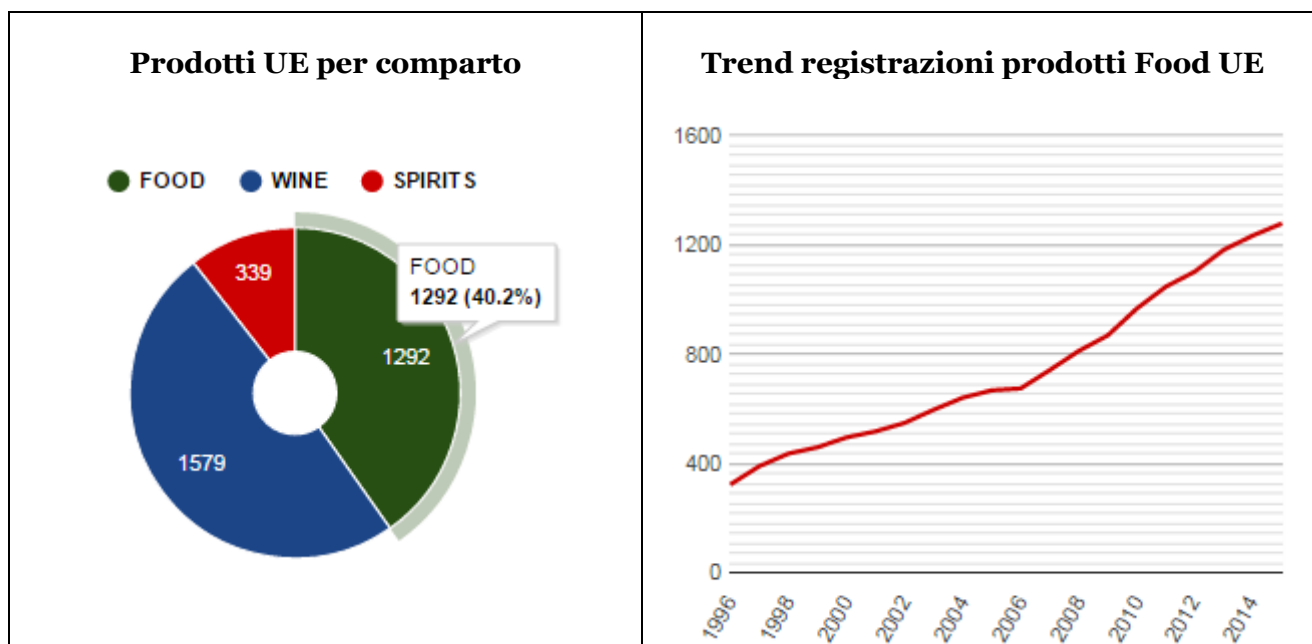
*Asperges du Blayais IGP*

## Registrato un nuovo prodotti IGP in Croazia

*Drniški pršut IGP*

### Europa

Con la registrazione dei nuovi prodotti, l'Europa raggiunge quota **1.292 ai quali si aggiungono i 19 prodotti registrati in paesi Extra-UE, per un totale di 1.311 denominazioni.** Il comparto FOOD rappresenta una fetta pari al 40,2% delle IG complessive.

