

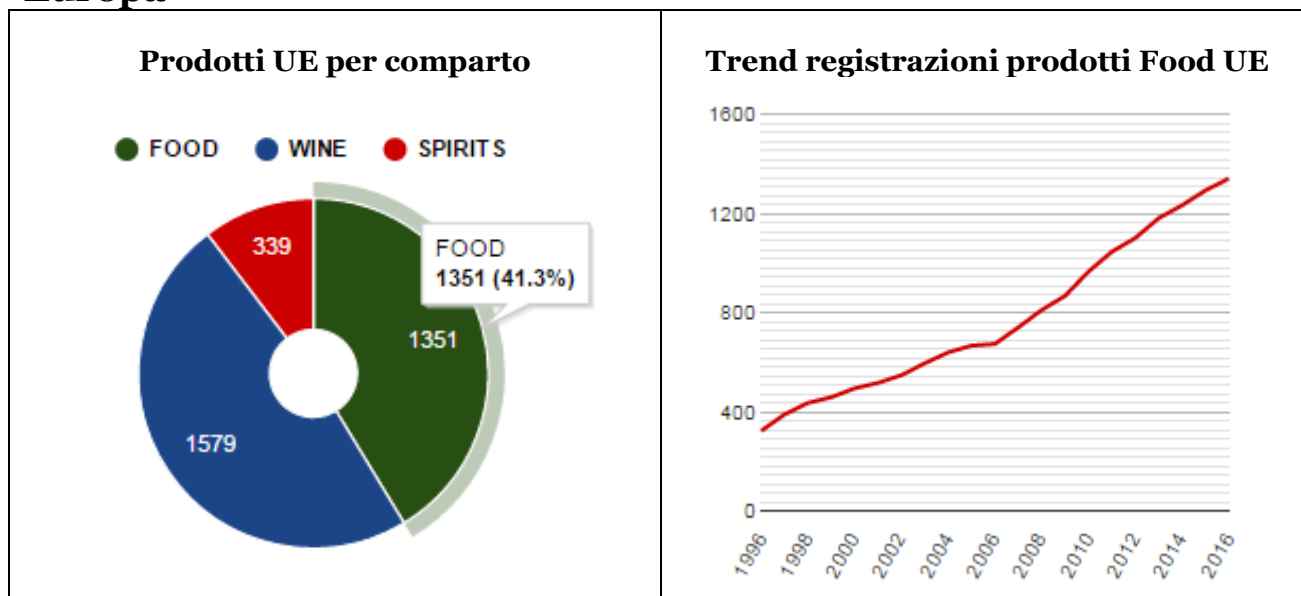
Registrati due nuovi prodotti
Hånnlamb DOP – Svezia
Poularde du Périgord – Francia

Salgono a 1.351 le IG Food in EU

Europa

Con la registrazione dei nuovi prodotti, **l'Europa raggiunge quota 1.351 IG Food** – di cui 611 DOP, 686 IGP e 54 STG – ai quali si aggiungono i 23 prodotti nei paesi Extra-UE, per un totale di 1.372 denominazioni. Il comparto Food rappresenta una fetta pari al 41,3% delle IG complessive in EU.

