

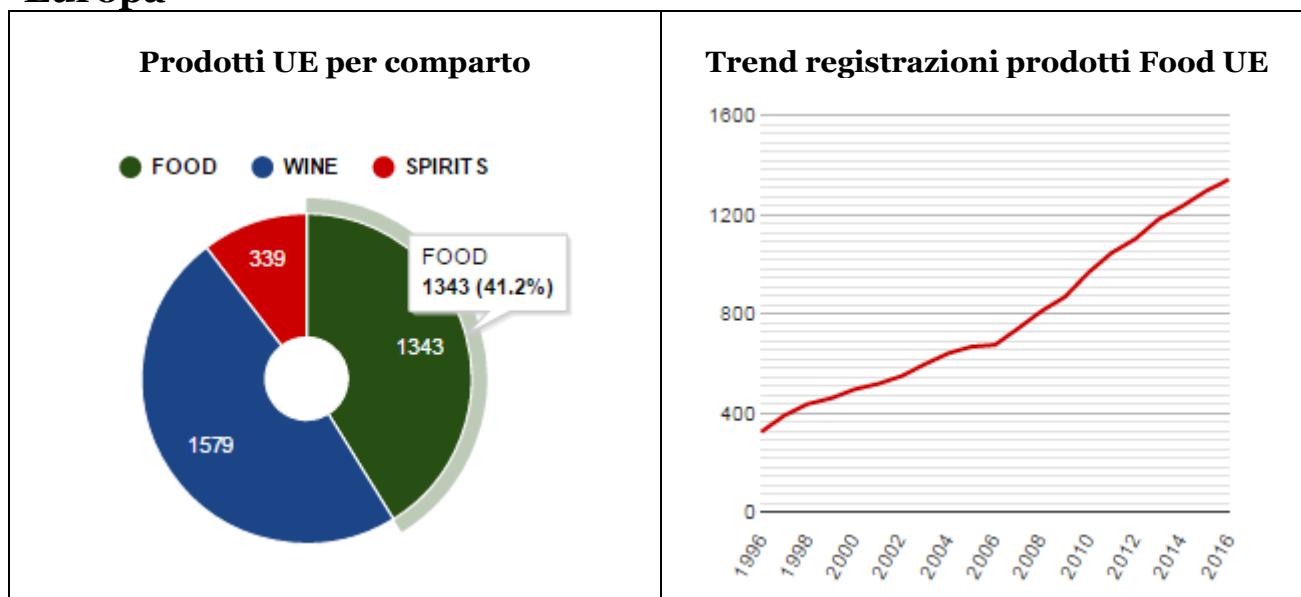
Registrati due nuovi prodotti IGP in Italia *Culurgionis d'Ogliastra IGP* *Pizzoccheri della Valtellina IGP*

Salgono a 1.343 le IG Food in EU

Europa

Con la registrazione dei nuovi prodotti, l'Europa raggiunge quota **1.343 IG Food** – di cui 607 DOP, 682 IGP e 54 STG – ai quali si aggiungono i **22 prodotti nei paesi Extra-UE**, per un totale di **1.365 denominazioni**. Il comparto Food rappresenta una fetta pari al 41,2% delle IG complessive in EU.

