

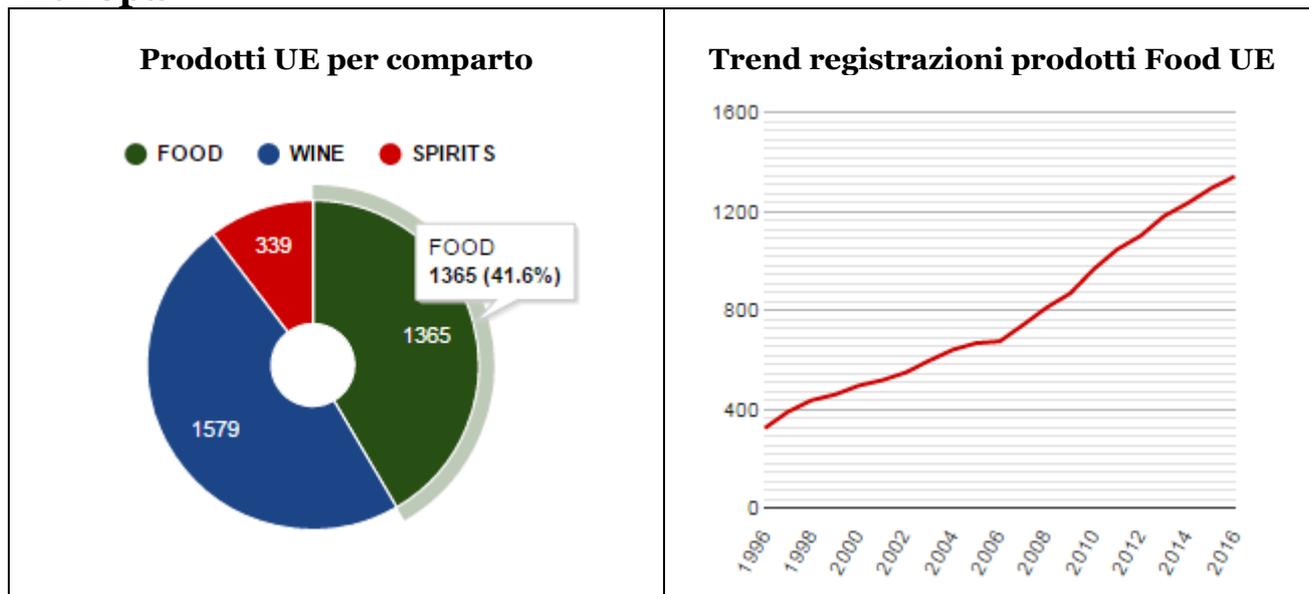
Registrato un nuovo prodotto in Regno Unito *West Wales Coracle Caught Sewin IGP*

Raggiungono quota 1.365 le IG Food in EU

Europa

Con la registrazione dei nuovi prodotti, l'Europa raggiunge quota **1.365 IG Food** – di cui 614 DOP, 696 IGP e 55 STG – ai quali si aggiungono i **23 prodotti nei paesi Extra-UE**, per un totale di **1.388 denominazioni**. Il comparto Food rappresenta una fetta pari al 41,6% delle IG complessive in EU.