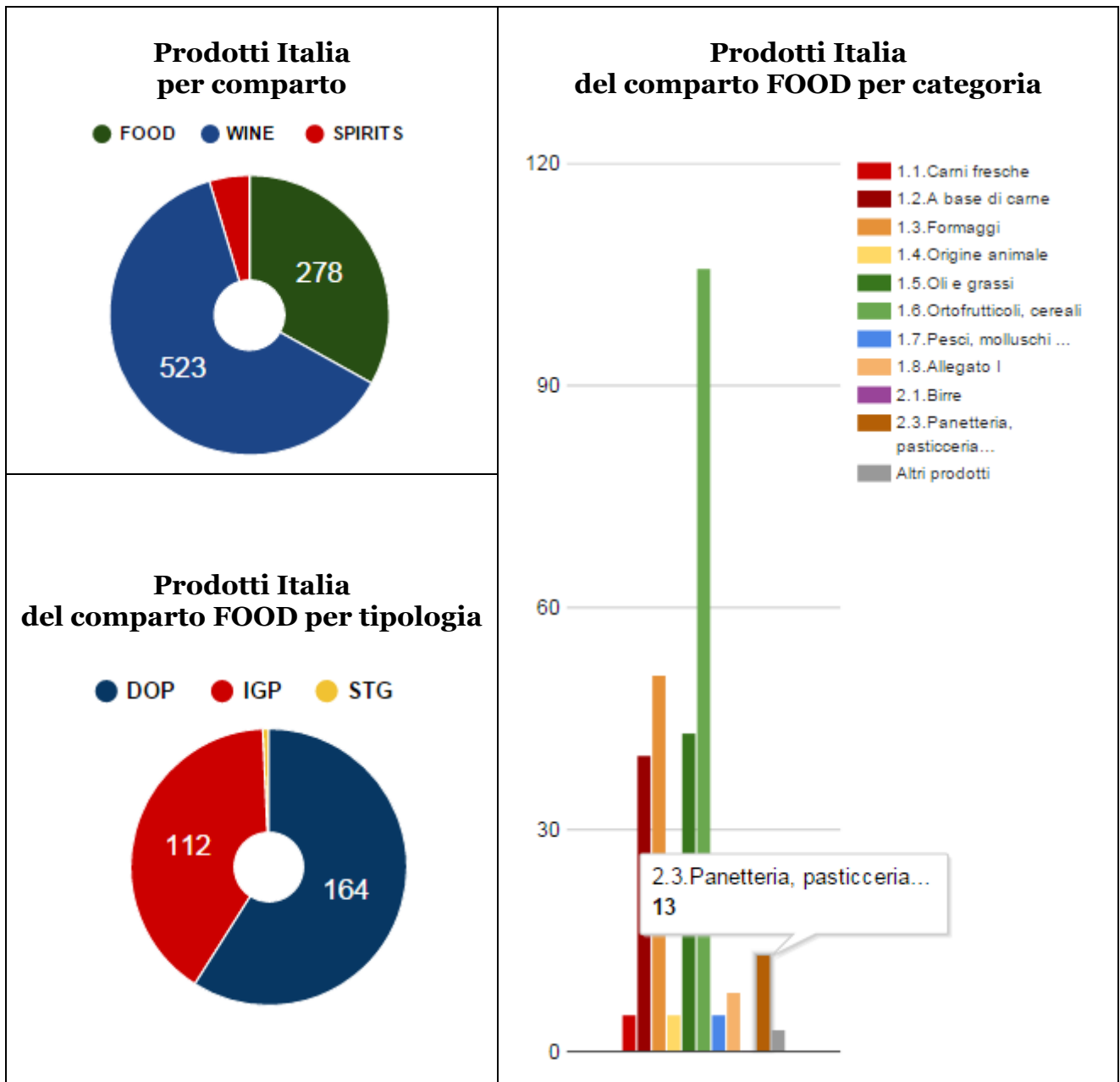


<http://www.qualivita.it/statistiche-eu-dop-igp-stg/>

## Italia

L'Italia ha in totale **801** denominazioni Food&Wine di cui **569 DOP**, **230 IGP**, **2 STG** e **39 IG Spirits** per un totale di 840 denominazioni.

**Comparto Food:** conta **278 denominazioni di cui 164 DOP e 112 IGP** e **2 STG**. Il prodotto registrato appartiene alla Classe 2.3. Prodotti di panetteria, pasticceria, confetteria o biscotteria che raggiunge il numero di 13 denominazioni.



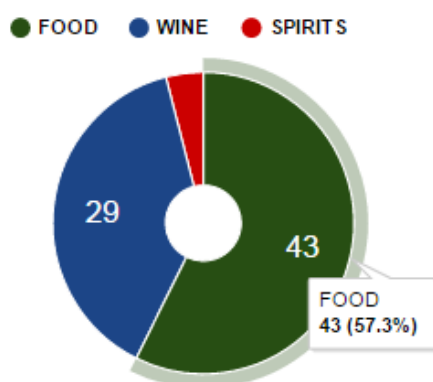
<http://www.qualivita.it/statistiche-italia/>

