

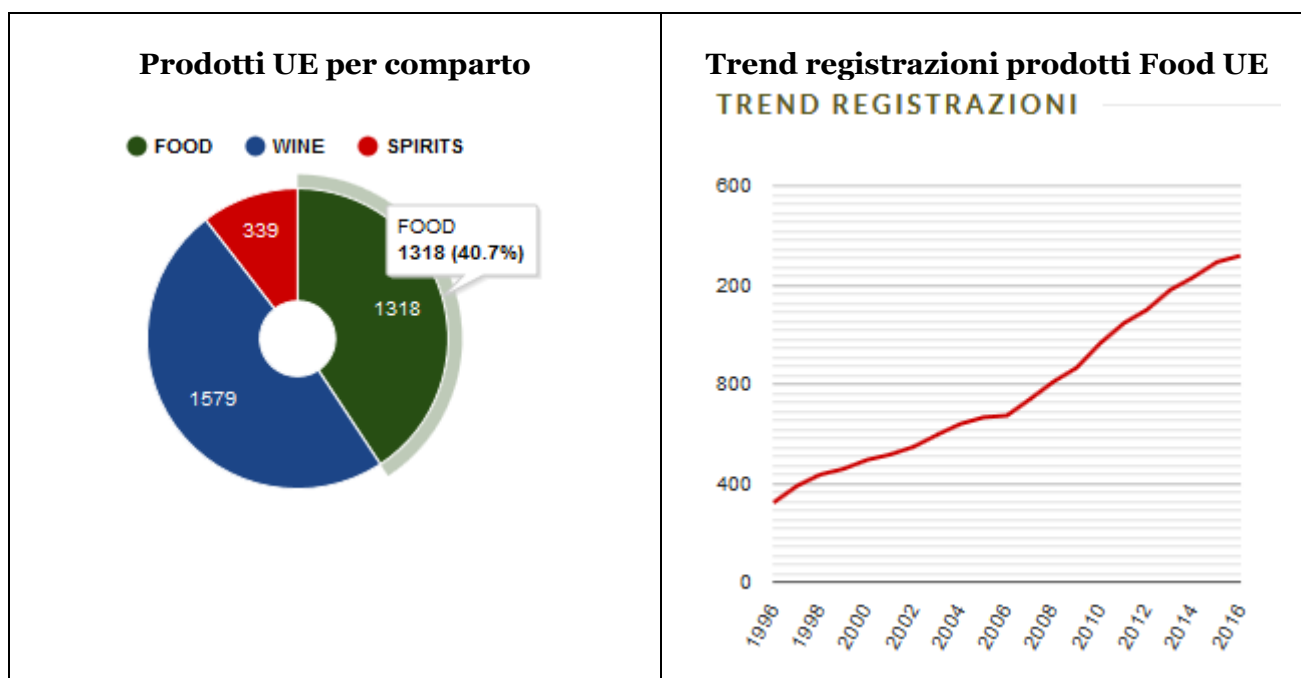
Registrato un nuovo prodotto in Italia *Patata del Fucino IGP*

Registrato un nuovo prodotto in Slovacchia *Levický slad IGP*

Arrivano a 1.318 le IG Food in EU

Europa

Con la registrazione dei due nuovi prodotti, l'Europa raggiunge quota **1.318 prodotti Food** – di cui 600 DOP, 664 IGP e 54 STG – ai quali si aggiungono i 21 prodotti registrati in paesi Extra-UE, per un totale di 1.339 denominazioni. Il comparto Food rappresenta una fetta pari al 40,7% delle IG complessive in EU.

