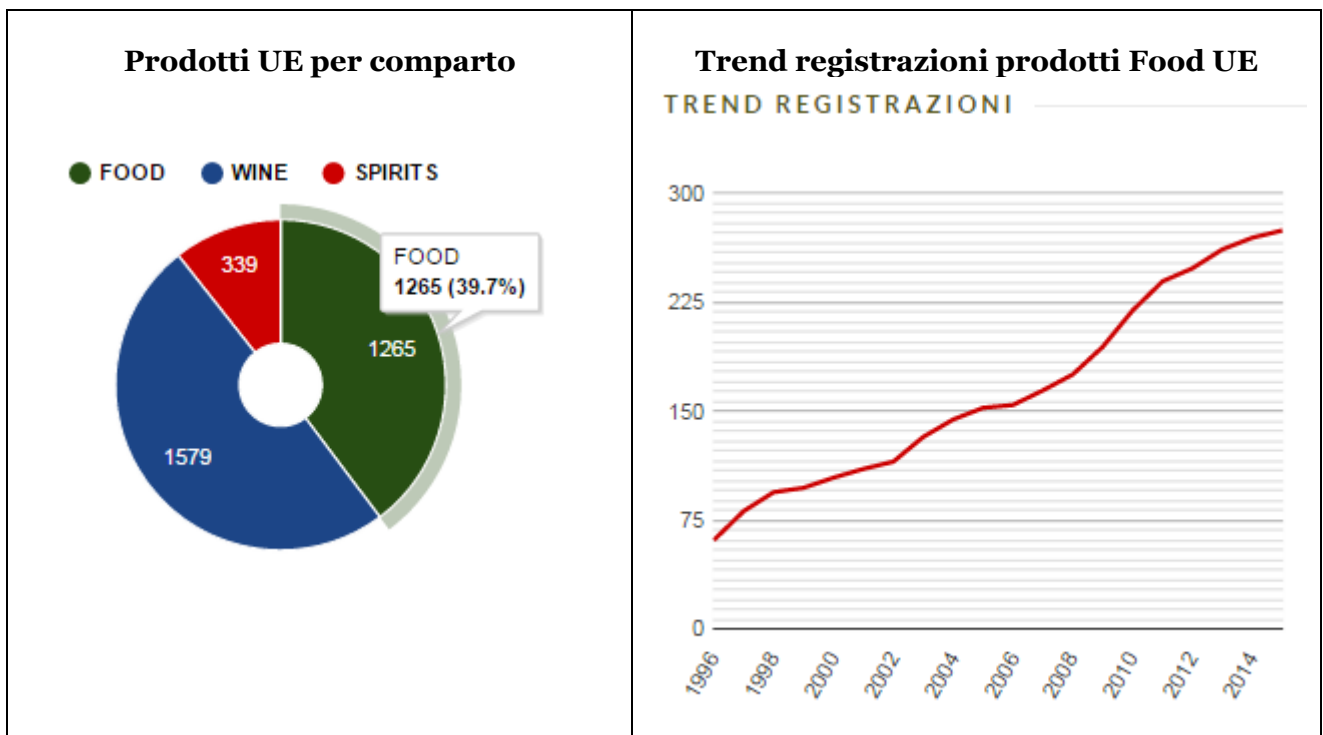


Salgono a 1265 i prodotti Food europei Dop, Igp e Stg

Registrata 1 nuova denominazione in Italia *Salame Piemonte IGP*

Europa

Con la registrazione del nuovo prodotto, l'Europa raggiunge quota **1265 ai quali si aggiungono i 19 prodotti registrati in paesi Extra-UE, per un totale di 1283 denominazioni**. Il comparto FOOD rappresenta una fetta pari al 39,7% delle IG complessive. Rispetto al dato relativo al 2014 (1.232 denominazioni) il comparto FOOD registra nei primi mesi del 2015 un aumento del **2,67 %**.

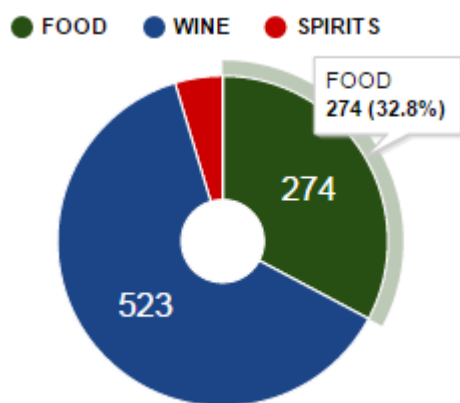


Italia

L'Italia ha in totale **797** denominazioni Food&Wine di cui **567 DOP**, **228 IGP**, **2 STG** e **39 IG Spirits** per un totale di 836 denominazioni.