## Emilia Romagna

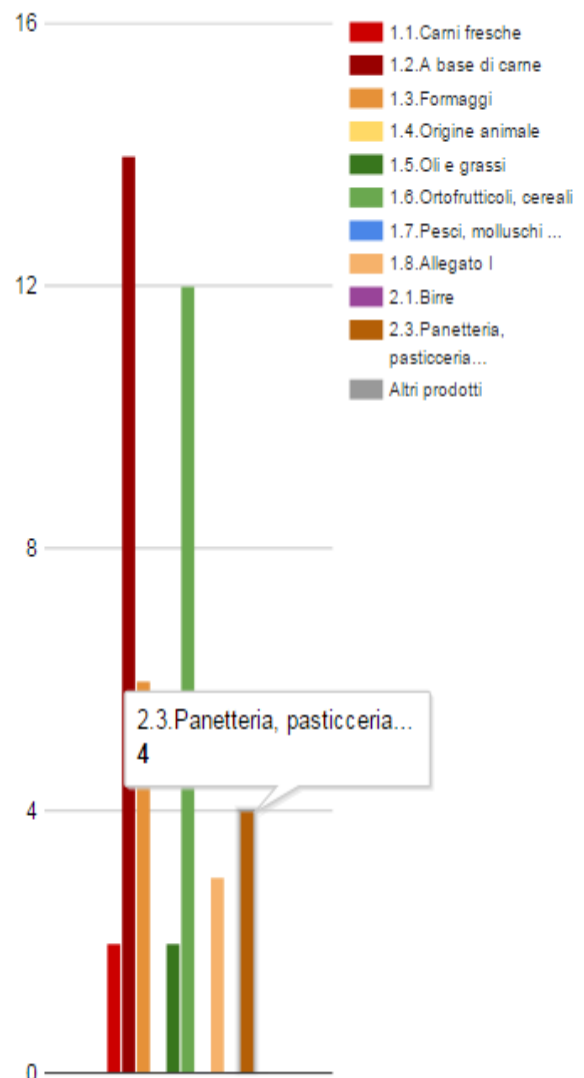
L'Emilia Romagna ha in totale **72 denominazioni Food&Wine** di cui **38 DOP**, **32 IGP**, **2 STG** e **3 IG Spirits**, per un totale di **75 denominazioni**.

**Comparto Food:** è la regione con il maggior numero di denominazioni Food, con **43** prodotti registrati di cui **18 DOP**, **23 IGP** e **2 STG**. La Classe 2.3. Prodotti di panetteria, pasticceria, confetteria o biscotteria in cui rientra la nuova registrazione raggiunge la quota di **4** prodotti.

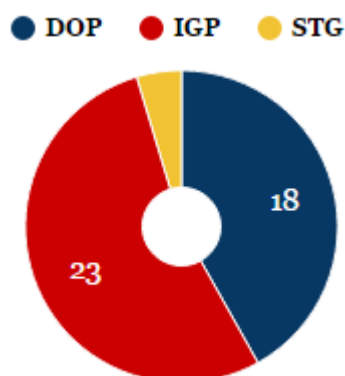
### Prodotti Emilia Romagna per comparto



### Prodotti Emilia Romagna del comparto FOOD per categoria



### Prodotti Emilia Romagna del comparto FOOD per tipologia



<http://www.qualivita.it/statistiche-emilia-romagna/>

## **Pampapato di Ferrara/Pampepato di Ferrara IGP**

Reg. Ue n. 2267 del 24.11.2015 – GUUE L 322 del 08.12.2015.

Classe 2.3. Prodotti di panetteria, pasticceria, confetteria o biscotteria

**Descrizione del prodotto:** Il Pampepato di Ferrara IGP o Pampapato di Ferrara IGP è un prodotto da forno di forma circolare con base piatta, ottenuto dalla lavorazione di farina, canditi, frutta secca, zucchero, cacao, spezie, e ricoperto con cioccolato fondente extra.

**Aspetto e Sapore:** Il Pampepato di Ferrara IGP o Pampapato di Ferrara IGP ha forma circolare, detta a calotta, con base piatta e superficie convessa di diametro compreso tra 3 e 35 cm, e altezza da 1,5 e 8 cm. Il peso è ammesso fra 10 g e 3 kg. Esternamente si presenta come un dolce di colore marrone scuro, brillante, per la presenza di una copertura di cioccolato fondente. L'impasto è marrone, compatto con alveoli e con presenza diffusa di frutta secca e canditi ben distribuiti. Risulta particolarmente piacevole al gusto il contrasto tra la croccantezza della copertura e della frutta secca e la morbidezza dell'impasto. Il profumo e il sapore sono dominati dal cioccolato, al quale si sovrappongono note di spezie, in particolare di noce moscata e cannella, di canditi e di mandorla tostata. E' uno dei pochi dolci senza grassi: niente latte, burro, olio o strutto, ma contiene l'Omega 3 della frutta secca.

