

L'Italia sale a 296 DOP IGP Food

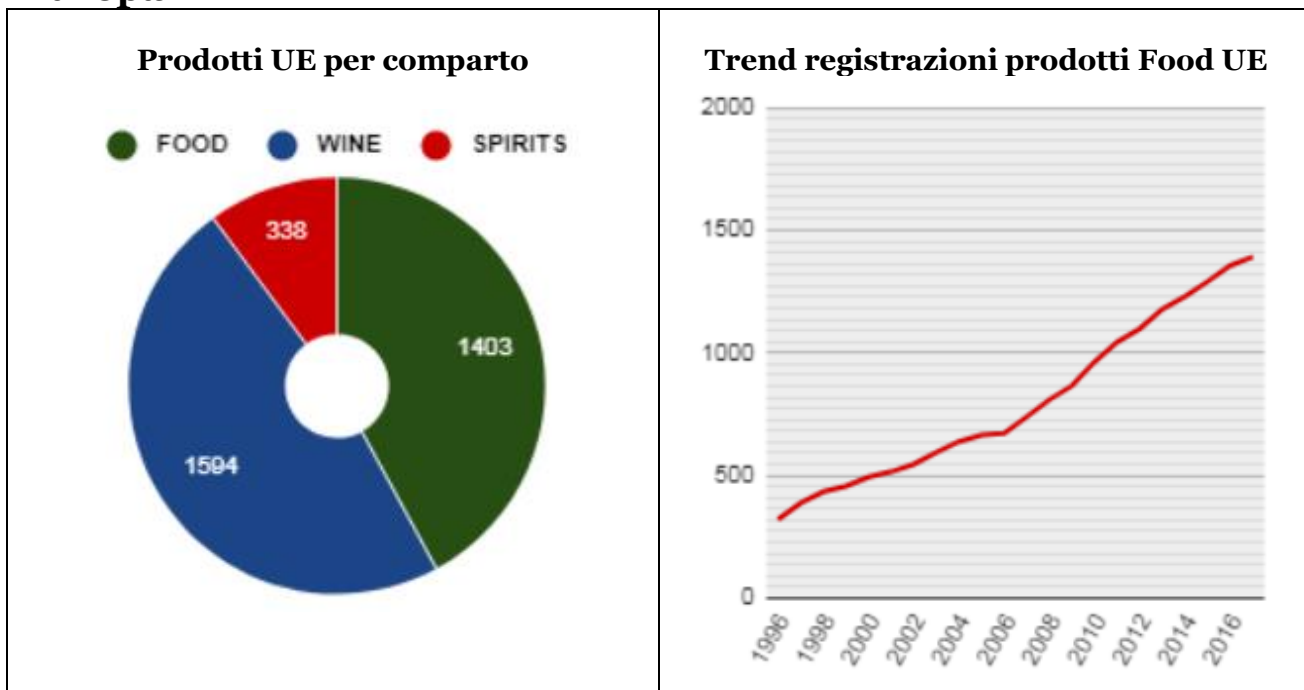
Registrata la Pitina IGP nel registro europeo

Raggiungono quota 1.403 le IG Food in EU

Europa

Con la registrazione del nuovo prodotto, l'Europa raggiunge quota **1.403 IG Food** – di cui 625 DOP, 720 IGP e 58 STG – ai quali si aggiungono i **26 prodotti nei paesi Extra-UE**, per un totale di **1.429 denominazioni**. Il comparto Food rappresenta una fetta pari al 42,1% delle IG complessive in EU

