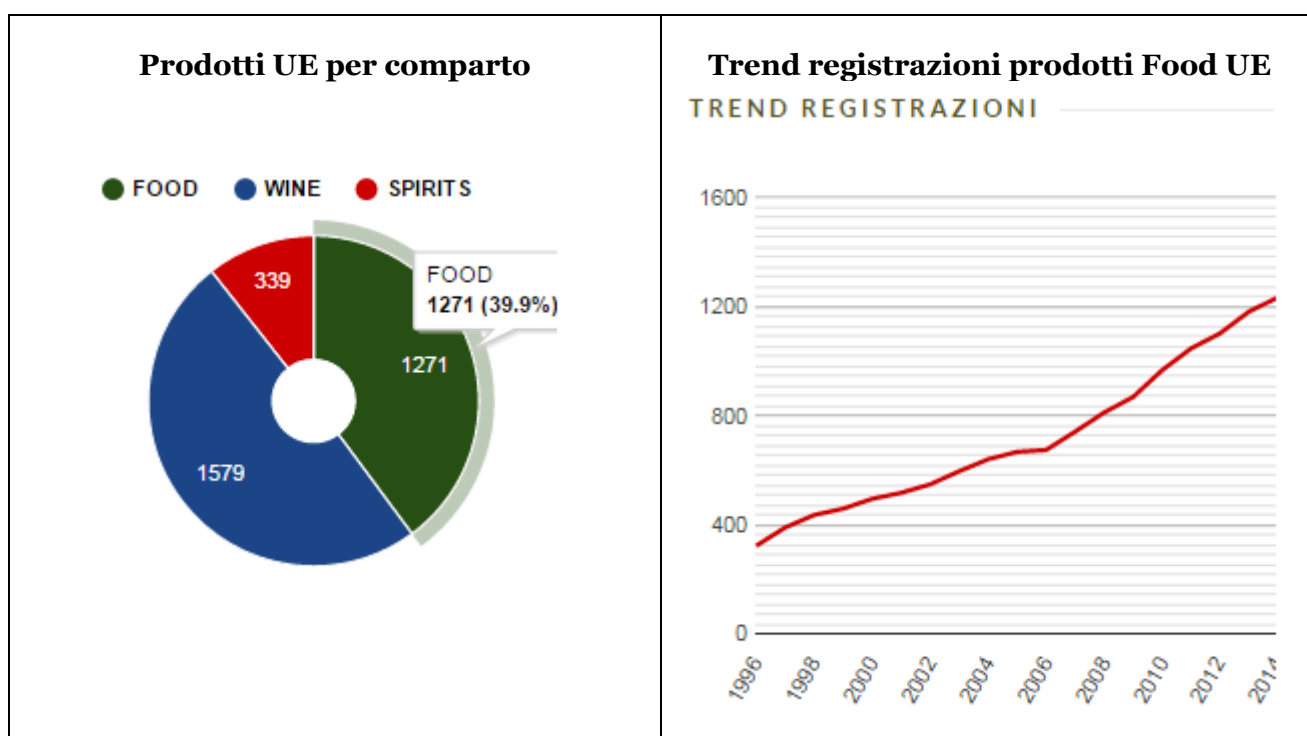


Sono 1271 i prodotti Food europei Dop, Igp e Stg

Registrato un nuovo prodotto IGP in Francia *Jambon de Lacaune IGP - Francia*

Europa

Con la registrazione del nuovo prodotto, l'Europa raggiunge quota **1271 ai quali si aggiungono i 19 prodotti registrati in paesi Extra-UE, per un totale di 1290 denominazioni.** Il comparto FOOD rappresenta una fetta pari al 39,9% delle IG complessive.



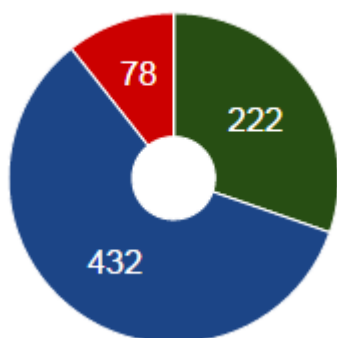
Francia

La Francia ha in totale **654** denominazioni Food&Wine di cui **454 DOP**, **199 IGP**, **1 STG** e **78 IG Spirits** per un totale di **732** denominazioni.

Comparto Food: conta **222 denominazioni di cui 97 DOP e 124 IGP 1 STG**. Il prodotto registrato appartiene alla Classe 1.2 Prodotti a base di carne (riscaldati, salati, affumicati ecc.) e raggiunge il numero di 15 denominazioni. La classe più numerosa è la Classe 1.1. Carni fresche (e frattaglie) con 68 denominazioni.

