

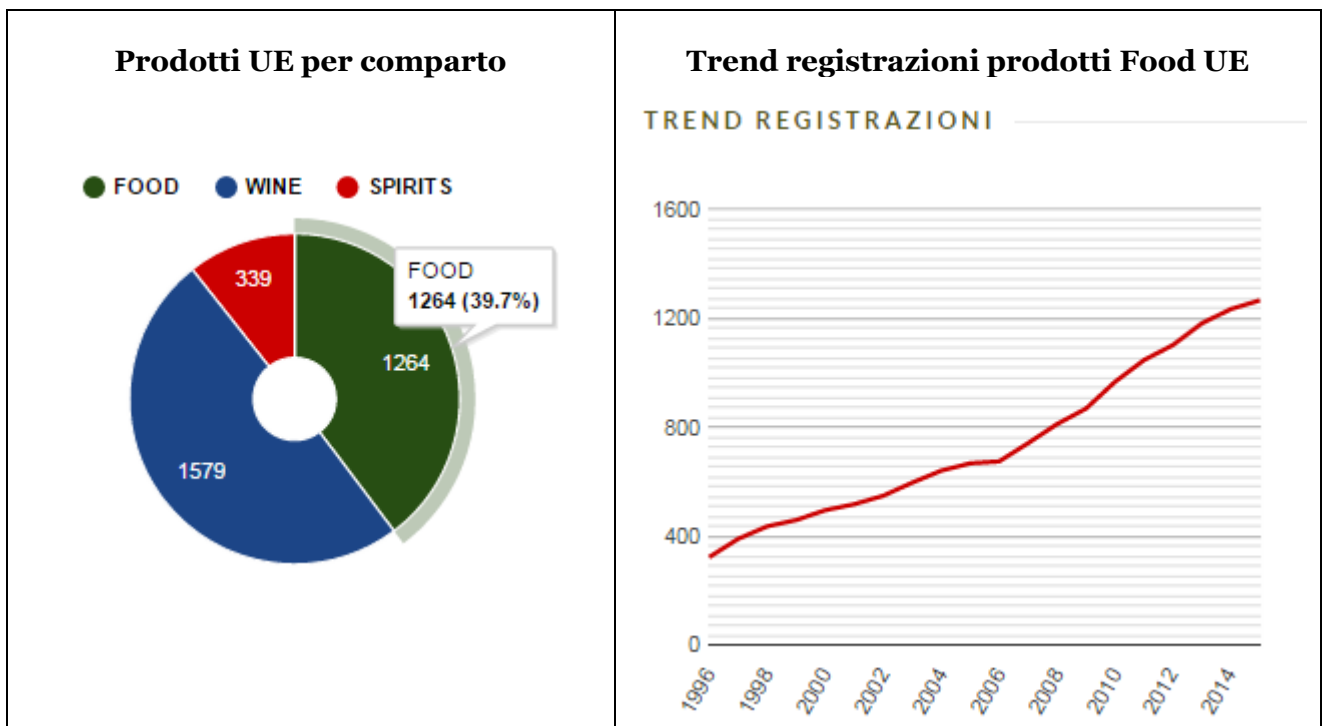
Registrate 2 nuove denominazioni in Croazia

Registrata 1 nuova denominazione nei Paesi Bassi

Ekstra djevičansko maslinovo ulje Cres DOP
Neretvanska mandarina DOP
De Meerlander IGP

