

**Comunicato stampa 31.10.2012**

**Tre nuovi prodotti iscritti nel registro europeo delle DOP, IGP**

Sale a 1122 il totale delle DOP, IGP, STG iscritte nei registri europei. Sono stati infatti registrati 3 nuovi prodotti, due tedeschi e uno spagnolo. Le DOP sono ora 551, le IGP toccano quota 533 mentre rimane invariato il numero delle STG, pari a 38.

**Germania**

La Spalt Spalter DOP si riferisce ai coni o strobili di luppolo (*Lupuli strobulus*) essiccati o trasformati sotto forma di pellet (tipo 90 e tipo 45) o di estratti, prodotti nei distretti di certificazione del luppolo (Siegelbezirke) di Spalt e Kinding, nello stato federale della Baviera. La Spalt Spalter DOP presenta importanti caratteristiche per l'impiego nella produzione birraria, in particolare si distingue dai luppoli prodotti altrove per le tipiche e raffinate essenze aromatiche e il suo inconfondibile aroma, che sono il risultato del legame con il territorio e le sue condizioni pedo-climatiche.

Reg. Ue 1004 del 25.10.2012 - GUUE L 302 del 31.10.2012

La Fränkischer Karpfen / Frankenkarpfen / Karpfen aus Franken IGP si riferisce alla carpa a specchio (*Cyprinus carpio*) viva o già macellata, allevata nella Bassa, Media e Alta Franconia. Si presenta di colore verde scuro, grigio o grigio-azzurro, con i fianchi di colore che va dal verde-giallo al dorato e il ventre è di color bianco-giallognolo e si caratterizza per le carni bianche, sode e saporite nonché per lo scarso tenore di grassi (non superiore al 10%). Una percentuale così bassa di grassi è ottenuta grazie alla restrizione della densità di allevamento.

Reg. Ue 1007 del 25.10.2012 - GUUE L 302 del 31.10.2012

**Spagna**

La Papas Antiguas de Canarias DOP si riferisce a diverse varietà di patate appartenenti alle specie *Solanum tuberosum* e *Solanum chaucha* coltivate nelle isole Canarie in zone vulcaniche di altitudine media inferiore a 1 200 metri s.l.m. Di forma arrotondata e superficie irregolare, il colore buccia varia dal viola nerastro al marrone passando per il rosa e l'arancione, la polpa invece va dal crema al giallo intenso del tuorlo d'uovo. Le dimensioni sono piccole o molto piccole (calibro compreso fra 1 e 8 cm). Dopo la cottura le patate sprigionano un profumo fresco e leggero ma molto persistente, il sapore è unico e ricorda i cereali tostati e la frutta secca autunnale; la pasta risulta compatta e priva di granuli.

Reg. Ue 1005 del 25.10.2012 - GUUE L 302 del 31.10.2012