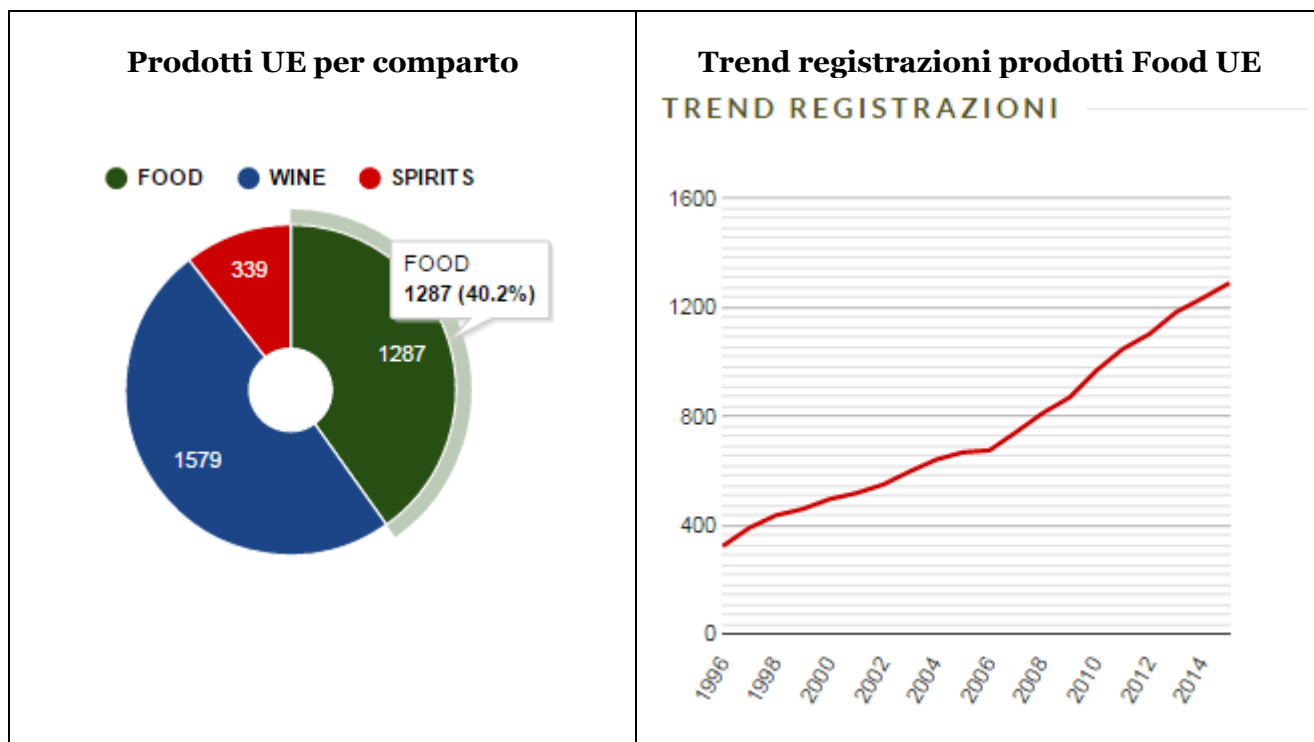


Arrivano a 1.287 i prodotti Food europei Dop, Igp e Stg

Registrati due nuovi prodotti IGP *Spagna Mojama de Barbate* *Francia Echalote d'Anjou*

Europa

Con la registrazione dei nuovi prodotti, l'Europa raggiunge quota **1.287 ai quali si aggiungono i 19 prodotti registrati in paesi Extra-UE, per un totale di 1.306 denominazioni.** Il comparto FOOD rappresenta una fetta pari al 40,2% delle IG complessive.