Europa

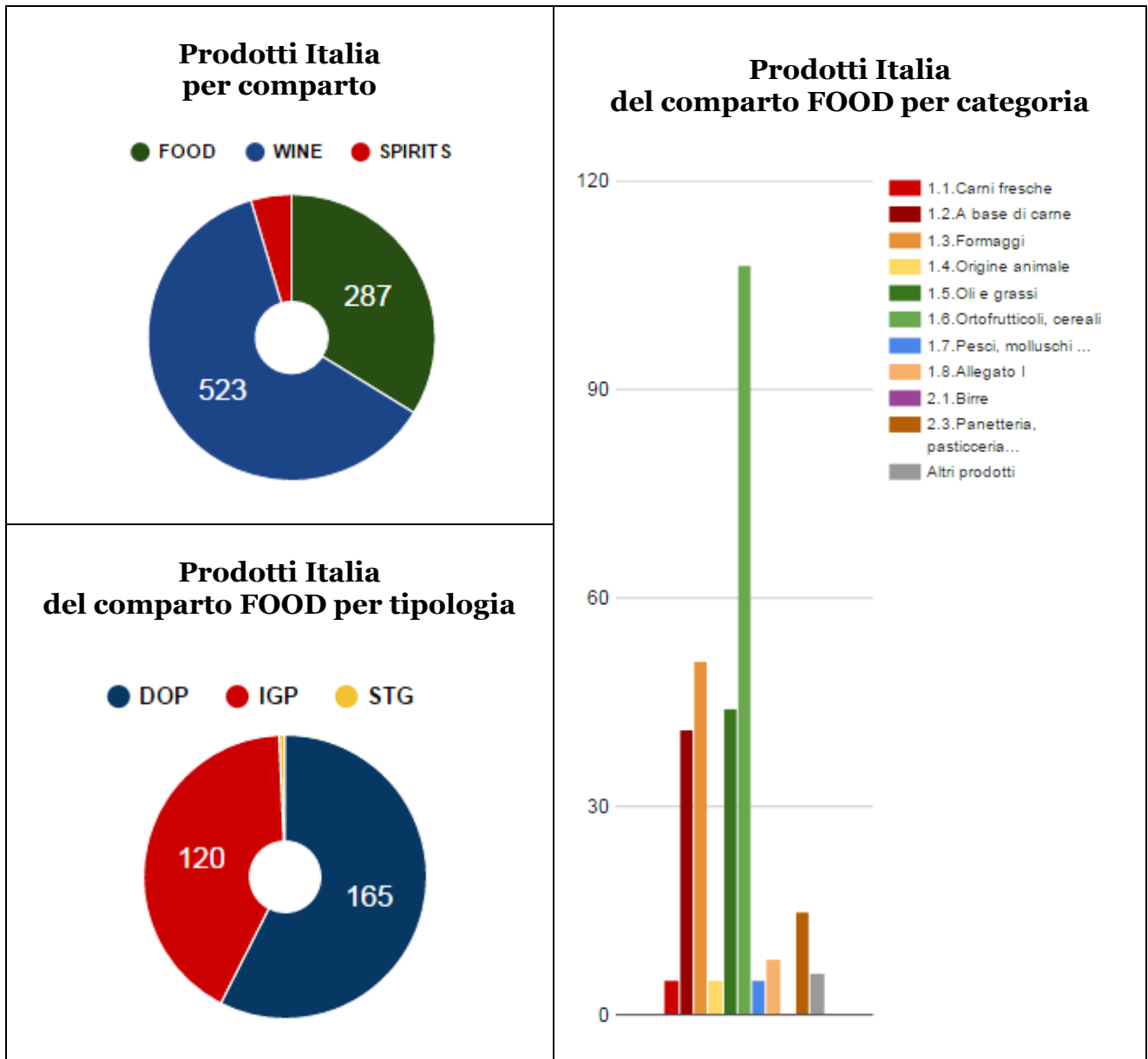


<http://www.qualivita.it/statistiche-eu-dop-igp-stg/>

Italia

L'Italia ha in totale **811** denominazioni Food&Wine di cui **570 DOP**, **238 IGP**, **2 STG** e **39 IG Spirits** per un totale di 848 denominazioni.

Comparto Food: conta **287 denominazioni** di cui **165 DOP** e **120 IGP** **2 STG**. I prodotti registrati appartengono alla classe 2.5. Pasta alimentare che arriva a quota 5 registrazioni.

