

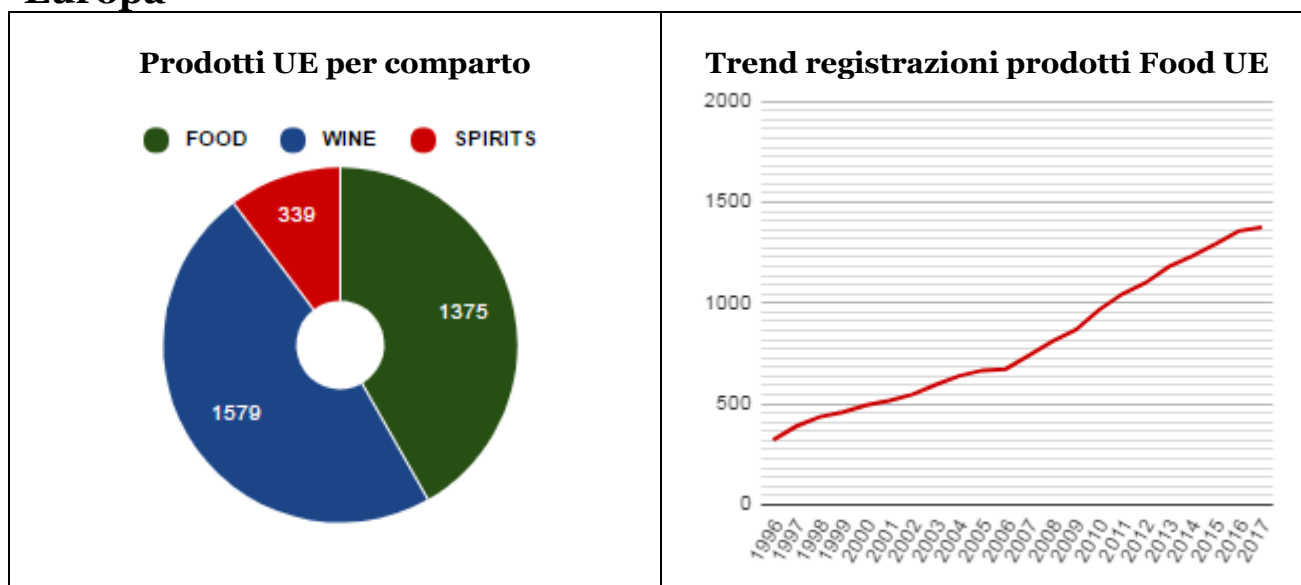
## Registrato un nuovo prodotto DOP *Ail violet de Cadours DOP (Francia)*

### Salgono a 1.375 le IG Food in Europa

#### Europa

Con la registrazione del nuovo prodotto, l'Europa raggiunge quota **1.375 IG Food** – di cui 617 DOP, 703 IGP e 55 STG – ai quali si aggiungono i **24 prodotti nei paesi Extra-UE**, per un totale di 1.399 denominazioni. Il comparto Food rappresenta una fetta pari al 41,7% delle IG complessive in EU.