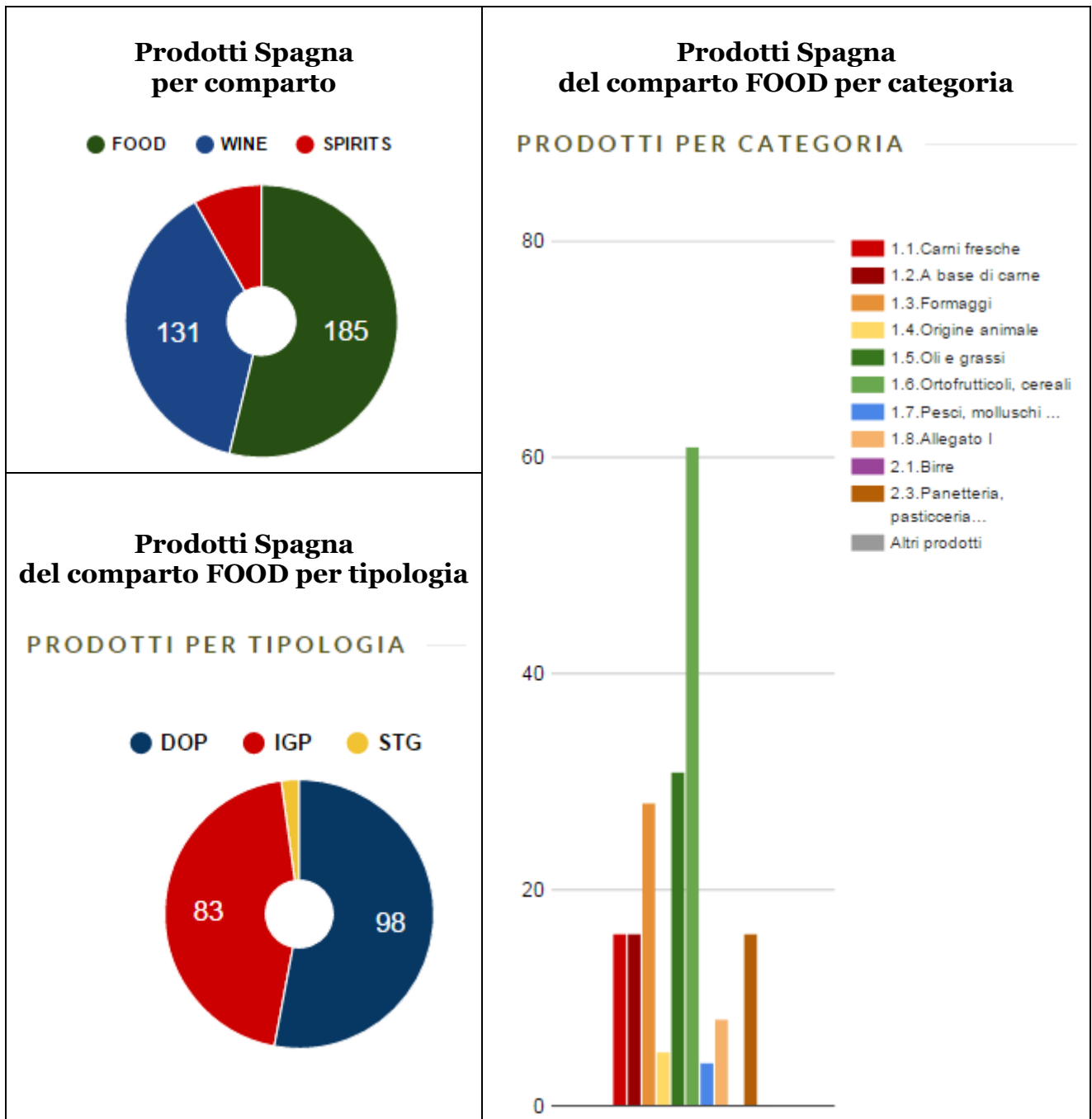


<http://www.qualivita.it/statistiche-eu-dop-igp-stg/>

Spagna

La Spagna ha in totale **316** denominazioni Food&Wine di cui **188 DOP**, **124 IGP**, **4 STG** e **28 IG Spirits** per un totale di 316 denominazioni.

Comparto Food: conta **185 denominazioni di cui 98 DOP e 83 IGP 4 STG**. Il prodotto registrato appartiene alla Classe 1.7. Pesci, molluschi, crostacei freschi e prodotti derivati che raggiunge il numero di 4 denominazioni. La classe più numerosa rimane Classe 1.6. Ortofrutticoli e cereali, freschi o trasformati con 61 denominazioni



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

Mojama de Barbate IGP – Spagna

Reg. Ue 2015/2110 del 12.11.2015 – GUUE L 306 del 24.11.2015

Classe 1.7 Pesci, molluschi, crostacei freschi e prodotti derivati

Descrizione del prodotto:

La Mojama de Barbate IGP è ottenuta a partire dalla parte nobile del tonno, denominata «lombata», sia a partire dai due quarti superiori sia dai due quarti inferiori, che sono sottoposto ad un processo di stagionatura mediante il condimento e l'essiccazione all'aperto o in tunnel opportunamente attrezzati. Essa è classificata in due categorie: «Extra» e «Primera». Categoria «Extra»: è classificata in questa categoria la mojama proveniente dalla parte interna dei filetti, ovvero quella che è a contatto con la spina dorsale del tonno, che è meno grassa. Categoria «Primera»: è classificata in questa categoria la mojama proveniente dai filetti estratti dalle zone contigue ai filetti destinati alla categoria «Extra», caratterizzata da un tenore di grassi maggiore.