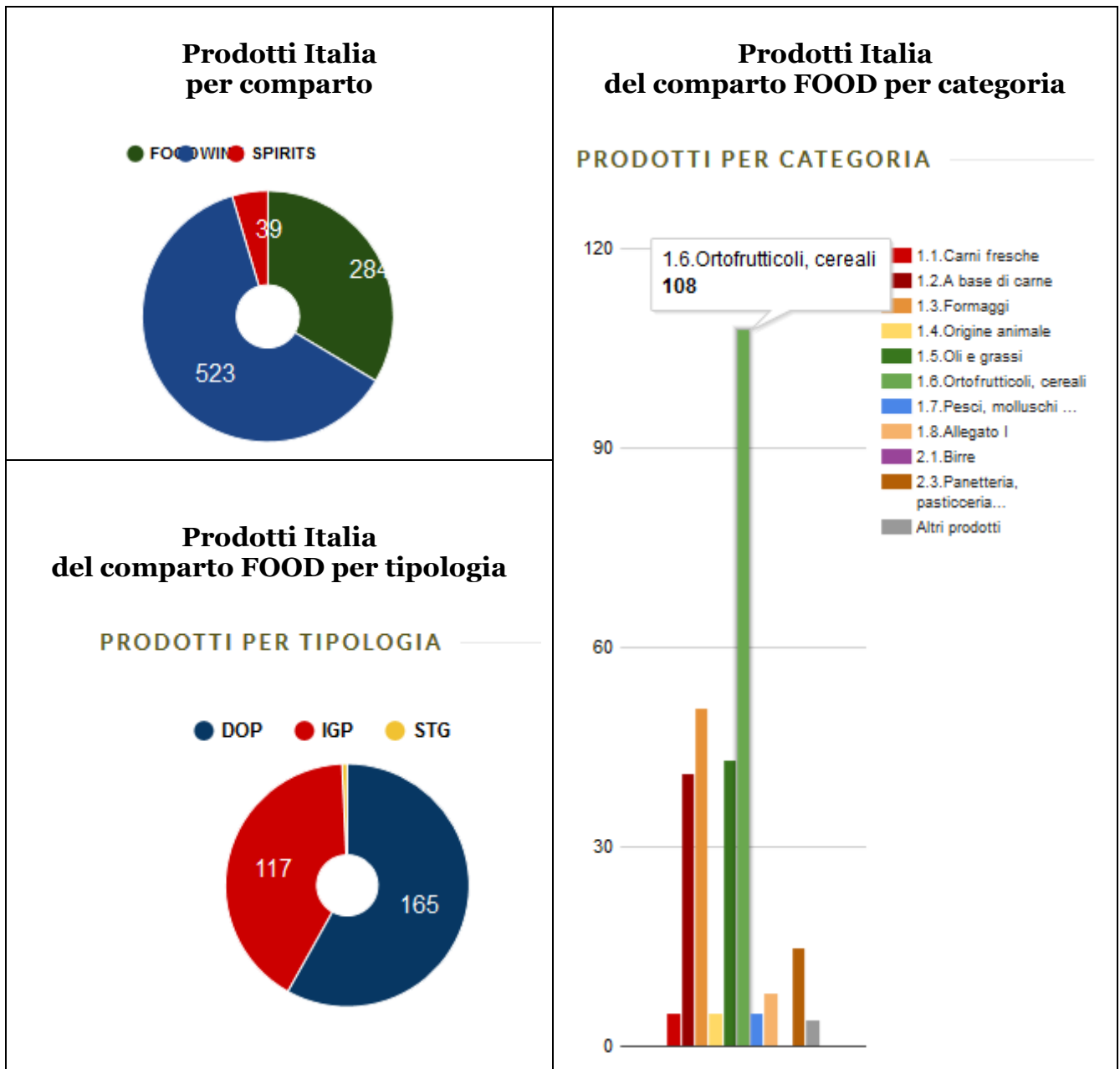


<http://www.qualivita.it/statistiche-eu-dop-igp-stg/>

Italia

L'Italia ha in totale **807** denominazioni Food&Wine di cui **570 DOP**, **235 IGP**, **2 STG** e **39 IG Spirits** per un totale di 845 denominazioni.

Comparto Food: conta **284 denominazioni di cui 165 DOP e 117 IGP** e **2 STG**. Il prodotto registrato appartiene alla Classe 1.6 Ortofrutticoli e cereali che arriva a quota 108.



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

Patata del Fucino IGP - Italia

Reg. Ue 2016/656 del 18.04.2016 – GUUE L 114 del 28.04.2016

Classe 1.6. Ortofrutticoli e cereali, freschi o trasformati, di cui all'allegato XI

Descrizione:

La Patata del Fucino IGP si riferisce al tubero della specie *Solanum tuberosum*, ottenuti con tuberi semi di varietà di patate iscritte nel catalogo comune delle varietà di piante agricole.