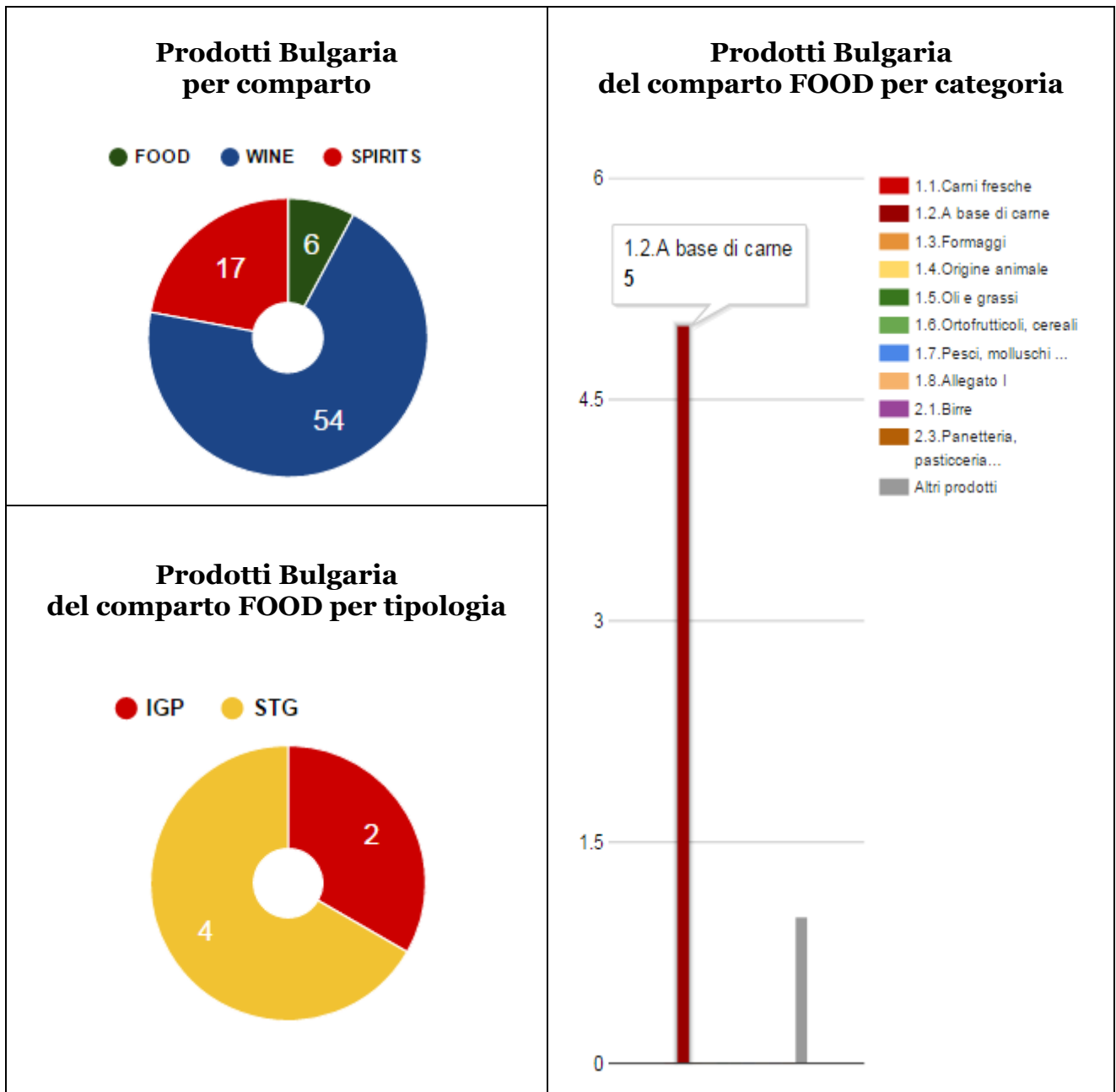
**Come si trova in commercio:** Il Pampepato di Ferrara IGP o Pampapato di Ferrara IGP, viene immesso al consumo in pezzature da 10 g a 3 kg ed è commercializzato in confezioni monoprodotto o pluriprodotto. Ogni confezione appena completata la solidificazione del cioccolato di copertura, deve essere chiusa all'interno della sede di produzione, per mantenere inalterato l'aspetto brillante della superficie del prodotto. La confezione consiste in almeno un involucro protettivo sigillato di cellophane, alluminio o altro materiale per alimenti, al quale potrà essere aggiunto un secondo involucro esterno che lo contiene. In questo caso, il prodotto potrà essere avviato al completamento del confezionamento anche all'esterno della sede di produzione a condizione che sia trasferito avvolto nel primo involucro protettivo sigillato, dal quale non dovrà comunque essere più rimosso.

