

Registrati due nuovi prodotti IGP in Italia

Cantuccini Toscani/Cantucci Toscani IGP
Asparago di Cantello IGP

Arrivano a 1.297 le IG Food in EU

Registrato un nuovo prodotto IGP in Grecia

Stafida Soultanina Kritis IGP

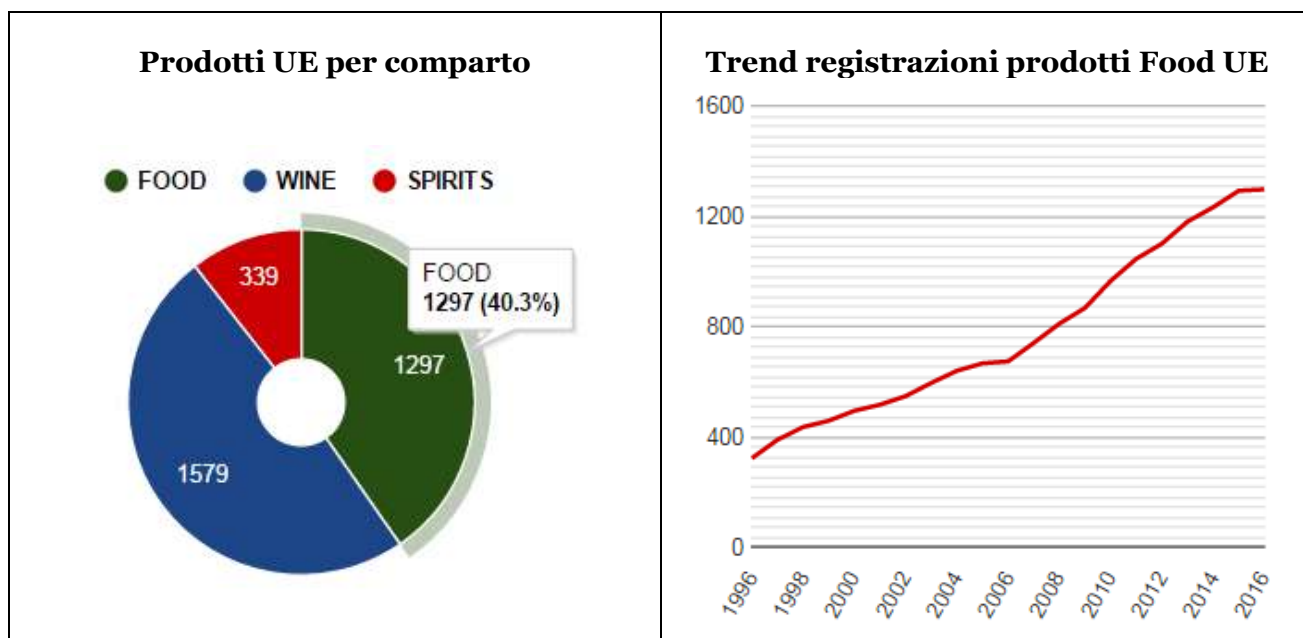
Registrati due nuovi prodotti in Spagna

Granada Mollar de Elche/Granada de Elche DOP

Ternera de Aliste IGP

Europa

Con la registrazione dei nuovi prodotti, l'Europa raggiunge quota **1.297 ai quali si aggiungono i 19 prodotti registrati in paesi Extra-UE, per un totale di 1.316 denominazioni.** Il comparto FOOD rappresenta una fetta pari al 40,3% delle IG complessive.



