

Arrivano a 1259 i prodotti Food europei Dop, Igp e Stg

Registrata una nuova denominazione in Portogallo

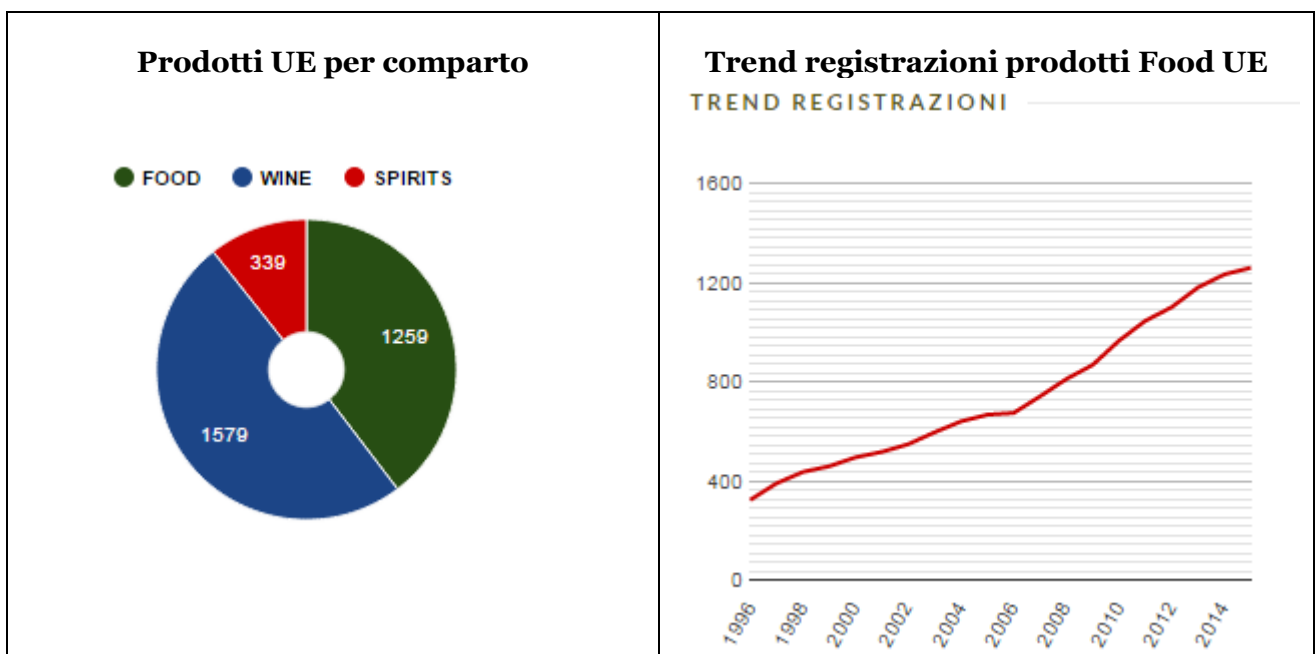
Capão de Freamunde IGP

Registrata una nuova denominazione in Germania

Glückstädter Matjes IGP

Europa

Con la registrazione del nuovo prodotto, l'Europa raggiunge quota **1259 ai quali si aggiungono i 17 prodotti registrati in paesi Extra-UE, per un totale di 1275 denominazioni.** Il comparto FOOD rappresenta una fetta pari al 39,6% delle IG complessive. Rispetto al dato relativo al 2014 (1.232 denominazioni) il comparto FOOD registra nei primi mesi del 2015 un aumento del **2,19%**.

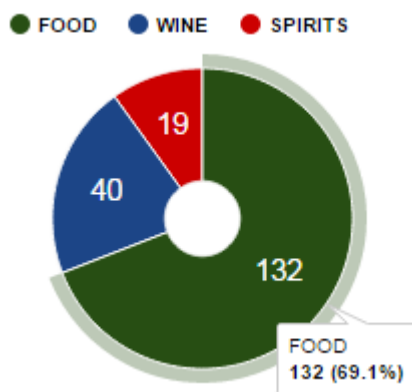


Portogallo

Il Portogallo ha in totale **172 denominazioni Food&Wine** di cui **94 DOP**, **77 IGP**, **1 STG** e **19 IG Spirits**, per un totale di **191 denominazioni**.

