



## **Comunicato stampa 01.04.2014**

### **Registrato 1 nuovo prodotto DOP in Italia Registrati 1 nuovo prodotto DOP in Portogallo**

**Le registrazioni europee al 01.04.2014 sono 1226, di cui 591 DOP, 590 IGP e 45 STG  
Restano 16 le denominazioni che riguardano prodotti extra-europei**

#### **Miele Varesino DOP - Italia**

Classe 1.4. Altri prodotti di origine animale (uova, miele, prodotti lattiero-caseari ad eccezione del burro ecc.)

Reg. Ue 328 del 23.03.2014 - GUUE L 98 del 01.04.2014

Il Miele Varesino DOP è un miele monoflorale di Acacia (Robinia Pseudoacacia L.)

Il Miele Varesino DOP deve presentare le seguenti caratteristiche chimico-fisiche: HMF idrossimetilfulfurale (all'immissione al consumo) deve essere inferiore 15 mg/kg e il contenuto di acqua non deve essere superiore al 17,50 %.

Le caratteristiche organolettiche del Miele Varesino DOP sono le seguenti: colore: trasparente, da quasi incolore a giallo paglierino, odore: generico di miele, leggero e delicato, privo di odori marcati, sapore: molto dolce, aroma: delicato, confettato e vanigliato, stato fisico: tipicamente liquido, cristallizzazione rara e comunque molto ritardata.

Il Miele Varesino DOP è ricavato dal nettare bottinato dalle api sui fiori di Robinia pseudoacacia. Il polline di Robinia pseudoacacia è riscontrabile all'analisi melissopalinoologica. Il Miele Varesino DOP deve possedere una percentuale di polline di Robinia pseudoacacia superiore al 25 % rispetto allo spettro nettario, calcolato escludendo i pollini di specie non nettario e i pollini interpretabili come contaminanti.

La zona geografica di produzione si estende ai piedi delle Alpi, tra i fiumi Ticino ed Olona e tra i laghi Maggiore e di Lugano. Tale zona corrisponde al territorio della Provincia di Varese.

#### **Requeijão da Beira Baixa DOP – Portogallo**

Classe 1.4. Altri prodotti di origine animale

Reg. Ue 327 del 26.03.2014 - GUUE L 98 del 01.04.2014

Il prodotto Requeijão da Beira Baixa DOP è preparato con il siero proveniente dalla preparazione dei formaggi Queijo de Castelo Branco DOP, Queijo Amarelo da Beira Baixa DOP e Queijo Picante da Beira Baixa DOP al quale vengono aggiunti acqua potabile e latte di pecora o di capra crudo in una proporzione del 10% del volume totale del siero da trasformare.

Il Requeijão da Beira Baixa DOP ha forma tronco-conica ed è privo di crosta, il colore è bianco e il sapore è leggermente dolce, mentre il suo peso può variare tra i 150 e i 400 grammi. La consistenza è molto morbida, tanto da sciogliersi in bocca ed essere al taglio molto liscio, spesso usato come formaggio spalmabile. In quanto prodotto a partire da diversi tipi di formaggi, il Requeijão da Beira





Baixa DOP è definito come prodotto complementare, preparato negli stessi stabilimenti in cui vengono preparati i Queijos da Beira Baixa DOP.

La zona di produzione del Requeijão da Beira Baixa DOP coincide con la zona di produzione dei formaggi Queijos da Beira Baixa DOP.