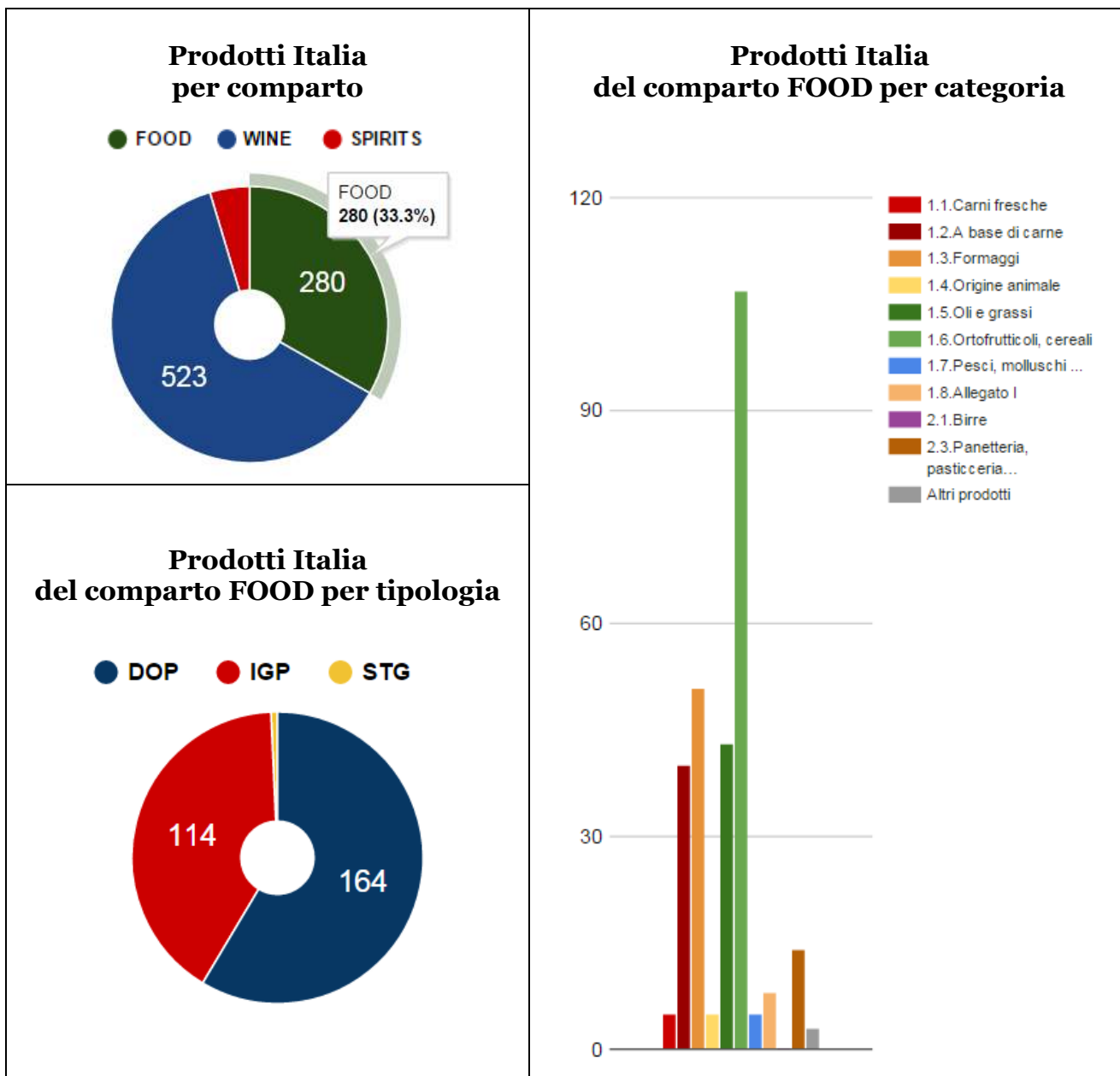
<http://www.qualivita.it/statistiche-eu-dop-igp-stg/>



Italia

L'Italia ha in totale **803** denominazioni Food&Wine di cui **569 DOP**, **232 IGP**, **2 STG** e **39 IG Spirits** per un totale di 842 denominazioni.

Comparto Food: conta **280 denominazioni di cui 164 DOP e 114 IGP** e **2 STG**. I prodotti registrati appartengono alla Classe 2.3. Prodotti di panetteria, pasticceria, confetteria o biscotteria (che raggiunge il numero di 14 denominazioni) e alla Classe 1.6. Ortofrutticoli e cereali, freschi o trasformati (che raggiunge il numero di 107 denominazioni).