Europa

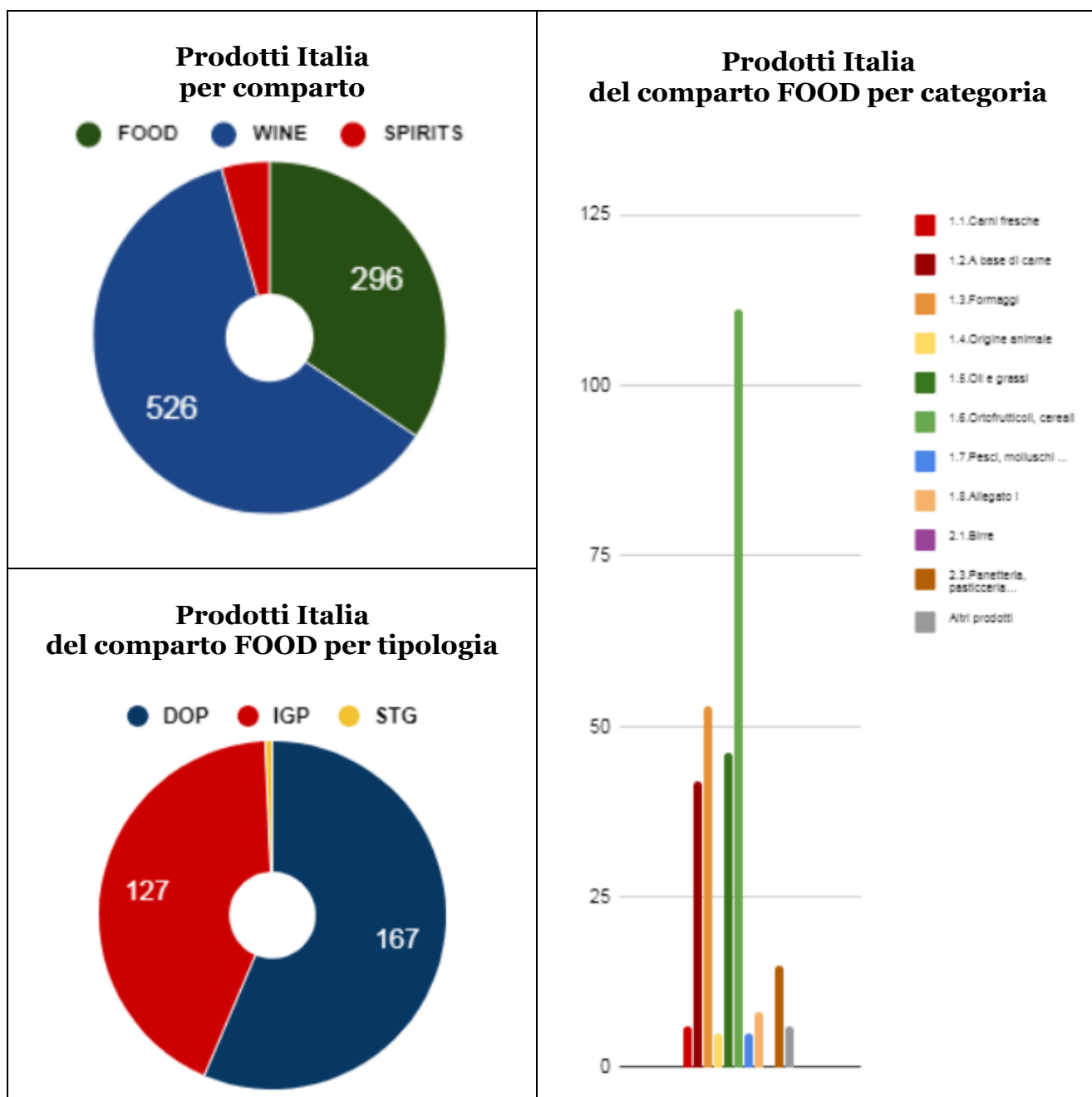


<http://www.qualivita.it/statistiche-eu-dop-igp-stg/>

Italia

L'Italia ha in totale **822** denominazioni Food&Wine di cui **575 DOP**, **245 IGP**, **2 STG** e **38 IG Spirits** per un totale di 860 Indicazioni Geografiche.

Comparto Food: conta **296 denominazioni** di cui **167 DOP**, **127 IGP** e **2 STG**. Il prodotto registrato appartiene alla Classe 1.2. Prodotti a base di carne (riscaldati, salati, affumicati, ecc.) che raggiunge quota 42 denominazioni