Aspetto e Sapore: La Mojama de Barbate IGP ha un aspetto esterno di colore marrone scuro, nettamente più spiccato nella mojama della categoria «Primera» rispetto a quella della categoria «Extra»; al taglio, presenta le strisce tipiche dei filetti di tonno in diverse tonalità di granata, più scuro ai margini. La consistenza è compatta e liscia, poco fibrosa, l'odore e il sapore è quello del pesce azzurro. La concentrazione di sale è compresa fra il 3 % e il 9 % e l'umidità relativa tra il 35 % e il 45 %.

Zona di produzione: La zona di produzione de la Mojama de Barbate IGP è composta dai comuni di Barbate e di Vejer de la Frontera, nella provincia di Cadice, in Spagna.

Commercializzazione: La Mojama de Barbate IGP si presenta confezionata sotto vuoto in un sacchetto in plastica trasparente, debitamente identificato, tagliato in pezzi o in fette di peso variabile, immerso in olio d'oliva o di girasole. Essa può presentarsi anche affettata, in barattoli di vetro, sempre in olio d'oliva o di girasole. Sulle etichette deve obbligatoriamente figurare in maniera visibile la dicitura «Mojama de Barbate», nonché il logo IGP dell'Unione europea. Anche il simbolo dell'indicazione geografica protetta deve figurare sull'etichetta.

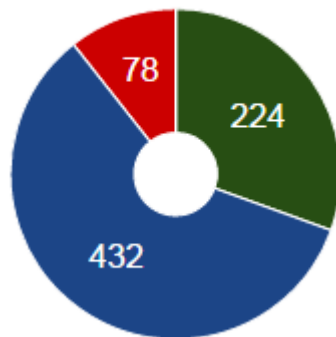
Francia

La Francia ha in totale **656** denominazioni Food&Wine di cui **454 DOP**, **201 IGP**, **1 STG** e **78 IG Spirits** per un totale di **734 denominazioni**.

Comparto Food: conta **224 denominazioni di cui 97 DOP e 126 IGP 1 STG**. Il prodotto registrato appartiene alla Classe 1.6. Ortofrutticoli e cereali, freschi o trasformati che raggiunge quota 51 prodotti. La classe più numerosa rimane la Classe 1.1 Carne fresca e frattaglie con 68 denominazioni