Europa

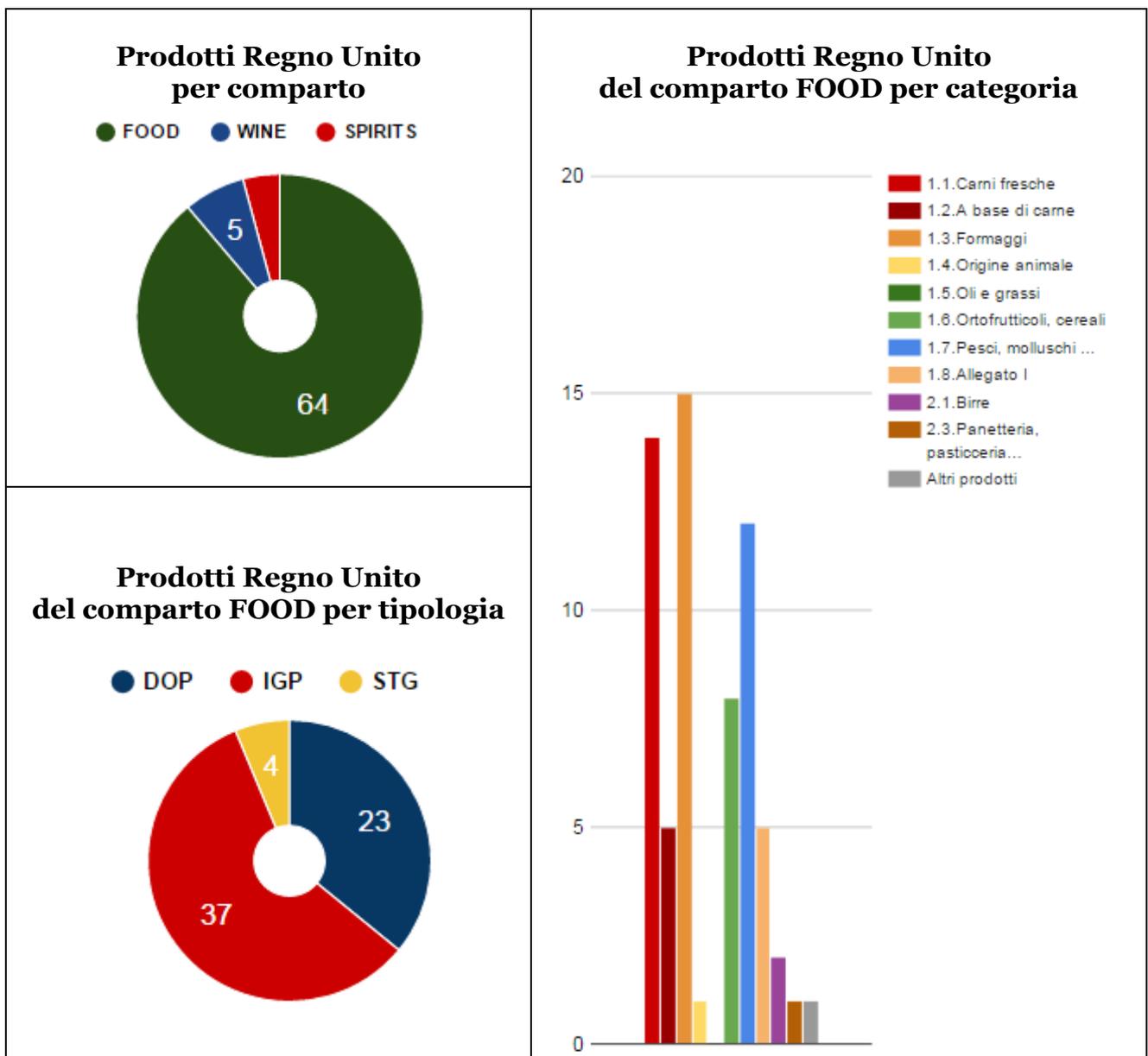


<http://www.qualivita.it/statistiche-eu-dop-igp-stg/>

Regno Unito

Il Regno Unito ha in totale **69 denominazioni Food&Wine** di cui 26 DOP, 39 IGP, 4 STG e 3 IG Spirits per un totale di 72 denominazioni.

Comparto Food: conta **64 denominazioni** di cui 23 DOP, 37 IGP e 4 STG. Il prodotto registrato appartiene alla Classe 1.7. Pesci, molluschi, crostacei freschi e prodotti derivati che raggiunge quota 12 denominazioni.



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



West Wales Coracle Caught Sewin IGP – Regno Unito

Classe 1.7. Pesci, molluschi, crostacei freschi e prodotti derivati
Reg. UE 2017/596 del 15/03/2017 – GUUE L 81 del 28/03/2017

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO: La West Wales Coracle Caught Sewin IGP è la denominazione attribuita al pesce della specie *Salmo trutta* (trota di mare), catturato utilizzando l'antico metodo tradizionale gallese di pesca con il coracle. Pesa almeno 1 kg e al massimo 10 kg. Deve avere una maculatura perfetta e non presentare distorsioni sulla coda, sulle pinne o sulla testa; il pesce è abbastanza rotondo e di corporatura robusta. La pinna caudale è normalmente rettangolare o convessa.

ASPETTO E SAPORE: La West Wales Coracle Caught Sewin IGP fresca è di colore argento brillante, con numerose macchie nere situate sia al di sopra che al di sotto della linea laterale. La carne della trota di mare è compatta con un buon tono muscolare, ha un odore di pesce fresco e presenta un caratteristico colore rosa pallido chiaro, sebbene possa variare leggermente in quanto il pesce si nutre soltanto in mare e la colorazione delle carni dipende dalla sua alimentazione. Hanno una forma visibilmente atletica e allungata, senza eccessiva presenza di grassi poiché percorrono lunghe distanze durante la migrazione e dispongono di un nutrimento di alta qualità mentre sono in mare aperto. La forma generale e le dimensioni possono variare data loro la natura selvatica. Non contengono inoltre additivi e/o coloranti artificiali. Le «West Wales Coracle Caught Sewin IGP» hanno un caratteristico gusto delicato, leggermente «burroso» con tenui note di nocciola e un sapore fresco unico (delicato e pulito) con una carne compatta e una consistenza densa.

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

COMMERCIALIZZAZIONE: Le West Wales Coracle Caught Sewin IGP vengono in linea di massima vendute intere, sia vive che affumicate.