Comunicato Stampa 29.06.2016

Registrato il primo prodotto nella Repubblica Dominicana

Café de Valdesia DOP

Registrato un nuovo prodotto IGP in Portogallo

Ginja de Óbidos e Alcobaça IGP

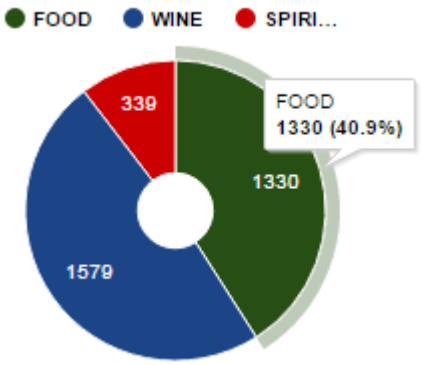
Arrivano a 1.330 le IG Food in EU Ruggiungono quota 22 le IG Food Extra-EU

Europa

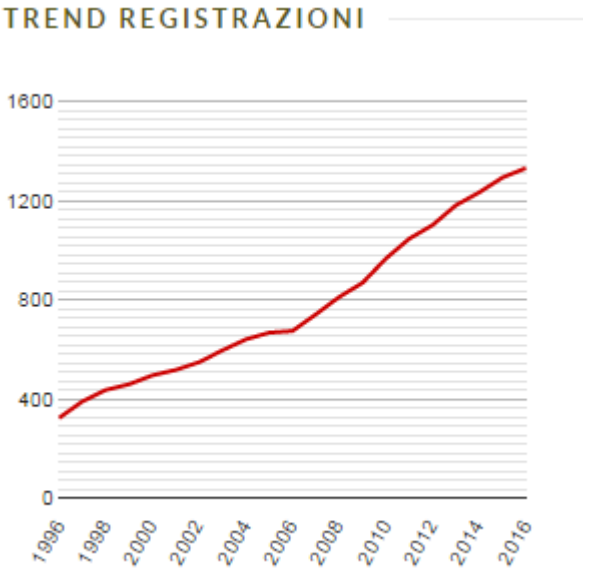
Con la registrazione del nuovo prodotto, l'Europa raggiunge quota **1.330 prodotti Food** – di cui 602 DOP, 674 IGP e 54 STG – ai quali si aggiunge anche la **registrazione di un nuovo prodotto nei paesi Extra-UE** che raggiungono quota 22, per un totale di **1.352 denominazioni**. Il comparto Food rappresenta una fetta pari al 40,9% delle IG complessive in EU.

Europa

Prodotti UE per comparto



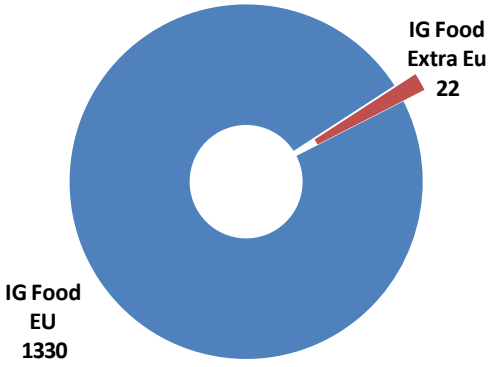
Trend registrazioni prodotti Food UE



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

Extra EU

IG Food UE e Extra-UE



IG Food Extra-Ue per Paese

Paese	IG Food
Cina	10
Thailandia	3
Turchia	2
Andorra	1
Cambogia	1
Colombia	1
India	1
Norvegia	1
Rep. Dominicana	1
Vietnam	1
Totale	**22**

Repubblica Dominicana

Registrata la prima denominazione nella Repubblica Dominicana, ed appartiene alla Classe 1.8. Altri prodotti dell'allegato I del trattato (spezie ecc.)

Café de Valdesia DOP - Repubblica Dominicana
Classe 1.8. Altri prodotti dell'allegato I del trattato (spezie ecc.)
Reg. Ue 2016/1043 del 15.06.2016 - GUUE L 170 del 29.06.2016

Descrizione del prodotto: Il Café de Valdesia DOP è ottenuto dal frutto della pianta del caffè (Coffea arabica L.) coltivato all'ombra a partire dalle varietà «typica» e «caturra», provenienti dalla zona geografica delimitata che comprende le principali aree delle piantagioni di caffè delle province della Repubblica dominicana di Ocoa, Peravia e San Cristóbal.

Il caffè che rispetta i suddetti requisiti può essere commercializzato come caffè verde (denominato anche «caffè in grani»), caffè torrefatto in grani e caffè torrefatto macinato. Il caffè in grani si caratterizza, da un punto di vista fisico, per la sua granulometria, deve provenire al 100 % da un nuovo raccolto e conservare il caratteristico colore verde grigiastro omogeneo.