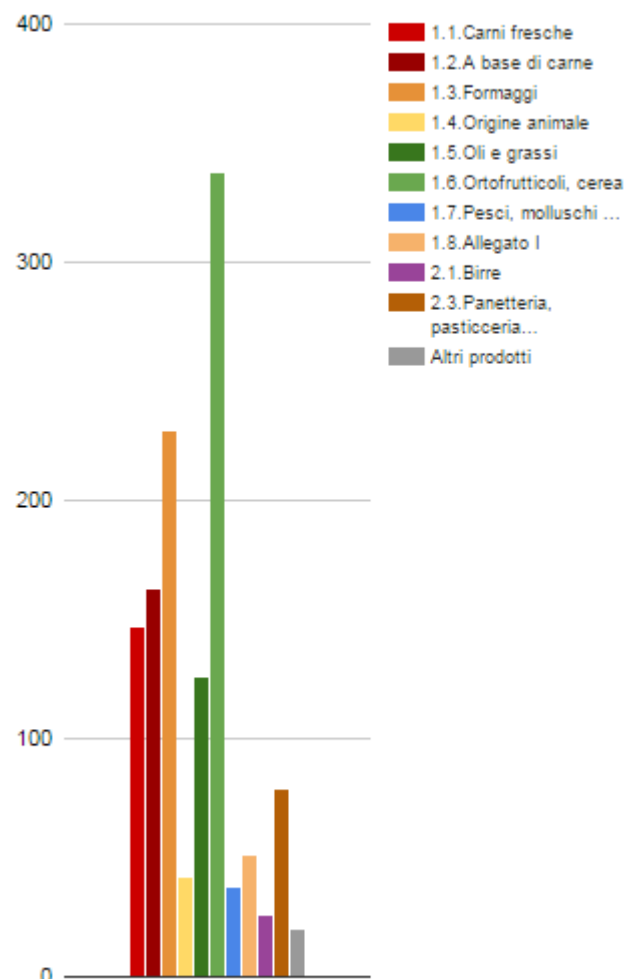
Comparto Food: Conta **132** denominazioni di cui **64 DOP**, **67 IGP** e **1 STG**. La classe 1.1. Carni fresche (e frattaglie) in cui rientra la nuova registrazione raggiunge la quota di **31** prodotti. Mentre la classe più numerosa rimane classe 1.2. Prodotti a base di carne (cotti, salati, affumicati ecc.) con 40 Indicazioni Geografiche.

Prodotti Portogallo per comparto



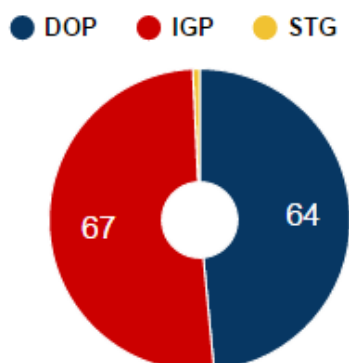
Prodotti Belgio del comparto FOOD per categoria

PRODOTTI PER CATEGORIA



Prodotti Portogallo del comparto FOOD per tipologia

PRODOTTI PER TIPOLOGIA



Capão de Freamunde IGP

Il «Capão de Freamunde» è un prodotto ottenuto da ceppi a crescita lenta della specie atlantica di *Gallus domesticus*, castrato prima della maturità sessuale, destinato esclusivamente alla produzione di carne di qualità e allevato sin dai primi giorni nella zona geografica di seguito delimitata secondo le norme alimentari descritte.

Si utilizzano esclusivamente i ceppi Redbro a collo piumato e Redbro a collo nudo, nonché le razze tipicamente portoghesi esistenti nel Nord del Portogallo, in particolare Pedrês Portuguesa, Preta Lusitânica e Amarela.

La carcassa cruda del «Capão de Freamunde» presenta una pelle di colore uniforme e giallognolo, un tessuto muscolare rossastro e un grasso interno leggermente molle. La carne ha un aroma leggero di carne cruda (aroma di volatile domestico), quasi completamente privo di odore di sangue (odore di fegato o metallico) e di rancido. Una volta arrostita, la carne del «Capão de Freamunde» presenta una consistenza moderatamente tenera, leggermente pastosa (elastica), con una succulenza iniziale abbondante che si sviluppa durante l'intera masticazione e una lieve aderenza ai denti. Emana un aroma leggero di carne grigliata e di pelle cucinata, senza odore di rancido; il gusto è moderatamente intenso, senza alcuna nota di rancido, di sangue (sapore di fegato o metallico) o di carne cruda (volatili domestici).

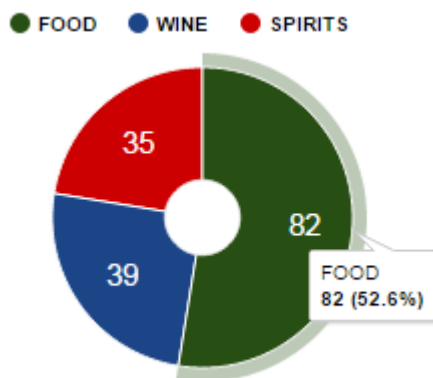
Il «Capão de Freamunde» è allevato unicamente in aziende situate nella zona geografica limitata ai seguenti comuni e freguesias: comune di Paços de Ferreira: tutte le freguesias; comune di Lousada: freguesias di Boim, Casais, Covas, Cristelos, Figueiras, Lodares, Lustosa, Nespereira, Nevogilde, Nogueira, Meinedo, St. Estêvão, Silvares, Sousela, Ordem e Pias; comune di Paredes: freguesias di Beire, Duas Igrejas, Vilela, Lordelo, Sobrosa, Cristelo e Louredo.