Europa

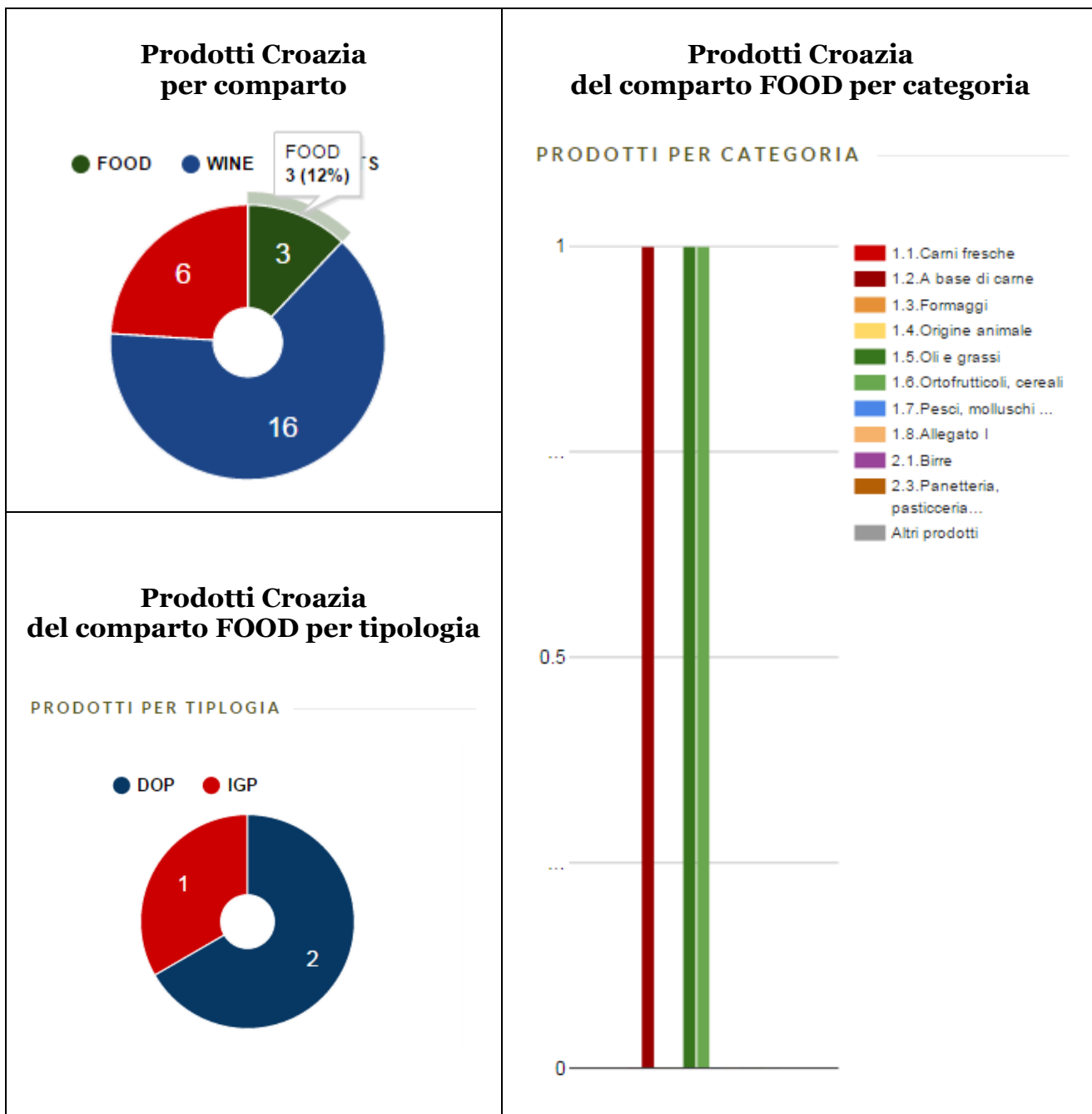
Con la registrazione del nuovo prodotto, l'Europa raggiunge quota **1264 ai quali si aggiungono i 19 prodotti registrati in paesi Extra-UE, per un totale di 1282 denominazioni.** Il comparto FOOD rappresenta una fetta pari al 39,7% delle IG complessive. Rispetto al dato relativo al 2014 (1.232 denominazioni) il comparto FOOD registra nei primi mesi del 2015 un aumento del **2,6 %**.



Croazia

La Croazia ha in totale **19** denominazioni **Food&Wine** di cui 18 DOP, 1 IGP, o STG e 6 IG Spirits per un totale di 25 denominazioni.

Comparto Food: conta 3 denominazioni di cui 2 DOP e 1 IGP. I due prodotti registrati sono entrambi i primi prodotti registrati nelle loro rispettive categorie, classe 1.6. Ortofrutticoli e cereali, freschi o trasformati e classe 1.5. Oli e grassi (burro, margarina, olio ecc.)



Ekstra djevičansko maslinovo ulje Cres DOP

L'Ekstra djevičansko maslinovo ulje Cres DOP («Olio extravergine di oliva di Cherso») è un olio extravergine di oliva ottenuto direttamente dal frutto dell'olivo *Olea europaea*, L., e solo con processi meccanici. Le olive devono provenire almeno per il 90 % da alberi della varietà Slivnjača e/o Plominka e per il restante 10 % possono appartenere ad alberi di altre varietà.

