

Registrato un nuovo prodotto DOP in Croazia *Krčko maslinovo ulje DOP*

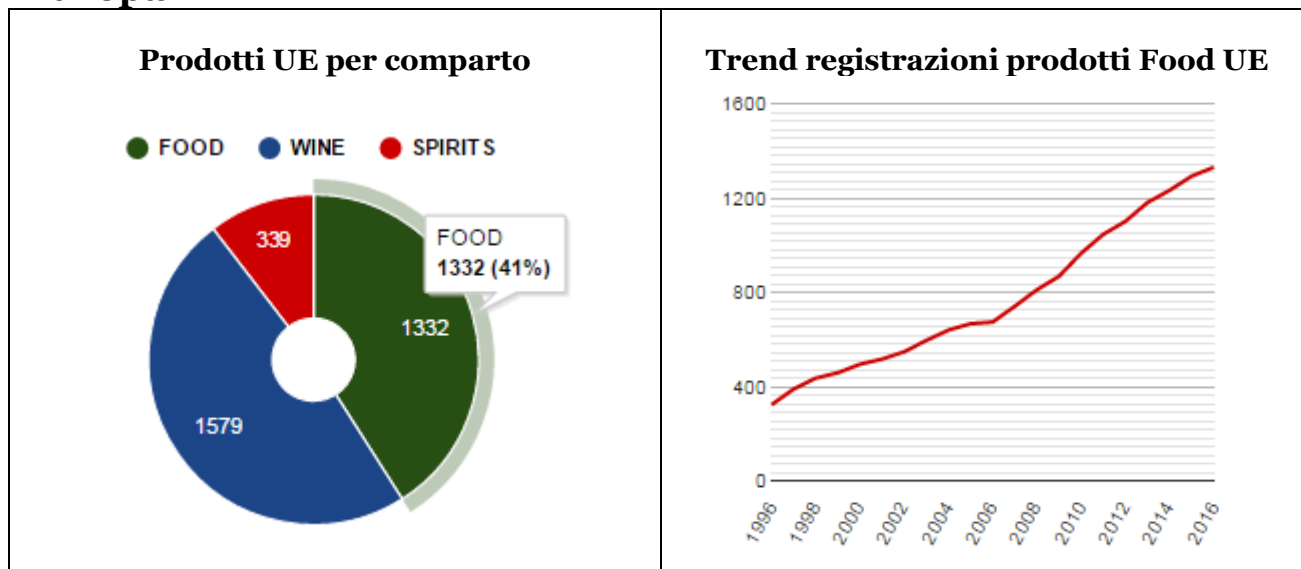
Registrato un nuovo prodotto IGP in Germania *Oecher Puttes / Aachener Puttes IGP*

Arrivano a 1.332 le IG Food in EU

Europa

Con la registrazione del nuovo prodotto, l'Europa raggiunge quota **1.332 prodotti Food** – di cui 603 DOP, 675 IGP e 54 STG – ai quali si aggiungono **i 22 prodotti nei paesi Extra-UE**, per un totale di **1.354 denominazioni**. Il comparto Food rappresenta una fetta pari al 41% delle IG complessive in EU.