Germania

La Germania ha in totale **121 denominazioni Food&Wine** di cui **24 DOP**, **97 IGP**, **0 STG** e **35 IG Spirits**, per un totale di **156 denominazioni**.

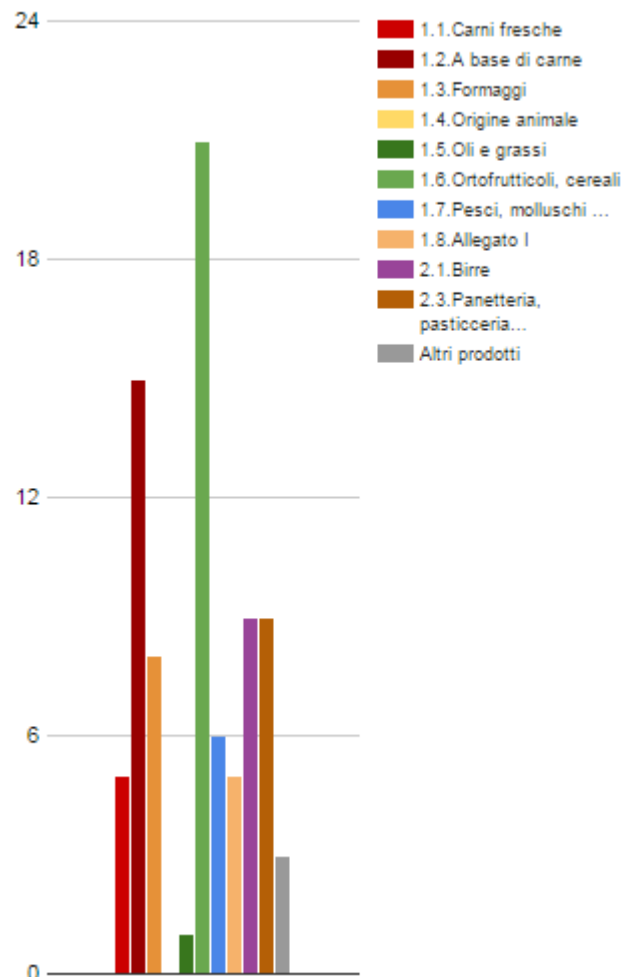
Comparto Food: Conta **82** denominazioni di cui **11 DOP**, **71 IGP** e **0 STG**. La Classe 1.7. Pesci, molluschi, crostacei freschi e prodotti derivati in cui rientra la nuova registrazione raggiunge la quota di **6** prodotti. Mentre la classe più numerosa rimane Classe 1.6. Ortofrutticoli e cereali, freschi o trasformati con 21 Indicazioni Geografiche.

Prodotti Germania per comparto



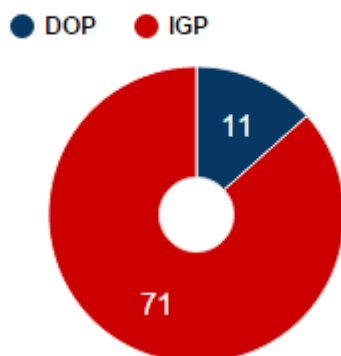
Prodotti Germania del comparto FOOD per categoria

PRODOTTI PER CATEGORIA



Prodotti Germania del comparto FOOD per tipologia

PRODOTTI PER TIPOLOGIA





Glückstädter Matjes

Le «Glückstädter Matjes» vengono prodotte a partire da aringhe leggermente salate (*Clupea harengus*), perlopiù, ma non necessariamente sfilettate, maturate sulla lisca con enzimi corporei propri del pesce; la tradizione ne prevede la lavorazione manuale. Il grasso dei filetti conferisce loro un colore grigio chiaro-marrone brillante; la parte superiore del filetto è argentea per via della pelle, mentre la parte inferiore è segnata di rosso a causa della maturazione sulla lisca. A seconda della grandezza e del peso delle aringhe utilizzate i filetti possono avere un peso tra 30 e 50 g. e una lunghezza compresa tra 14 e 17 cm. I filetti di «Glückstädter Matjes» vengono perlopiù mangiati freddi e sono teneri e delicati al morso; presentano un caratteristico gusto, atipico e aromatico, di pesce fresco, freddo e non crudo, con una leggera nota di sale. Le «Glückstädter Matjes» sono richieste dai consumatori, dai ristoratori e dai commercianti sotto forma di filetti come prodotti freschi da frigo. Le pescherie e i ristoratori acquistano le «Glückstädter Matjes» anche non sfilettate, per poi lavorarle successivamente.

Zona della città di Glückstadt nello Schleswig-Holstein. Glückstadt è una città portuale situata lungo il basso Elba nello Schleswig-Holstein.