Prodotti Francia per comparto

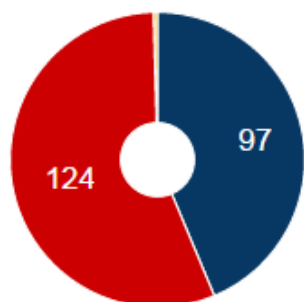
● FOOD ● WINE ● SPIRITS



Prodotti Francia del comparto FOOD per tipologia

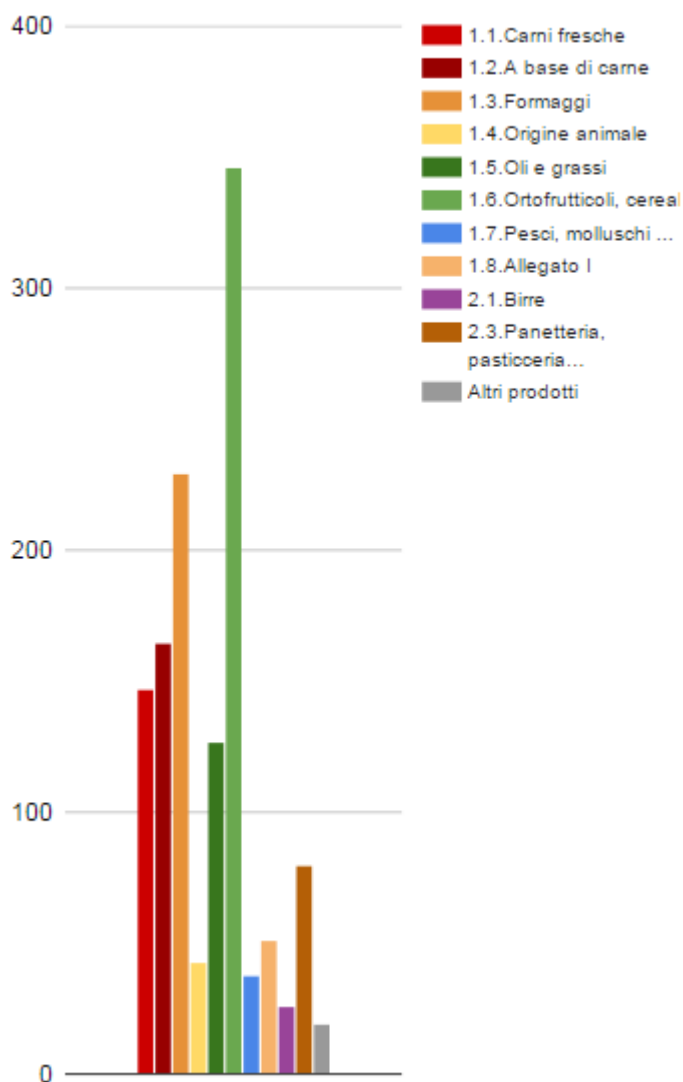
PRODOTTI PER TIPOLOGIA

● DOP ● IGP ● STG



Prodotti Francia del comparto FOOD per categoria

PRODOTTI PER CATEGORIA



Jambon de Lacaune IGP - Francia

Reg. Ue 2015/1430 del 26.08.2015 - GUUE L 224 del 27.08.2015

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

Descrizione del prodotto: Il **Jambon de Lacaune IGP** è un prosciutto stagionato di forma tondeggiante, piena e regolare, che si allunga gradualmente fino alla zampa.

Un sottile strato di grasso color crema copre talvolta la parte magra. La cotenna è di colore ambrato con sfumature più scure. La superficie può essere cosparsa di cristallizzazioni di sale.

Aspetto e Sapore: La fetta di **Jambon de Lacaune IGP** ha proporzioni e forma regolari. La parte magra è di colore uniforme, che va dal rosso acceso al rosso scuro e può presentare leggere venature. La copertura di grasso è compatta, di colore bianco, alta circa 1 a 2 cm, con sfumature rosate.

La consistenza del **Jambon de Lacaune IGP** è elastica, morbida e fondente. Il sapore salato, cosiddetto «pointe di sel», dovuto alla salatura a secco con sale marino, è moderato. Il **Jambon de Lacaune IGP** ha un odore e un gusto caratteristici di carne secca stagionata, dagli aromi equilibrati. La preparazione aromatizzante composta prevalentemente di pepe, zuccheri e nitrato di potassio (salnitro) è delicata e non sovrasta il gusto «naturale» del prosciutto stagionato. Il **Jambon de Lacaune IGP** non è mai affumicato.

Come si trova in commercio: Il **Jambon de Lacaune IGP** è posto in vendita nelle presentazioni seguenti:

- prosciutto intero non disossato (cosiddetto «con osso»);
- prosciutto intero disossato;
- a metà, in quarti o a fette.

Zona di produzione: La zona geografica è composta dai seguenti comuni del dipartimento del Tarn: Barre, Berlats, Escroux, Espérausses, Gijounet, Lacaune, Moulin Mage, Murat-sur-Vèbre, Nages, Senaux, Viane.