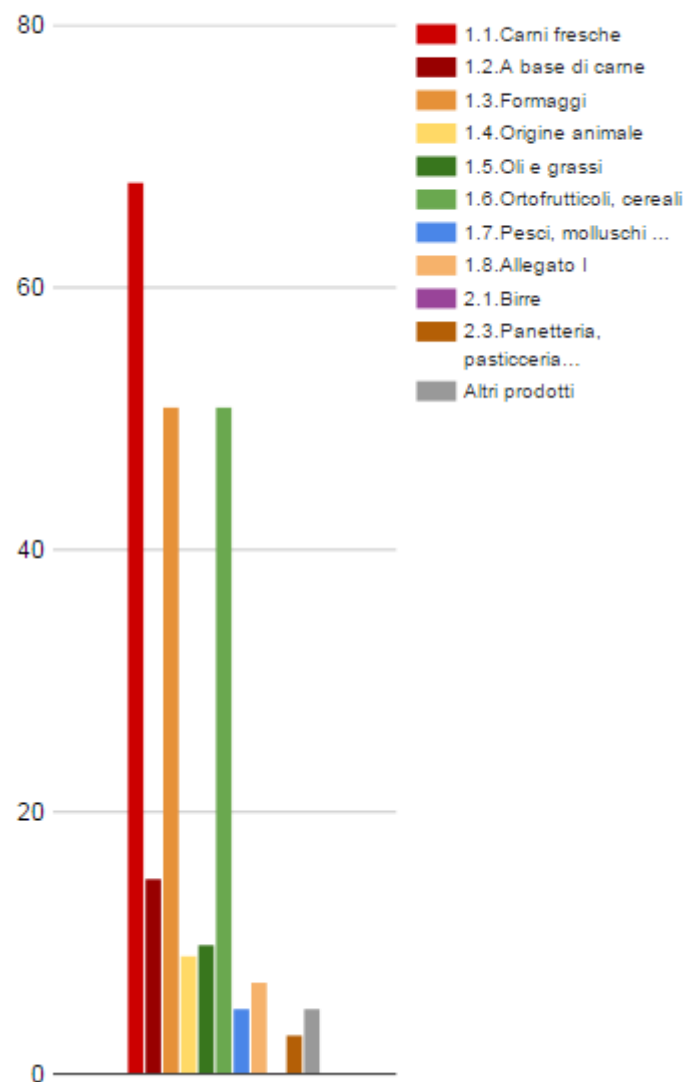
Prodotti Francia per comparto

● FOOD ● WINE ● SPIRITS



Prodotti Francia del comparto FOOD per categoria

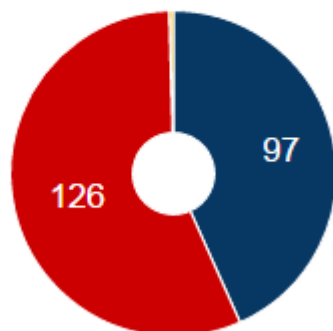
PRODOTTI PER CATEGORIA



Prodotti Francia del comparto FOOD per tipologia

PRODOTTI PER TIPOLOGIA

● DOP ● IGP ● STG



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

Echalote d'Anjou IGP – Francia

Reg. Ue 2015/2111 del 12.11.2015 – GUUE L 306 del 24.11.2015

Classe 1.6. Ortofrutticoli e cereali freschi o trasformati

Descrizione del prodotto:

L'«Echalote d'Anjou» è una monocotiledone appartenente alla famiglia delle Liliacee del genere *Allium*, della specie *cepa* ed esclusivamente del gruppo *aggregatum*. Si tratta di uno scalogno «tradizionale» rosato, del tipo varietale Jersey lungo, venduto fresco.

Aspetto e Sapore: L'Echalote d'Anjou IGP presenta le seguenti caratteristiche organolettiche: soda al tatto, la polpa è rosata e di consistenza tenera. Sviluppa un'intensità aromatica originale con un carattere piccante significativo a livello olfattivo e gustativo. L'Echalote d'Anjou IGP presenta una forma regolare e leggermente allungata e fine con un calibro compreso tra i 20 e i 55 mm e un rapporto altezza/diametro medio superiore a 1,2. Le tuniche dei bulbi sono sottili e luminose, di colore rosso-giallo chiaro o giallo pallido, tendente sempre più al ramato a seconda del grado di maturazione e di secchezza e della durata di conservazione prima della spedizione. Ne esistono inoltre due tipologie: lo scalogno precoce o semi-secco, spedito a inizio stagione; lo scalogno da conservazione o secco, spedito nel resto dell'anno e caratterizzato da un colletto dall'aspetto ben secco.

Zona di produzione: La zona geografica è costituita dal territorio dei 49 seguenti comuni del dipartimento del Maine e Loira :i comuni di Denezé-sous-Doué, Les Ulmes, Louresse-Rochemenier, Meigné, Blaison Gohier, La Daguinière, La Bohalle, Saint-Mathurin-sur-Loire, Saint-Rémy-la-Varenne, Saint-Saturnin-sur-Loire, Saint-Sulpice-sur-Loire, Blou, Longué-jumelles, Saint-Philbert-du-Peuple, Vernantes, Brézé, Epied, Saint-Cyr-en-Bourg, Bauné, Chaumont d'Anjou, Cornillé-les-Caves, Fontaine-Milon, Jarzé, Lué-en-Baugeois, Sermaise, Brissac-Quincé, Charcé-Saint-Ellier-sur-Aubance, Les Alleuds, Saulgé-l'Hôpital; il cantone di Allonnes, ad eccezione del comune di Breille-les-Pins, il cantone Angers-Trélazé, ad eccezione dei comuni di Angers e Trélazé, i cantoni di Beaufort-en-Vallée, Gennes, Saumur nord e Saumur sud inclusi interamente.

Commercializzazione: Ogni imballaggio, confezione o unità di vendita al consumatore viene identificato sulla base delle seguenti informazioni: il nome dell'IGP «Echalote d'Anjou»; la categoria commerciale; l'organismo certificatore; la data di condizionamento e la seguente dicitura aggiuntiva: «Da consumarsi preferibilmente entro un mese» (per lo scalogno precoce);«Da consumarsi preferibilmente entro due mesi» (per lo scalogno da conservazione).