Metodo di Produzione:

I terreni destinati alla coltivazione della patata devono essere preparati allo scopo di creare un “buon letto di semina” che faciliterà lo sviluppo dell’apparato radicale, degli stoloni e dei tuberi. Per la preparazione del letto di semina in primavera va eseguita un’aratura a profondità non inferiore ai 30 - 40 cm a cui devono seguire operazioni di affinamento del terreno. La semina va effettuata da metà Marzo a fine Maggio in relazione alle varie tipologie di terreno e dell’andamento climatico. La raccolta avrà inizio dal 20 luglio (con le varietà precoci) e si protrarrà fino al 15 novembre, per le varietà a ciclo medio e tardivo. Dopo la raccolta ed una prima cernita in campo, le patate devono essere trasportate nei centri di condizionamento, per essere immagazzinate in ambienti idonei. La conservazione delle patate dovrà avvenire in contenitori (bins), alla temperatura di 4 - 10 °C ed umidità relativa compresa tra 88 e 95%. I tuberi possono sostare in frigo anche per lunghi periodi e comunque non oltre i 9 mesi.

Aspetto e Sapore:

La Patata del Fucino IGP presenta forme variabili che vanno dal tondo al tondo-ovale. Il calibro parte dai 35 mm per arrivare agli 80 mm. La buccia non si distacca dalla polpa mentre la pasta è soda e non presenta cedimenti alla pressione. Il colore varia dal bianco a diverse tonalità di giallo. La parte edibile non è inferiore al 95%. Per il prodotto destinato all’industria di trasformazione non sono previsti limiti di forma e di calibratura.

Commercializzazione

Il prodotto viene immesso in commercio nella tipologia Patata del Fucino IGP. È confezionato in sacchi dai 5 al 20 kg; in retine da 1,5-2-2,5 kg; in confezioni quali vertbag, quickbag, girsag; busta da 1,5-2-2,5-5 kg; cartone o cassa dai 3 ad un massimo di 20 kg. Tutte le tipologie di confezioni devono contenere prodotto pulito (spazzolato e/o lavato) ed essere sigillate. All’atto della commercializzazione nelle confezioni scelte, i tuberi devono essere interi, sodi, puliti, non germogliati, privi di danneggiamenti di natura biotica o abiotica ed essere omogenei.