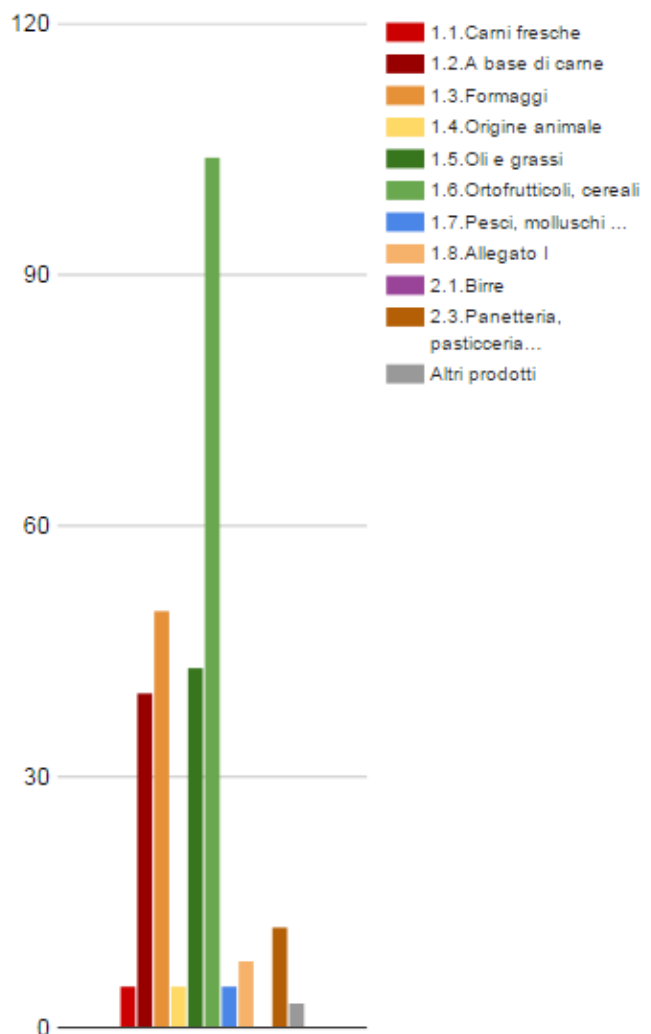
Comparto Food: conta **274 denominazioni di cui 162 DOP e 110 IGP e 2 STG**. Il prodotto registrato appartiene alla Classe 1.2. Prodotti a base di carne (riscaldati, salati, affumicati, ecc.) e raggiunge il numero di 40 denominazioni. La classe più numerosa in Italia rimane la Classe 1.6. Ortofrutticoli e cereali, freschi o trasformati con 104 denominazioni, seguita dalla Classe 1.3. Formaggi con 50 prodotti.

Prodotti Italia per comparto



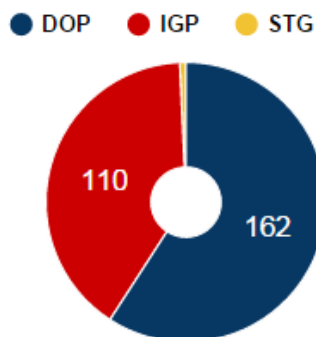
Prodotti Italia del comparto FOOD per categoria

PRODOTTI PER CATEGORIA



Prodotti Italia del comparto FOOD per tipologia

PRODOTTI PER TIPOLOGIA



Salame Piemonte IGP- Italia

Classe 1.2. Prodotti a base di carne (riscaldati, salati, affumicati, ecc.)

Reg. Ue 2015/1151 del 02.07.2015 - GUUE L 188 del 16.07.2016

Descrizione del prodotto: Il Salame Piemonte è costituito dall'impasto di carne suina fresca marezzata, che non ha subito processi di congelamento, ottenuta dai seguenti tagli. Per la parte magra: muscolatura striata proveniente dalla coscia, dalla spalla e dalla pancetta; per la parte grassa: grasso nobile proveniente dalla pancetta, dalla gola e lardo. Per la produzione del Salame Piemonte sono definiti i seguenti tempi di stagionatura in funzione del diametro del salame fresco:

- diametro tra 40 e 70 mm: da un minimo 10 giorni a un massimo di 50 giorni
- diametro tra 71 e 90 mm: da un minimo 21 giorni a un massimo di 84 giorni

Aspetto e Sapore: All'atto dell'immissione al consumo, il Salame Piemonte intero ha un peso non inferiore a 300 grammi ha una forma cilindrica o incurvata per le pezzature più piccole. La sua consistenza deve essere compatta e morbida. Non sono presenti aponeurosi evidenti.

Al taglio la fetta si presenta compatta e omogenea, caratterizzata dalla tipica coesione delle frazioni muscolari e adipose che risultano piuttosto «allungate». Il pepe è presente in pezzi e/o in polvere. Il suo colore è rosso rubino, con un profumo delicato, di carne matura, di stagionato, di vino e di aglio. Il sapore è dolce e delicato, leggermente speziato (pepe e noce moscata), buona persistenza aromatica, mai acido, salatura equilibrata.

Come si trova in commercio: Il Salame Piemonte IGP è immesso al consumo non confezionato o confezionato sottovuoto o in atmosfera protettiva, intero, in tranci o affettato.

Zona di produzione: Le operazioni di elaborazione e stagionatura del Salame Piemonte devono avvenire nel territorio della regione Piemonte