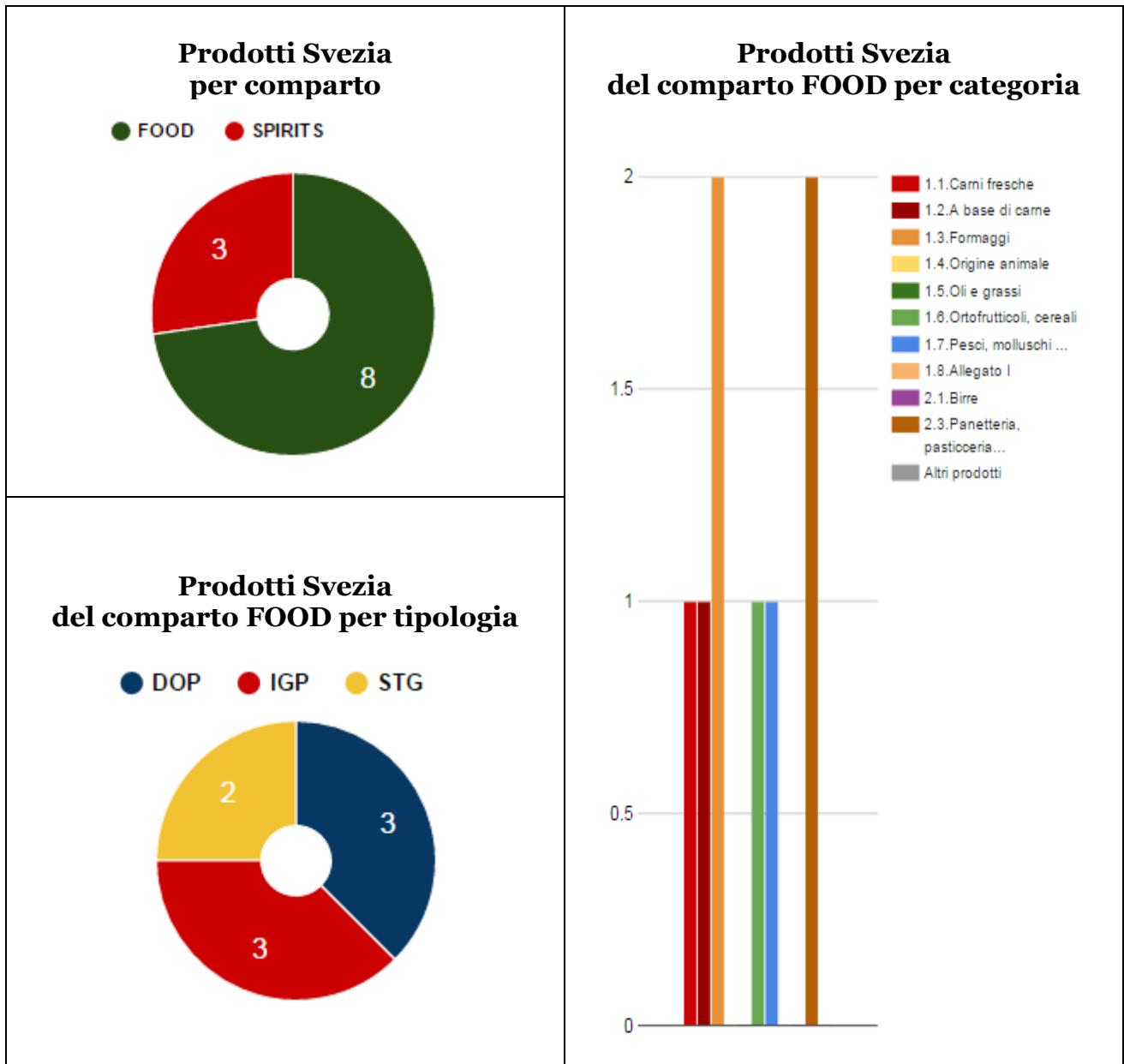
Europa



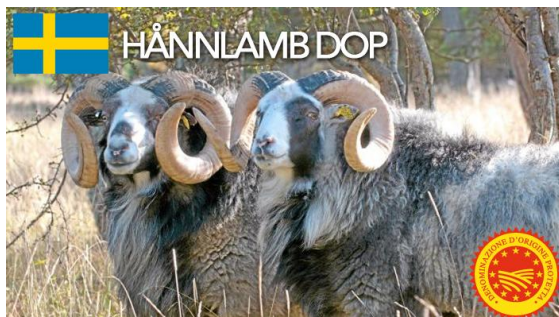
<http://www.qualivita.it/statistiche-eu-dop-igp-stg/>

Svezia

La Svezia ha in totale **8** denominazioni Food, di cui **3 DOP**, **3 IGP** e **2 STG**, non presenta prodotti nella classe Wine e conta **3 IG Spirits** per un totale di 11 denominazioni. Il prodotto registrato è il primo appartenente alla Classe 1.1. Carni fresche (e frattaglie).