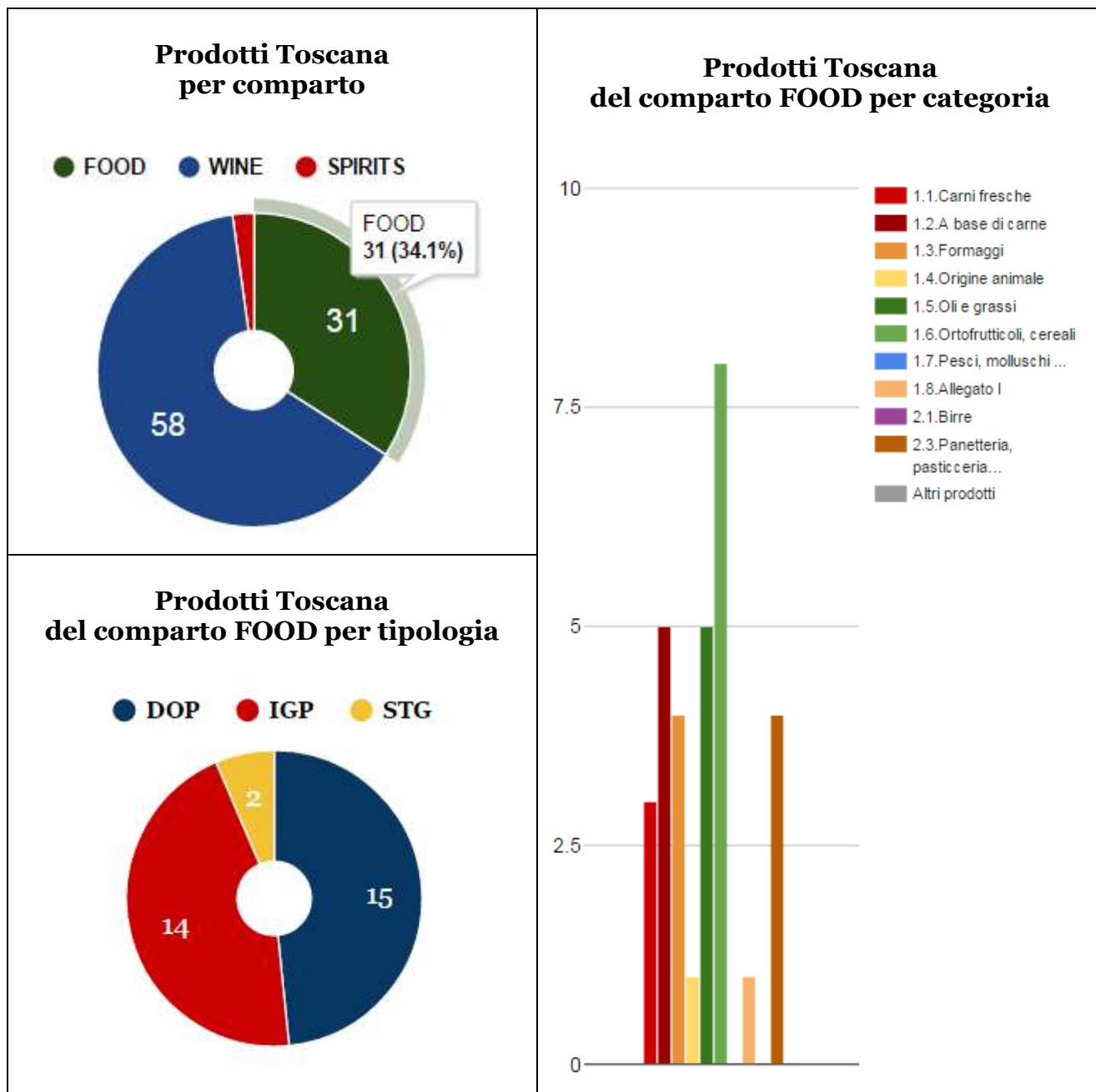
<http://www.qualivita.it/statistiche-italia/>



Toscana

La Toscana ha in totale **89 denominazioni Food&Wine** di cui **67 DOP**, **20 IGP**, **2 STG** e **2 IG Spirits**, per un totale di **91 denominazioni**.

Comparto Food: è la quarta regione insieme alla Sicilia per numero di denominazioni Food (dopo Emilia Romagna, Veneto e Lombardia), con **31 prodotti** registrati di cui **15 DOP**, **14 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**.



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





Cantuccini Toscani IGP – Italia

Reg. Ue 2016/81 del 19.01.2016 – GUUE L 17/26 del 26.01.2016

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

Descrizione del prodotto: I Cantuccini Toscani o Cantucci Toscani IGP sono un prodotto dolciario ottenuto dalla lavorazione di un impasto a base di farina, mandorle dolci naturali intere, non pelate, zucchero, uova, burro, miele, successivamente cotto in forno, dalla caratteristica forma tradizionale semi - ovale, ottenuta dal taglio in diagonale del filone che avviene subito dopo la cottura.