**Zona di produzione:** La zona di produzione del Pampepato di Ferrara IGP è rappresentata dall'intero territorio della Provincia di Ferrara, nella Regione Emilia Romagna.

## Bulgaria

La Bulgaria ha in totale **60** denominazioni Food&Wine di cui **52 DOP**, **4 IGP** e **4 STG** oltre a **17 IG Spirits** per un totale di **77** denominazioni.

**Comparto Food:** conta **6** denominazioni, di cui **2 IGP** e **4 STG**: il prodotto registrato appartiene alla Classe 1.2. Prodotti a base di carne (riscaldati, salati, affumicati, ecc.) che comprende 5 dei 6 prodotti registrati nel Paese.



<http://www.qualivita.it/statistiche-bulgaria/>

**Kayserovan vrat Trakyja STG - КАЙСЕРОВАН ВРАТ ТРАКИЈА**

Reg. Ue n. 2257 del 04.12.2015 - GUUE L 321 del 05.12.2015

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

**Descrizione del prodotto:** Il «Kayserovan vrat Trakyja» è una specialità a base di carne cruda e stagionata non sminuzzata. Si prepara con carne fresca disossata del collo di maiale che viene pressata più volte durante la stagionatura e cosparsa di «kayserov», una miscela composta di spezie naturali e vino bianco.

**Aspetto e Sapore:** Forma cilindrica allungata e appiattita con uno spessore di 3-4 cm. La superficie, ricoperta con la miscela «kayserov» color rosso-marrone, è ben essiccata con una crosta nettamente percettibile. Al taglio il tessuto muscolare è color rosso fresco, i grassi sono color rosa pallido e lo spessore non è superiore a 1 cm. Ha una consistenza densa ed elastica. Ha un profumo caratteristico, piacevole, al gusto è moderatamente salato, con un gusto pronunciato conferito dalle spezie aggiunte, senza sapori estranei.

**Come si trova in commercio:** Il «Kayserovan vrat Trakyja» può essere venduto intero, tagliato a pezzi o a fette, in un imballaggio sotto vuoto, avvolto nel cellophane oppure confezionato in atmosfera protettiva.

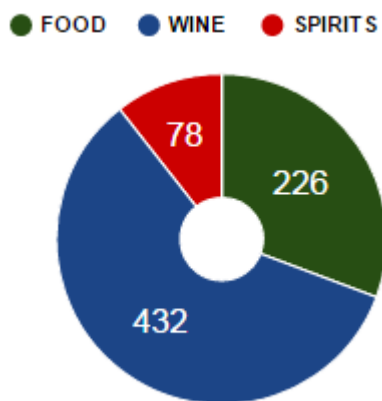
**Zona di produzione:** La zona caratteristica di questo prodotto è la Bulgaria.