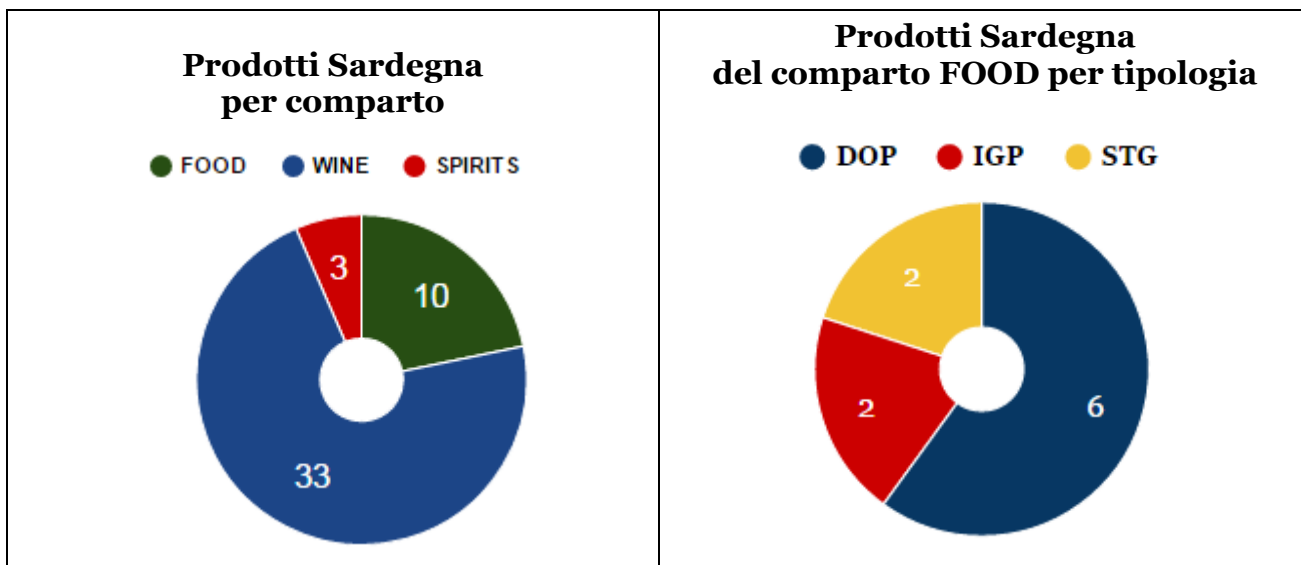


<http://www.qualivita.it/statistiche-italia/>

Sardegna

La Sardegna ha in totale **43** denominazioni Food&Wine di cui **24 DOP**, **17 IGP**, **2 STG** e **3 IG Spirits** per un totale di 46 denominazioni.

Comparto Food: conta **10 denominazioni** di cui **6 DOP**, **2 IGP** e **2 STG**. Il prodotto registrato è il primo appartenente alla classe 2.5. Pasta alimentare.



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



Culurgionis d'Ogliastra IGP – Italia

Reg. Ue 2016/1729 del 22/09/2016 GUUE L 262 del 29/09/2016

Classe 2.5. Pasta alimentare

DESCRIZIONE:

I Culurgionis d'Ogliastra IGP sono un prodotto a base di pasta fresca con forma a fagottino chiuso a mano e racchiudente un ripieno costituito da una miscela di patate fresche o disidratate in fiocchi, formaggi, grassi vegetali e/o animali, aromi. La chiusura del fagottino ricorda una spiga stilizzata.

ASPETTO E SAPORE:

I Culurgionis d'Ogliastra IGP hanno una forma a fagottino che presenta, sul lato convesso, una tipica chiusura che ricorda la spiga del grano. Hanno una consistenza: molle, con impasto omogeneo. Il colore della sfoglia è bianco tendente al giallo, mentre il colore del ripieno è giallo più intenso con possibili striature verdastre dovute alla presenza di menta e/o basilico. Hanno un sapore acidulo e aromatizzato, più o meno intenso al palato a seconda della miscela di formaggi, leggermente stemperato dal gusto dolce delle patate; retrogusto speziato. Il profumo è intenso dovuto alle semole e agli farine e alla presenza di erbe aromatiche o spezie (menta, basilico, aglio, cipolla).



ZONA di PRODUZIONE:

La zona di produzione dei Culurgionis d'Ogliastra IGP ricade nel territorio dei seguenti comuni: Arzana, Bari Sardo, Baunei, Cardedu, Elini, Gairo, Girasole, Ilbono, Jerzu, Lanusei, Loceri, Lotzorai, Osini, Perdasdefogu, Seui, Talana, Tertenia, Tortolì, Triei, Ulassai, Urzulei, Ussassai, Villagrande Strisaili, in provincia di Ogliastra. Si estende anche ai comuni limitrofi alla provincia dell'Ogliastra Esterzili, Sadali ed Escalaplano, in provincia di Cagliari.

COMMERCIALIZZAZIONE:

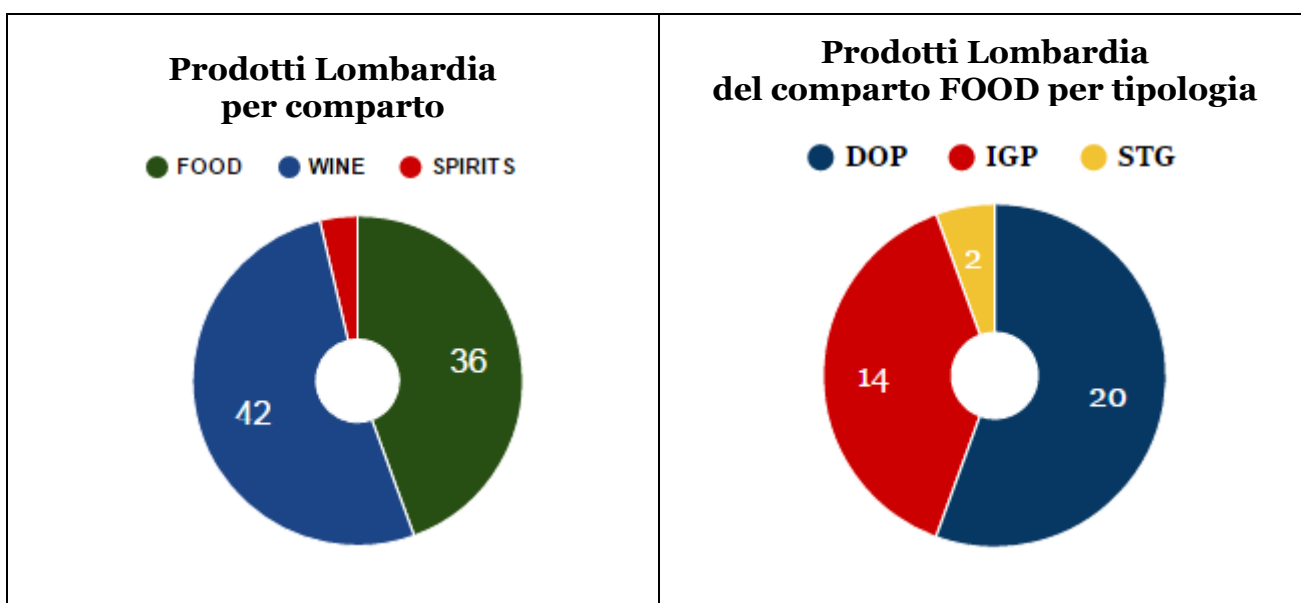
I Culurgionis d'Ogliastra IGP possono essere immessi al consumo in confezioni o sfusi. I Culurgionis d'Ogliastra IGP possono essere confezionati freschi o condizionati in atmosfera modificata o surgelati. I Culurgionis d'Ogliastra IGP sfusi possono essere immessi al consumo solo allo stato fresco.



Lombardia

La Lombardia ha in totale **78** denominazioni Food&Wine di cui **47 DOP**, **29 IGP**, **2 STG** e **3 IG Spirits** per un totale di 81 denominazioni.

Comparto Food: conta **36 denominazioni** di cui **20 DOP**, **14 IGP** e **2 STG**. Il prodotto registrato è il primo appartenente alla classe 2.5. Pasta alimentare.



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



Pizzoccheri della Valtellina IGP – Italia

Reg. Ue 2016/1730 del 22/09/2016 GUUE L 262 del 29/09/2016
Classe 2.5. Pasta alimentare

DESCRIZIONE:

I Pizzoccheri della Valtellina IGP sono una pasta alimentare derivata dall'impasto di almeno il 20% di farina di grano saraceno miscelata con sfarinati di altri cereali e sono immessi al consumo nelle tipologie pasta secca e pasta fresca. Nella tipologia secca sono commercializzati i formati: tagliatello steso, gnocchetto e tagliatello avvolto. Nella tipologia fresca è presente il formato tagliatello.

ASPETTO E SAPORE:

I Pizzoccheri della Valtellina IGP freschi dopo la lavorazione, hanno consistenza semidura; mentre si presentano secchi e duri, se essiccati. Si presentano di colore marrone più o meno scuro con presenza di parti tegumentali di colore nocciola/grigio, tipico del grano saraceno e dopo la cottura in acqua e sale assumono sapore delicato e tipico dei prodotti ottenuti con grano saraceno ed altri sfarinati.



ZONA di PRODUZIONE:

La zona di produzione dei Pizzoccheri della Valtellina IGP comprende tutto il territorio amministrativo della provincia di Sondrio, nella regione Lombardia.

COMMERCIALIZZAZIONE:

I Pizzoccheri della Valtellina IGP possono essere venduti sfuso nel luogo di produzione e/o al dettaglio. Il prodotto fresco può essere confezionato in vaschette e in buste, entrambe in atmosfera protettiva. Il prodotto secco viene confezionato in astucci di cartone o in sacchetti. Sulla confezione può eventualmente figurare l'indicazione di uno dei formati commercializzati.