Aspetto e Sapore: I Cantuccini Toscani o Cantucci Toscani IGP devono avere un peso non superiore a 15 grammi al pezzo e dimensioni non superiori a 10 cm di lunghezza, 3 cm di altezza e 2,8 cm di larghezza, derivante dal taglio dei filoni dopo la cottura. Il biscotto, dopo la cottura, si presenta di colore beige nella parte interna, caratterizzato da alveolatura lievemente irregolare dovuta alla lievitazione del prodotto, intarsiata da mandorle non pelate, distribuite casualmente, mentre la superficie esterna, derivante dalla cottura dei filoni, è dorata. La consistenza è leggermente croccante, inizialmente granulosa, ma si scioglie in bocca per la presenza del burro.

Zona di produzione: La zona di produzione dei Cantuccini Toscani o Cantucci Toscani IGP comprende l'intero territorio amministrativo della regione Toscana.

Commercializzazione: I Cantuccini Toscani o Cantucci Toscani IGP sono commercializzati in confezioni, perché essendo biscotti secchi tendono ad assorbire umidità dall'ambiente esterno. Il confezionamento, quindi, deve avvenire nell'area geografica delimitata, affinché sia impedito l'assorbimento dell'umidità e sia garantita la conservazione delle caratteristiche organolettiche del prodotto per le quali è conosciuto e consumato, dopo essere stato ammorbidito nel Vin Santo. È ammessa la commercializzazione del prodotto sfuso direttamente al consumatore presso l'impresa di produzione, a condizione che lo stesso sia collocato in specifici scomparti o recipienti recanti un'etichetta, posta bene in vista, che riporti le stesse informazioni previste per le confezioni.

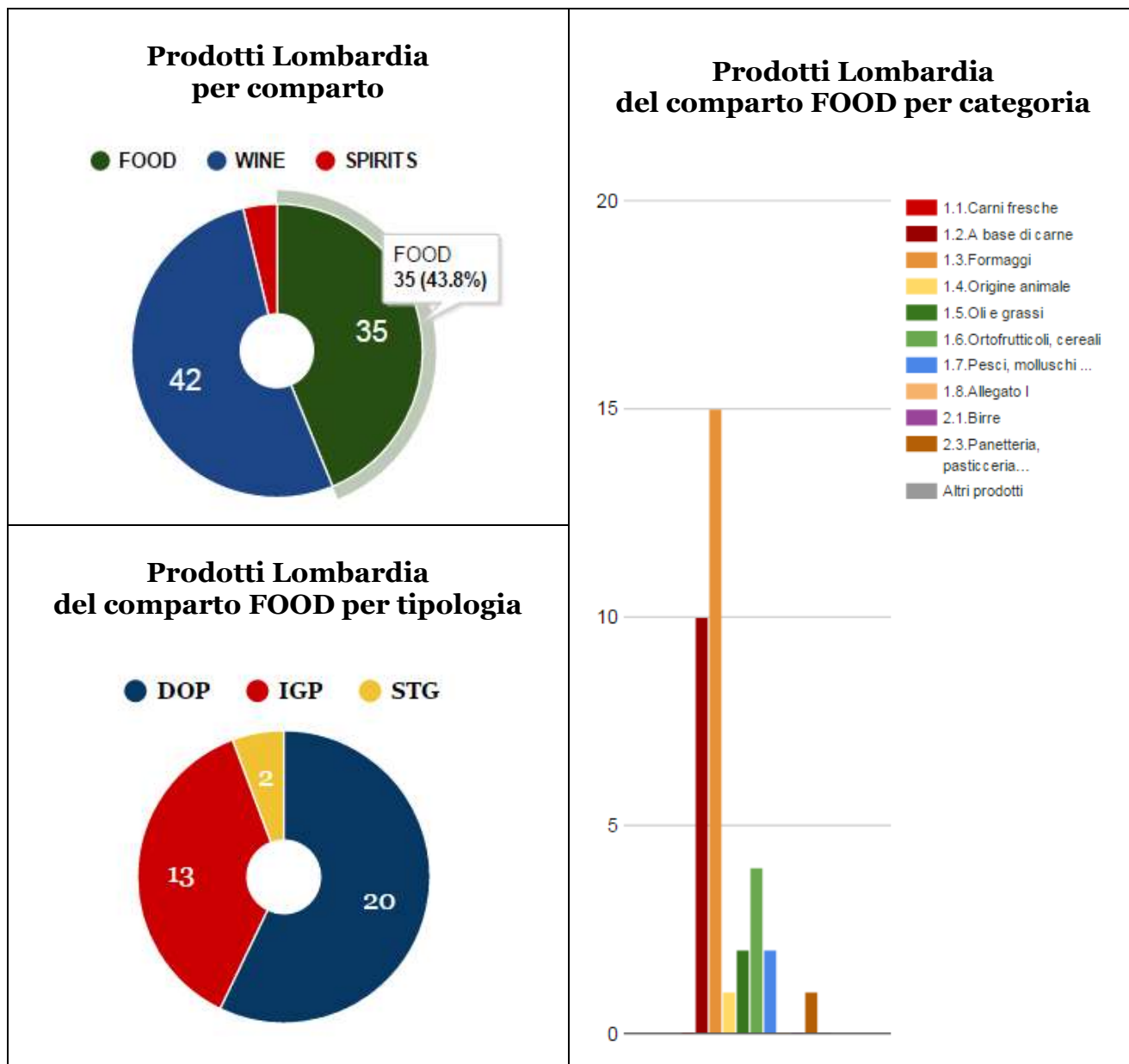
Gastronomia: L'abbinamento dei Cantuccini Toscani o Cantucci Toscani IGP con il Vin santo, anch'esso tipicamente legato allo stesso territorio, ha contribuito alla reputazione internazionale di questo biscotto normalmente usato a fine pasto, da dessert, perfetto per essere intinto nei vini liquorosi.



