

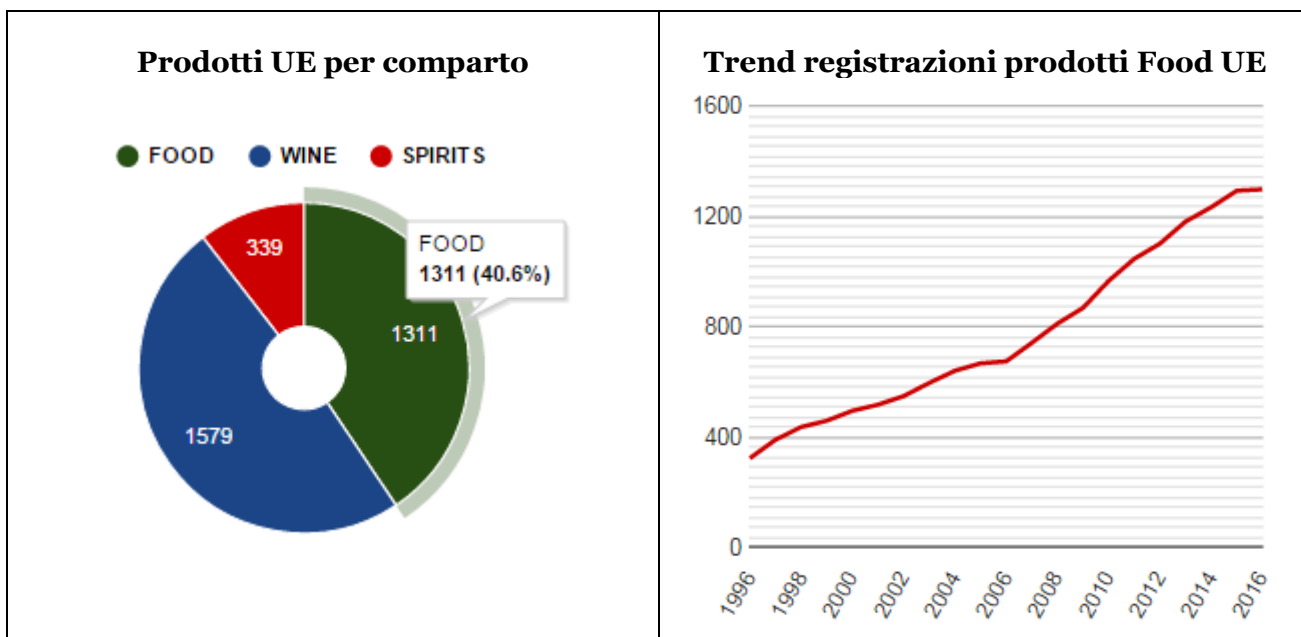
Registrato due nuovi prodotti IGP in EU

Frankfurter Grüne Soße IGP
Polvorones de Estepa IGP

Arrivano a 1.311 le IG Food in EU

Europa

Con la registrazione dei nuovi prodotti, l'Europa raggiunge quota **1.311 prodotti Food** – di cui 598 DOP, 659 IGP e 54 STG – ai quali si aggiungono i 21 prodotti registrati in paesi Extra-UE, per un totale di 1.332 denominazioni. Il comparto Food rappresenta una fetta pari al 40,6% delle IG complessive in EU.