## Francia

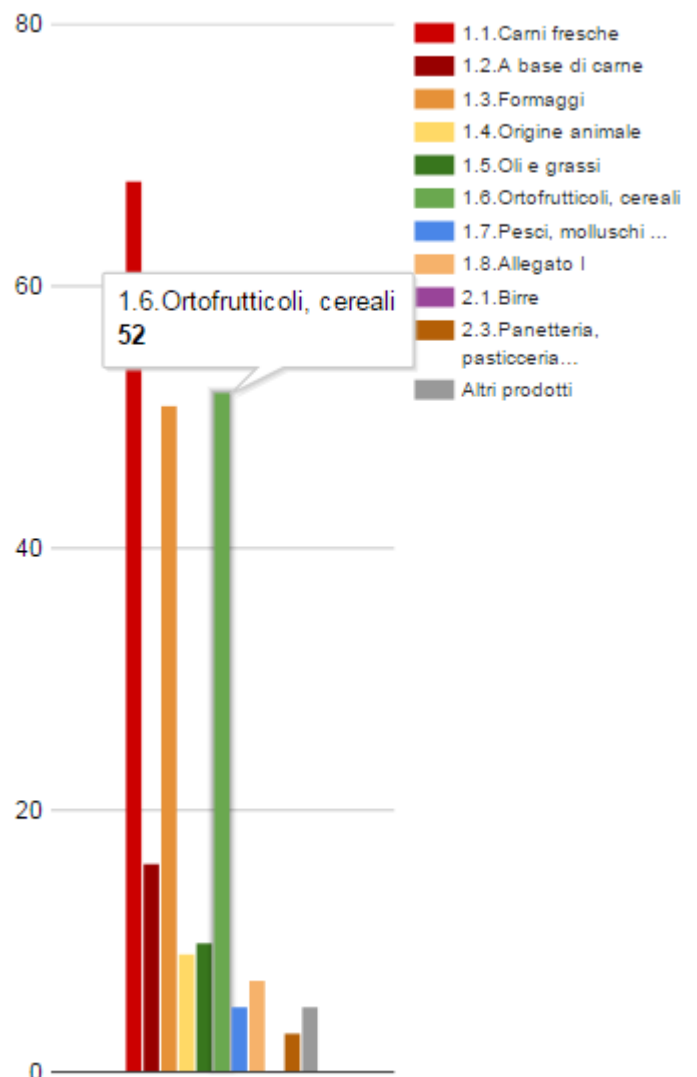
La Francia ha in totale **658** denominazioni Food&Wine di cui **454 DOP**, **203 IGP**, **1 STG** e **78 IG Spirits** per un totale di **736 denominazioni**.

**Comparto Food:** conta **226 denominazioni di cui 97 DOP e 128 IGP 1 STG**. Il prodotto registrato appartiene alla Classe 1.6. Ortofrutticoli e cereali, freschi o trasformati che raggiunge quota 52 prodotti e diventa la seconda classe più numerosa dopo la Classe 1.1 Carne fresca e frattaglie con 68 denominazioni.

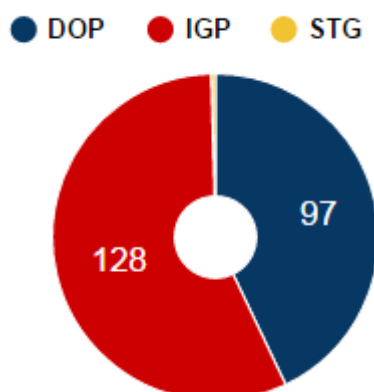
**Prodotti Francia per comparto**



**Prodotti Francia del comparto FOOD per categoria**



**Prodotti Francia del comparto FOOD per tipologia**



<http://www.qualivita.it/statistiche-francia/>

## **Asperges du Blayais IGP**

Reg. Ue 2266 del 24.11.2015 - GUUE L 322 del 08.12.2015

Classe 1.6. Ortofrutticoli e cereali, freschi o trasformati

**Descrizione del prodotto:** Gli «Asperges du Blayais IGP sono asparagi bianchi o viola. Il colore degli Asperges du Blayais IGP è determinato dalla colorazione della punta, nel seguente modo: per gli asparagi bianchi, la punta e il turione sono bianchi, una leggera tonalità di rosa è consentita nei turioni e sulla punta, per gli asparagi viola, la punta è di colore che varia dal rosa al viola/porpora e la parte rimanente del turione è bianca e può presentare una leggera tonalità rosata. Sono esclusi gli asparagi che presentano un anello verde attorno al turione.

**Aspetto e Sapore:** Gli Asperges du Blayais IGP sono teneri e dolci, la punta si scioglie in bocca e il resto del gambo è scarsamente fibroso. Gli Asperges du Blayais IGP hanno una punta compatta. I turioni sono perfettamente formati, non sono vuoti né spezzati, non presentano fenditure e possono essere leggermente incurvati. La lunghezza degli «Asperges du Blayais» è: inferiore a 12 centimetri per le punte degli asparagi, compresa fra 12 e 17 cm per gli asparagi corti, superiore a 17 cm per gli asparagi lunghi. La lunghezza massima consentita è di 22 cm. Il diametro minimo, misurato su una sezione misurata al centro della lunghezza, è di 12 mm.