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



Hånnlamb DOP - Svezia

Reg. Ue 2016/1920 del 19.10.2016 - GUUE L 297 del 04.11.2016

Classe 1.1. Carni fresche (e frattaglie)

DESCRIZIONE:

L'Hånnlamb DOP designa le carcasse o i tagli di agnelli e pecore della razza «gutefår» che sono nati, allevati e macellati nella zona geografica delimitata di Gotland. Nel dialetto di Gotland, «hånnlamb» significa «pecora con le corna».

ASPETTO E SAPORE:

L'Hånnlamb DOP presenta una grande varietà in aspetto e sapore. Gli ovini adulti «gutefår» variano in peso, anche all'interno della stessa fascia d'età. Il peso vivo medio delle pecore è 50 kg, ma può variare tra 40 kg e 70 kg, con una corrispondente variazione per i montoni di 60-80 kg. Il clima secco di Gotland e il pascolo in aree naturali conferiscono alla carne della razza «hånnlamb» un gusto particolarmente pronunciato, la carne ha un particolare sapore di selvaggina.

ZONA di PRODUZIONE:

La zona di produzione dell'Hånnlamb DOP comprende l'isola di Gotland e gli isolotti e le isole adiacenti. Corrispondente alla provincia di Gotland, compresa Gotska Sandön. Gotland è la più grande isola del Mar Baltico ed è situata a 57°29'57"N 18°30'34"E, nella Repubblica di Svezia.

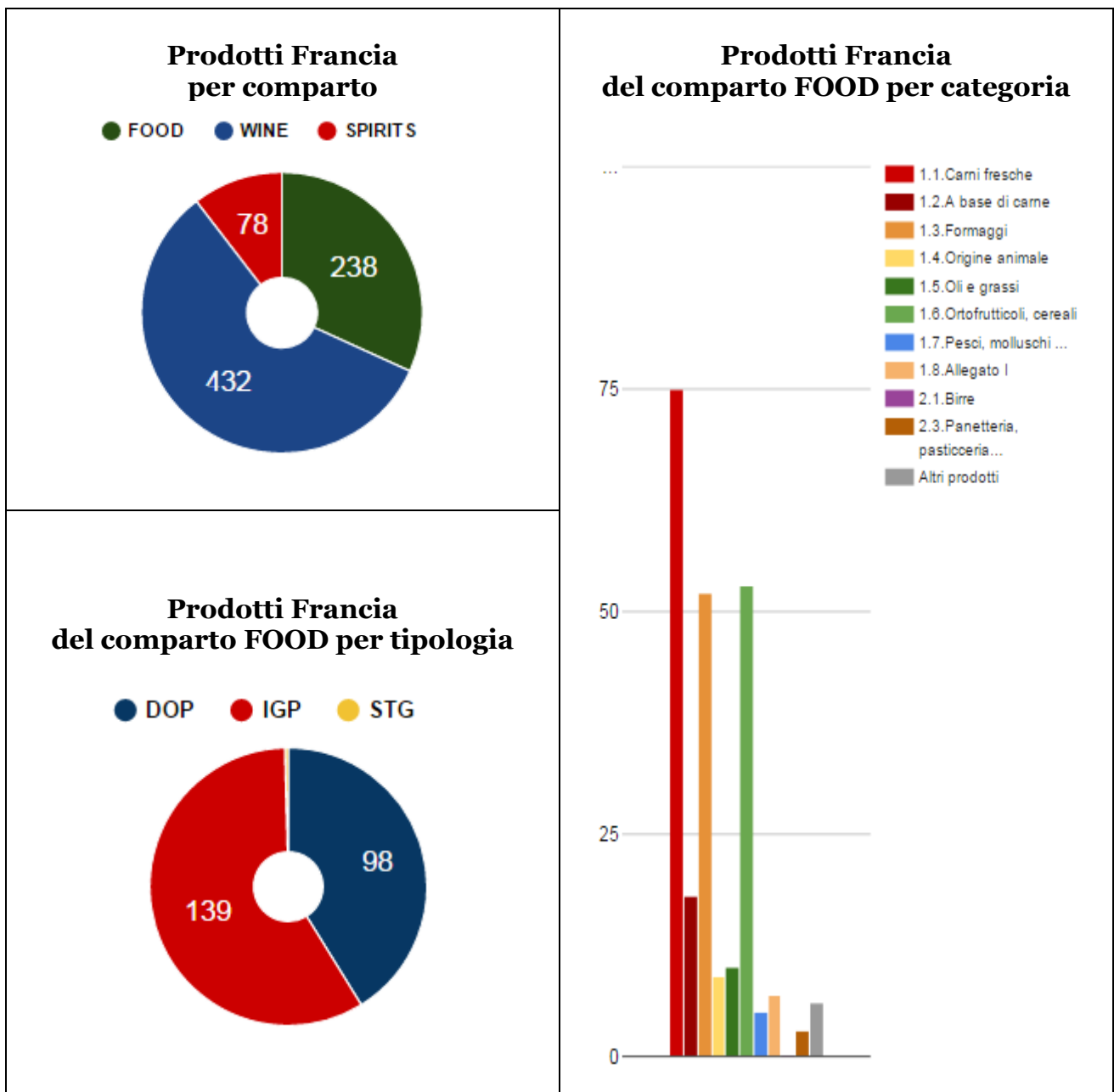
COMMERCIALIZZAZIONE:

L'Hånnlamb DOP durante la macellazione viene separato tra le carcasse e i tagli. Le carcasse devono essere bollate con il logo «hånnlamb» che deve essere apposto sull'imballaggio del prodotto finito per garantire la tracciabilità. Le carni vengono commercializzate sia su Gotland che nel resto della Svezia.

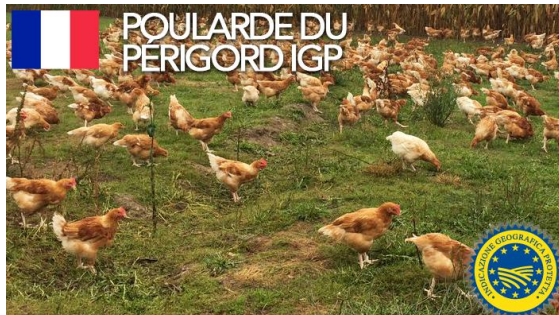
Francia

La Francia ha in totale **670** denominazioni Food&Wine di cui **455 DOP**, **214 IGP** e **1 STG**, oltre a 78 IG Spirits per un totale di 748 prodotti a Indicazione Geografica.

Comparto Food: conta **238 denominazioni** di cui **98 DOP** e **139 IGP**. Il prodotto registrato appartiene alla Classe 1.1. Carni fresche (e frattaglie) che si conferma la più numerosa con 75 denominazioni.



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



Poularde du Périgord IGP– Francia

Reg. Ue 2016/1922 del 20.10.2016 - GUUE L 297 del 04.11.2016

Classe 1.1. Carni fresche (e frattaglie)

DESCRIZIONE:

La Poularde du Périgord IGP è un volatile da cortile a carne gialla proveniente da tipi genetici a crescita lenta di tipo a collo nudo.

ASPETTO E SAPORE:

La Poularde du Périgord IGP allevata per un periodo minimo di 120 giorni è una gallina giovane ingrassata. Si tratta di un volatile da cortile che si consuma in occasione delle festività e caratterizzato da carni sode e una massa muscolare molto sviluppata su uno scheletro sottile. La pelle, molto sottile, di colore giallo intenso ed uniforme, lascia trasparire uno stato di ingrassamento sottocutaneo notevole. Tutte le masse muscolari presentano uno stato di ingrassamento intramuscolare noto come «persillé».

ZONA di PRODUZIONE:

La zona di produzione della Poularde du Périgord IGP comprende l'intero territorio del Dipartimento della Dordogne e parte dei Dipartimenti de la Charente, la Corrèze, la Gironde, la Haute-Vienne, di Lot, di Lot-et- Garonne, nella Repubblica di Francia.

COMMERCIALIZZAZIONE:

La Poularde du Périgord IGP può essere commercializzata in carcassa o sotto forma di tagli, fresca o surgelata; può essere confezionata in apposita pellicola, sotto vuoto o in atmosfera protettiva.