

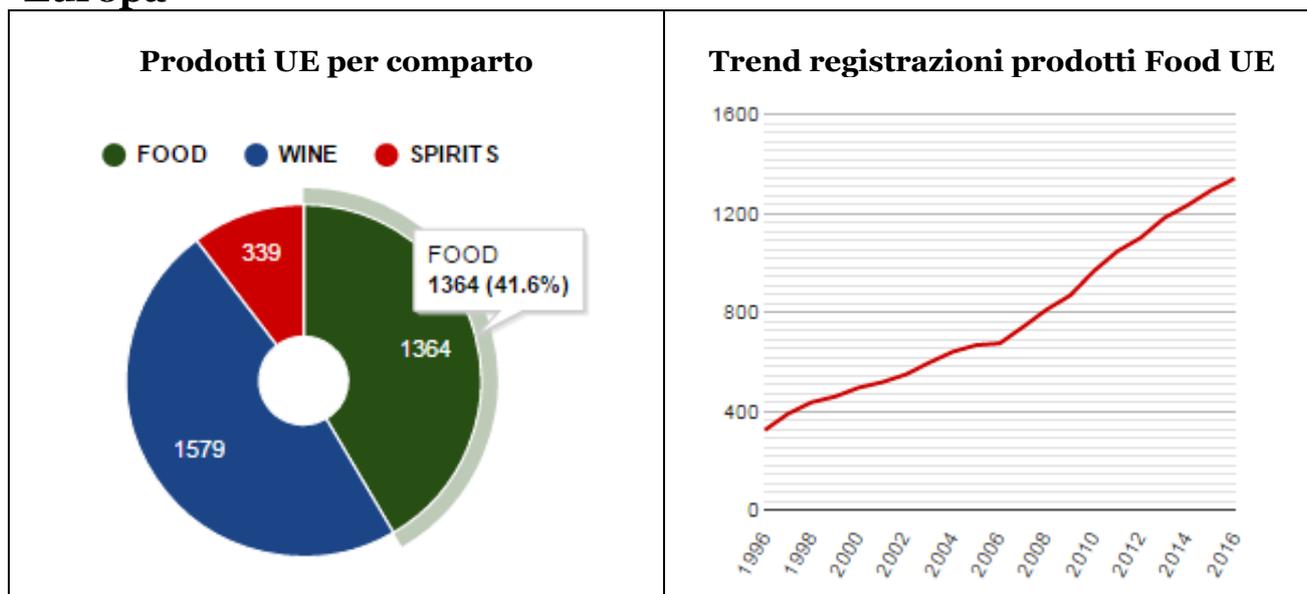
Registrato un nuovo prodotto in Regno Unito *West Wales Coracle Caught Salmon IGP*

Raggiungono quota 1.364 le IG Food in EU

Europa

Con la registrazione dei nuovi prodotti, l'Europa raggiunge quota **1.364 IG Food** – di cui 614 DOP, 695 IGP e 55 STG – ai quali si aggiungono i **23 prodotti nei paesi Extra-UE**, per un totale di **1.387 denominazioni**. Il comparto Food rappresenta una fetta pari al 41,6% delle IG complessive in EU.