**Come si trova in commercio:** Gli Asperges du Blayais IGP sono venduti freschi e interi. Essi possono essere presentati già sbucciati.

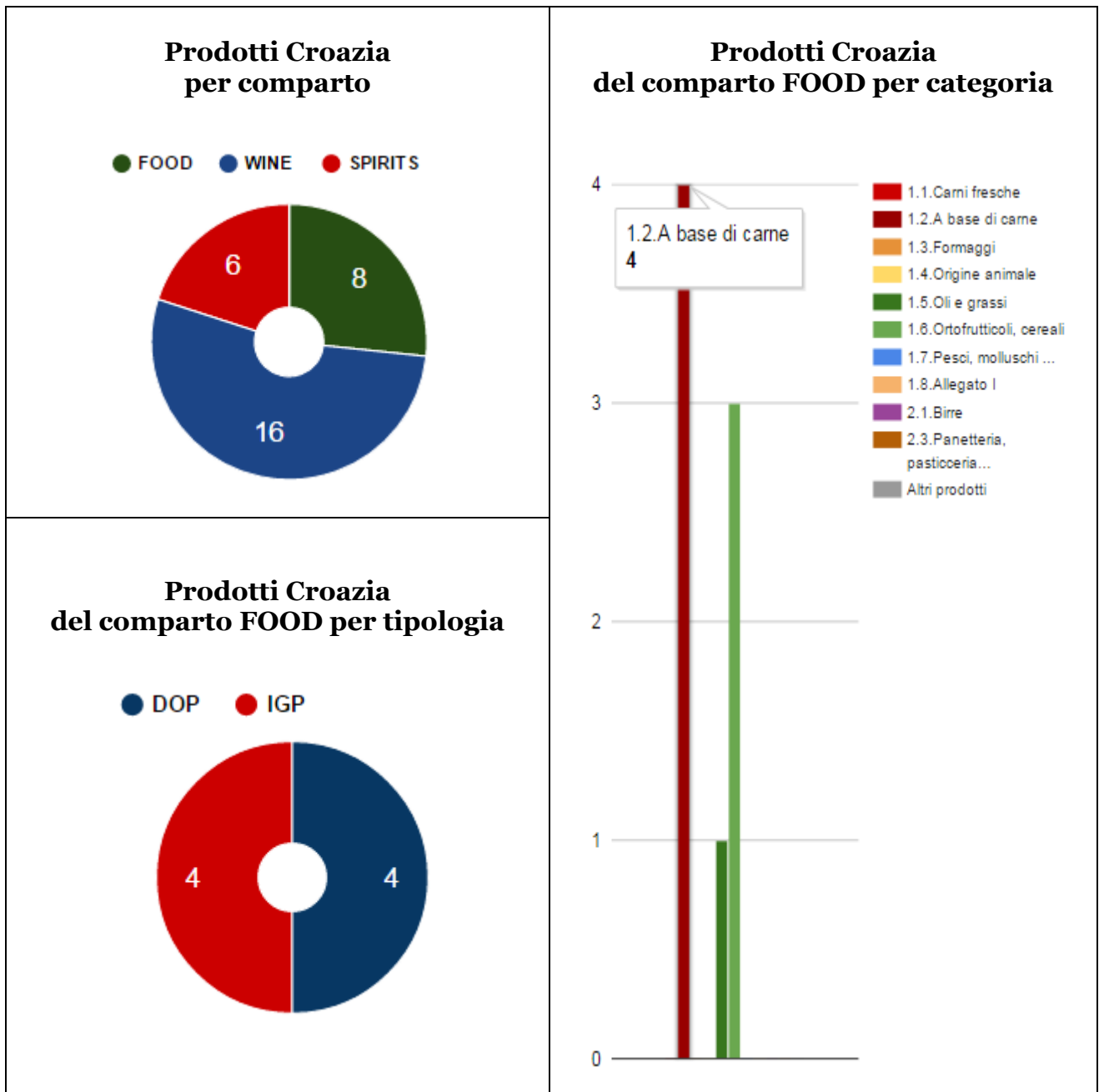
**Zona di produzione:** Gli «Asperges du Blayais» sono prodotti e raccolti nella zona geografica seguente: Gironda: Anglade, Aubie-et-Espessas, Berson, Blaye, Braud-et-Saint-Louis, Campugnan, Cartelègue, Cars, Cavignac, Cézac, Civrac-de-Blaye, Cubnezais, Donnezac, Étauliers, Eyrans, Fours, Gauriaguet, Générac, Lapouyade, Laruscade, Marcenais, Marcillac, Marsas, Mazion, Peujard, Plassac, Pleine-Selve, Pugnac, Reignac, Saint-Androny, Saint-Antoine, Saint-Aubin-de-Blaye, Saint-Caprais-de-Blaye, Saint-Christoly-de-Blaye, Saint-Ciers-sur-Gironde, Saint-Genès-de-Blaye, Saint-Gervais, Saint-Girons-d'Aiguevives, Saint-Laurent-d'Arce, Saint-Mariens, Saint-Martin-Lacaussade, Saint-Palais, Saint-Paul, Saint-Savin, Saint-Seurin-de-Cursac, Saint-Vivien-de-Blaye, Saint-Yzan-de-Soudiac, Salignac, Saugon, Teuillac, Tizac-de-Lapouyade, Virsac. Charente-Maritime: Bedenac, Boisredon, Bussac-Forêt, Cercoux, Chamouillac, Clérac, Corignac, Courpignac, Mirambeau, Montendre, Saint-Bonnet-sur-Gironde, Souméras.



