

Comunicato stampa 26.11.2013

**Registrato 1 prodotto DOP in Italia
Salgono a 261 i prodotti italiani di cui 158 DOP, 101 IGP e 2 STG**

**Registrato 1 nuovo prodotto IGP nella Lituania
Salgono a 3 i prodotti lituani di cui 2 IGP 1 STG**

**Le registrazioni europee al 26.11.2013 sono 1208, di cui 584 DOP, 581 IGP, 43 STG
Restano 15 le denominazioni che riguardano prodotti extra-europei**

Cozza di Scardovari DOP - Italia

Classe 1.7. Pesci, molluschi, crostacei freschi e prodotti derivati
Reg. Ue 1200 del 25.11.2013 - GUUE L 315 del 26.11.2013

La *Cozza di Scardovari DOP*, appartenente alla specie «*Mytilus galloprovincialis*», è un mollusco bivalve dalla forma allungata, dotato di una conchiglia colore nero-violaceo. Le valve sono bombate, uguali di forma quasi triangolare e presentano sottili striature concentriche. Dal guscio escono filamenti bruni assai robusti, chiamati «bisso», mediante i quali l'animale si fissa alle reti dette «reste» o ad altri sostegni.

La *Cozza di Scardovari DOP* è caratterizzata dai seguenti parametri fisici e organolettici:

- carni lucide che riempiono bene la cavità valvare (percentuale di carne su peso totale del mollusco – indice di condizione > 25 %),
- dolcezza peculiare delle carni (contenuto in sodio < 210 mg/100 g),
- carni particolarmente morbide e fondenti con elevata palabilità.

La *Cozza di Scardovari DOP*, al momento della commercializzazione, deve presentare un guscio scuro e resistente alla percussione; essa è commercializzata viva in confezioni chiuse di rete, sottovuoto o in atmosfera protettiva, o surgelata con o senza guscio.

La Zona di produzione è la Sacca di Scardovari e i territori delle frazioni di Scardovari, Ca' Mello e Santa Giulia nel comune di Porto Tolle, in provincia di Rovigo.

Il termine «Sacca» individua l'insenatura marina formata per l'occlusione parziale di un braccio di mare, che rimane in comunicazione con il mare aperto attraverso una «bocca lagunare».

La Sacca di Scardovari è situata nell'area meridionale del Delta del Po, fra i rami del Po di Tolle a nord- est e del Po di Gnocca a sud-ovest, e delimitato a sud dalle seguenti coordinate geografiche Gauss- Boaga fuso ovest, che individuano i due punti foranei di delimitazione della Sacca del mare Adriatico.



Stakliškės IGP – Lituania

Classe 1.8. Altri prodotti dell'allegato I del trattato (spezie, ecc.)

Reg. Ue 1196 del 22.11.2013 - GUUE L 315 del 26.11.2013

L'idromele *Stakliškės IGP* è una bevanda alcolica di colore ambrato chiaro, prodotta tradizionalmente mediante fermentazione naturale del mosto di idromele con sostanze vegetali (luppolo, tiglio, bacche di ginepro). La composizione del miele, delle erbe e delle spezie conferisce alla bevanda un gusto caratteristico forte di miele dal sapore leggermente dolce-amaro e un aroma piccante. La totalità dell'etanolo presente nell'idromele è ottenuta esclusivamente da fermentazione naturale. Nella produzione di idromele non si usano zuccheri, dolcificanti, coloranti, esaltatori di sapidità o conservanti e il suo titolo alcolometrico non è corretto con etanolo.

L'Idromele *Stakliškės IGP* deve essere imbottigliato in recipienti di vetro, ceramica o di altro tipo, di differenti forme e capacità, immediatamente dopo la maturazione e filtrazione, dato che l'esposizione all'atmosfera durante il trasporto o il deposito temporaneo provocherebbe un rischio di ossidazione e l'alterazione delle specifiche caratteristiche organolettiche.

La zona geografica è la seniūnija (distretto comunale) di Stakliškės.