#### Europa

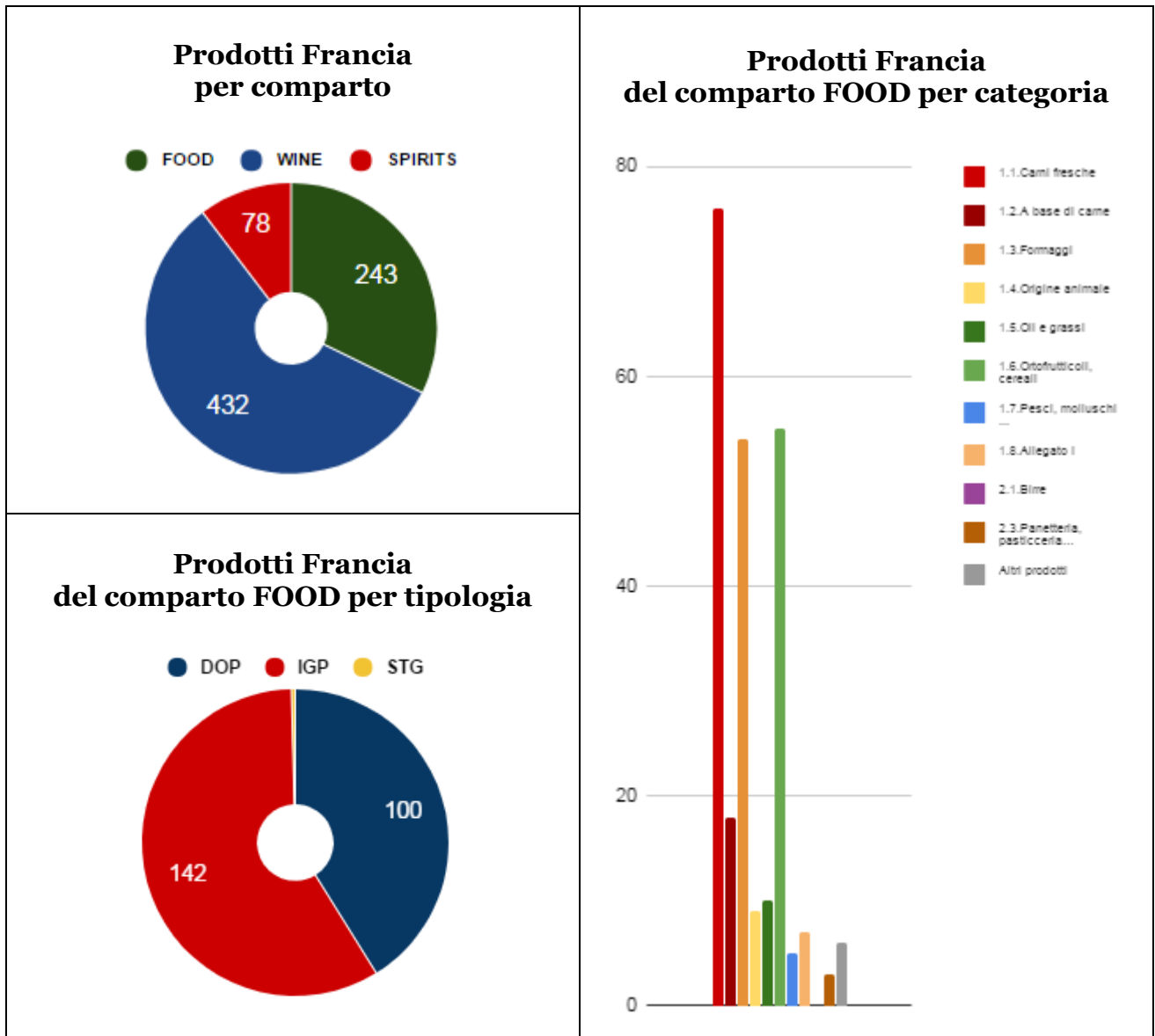


<http://www.qualivita.it/statistiche-eu-dop-igp-stg/>

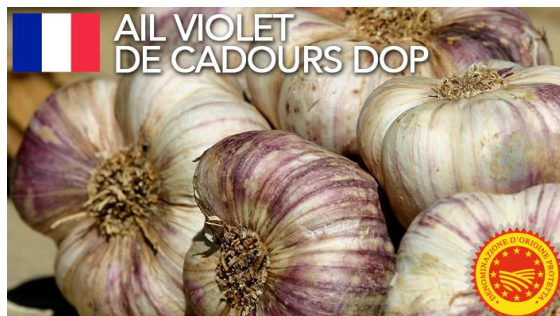
## Francia

La Francia ha in totale **675 denominazioni Food&Wine** di cui **457 DOP**, **217 IGP**, **1 STG** e 78 IG Spirits per un totale di 753 denominazioni.

**Comparto Food:** conta **243 denominazioni** di cui **100 DOP**, **142 IGP** e **1 STG**. Il prodotto registrato appartiene alla Classe 1.6. Ortofrutticoli e cereali, freschi o trasformati che raggiunge quota 55 denominazioni.



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



## Ail violet de Cadours DOP – Francia

Reg. Ue 2017/987 del 30.05.2017 - GUUE L 149 del 13.06.2017  
Classe 1.6. Ortofrutticoli e cereali, freschi o trasformati

**DESCRIZIONE DEL PRODOTTO:** L’Ail violet de Cadours DOP è prodotto a partire dalle varietà Germidour e Valdour, isolate dalla popolazione locale di aglio viola. L’ Ail violet de Cadours DOP è caratterizzato da un calibro superiore o uguale a 45 mm e da una forma regolare e rotonda del bulbo. I bulbi sono presentati interi, adeguatamente puliti, con almeno una tunica completa, non lacerata. Le radici vengono tagliate a filo con il bulbo, la loro lunghezza è inferiore o uguale a 2,5 mm. Il bulbo è compatto al tatto, a livello sia dei bulbilli sia della parte radicale. Per i bulbi commercializzati senza peduncolo, la lunghezza dello stelo rimanente è compresa tra 10 e 30 mm.

**ASPETTO E SAPORE:** L’Ail violet de Cadours DOP presenta striature di colore viola «vinaccia» sulle tuniche esterne di colore bianco. La buccia dei bulbilli è di colore beige striato di viola. Al taglio, la polpa del bulbillo è di colore da avorio a crema. Crudo, presenta un odore tipico di aglio sostenuto da una pungenza intensa al naso. Cotto, l’ Ail violet de Cadours DOP è caratterizzato da un aroma agliaceo. Al palato, apporta una leggera sensazione di piccante e ha una buona persistenza aromatica. La sua consistenza è morbida e il sapore delicatamente dolce.

**ZONA DI PRODUZIONE:** La zona di produzione dell’ Ail violet de Cadours DOP si colloca alla confluenza dei dipartimenti della Haute-Garonne, di Gers e di Tarn-et-Garonne.

**COMMERCIALIZZAZIONE:** L’Ail violet de Cadours DOP è un aglio commercializzato secco. Deve essere venduto nelle seguenti confezioni:

- la treccia composta di almeno 9 bulbi con i peduncoli. Il peso è di 500 g, 1 kg o 2 kg secondo il numero di bulbi presenti nella treccia e il loro calibro
- il mazzo composto da bulbi con i peduncoli, per un peso minimo di 8 kg
- il mazzetto composto di bulbi con i peduncoli, per un peso di 500 g, 1 kg o 2 kg
- il sacco da 5 kg, composto a mano, realizzato con bulbi senza i peduncoli
- il vassoio, preparato a mano, contenente bulbi senza i peduncoli di calibri compresi tra 60 e 70 mm o di oltre 70 mm
- il cestino, preparato a mano, contenente bulbi senza i peduncoli da 60 a 80 mm
- la rete contenente bulbi senza i peduncoli per un peso massimo di 1 kg
- la vaschetta contenente bulbi senza i peduncoli per un peso massimo di 1 kg.

La commercializzazione avviene nella confezione originale. Solo il vassoio e il cestino consentono la vendita dell’aglio a unità.