Le caratteristiche organolettiche dell'«Ekstra djevičansko maslinovo ulje Cres» si distinguono per le note leggermente o mediamente piccanti o amare e talvolta anche per un odore d'erba. La mediana del piccante e dell'amaro è di norma superiore a 2. La nota amara a volte è più accentuata, per cui l'olio non è sempre equilibrato sul piano organolettico. Il piccante e l'amaro sono caratteristiche positive dell'olio di oliva derivanti dall'alto tenore di polifenoli, che possiedono anche proprietà antiossidanti e proteggono l'olio dal deterioramento dovuto all'ossidazione.

Zona di Produzione: La produzione e la lavorazione delle olive, e lo stoccaggio e il condizionamento dell' Ekstra djevičansko maslinovo ulje Cres DOP sono limitati all'isola di Cherso. L'area geografica di produzione è delimitata dalla linea costiera dell'isola.

L'isola di Cherso è composta da rocce calcaree e dolomitiche del Cretaceo, con piccolissime zone costituite da rocce calcaree del Paleogene e con tracce di flysch. Il tipo di suolo che si è più diffusamente sviluppato su questo sostrato geologico sono le terre rosse, cioè le terre brune litoranee e i terreni sabbiosi dolomitici.

Neretvanska

mandarina

DOP

La «Neretvanska mandarina» («Mandarino della Neretva») è il frutto di un albero di mandarino appartenente al gruppo varietale Unshiu-Satsuma (*Citrus Unshiu Marcovitch*). Secondo la sistematica botanica appartiene alla famiglia delle Rutacee, sottofamiglia delle Aurantioidee, genere *Citrus*, specie *Citrus reticulata* Blanco.

La «Neretvanska mandarina» è una bacca carnosa raggiata (esperidio), la cui buccia si separa facilmente dalla polpa. La parte edibile del frutto è succosa, priva di semi, di colore arancio, divisa in spicchi facilmente separabili. Il tenore di carotenoidi nella parte commestibile della «Neretvanska mandarina» va dai 15,50 ai 26 mg/kg. Il gusto è leggermente aspro, rinfrescante, con una nota dolce che dipende dal rapporto zuccheracidità presente nel frutto. La forma del frutto varia da appiattita a arrotondato-appiattita. Il colore della buccia è variabile a seconda del grado di maturazione: all'inizio del processo è verde chiaro e passa gradualmente al giallo chiaro e al giallo dorato, per poi diventare arancione quando il frutto è pienamente maturo. L'aroma è delicato, equilibrato e rinfrescante, e si intensifica quando la buccia viene intaccata o rimossa per la volatilizzazione dei composti aromatici.

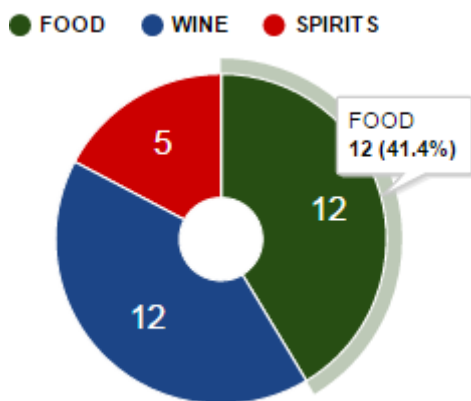
Zona Geografica: La zona geografica della valle della Neretva (Narenta) in cui si produce la «Neretvanska mandarina» si estende a nord dalla Bosnia-Erzegovina, e a sud è delimitata dalla linea costiera del Mar Adriatico. Ad est, sud-est e nord-ovest è delimitata dalla catena montuosa dei Dinari. L'area di produzione della «Neretvanska mandarina» comprende le cittadine di Metković, Opuzen e Ploče e i comuni di Slivno, Kula Norinska e Zažablje.