Europa

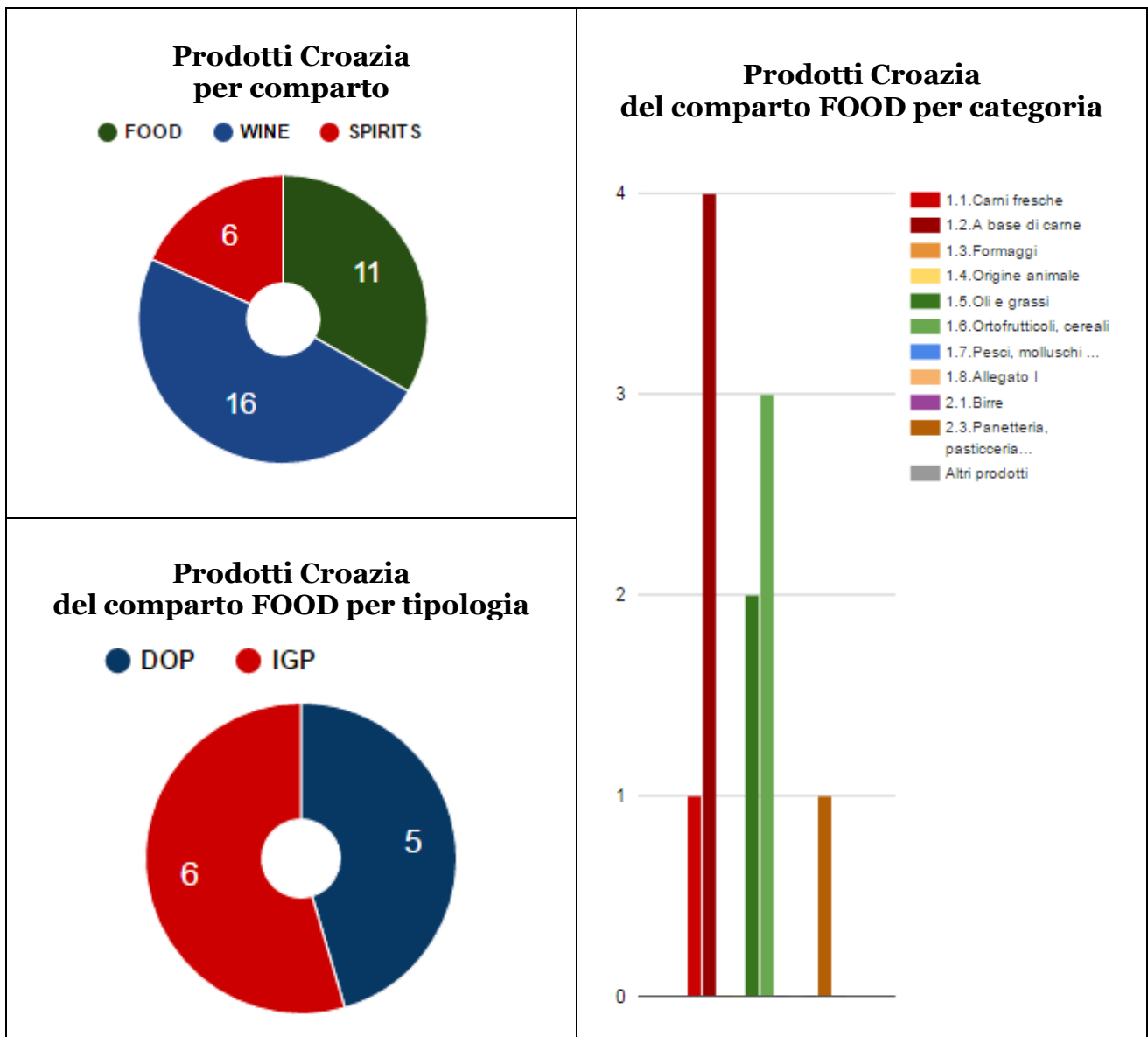


<http://www.qualivita.it/statistiche-eu-dop-igp-stg/>

Croazia

La Croazia ha in totale **27** denominazioni Food&Wine di cui **21 DOP**, **6 IGP** oltre a **6 IG Spirits** per un totale di 33 denominazioni.

Comparto Food: conta **11 denominazioni di cui 5 DOP e 6 IGP**. Il prodotto registrato appartiene Classe 1.5. Oli e grassi (burro, margarina, olio, ecc.) che raggiungono quota 2 prodotti.



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



Krčko maslinovo ulje DOP – Croazia

Classe 1.5. Materie grasse (burro, margarina, olio ecc.)

Reg. Ue 2016/1081 del 22.06.2016 - GUUE L 180 del 06.072016

Descrizione del prodotto: Il Krčko maslinovo ulje DOP è un olio d'oliva extravergine ottenuto direttamente da olive e soltanto con strumenti meccanici. Il Krčko maslinovo ulje DOP viene prodotto a partire dalle seguenti varietà di olive autoctone coltivate a Krk: Debela, Naška, Rošulja e Slatka. Tali varietà, combinate o meno, devono costituire almeno l'80 % del totale.