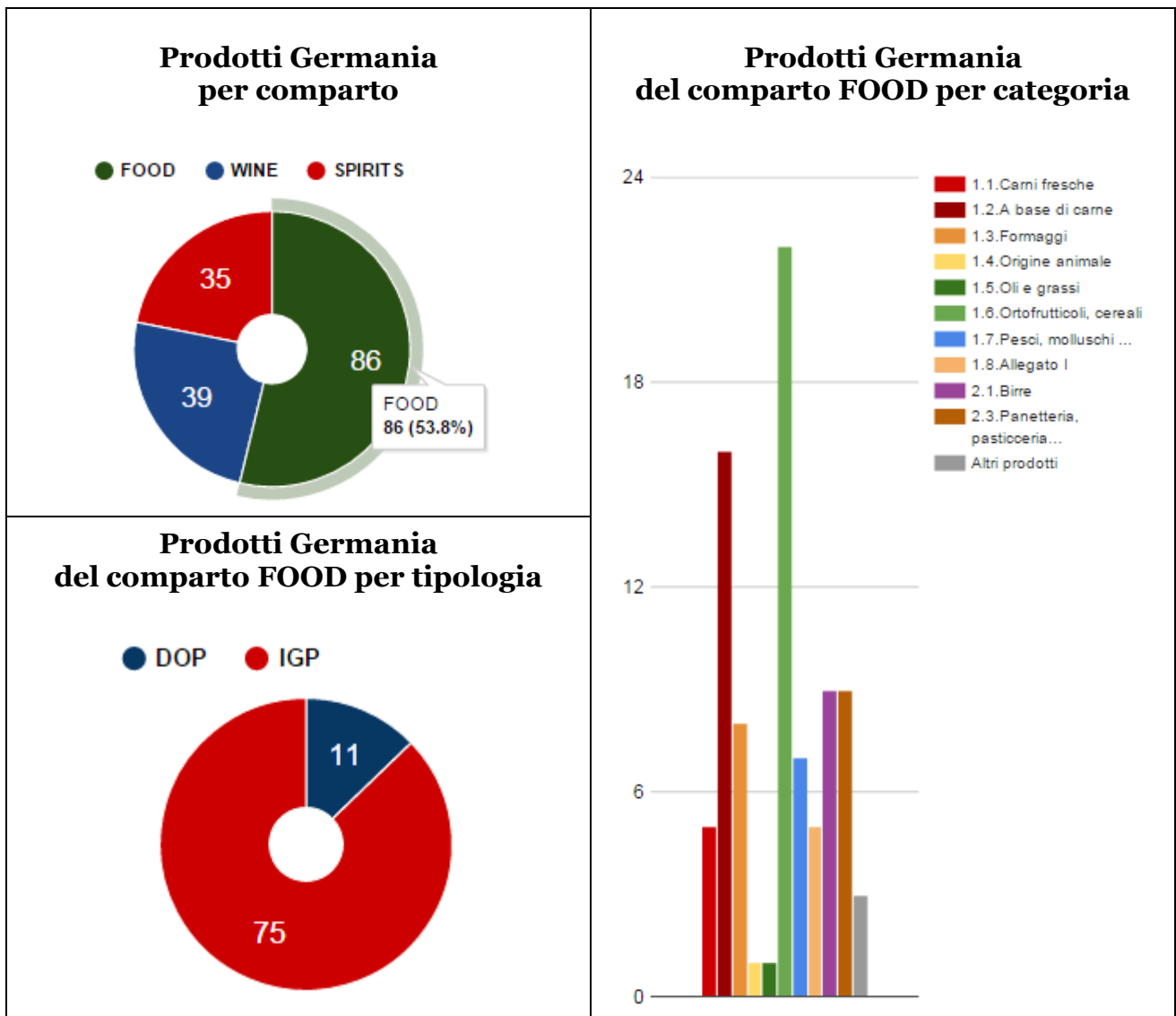


<http://www.qualivita.it/statistiche-eu-dop-igp-stg/>

Germania

La Germania ha in totale **125** denominazioni Food&Wine di cui **24 DOP** e **101 IGP** e **35 IG Spirits** per un totale di 160 denominazioni.

Comparto Food: conta **86 denominazioni di cui 11 DOP e 75 IGP**. Il prodotto registrato appartiene alla Classe 1.6. Ortofrutticoli e cereali, freschi o trasformati che è la più numerosa con 22 registrazioni.



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

Frankfurter Grüne Soße IGP – Germania

Reg. Ue 2016/326 del 25.02.2016 - GUUE L 62 del 09.03.2016

Classe 1.6. Ortofrutticoli e cereali, freschi o trasformati

Descrizione del prodotto: La Frankfurter Grüne Soße IGP/ Frankfurter Grie Soß IGP è una composizione di erbe aromatiche fresche costituita da foglie, gambi e germogli freschi delle seguenti sette erbe aromatiche: Borago officinalis (borragine), Anthriscus cerefolium varietà sativus (cerfoglio), Lepidium sativum (crescione), Petroselinum crispum (prezzemolo), Sanguisorba minor (pimpinella), Rumex acetosa (acetosa) e Allium schoenoprasum (erba cipollina).