Lombardia

La Lombardia ha in totale **77 denominazioni Food&Wine** di cui **47 DOP**, **28 IGP**, **2 STG** e **3 IG Spirits**, per un totale di **80 denominazioni**.

Comparto Food: è la terza regione per numero di denominazioni Food (dopo Emilia Romagna e Veneto) con **35 prodotti** registrati di cui **20 DOP**, **13 IGP** e **2 STG**. La Classe 1.6. Ortofrutticoli e cereali, freschi o trasformati in cui rientra la nuova registrazione aggiunge la quota di **4 prodotti**.



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





Asparago di Cantello IGP- Italia

Classe 1.6. Ortofrutticoli e cereali, freschi o trasformati

Reg. Ue 2016/82 del 19.01.2016 - GUUE L 17 del 26.01.2016

Descrizione del prodotto: L'Asparago di Cantello IGP è un ortaggio fresco ottenuto da piante della specie *Asparagus officinalis* L. e le cultivar utilizzate per la sua produzione sono il Precoce di Argenteuil e derivati ibridi. I turioni dell'Asparago di Cantello IGP devono essere interamente bianchi, o con la punta leggermente rosata e non devono superare un'altezza di 22 c. L'Asparago di Cantello IGP viene classificato in base al diametro del turione (zona centrale) in due classi di qualità: Extra, con diametro del turione tra 21 e 25 mm e Prima, con diametro del turione tra 13 e 20 mm.

Aspetto e Sapore: L'odore è intenso ma delicato nel complesso, privo di note anomale al sapore il prodotto risulta piuttosto dolce, accompagnato da una caratteristica nota aromatica amara delicatamente percettibile: il tipico, inconfondibile sapore dell'Asparago di Cantello IGP. La consistenza della parte apicale fino al centro dell'asparago è polposa, succosa e tenera, la parte rimanente fino alla base risulta fibrosa.

Come si trova in commercio: Gli asparagi devono essere confezionati in mazzi del peso compreso tra 0,5 e 5 kg o sfusi in cassette.

Zona di produzione: La coltivazione dell'Asparago di Cantello IGP deve essere effettuata nel comune di Cantello, in provincia di Varese.



GRECIA

Stafida Soultanina Kritis IGP

Reg. Ue n. 80 del 13.01.2016 – GUUE L 17 del 26.01.2016.

Classe 1.6. Ortofrutticoli e cereali, freschi o trasformati

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

SPAGNA

Granada Mollar de Elche/Granada de Elche DOP

Reg. Ue n. 83 del 19.01.2016 – GUUE L 17 del 26.01.2016.

Classe 1.6. Ortofrutticoli e cereali, freschi o trasformati

Tenera de Aliste IGP

Reg. Ue n. 84 del 20.01.2016 – GUUE L 17 del 26.01.2016.

Classe 1.1. Carni fresche (e frattaglie)

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