Il caffè tostato in grani si caratterizza da un punto di vista fisico-chimico per l'elevata granulometria, la sua particolare composizione chimica e per il fatto che il suo grado di torrefazione rimane sempre nei limiti stabiliti per il «Café scuro» (Espresso, European o High) — limite superiore — e il «Café medio» (Medium High, American o City) — limite inferiore —, e deve pertanto corrispondere al livello atteso per il caffè, «Scuro», «Medio Scuro» o «Medio».

Il caffè torrefatto e macinato si caratterizza da un punto di vista fisico-chimico non solo dalla sua particolare composizione chimica e dal suo grado di torrefazione identico a quello suindicato per il caffè torrefatto in grani, ma anche da una granulometria controllata, giacché il suo grado di macinazione deve corrispondere a una delle tre categorie seguenti vale a dire «grossa», «media» o «fine».

Aspetto e Sapore: Il caffè in grani ha corpo medio, acidità moderata, sapore dolce, ben equilibrato e non deve lasciare residui in tazza. Talvolta ci possono essere caratteristiche particolari, come un aroma di noci e di cioccolato. Il caffè torrefatto in grani è caratterizzato, da un punto di vista fisico specifico, dalla granulometria tipica del caffè in grani utilizzato come materia prima.

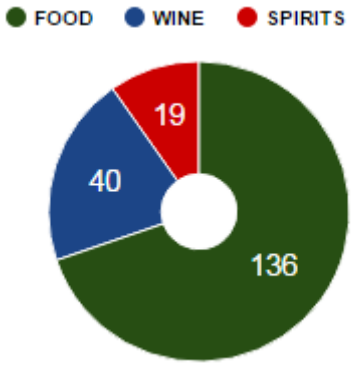
Zona di produzione: La zona geografica si trova all'interno delle province dominicane di San Cristóbal, Peravia e Ocoa. Provincia di San Cristóbal: San Cristóbal, Villa Altagracia, Yaguate, Bajos de Haina, Cambita Garabitos, San Gregorio de Nigua, Sabana Grande de Palenque e Los Cacaos. Nella provincia di Peravia: i comuni Baní e Nizao. Nella provincia di Ocoa: i comuni San José de Ocoa, Sabana Larga e Rancho Arriba. Nella parte meridionale della cordigliera centrale dove si trovano le montagne più alte di tutte le isole dei Caraibi, si trova la zona di produzione delle drupe di caffè. Fanno parte di questa area i seguenti comuni: Villa Altagracia, Cambita Garabitos, Los Cacaos, Baní, San José de Ocoa, Sabana Larga y Rancho Arriba.

Commercializzazione: Per il Café de Valdesia DOP in grani e di caffè torrefatto in grani, il confezionamento è realizzato in sacchi di juta, di fibre vegetali o di altri materiali adeguati, di buona qualità, esenti da organismi nocivi ed odori. Inoltre, per il caffè torrefatto in grani, il prodotto deve essere protetto all'interno del sacco mediante un materiale isolante, non tossico e inerte che costituisca una barriera adeguata tra il prodotto e l'ambiente esterno. Quando si tratta di caffè in grani e di caffè torrefatto in grani destinato al commercio estero, il prodotto può essere inoltre confezionato in cassette di legno e derivati del legno, muniti di ferramenta metalliche. Per quanto riguarda il caffè torrefatto macinato, esso deve essere confezionato sottovuoto o in recipienti muniti di una valvola salva aroma. Se l'imballaggio non contiene tale valvola il prodotto deve essere depressurizzato prima di essere confezionato. In ogni caso, il confezionamento avviene nei sistemi chiusi per evitare il contatto del prodotto con l'umidità e con l'ossigeno, mediante confezioni costituite da materiali opachi, resistenti, non tossici e che costituiscano una barriera adeguata tra il prodotto e l'ambiente esterno, in modo da permettere una conservazione delle qualità del prodotto per almeno 6 mesi. Quanto all'imballaggio di questo prodotto, esso deve essere effettuato in imballaggi resistenti e non tossici che consentono una buona conservazione del prodotto.

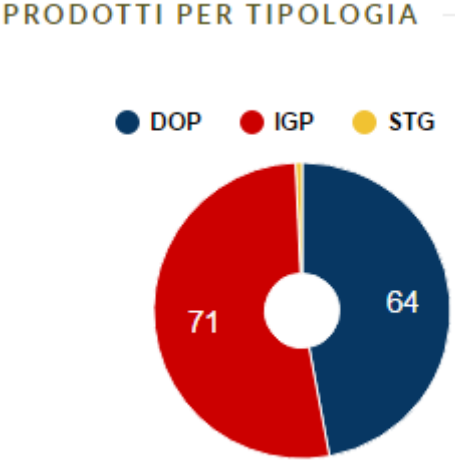
Portogallo

Il Portogallo ha in totale **195** denominazioni Food&Wine di cui **94 DOP**, **81 IGP** e **1 STG** oltre a **19 IG Spirits** per un totale di 195 denominazioni.
Comparto Food: conta **136 denominazioni di cui 64 DOP, 71 IGP** e **1 STG**. Il prodotto registrato appartiene Classe 1.8. Altri prodotti dell'allegato I del trattato (spezie ecc.) che raggiungono n. 28 prodotti.