Aspetto e Sapore: Il Krčko maslinovo ulje DOP è caratterizzato da un profumo dominante di olive, di frutti e di foglie/d'erba, dovuto al tenore elevato di componenti volatili che arrotondano il profilo organolettico di questo olio.

Il piccante e l'amaro (amaro: mediana $\geq 2,0$; piccante: mediana $\geq 2,0$) sono caratteristiche positive del Krčko maslinovo ulje DOP dovute al suo tenore elevato di polifenoli che possiedono inoltre proprietà antiossidanti e proteggono

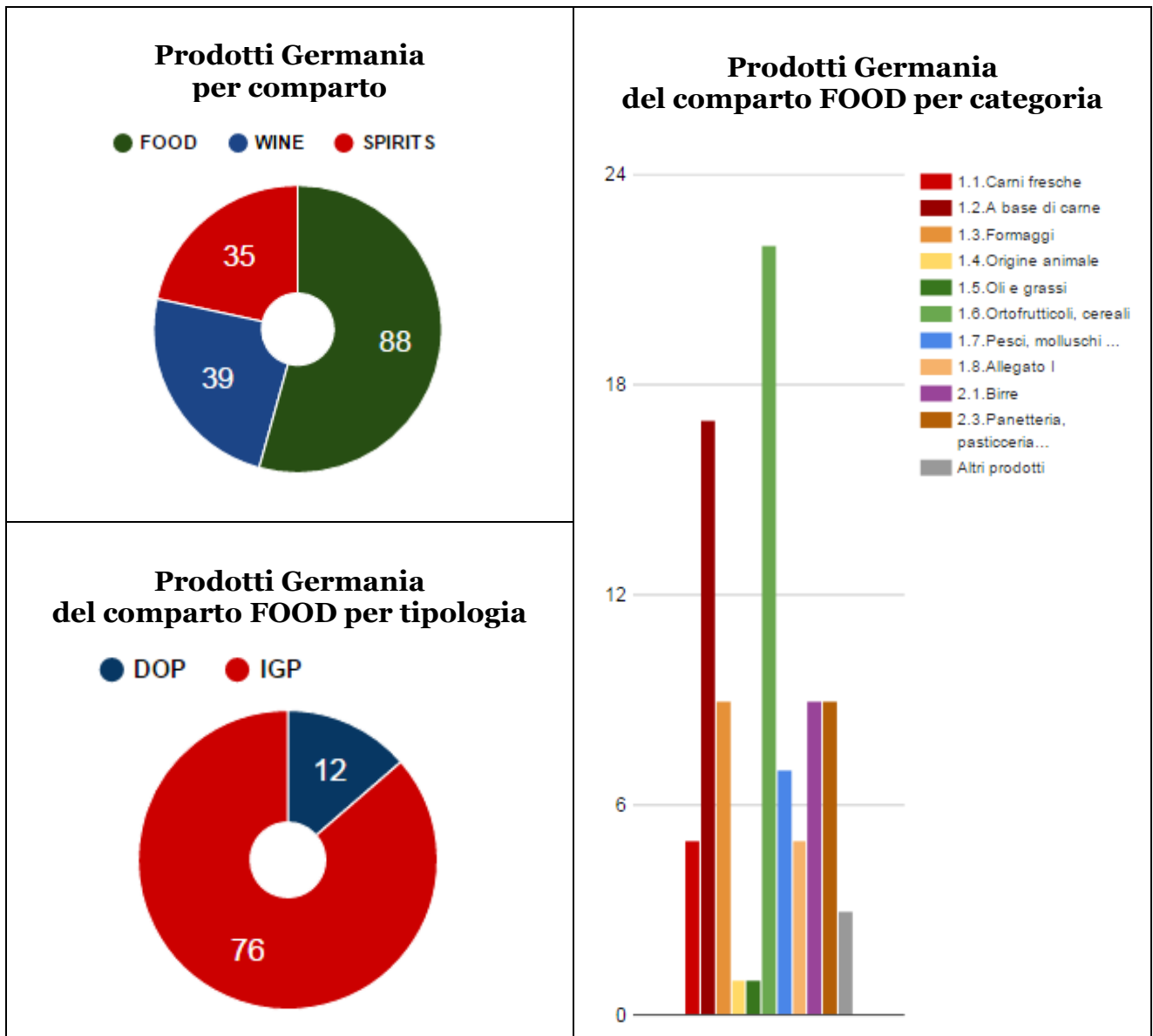
Zona di produzione: La produzione del Krčko maslinovo ulje DOP ha luogo esclusivamente sul territorio dell'isola di Krk e sulle isole minori che si trovano all'interno dei confini amministrativi delle seguenti località insulari: città di Krk e comuni di Baška, Vrbnik, Punat, Dobrinj, Malinska-Dubašnica e Omišalj.

