Comunicato Stampa 12.04.2017

Registrato un nuovo prodotto in Regno Unito
London Cure Smoked Salmon IGP

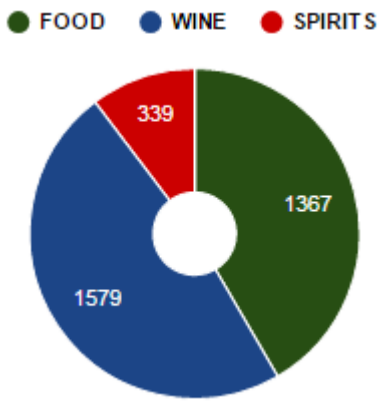
Salgono a quota 1.367 le IG Food in EU

Europa

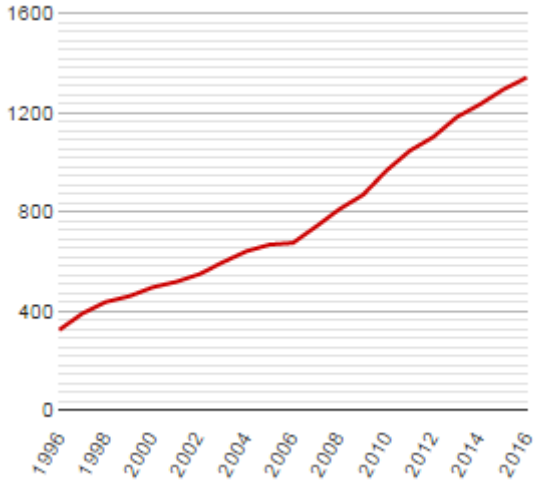
Con la registrazione dei nuovi prodotti, l'Europa raggiunge quota **1.367 IG Food** – di cui 614 DOP, 698 IGP e 55 STG – ai quali si aggiungono i **23 prodotti nei paesi Extra-UE**, per un totale di **1.390 denominazioni**. Il comparto Food rappresenta una fetta pari al 41,6% delle IG complessive in EU.

Europa

Prodotti UE per comparto



Trend registrazioni prodotti Food UE



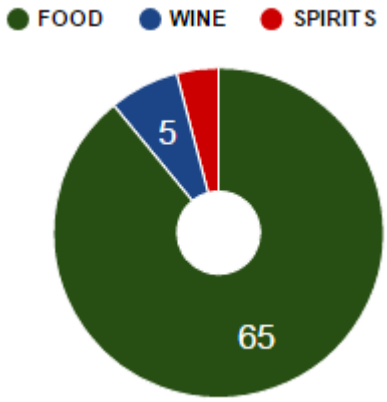
http://www.qualivita.it/statistiche-eu-dop-igp-stg/

Regno Unito

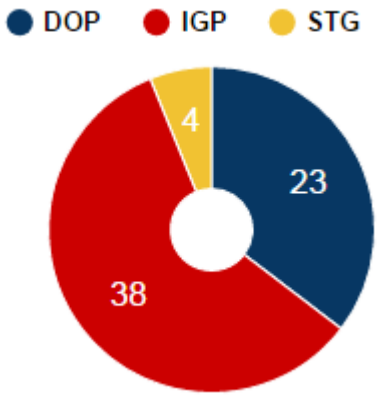
Il Regno Unito ha in totale **70 denominazioni Food&Wine** di cui 26 DOP, 40 IGP, 4 STG e 3 IG Spirits per un totale di 73 denominazioni.

