

ANTEPRIMA DOP

Il Ministero consegna le targhe di riconoscimento ai nuovi prodotti del paniere agroalimentare italiano di qualità

Negli ultimi 7 mesi l'Italia ha registrato 8 nuovi prodotti DOP e IGP raggiungendo quota 252

Ciliegia di Vignola IGP, Sale Marino di Trapani IGP, Salame Felino IGP, Mela Rossa Cuneo IGP, Ficodindia di San Cono DOP, Panforte di Siena IGP, Salmerino del Trentino IGP, Agnello del Centro Italia IGP

Anteprima DOP è un progetto studiato dalla Fondazione Qualivita per il Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali per consentire una conoscenza diretta dei prodotti che hanno recentemente ottenuto un marchio di tutela DOP, IGP o STG, concepito come uno strumento di promozione a supporto delle attività di commercializzazione e valorizzazione, per le recenti registrazioni.

L'Italia mantiene saldo il primato del numero di prodotti IG registrati, confermando la straordinaria varietà del suo patrimonio agroalimentare: 814 IG di cui 254 prodotti nel solo settore food (+6 nei primi 5 mesi del 2013). L'Italia, guida la classifica europea per numero di prodotti registrati, di cui 155 DOP, 97 IGP e 2 STG. Seguono la Francia con 197 denominazioni registrate (85 DOP, 111 IGP e 1 STG) e la Spagna con 162 prodotti (87 DOP, 72 IGP e 3 STG).

Con queste nuove registrazioni la Regione Emilia-Romagna consolida il suo primato con un totale di 37 denominazioni agroalimentari (+3), anche la Regione Sicilia aumenta di 2 prodotti, arrivando a quota 28. Le Regioni con il maggior numero di registrazioni dopo l'Emilia Romagna sono: Veneto (35), Sicilia (28) +2, Lombardia (27), Toscana (26)+2

Seguono i numeri delle denominazioni suddivise per le diverse classi di prodotti previste dal Regolamento Ue, dopo l'inserimento delle ultime registrazioni dei prodotti italiani(*):

Classe 1.1.	Carni fresche (e frattaglie)	5
Classe 1.2.	Prodotti a base di carne (riscaldati, salati, affumicati ecc.)	37
Classe 1.3.	Formaggi	45
Classe 1.4	Altri prodotti di origine animale (uova, miele, ecc)	4
Classe 1.5.	Oli e grassi (burro, margarina, olio, ecc.)	43
Classe 1.6.	Ortofrutticoli e cereali, freschi o trasformati	100
Classe 1.7.	Pesci, molluschi, crostacei freschi e prodotti derivati	3
Classe 1.8.	Altri prodotti dell'allegato I del trattato (spezie, ecc.)	8
Classe 2.4	Prodotti di panetteria, pasticceria, confetteria o biscotteria	8
Classe 3.2	Oli Essenziali	1

(*)Compresi i 2 prodotti STG

Il Ministero delle politiche agricole consegna le targhe di Anteprima DOP alle associazioni che hanno promosso la registrazione degli otto nuovi prodotti italiani certificati negli ultimi sette mesi, per riconoscere l'impegno profuso per l'ottenimento della registrazione.

Ciliegia di Vignola IGP Reg. UE 1032 del 26.10.2012 - GUUE L 308 del 08.11.2012 - con questa nuova registrazione la Regione **Emilia-Romagna** raggiunge quota 35 denominazioni. Ritira il premio Valter Monari, direttore del Consorzio della ciliegia della susina e della frutta tipica di Vignola.

La Ciliegia di Vignola IGP, è coltivata nelle province di Modena e Bologna, ma solo in alcuni comuni posti ad un'altitudine compresa tra 30 e 950 metri s.l.m. E' un frutto che appartiene alle cultivar Bigarreau Moreau, Mora di Vignola (precoci), Durone dell'Anella, Anellone, Giorgia, Durone Nero I, Samba, Van (medie), Durone Nero II, Durone della Marca, Lapins, Ferrovia, Sweet Heart (tardive). Caratteristica della Ciliegia di Vignola IGP è il calibro che è decisamente maggiore rispetto alle altre ciliegie, che può raggiungere anche 28 mm. La buccia è lucida, di colore dal rosso brillante al rosso scuro, tranne per la varietà Durone della Marca per la quale invece risulta giallo e rosso brillante. Il sapore è dolce e fruttato. Dopo un'annata non brillante come quella del 2012, per quest'anno è attesa una produzione di Ciliegie di Vignola in crescita del 30% o 40%. Il Consorzio ha studiato un nuovo packaging per le ciliegie IGP, con "sigilli per evitare azioni non lecite".