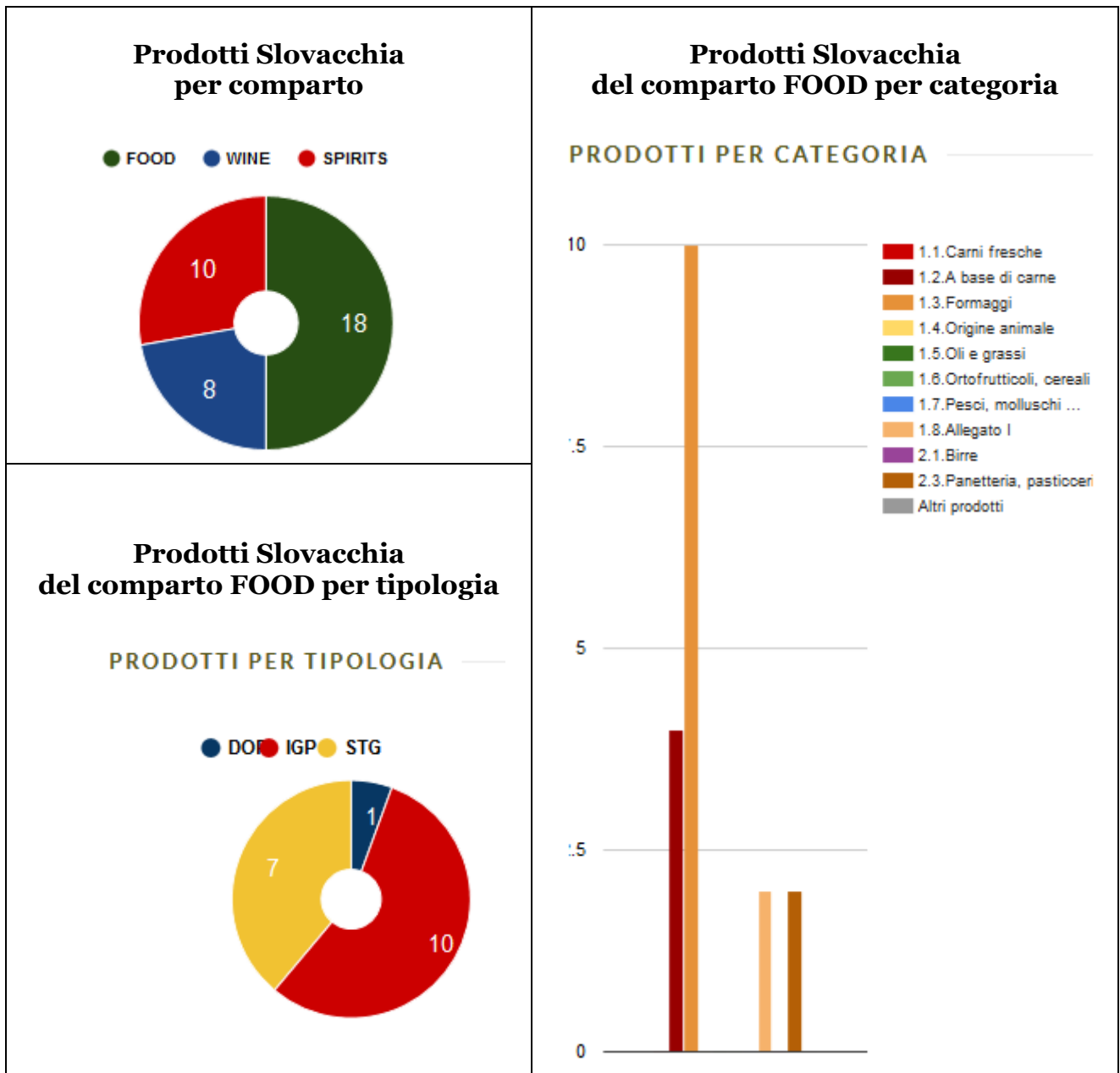
Zona di Produzione

La zona di produzione della Patata del Fucino IGP comprende 9 comuni della provincia de L’Aquila, nella regione Abruzzo.

Slovacchia

La Slovacchia ha in totale **26** denominazioni Food&Wine di cui **8 DOP**, **11 IGP**, **7 STG** e **10 IG Spirits** per un totale di 36 denominazioni.

Comparto Food: conta **18 denominazioni di cui 1 DOP e 10 IGP 7 STG**. Il prodotto registrato appartiene alla Classe 1.8. Altri prodotti indicati nell'allegato I del trattato (spezie ecc.) che raggiunge il numero di 2 denominazioni.



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



Levický Slad IGP- Slovacchia

Reg. Ue 2016/658 del 27.04.2016 – GUUE L 114 del 28.04.2016

Classe 1.8. Altri prodotti dell'allegato I del trattato

Descrizione del prodotto:

Il Levický Slad IGP è un malto d'orzo da birra di tipo «pils» chiara, utilizzato principalmente per la produzione di birra. Viene prodotto da varietà selezionate e certificate di orzo distico da malto.

Aspetto e Sapore:

Le caratteristiche organolettiche del malto Levický Slad IGP devono assomigliare all'aroma del malto puro, senza odore, e il gusto deve essere dolciastro e nitido. Il colore deve essere chiaro e uniforme, senza punti scuri. L'aspetto del malto ricorda il tipo di orzo trasformato.

Commercializzazione:

Il malto può essere imballato in sacchi del peso massimo di 50 kg, oppure in sacchi contenitori (big bag) di peso compreso tra i 300 e i 600 kg con un'etichetta o un contrassegno del prodotto.

Zona di produzione:

La zona geografica del Levický Slad IGP è delimitata da linee e punti geografici come qui di seguito indicato. La parte settentrionale della zona da ovest a est è delimitata dal monte Holý vrch della catena montagnosa Považský Inovec, dai monti Veľký Trábeč e Veľký Inovec, dai monti di Štiavnica e dai monti Javorie fino al fiume Krivánsky potok. La parte orientale e meridionale della zona da ovest a est è delimitata dal fiume Krivánsky potok fino alla sua confluenza con il fiume Ipeľ, dal fiume Ipeľ fino alla sua confluenza con il Danubio e dal corso di quest'ultimo fino a Žitava. La parte occidentale della zona da sud a nord è delimitata dal Danubio, dai comuni di Marcelová, Svätý Peter, Pavlov Dvor, Nesvady e Komoča fino al fiume Váh nei pressi del comune di Dedina Mládeže e dal fiume Váh fino al livello del monte Holý vrch della catena montagnosa Považský Inovec.