Paesi Bassi

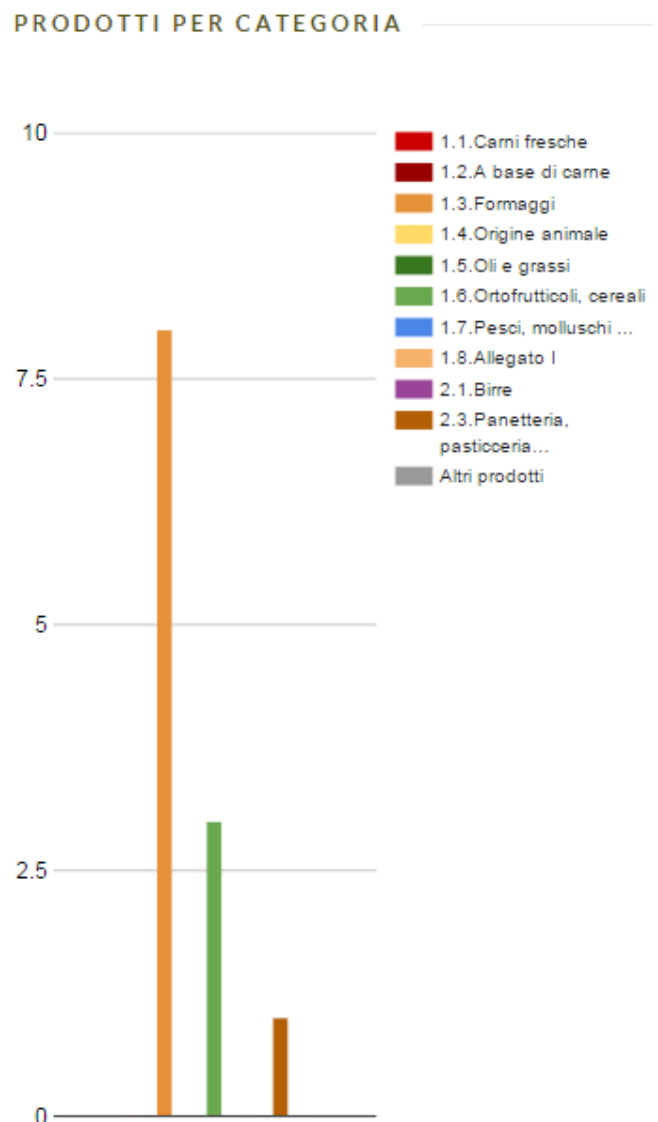
I Paesi Bassi hanno in totale 24 denominazioni **Food&Wine** di cui 5 DOP, 17 IGP, 2 STG e 5 IG Spirits per un totale di 29 denominazioni.

Comparto Food: conta 12 denominazioni di cui 5 DOP e 5 IGP e 2 STG. Il nuovo prodotto è stato registrato nella classe 1.6. Ortofrutticoli e cereali, freschi o trasformati. La classe più numerosa è la classe 1.4 Formaggi con 8 denominazioni.

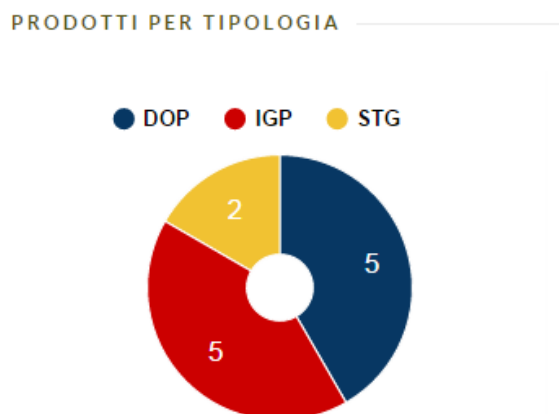
Prodotti Paesi Bassi per comparto



Prodotti Paesi Bassi del comparto FOOD per categoria



Prodotti Paesi Bassi del comparto FOOD per tipologia



De Meerlander IGP

Il prodotto in oggetto è la varietà «Meerlander» del tubero di *Solanum Tuberosum* L. destinato al consumo umano. Si tratta di una cultivar di patata ottenuta dall'incrocio delle varietà Bevelander e Record, immessa in commercio nel 1947. La Meerlander è stata sviluppata nell'Haarlemmermeer (nell'Olanda settentrionale), cui rimanda la sua denominazione.

I tuberi di questa patata sono di dimensioni medie, di forma regolare da tonda a ovale, lievemente appiattita; il rapporto tra la grandezza dei tuberi è regolare. I tuberi presentano buccia giallognola, leggermente ruvida, con occhi poco profondi e pasta di colore giallo pallido.

In relazione alla cottura, la Meerlander è una patata di categoria CD: consistenza farinosa e friabile, con leggerissima tendenza a scolorire durante la bollitura.

Il prodotto viene offerto ai consumatori nelle dimensioni di 40-55 mm.

Zona di Produzione: La zona geografica in cui può essere coltivata la Meerlander è limitata ai terreni agricoli situati nel polder dell'Haarlemmermeer, il quale è circondato dal canale Ringvaart. La zona geografica è circoscritta quindi all'area entro i confini segnati da questo canale, come raffigurato in appresso.