Europa

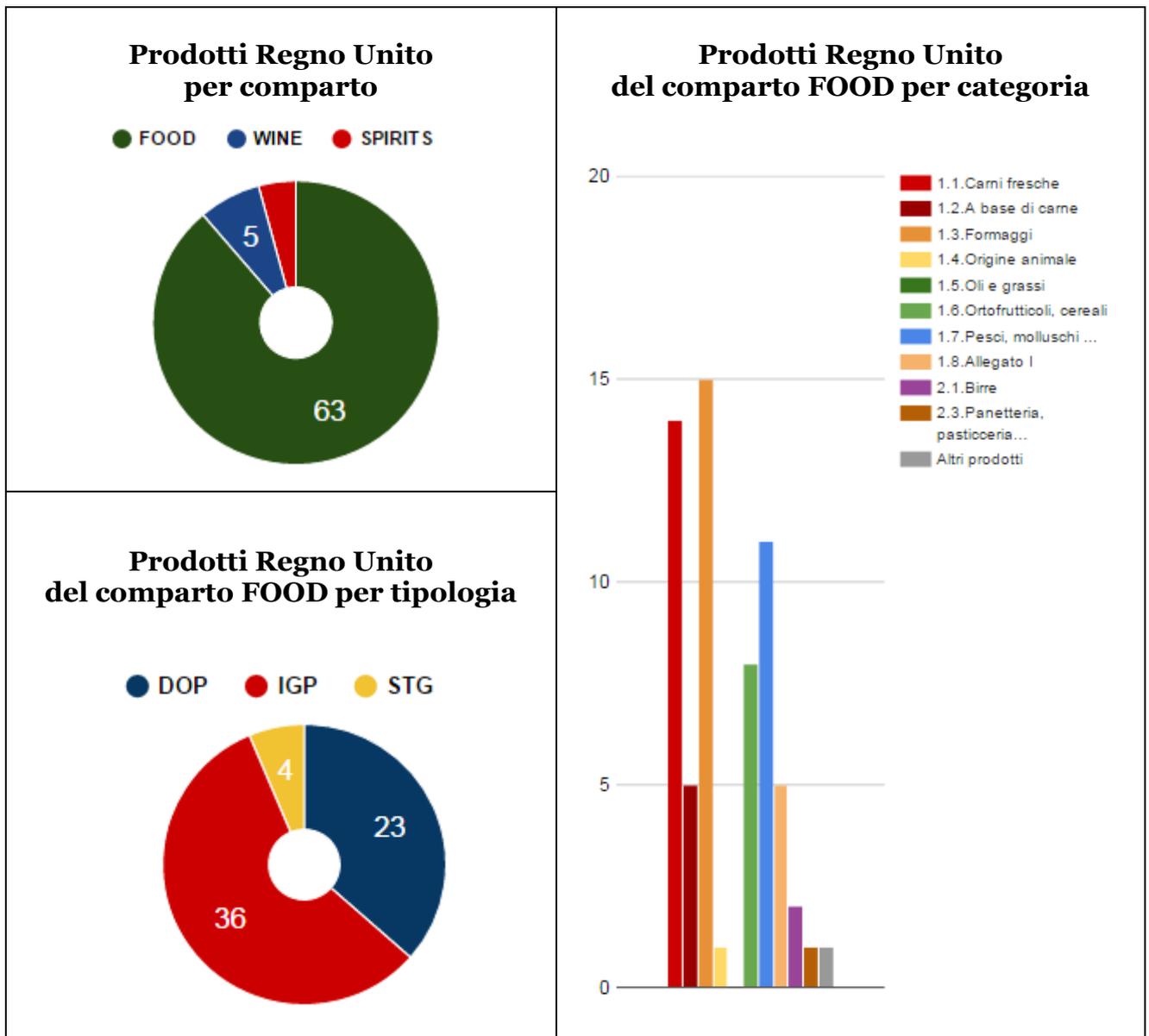


<http://www.qualivita.it/statistiche-eu-dop-igp-stg/>

Regno Unito

Il Regno Unito ha in totale **68 denominazioni Food&Wine** di cui 26 DOP, 38 IGP, 4 STG e 3 IG Spirits per un totale di 71 denominazioni.

Comparto Food: conta **63 denominazioni** di cui 23 DOP, 36 IGP e 4 STG. Il prodotto registrato appartiene alla Classe 1.7. Pesci, molluschi, crostacei freschi e prodotti derivati che raggiunge quota 11 denominazioni.



<http://www.qualivita.it/statistiche-regno-unito/>



West Wales Coracle Caught Salmon IGP – Regno Unito

Classe 1.7. Pesci, molluschi, crostacei freschi e prodotti derivati
Reg. UE 2017/293 del 08/02/2017 – GUUE L 43 del 21/02/2017

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO: Il West Wales Coracle Caught Salmon IGP è la denominazione attribuita al pesce della specie *Salmo Salar*, catturato utilizzando l'antico metodo tradizionale gallese di pesca con il «coracle». Il West Wales Coracle Caught Salmon IGP pesa almeno 1 kg e al massimo 15 kg, è di colore argento, con il dorso blu scuro e macchie nere che si trovano prevalentemente sopra la linea laterale anche se la pinna caudale di solito è senza macchie.

ASPETTO E SAPORE: La carne del West Wales Coracle Caught Salmon IGP è compatta con una consistenza densa, con un elevato contenuto di proteine e di olio, e un caratteristico colore tra il rosa e il rosso; ha un odore di pesce fresco descritto dai pescatori coracle come simile all'odore di anguria. I pesci hanno una forma visibilmente atletica e allungata. Una volta cotto, il West Wales Coracle Caught Salmon IGP ha un forte sapore particolare dolce e «fresco» che lo contraddistingue, con sottili toni oleosi che non risultano eccessivi al palato; la carne è compatta e con consistenza densa.

ZONA DI PRODUZIONE: La zona di produzione è le aree dei fiumi Tywi, Taf e Teifi nel Galles, nel Regno Unito.

COMMERCIALIZZAZIONE: I West Wales Coracle Caught Salmon IGP vengono in linea di massima venduti interi e per lo più appena catturati anche se questo tipo di salmone può anche essere venduto congelato.