## Croazia

La Croazia ha in totale **24** denominazioni Food&Wine di cui **20 DOP**, **4 IGP** oltre a **6 IG Spirits** per un totale di 30 denominazioni.

**Comparto Food:** conta **8 denominazioni di cui 4 DOP e 4 IGP**, tutte registrate nel corso del 2015. Il prodotto registrato appartiene alla Classe 1.2. Prodotti a base di carne e raggiunge numero 4 denominazioni, affermandosi come classe più numerosa nel Paese.



<http://www.qualivita.it/statistiche-croazia/>

## **Drniški pršut IGP**

Reg. Ue n. 2268 del 24.11.2015 - GUUE L 322 del 08.12.2015

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

**Descrizione del prodotto:** Il «Drniški pršut» («Prosciutto di Drniš») è una coscia di suino salata con sale marino grosso, pressata, affumicata a freddo e asciugata, con un processo di produzione della durata minima di 12 mesi. Al momento dell'immissione al consumo il «Drniški pršut» deve avere un peso minimo di 6,5 kg, con un contenuto massimo di umidità nella carne del 40 %, un tenore di sale (NaCl) di massimo 7,0 % e l'attività dell'acqua (aw) inferiore a 0,90.

**Aspetto e Sapore:** Il caratteristico aspetto è dovuto all'assenza dell'osso iliaco e del piede, della pelle e del tessuto grasso della parte interna della coscia, e alla presenza di un bordo con curvatura regolare. Non deve presentare difetti visibili, ma sulla superficie esterna possono trovarsi resti di un sottile strato di muffa. All'affettamento si contraddistingue per un colore uniforme e intenso, rosso rubino (a parte le zone bianche della superficie grassa), e per un forte odore di carne di maiale stagionata, leggermente affumicata ed essiccata. Il caratteristico grado di essiccazione determina la struttura ottimale del prosciutto, rendendolo facile da affettare, masticare e – grazie alla sua succosità e palatabilità - da deglutire. Il sapore è pieno, leggermente dolce e moderatamente salato. Alla degustazione l'aroma del prosciutto lascia una piacevole e persistente sensazione olfattivo-gustativa al tempo stesso salata e leggermente dolce, priva di acidità, amarezza o rancidità.

**Come si trova in commercio:** Il «Drniški pršut» può essere commercializzato intero, tagliato in tranci di varia forma oppure affettato. I tranci e le fette di prosciutto vengono immessi in commercio in imballaggi sottovuoto di forme, grandezze e peso diversi.

**Zona di produzione:** La zona di produzione del «Drniški pršut» si trova nella Regione di Šibenik-Knin, all'interno dei confini amministrativi della città di Drniš e dei comuni vicini di Promina, Ružić, Unešić e Biskupija.