Comparto Food: conta **65 denominazioni** di cui 23 DOP, 38 IGP e 4 STG. Il prodotto registrato appartiene alla Classe 1.7. Pesci, molluschi, crostacei freschi e prodotti derivati che raggiunge quota 12 denominazioni

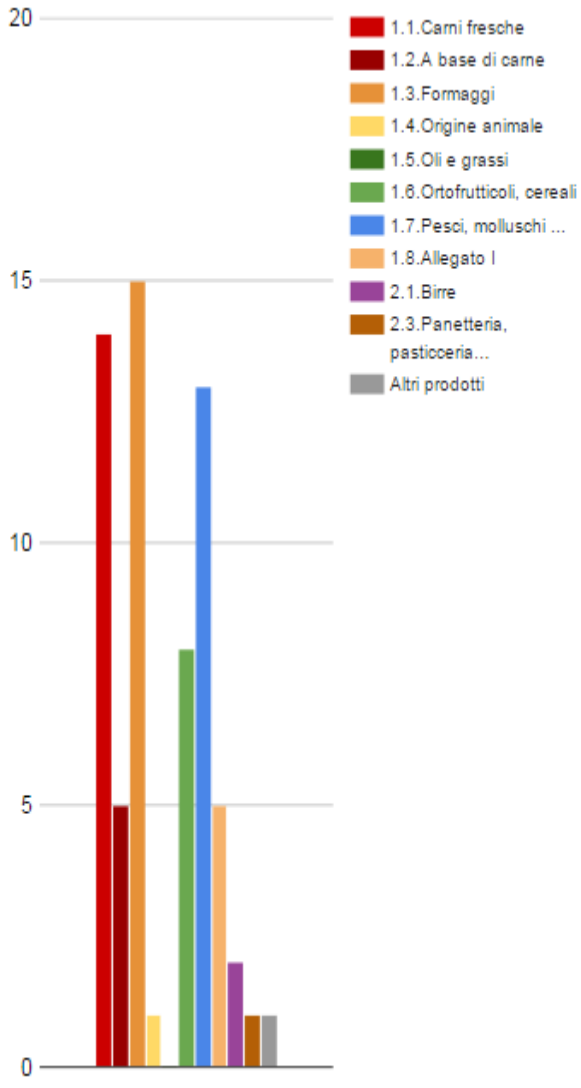
Prodotti Regno Unito per comparto



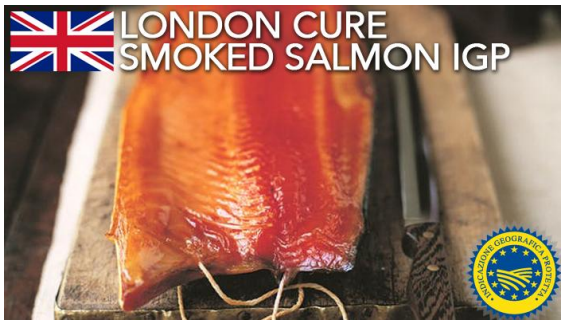
Prodotti Regno Unito del comparto FOOD per tipologia



Prodotti Regno Unito del comparto FOOD per categoria



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



London Cure Smoked Salmon IGP – Regno Unito

Classe 1.7. Pesci, molluschi, crostacei freschi e prodotti derivati
Reg. Ue 2017/687 del 30.03.2017 - GUUE L 99 del 12.04.2017

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO: Il London Cure Smoked Salmon IGP designa il salmone stagionato e affumicato utilizzando una combinazione di salgemma e fumo di legna di quercia.

ASPETTO E SAPORE: Il London Cure Smoked Salmon IGP deve presentare pelle intatta e brillante, senza perdita significativa di squame. Dopo l'affumicatura, l'aroma controbilancia gli odori di fumo e di salmone in parti uguali, senza che nessuno si sovrapponga all'altro. Il colore del salmone selvatico varia dal bruno al rosato, la consistenza è cremosa, più densa e più pesante rispetto al salmone d'allevamento. Dopo l'affumicatura, l'odore di pesce e di fumo si controbilanciano.

ZONA DI PRODUZIONE: La zona di produzione del London Cure Smoked Salmon IGP è l'area del London Boroughs of Tower Hamlets, Hackney & Newham.

COMMERCIALIZZAZIONE: Il London Cure Smoked Salmon IGP viene tagliato in base alle richieste specifiche del cliente. Tutto il London Cure Smoked Salmon IGP è affettato manualmente onde ottenere un prodotto di qualità omogeneamente elevata.