Sale Marino di Trapani Reg. UE 1175 del 07.12.2012 - GUUE L 337 del 11.12.2012 - con questa nuova registrazione la **Regione Sicilia** raggiunge quota 27 denominazioni. Ritira il premio Sara Lembo, legale dello studio B.E.P. che ha seguito l'iter di certificazione per il Consorzio per la valorizzazione del Sale Marino di Trapani.

Il Sale Marino di Trapani IGP viene prodotto nelle saline situate nei comuni di Trapani, Paceco e Marsala, nell'area geografica della fascia costiera conosciuta come "La Via del Sale". E' bianco, ha cristalli consistenti e granulometria mista; viene prodotto senza additivi, sbiancanti, conservanti e/o antiagglomeranti. E' un prodotto noto da oltre tremila anni, quando era considerato dai fenici l'"oro bianco" e i "salinari" si tramandano da allora di padre in figlio quell'"arte di far sale" per cui i trapanesi sono noti da secoli. Con l'iscrizione nel registro europeo, la qualità di sempre da oggi è certificata IGP.

Salame Felino IGP Reg. UE 186 del 05.03.2013 - GUUE L 62 del 06.03.2013 - con questa nuova registrazione la **Regione Emilia-Romagna** raggiunge quota 36 denominazioni. Ritira il premio Carletto Ferrari, Presidente Consorzio del Salame Felino.

Il Salame Felino IGP è un insaccato di forma cilindrica, con un'estremità più grossa dell'altra e una superficie esterna di colore bianco-grigiastro ricoperta da una modica quantità di muffe. Viene prodotto con l'utilizzo di frazioni muscolari e adipose di carne di suino, impastate con sale e pepe e insaccate esclusivamente in budello naturale di suino. Il territorio di produzione del Salame Felino IGP individuato nell'intera provincia di Parma, è contraddistinto dalla presenza di aree collinari e pianeggianti allo stesso tempo e dalla presenza di laghi e miniere di sale. Il Salame Felino IGP si distingue per la sua compattezza e consistenza non elastica, per la sua omogeneità e magrezza, e per la colorazione rosso rubino. Il gusto è dolce e delicato.

Mela Rossa Cuneo IGP Reg. UE 223 del 06.03.2013 - GUUE L 72 del 15.03.2013 - con questa nuova registrazione la **Regione Piemonte** raggiunge quota 20 denominazioni. Ritira il premio Domenico Sacchetto del Consorzio per la valorizzazione e tutela della Mela Rossa Cuneo IGP.

Le mele denominate Mela Rossa Cuneo IGP vengono prodotte utilizzando esclusivamente le varietà di mele Red Delicious, Gala, Fuji, Braeburn e i loro cloni. La Mela Rossa Cuneo IGP, si caratterizza per una sovracolorazione della buccia e una tonalità della colorazione particolarmente luminosa e brillante. La zona di produzione della Mela Rossa Cuneo IGP comprende i comuni situati in parte nella Provincia di Cuneo e in parte in quella di Torino, a un'altitudine compresa tra 280 e 650 m s.l.m., un territorio particolarmente vocato nell'esaltare la colorazione delle mele che vi vengono prodotte. L'altitudine, la latitudine, la conformazione orografica, i fattori climatici e la particolare intensità di irraggiamento solare rappresentano le caratteristiche ambientali del territorio. Ma è soprattutto la contiguità della catena alpina alla pianura padana che determina escursioni termiche tra il giorno e la notte, che provoca la particolare colorazione rossa di queste mele.

Ficodindia di San Cono DOP Reg. UE 225 del 06.03.2013 - GUUE L 72 del 15.03.2013 - con questa nuova registrazione la **Regione Sicilia** raggiunge quota 28 denominazioni. Ritira il premio Gaetano Grasseno, Presidente Consorzio di tutela del Ficodindia di San Cono.