Commercializzazione: Il Krčko maslinovo ulje DOP è commercializzato in qualsiasi tipo di recipiente, l'etichetta del prodotto deve recare la menzione Krčko maslinovo ulje, che deve risaltare più chiaramente per le sue dimensioni, le sue caratteristiche e il colore delle lettere (tipografia) rispetto a qualsiasi altra iscrizione.

Germania

La Germania ha in totale **127** denominazioni Food&Wine di cui **25 DOP**, **102 IGP** oltre a **35 IG Spirits** per un totale di 162 denominazioni.

Comparto Food: conta **88 denominazioni di cui 12 DOP** e **76 IGP**. Il prodotto registrato appartiene Classe 1.2. Prodotti a base di carne (riscaldati, salati, affumicati, ecc.) che raggiunge quota 17 prodotti.



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



Oecher Puttes IGP/ Aachener Puttes IGP– Germania

Classe 1.2. Prodotti a base di carne (cotti, salati, affumicati ecc.)
Reg. Ue 2016/1082 del 22.06.2016 - GUUE L 180 del 06.072016

Oecher Puttes IGP/ Aachener Puttes IGP– Germania

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

Reg. Ue 2016/1082 del 22.06.2016 - GUUE L 180 del 06.072016

Descrizione del prodotto: Si tratta di una varietà di sanguinaccio rustico, dal carattere artigianale, con un pronunciato aroma speziato, che può essere offerto come prodotto fresco, conservato o affumicato. Alcuni prodotti sono affumicati. Sono utilizzati i seguenti ingredienti: cotenna della testa di maiale, lardo, carni suine, cotenna, sangue, sale nitrito per salamoia, soffritto di cipolla, miscela di spezie (in particolare pepe, maggiorana, timo, chiodi di garofano, noce moscata). La maggiorana è obbligatoria. Per tale specialità la carne (lardo senza cotenna, cotenna della testa di maiale, cotenna e carne magra) è precotta in acqua calda.

Aspetto e Sapore: Prima di essere mescolato con altri ingredienti, il sangue è riscaldato a circa 45 °C. Successivamente, la cotenna con il sangue e la cotenna della testa di maiale e la carne magra sono tagliate in piccoli pezzi e, dopo l'aggiunta del soffritto di cipolle, di sale nitrito per salamoia, spezie e un po' di brodo, vengono tagliate finemente. Dopo aggiunta di lardo in dadi, la miscela è introdotta in involucri naturali, come ad esempio gli intestini di bovini, di suini, in budelli sterili e messi in conserva in recipienti in vetro o in banda stagnata. Secondo la conservazione desiderata, i prodotti sono scaldati a bagnomaria, a una temperatura di 78 °C per un periodo necessario in funzione del calibro, o cotti in un recipiente a pressione per ottenere il grado di conservazione desiderato. È possibile affumicare soltanto gli involucri naturali per motivi di gusto e a fini di conservazione.

Zona di produzione: Territorio della città di Aquisgrana.