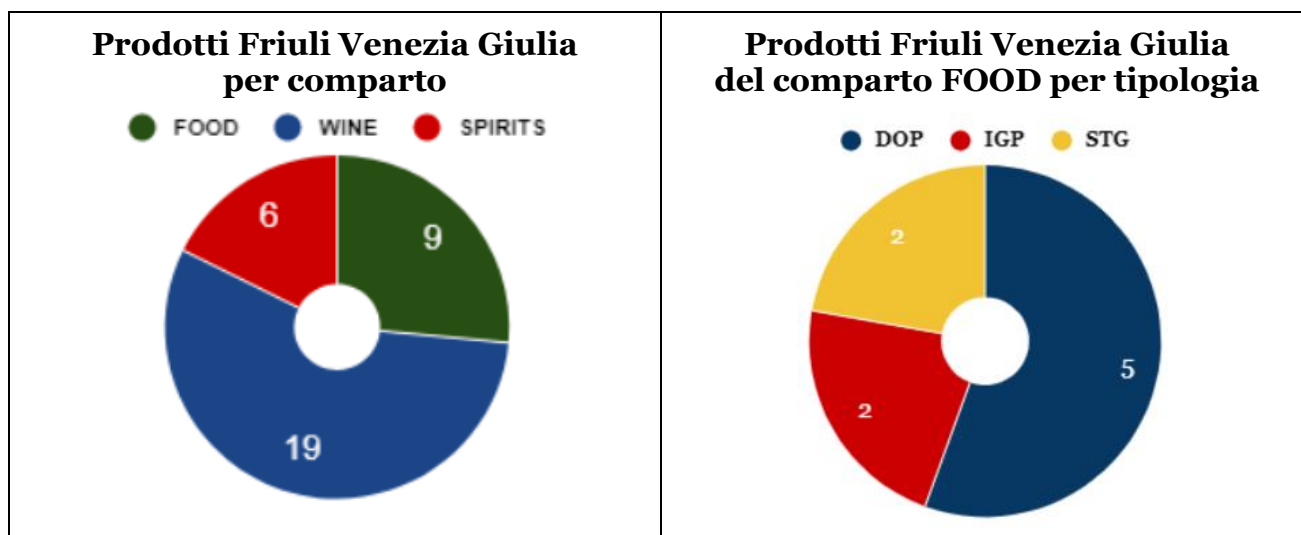


<http://www.qualivita.it/statistiche-italia/>

Puglia

Il Friuli Venezia Giulia ha in totale **28** denominazioni Food&Wine di cui **21 DOP**, **5 IGP** e **2 STG** e **6 IG Spirits** per un totale di 34 Indicazioni Geografiche.

Comparto Food: conta **9 denominazioni** di cui **5 DOP**, **2 IGP** e **2 STG**. Il prodotto registrato è il quarto appartenente alla Classe 1.2. Prodotti a base di carne (riscaldati, salati, affumicati, ecc.)



<http://www.qualivita.it/statistiche-friuli-venezia-giulia/>



Lenticchia di Altamura IGP - Italia

Classe 1.6. Ortofrutticoli e cereali, freschi o trasformati
Reg. 2017/2363 del 06/12/2017 – GUUE L 337 del 19/12/2017

DESCRIZIONE PRODOTTO: La Pitina IGP è un prodotto a base di carni ovicaprine o di selvaggina ungulata, conservata grazie a un processo di affumicatura e a uno strato protettivo di farina di mais, è ottenuta da un impasto costituito da: — una frazione prevalentemente magra di carne di una delle seguenti specie animali: ovino, caprino, capriolo, daino, cervo, camoscio; — una frazione prevalentemente grassa di pancetta o spallotto di suino. La Pitina IGP può essere messa in commercio non prima che siano trascorsi 30 giorni dall'inizio della lavorazione, intesa come data di impasto.

ZONA DI PRODUZIONE: La zona di produzione della Pitina IGP si estende esclusivamente nel territorio comunale dei Comuni di Andreis, Barcis, Cavasso Nuovo, Cimolais, Claut, Erto Casso, Frisanco, Maniago, Meduno, Montereale Valcellina, Tramonti di Sopra e Tramonti di Sotto, in provincia di Pordenone, nella regione Friuli Venezia Giulia



ASPETTO E SAPORE: La Pitina IGP esternamente si presenta di forma emisferica, di colore compreso tra il giallo dorato ed il giallo bruno; il colore interno al taglio è compreso tra il rosso vivace ed il bordeaux carico con la parte più esterna più scura. Al taglio l'impasto si presenta magro con grana molto fine. Il sapore è complesso e sapido con un caratteristico aroma di fumo. La Pitina IGP ha un peso compreso tra i 100 e i 300 grammi.

COMMERCIALIZZAZIONE: La Pitina IGP viene commercializzata intera, confezionata sottovuoto o in atmosfera modificata.