Aspetto e Sapore: Si tratta di un prodotto naturale nel quale le dimensioni, la superficie, la struttura e il colore dei diversi elementi che lo compongono possono variare a seconda della stagione, quindi anche della luminosità, della temperatura e di altri fattori climatici naturali. La composizione di erbe fresche Frankfurter Grüne Soße IGP / Frankfurter Grie Soß IGP può contenere soltanto foglie, gambi e germogli freschi. Le foglie e i gambi di tutte le erbe aromatiche che compongono la Frankfurter Grüne Soße IGP / Frankfurter Grie Soß IGP sono disposti in strati paralleli mediante una tecnica manuale tradizionale, atta a mantenerle intatte. Le foglie ed i gambi vengono stesi gli uni sugli altri e alternati, arrotolati, quindi avvolti in un particolare tipo di carta opaca e idrofuga. La preparazione dei rotolini va di pari passo con la composizione e la precisione nel combinare le diverse proporzioni di erbe.

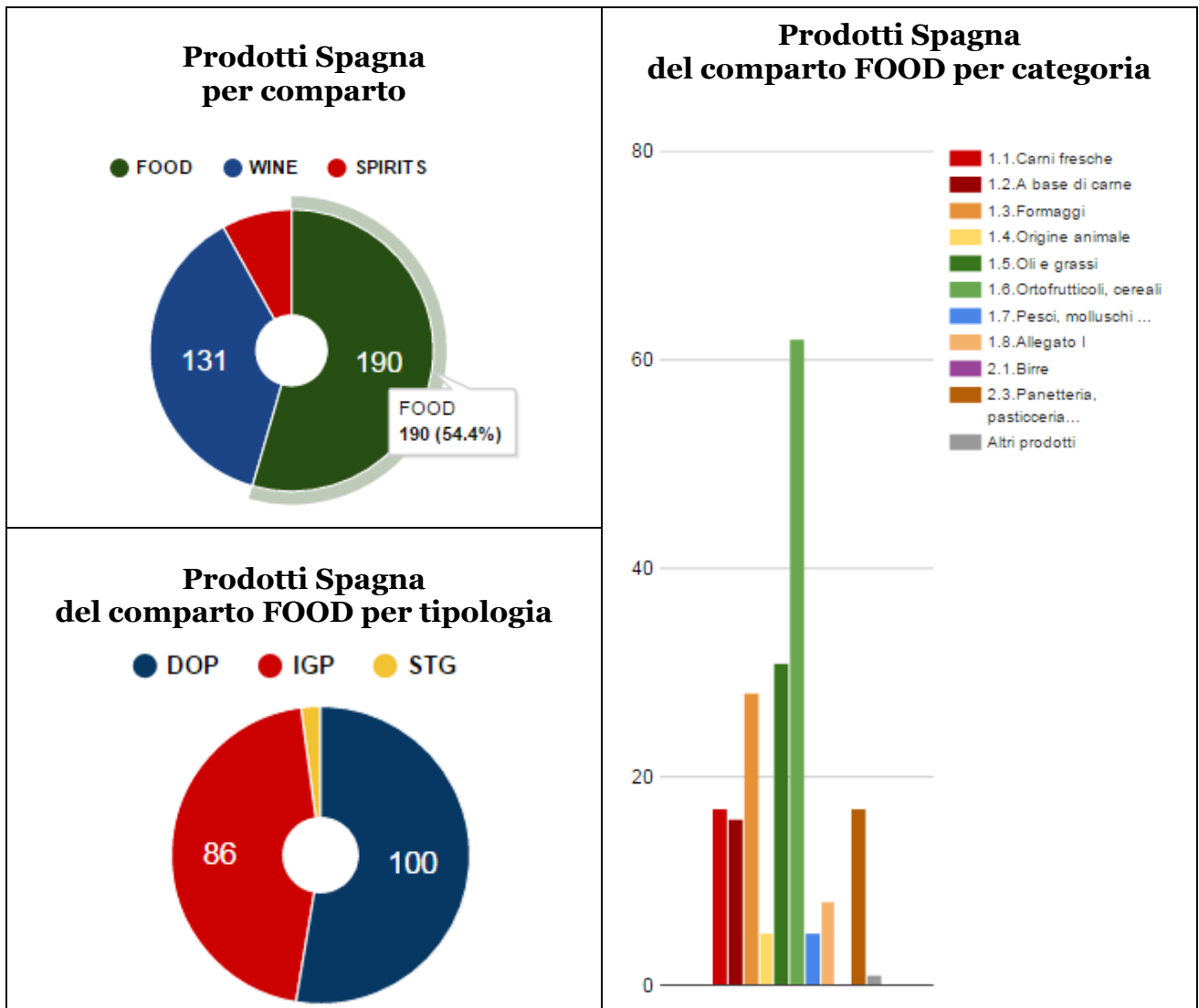
Commercializzazione: La Frankfurter Grüne Soße IGP / Frankfurter Grie Soß IGP è tradizionalmente proposta sotto forma di composizione di erbe fresche intere il cui peso complessivo è almeno di 250 g. Per i «rotolini da 250 g» si tratta della forma tradizionale nella quale il prodotto viene proposto ai consumatori finali della regione di Francoforte. Questa presentazione è disponibile anche per i grandi consumatori; in tal caso i rotolini sono di dimensioni maggiori (ad esempio: 1 kg, 5 kg).