La DOP Ficodindia di San Cono è riservata ai frutti provenienti dalle cultivar della specie «Opunzia Ficus Indica», «Surfarina» detta anche «Gialla» o «Nostrale», dalla «Sanguigna» detta anche «Rossa», dalla «Muscaredda» o «Sciannarina» detta anche «Bianca». E' ammessa anche una percentuale non superiore al 5 % degli ecotipi locali delle selezioni di «Trunzara». La zona di produzione del Ficodindia di San Cono DOP comprende il territorio posto ad altitudine compresa tra 200 e 600 metri s.l.m., dei comuni di San Cono (CT), San Michele di Ganzaria (CT), Piazza Armerina (EN) e Mazzarino (CL). All'atto dell'immissione al consumo i frutti di Ficodindia di San Cono DOP devono avere polpa compatta e colore con sfumature dal verde al giallo-arancio per la cultivar gialla, con sfumature dal verde al rosso rubino per la cultivar rossa e sfumature dal verde al bianco paglierino per la cultivar bianca.

Panforte di Siena IGP Reg. UE 466 del 07.05.2013 - GUUE L 135 del 22.05.2013 - con questa nuova registrazione la Regione **Toscana** raggiunge quota 25 denominazioni. Ritira il premio Cosino Corsini, Presidente del Comitato Promotore per il Riconoscimento IGP tra Produttori di Panforte di Siena.

La denominazione Panforte di Siena IGP identifica il prodotto dolciario ottenuto dalla lavorazione e successiva cottura in forno di un impasto a base di farina, frutta candita, frutta secca, miscela di zuccheri, miele e spezie. Al consumo, il prodotto si presenta nella versione bianca, se la copertura è a base di zucchero a velo, nella versione nera, se la copertura è a base di spezie. La forma è tonda o rettangolare se commercializzato intero; a spicchi o quadrelli se commercializzato al taglio. Il peso varia a seconda delle dimensioni, ma deve essere compreso tra 33 g e 6 kg. La consistenza è pastosa, moderatamente resistente al taglio, la superficie è mossa e irregolare, nella versione bianca il colore è bianco per lo zucchero che lo ricopre; nella versione nera il colore è marrone per la miscela di spezie della copertura. Il Panforte di Siena IGP ha un sapore dolce con retrogusto di frutta candita e mandorle e un sentore di spezie. Più leggero nella versione bianca e molto intenso nella versione nera. La zona di lavorazione e confezionamento del Panforte di Siena IGP comprende l'intero territorio amministrativo della Provincia di Siena.

Salmerino del Trentino IGP Reg. UE 474 del 07.05.2013 - GUUE L 138 del 24.05.2013 - con questa nuova registrazione la Regione **Trentino-Alto Adige** raggiunge la quota di 12 denominazioni. Ritira il premio Massimo Manfrini dell'Associazione Trotilcoltori Trentini.

*La zona di produzione della IGP Salmerino del Trentino comprende l'intero territorio della Provincia Autonoma di Trento, nonché il comune di Bagolino in Provincia di Brescia. Il territorio delimitato racchiude quindi le principali aste fluviali del Trentino e le valli laterali con i relativi affluenti. L'IGP Salmerino del Trentino è attribuita ai pesci salmonidi allevati nella zona di produzione appartenenti alla specie salmerino alpino *Salvelinus alpinus* L. Al momento della vendita i salmerini devono essere di colore grigio-verde o bruno, con dorso e fianchi cosparsi di macchiette biancastre, gialle o rosee, senza aloni; la pinna dorsale e caudale deve essere grigia, mentre le altre si devono presentare di colore arancio con il margine anteriore bianco. La carne è bianca o salmonata, soda, tenera, magra con un delicato sapore di pesce e odore tenue e fragrante d'acqua dolce, senza retrogusto di fango.*

Agnello del Centro Italia IGP Reg. UE 475 del 15.05.2013 - GUUE L 138 del 24.05.2013 - (Numero di denominazioni per le rispettive regioni in cui ricade la zona di produzione: **Abruzzo 9, Lazio 24, Marche 11, Toscana 26, Umbria 8, Emilia-Romagna 37**). Ritira il premio Virgilio Manini, Presidente Comitato promotore per il riconoscimento dell'IGP Agnello del Centro Italia.

L'Agnello del Centro Italia IGP si ottiene dalla macellazione degli agnelli, di età inferiore a 12 mesi, che devono essere allattati esclusivamente con latte materno fino allo svezzamento, successivamente nutriti di foraggi costituiti da essenze spontanee dei prati di pascolo, grazie a un sistema di allevamento delle greggi che si svolge all'aperto per almeno 8 mesi all'anno all'aperto. La zona geografica di produzione dell'Agnello del Centro Italia comprende i territori delle regioni: Abruzzo, Lazio, Marche, Toscana, Umbria; Emilia-Romagna.