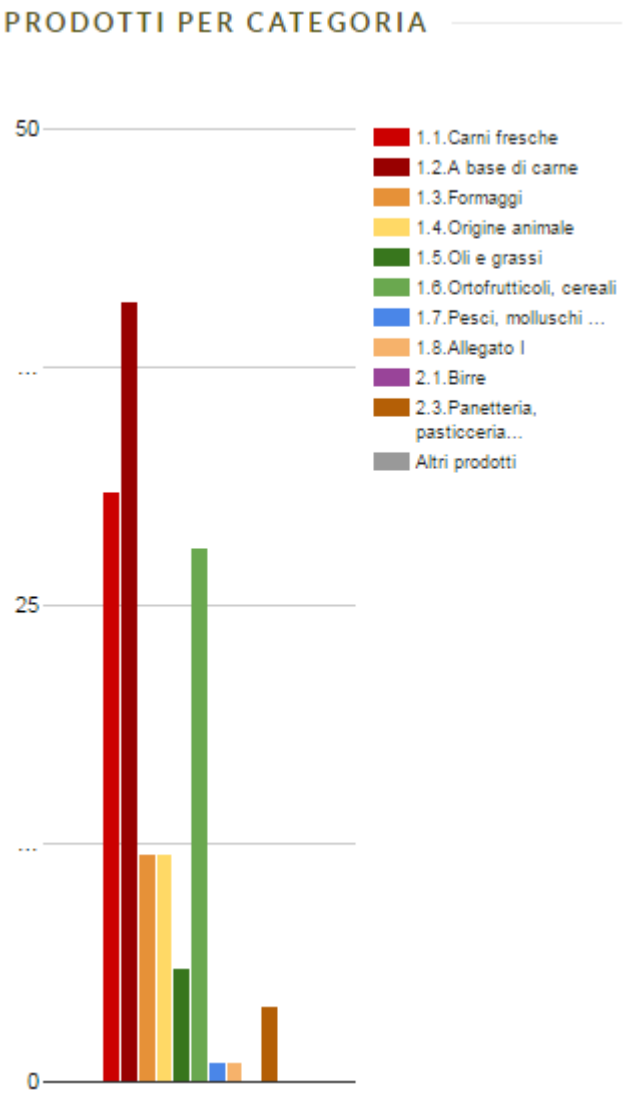
Prodotti Portogallo per comparto



Prodotti Portogallo del comparto FOOD per tipologia



Prodotti Portogallo del comparto FOOD per categoria



http://www.qualivita.it/statistiche-regno-unito/

Ginja de Óbidos e Alcobaça IGP - Portogallo
Classe 1.6. Ortofrutticoli e cereali, freschi o trasformati
Reg. Ue 2016/1044 del 15.06.2016 - GUUE L 170 del 29.06.2016

Descrizione del prodotto: La denominazione «Ginja de Óbidos e Alcobaça» indica i frutti appartenenti al cultivar «Galega», appartenenti alla famiglia delle Rosaceae, sottofamiglia Prunoideae, genere Prunus, sottogenere Prunus cerasus L., coltivate nella zona geografica e caratterizzati essenzialmente dal colore vermiglio, dal calibro modesto, dalla forma leggermente appiattita

Aspetto e Sapore: La Ginja de Óbidos e Alcobaça IGP si distingue per l'intensità aromatica e per il gusto agrodolce equilibrato, caratteristica conferitale dall'elevata concentrazione simultanea di acidi e zuccheri. La polpa è di consistenza moderata e soda. La Ginja de Óbidos e Alcobaça IGP si caratterizza essenzialmente per il colore vermiglio, per l'elevata percentuale di zuccheri e per un'acidità anch'essa elevata, che conferisce loro un gusto agrodolce equilibrato e un aroma intenso, caratteristiche fondamentali per l'impiego come ingrediente nella produzione di generi alimentari a base di tale prodotto.

Zona di produzione: La zona geografica di produzione della «Ginja de Óbidos e Alcobaça» è delimitata, sotto il profilo amministrativo, dai comuni di Óbidos, Alcobaça, Nazaré, Caldas da Rainha, Bombarral, Cadaval, oltre che dai distretti di Juncal, Calvaria de Cima, Pedreiras, Porto de Mós (São João Baptista), Porto de Mós (São Pedro), Serro Ventoso e Arrimal del comune di Porto de Mós.