Zona di produzione: La zona geografica comprende la città di Francoforte sul Meno nonché i seguenti comuni e città nelle sue immediate vicinanze: Oberursel, Bad Homburg, Karben, Bad Vilbel, Niederdorfelden, Maintal, Offenbach am Main, NeuIsenburg, Mörfelden-Walldorf, Rüsselsheim, Raunheim, Kelsterbach, Hattersheim, Kriftel, Hofheim, Kelkheim, Liederbach, Sulzbach, Schwalbach, Eschborn e Steinbach

Spagna

La Spagna ha in totale **321** denominazioni Food&Wine di cui **190 DOP**, **127 IGP** e **4 STG** oltre a **28 IG Spirits** per un totale di 349 denominazioni.

Comparto Food: conta **190 denominazioni di cui 100 DOP, 86 IGP** e **4 STG**. Il prodotto registrato appartiene alla Classe 2.3. Prodotti di panetteria, pasticceria, confetteria o biscotteria che raggiunge così quota 17 registrazioni.



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

Polvorones de Estepa IGP – Spagna

Reg. Ue 2016/327 del 25.02.2016 - GUUE L 62 del 09.03.2016

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

Descrizione del prodotto. La denominazione Polvorones de Estepa IGP si adopera tradizionalmente per designare un tipo di dolce natalizio che si prepara a Estepa. Questi dolci sono elaborati secondo la stessa ricetta da oltre un secolo e portano il nome di Polvorones de Estepa IGP. Possono essere confezionati separatamente oppure insieme ad altri dolci tipici natalizi. Il «polvorón» è un pezzo di pasta cotto al forno, ottenuto a partire dalla miscela delle seguenti materie prime: farina di frumento, strutto, zucchero a velo (zucchero in polvere), mandorla, cannella e aromi naturali (limone o vaniglia); è possibile utilizzare, in alternativa, i chiodi di garofano. In funzione del loro contenuto di mandorle, i dolci sono classificati come: artigianale, alle mandorle/tradizionale.

Aspetto e Sapore: I Polvorones de Estepa IGP sono di colore marrone bruciato, hanno consistenza sottile, sono morbidi e croccanti, compatti all'esterno e soffici all'interno, con la superficie leggermente screpolata e soffice sul palato. Di forma oblunga, sono ricoperti di zucchero a velo sulla parte superiore e le misure sono: larghezza massima di 4 cm, lunghezza massima di 7 cm, spessore di 2,5 cm e peso massimo di 50 grammi al pezzo.

Commercializzazione: Sia le confezioni individuali che le scatole contenenti solo prodotti protetti sono muniti di etichette su cui figurano obbligatoriamente la dicitura «Indicazione geografica protetta» e la denominazione Polvorones de Estepa IGP nonché il logo della denominazione registrata, riportato in appresso.

Zona di produzione: La zona di produzione del Polvorones de Estepa IGP ricade nel comune di Estepa, nella provincia di Siviglia.