



## **Comunicato stampa 15.01.2014**

**Registrato 1 nuovo prodotto DOP e 2 nuovi prodotti IGP in Regno Unito  
Salgono a 22 i prodotti britannici DOP e a 32 i prodotti britannici IGP**

**Le registrazioni europee al 15.01.2014 sono 1224, di cui 588 DOP, 590 IGP e 45 STG  
Restano 16 le denominazioni che riguardano prodotti extra-europei**

### **Anglesey Sea Salt/Halen Môn DOP – Regno Unito**

Classe 1.8. Altri prodotti dell'allegato I del trattato (spezie, ecc)

Reg. Ue 27 del 19.01.2014 - GUUE L 10 del 15.01.2014

Anglesey Sea Salt/Halen Môn DOP è il nome dato ai fiocchi di sale raccolti nello stretto di Menai a Anglesey, nel Galles del Nord. Si tratta di fiocchi bianco-cristallini, piatti e morbidi, contenenti oltre 30 oligoelementi in tracce; sono privi di additivi. Alla calibrazione questi fiocchi di sale non sono più larghi di 2 cm. Grazie al tenore in minerali l'Anglesey Sea Salt/Halen Môn DOP è differente nell'aspetto, nella consistenza, nel sapore e nella sensazione che esso rilascia in bocca. Ha un sapore salato concentrato ed una consistenza croccante, derivante dal calcio e dal magnesio naturalmente presenti e che rimangono dopo l'unico procedimento di risciacquo che conferisce al sale marino Anglesey Sea Salt/Halen Môn DOP il suo aspetto bianco e il sapore puro, senza nessuna nota amara che può derivare dal calcio in eccedenza.

La qualità uniche dell'Anglesey Sea Salt/Halen Môn DOP sono da attribuire alle materie prime – l'acqua marina pura e il metodo di cristallizzazione e di risciacquo del sale.

La zona di produzione comprende l'isola di Anglesey nel Galles del Nord. Lo stretto di Menai è la fascia di acqua che separa l'isola di Anglesey dalla terraferma del Galles.

### **West Country Lamb IGP – Regno Unito**

Classe 1.2. Carni fresche

Reg. Ue 28 del 19.01.2014 - GUUE L 10 del 15.01.2014

La West Country Lamb IGP è la carne fresca ottenuta da ovini di età inferiore ai 12 mesi nati e cresciuti nella regione occidentale dell'Inghilterra conosciuta come "West Country", macellati in conformità alle norme dell'organizzazione Meat South West. La particolare dieta degli ovini, rigorosamente a base di erba, conferisce specifiche caratteristiche organolettiche alle loro carni.

*Colore:* dal rosa al rosso scuro la carne, la parte grassa va dal bianco al color crema

La zona geografica di riferimento è la West Country, penisola a superficie prativa che include sei contee: Cornovaglia, Devon, Dorset, Gloucestershire, Somerset e Wiltshire.





## **West Country Beef IGP – Regno Unito**

Classe 1.2. Carni fresche

Reg. Ue 29 del 19.01.2014 - GUUE L 10 del 15.01.2014

La West Country Beef IGP è la carne fresca ottenuta da bovini nati e cresciuti nella regione occidentale dell'Inghilterra conosciuta come "West Country", macellati in conformità alle norme dell'organizzazione Meat South West. Il sistema di allevamento estensivo deve contemplare un periodo minimo di pascolo di almeno sei mesi e una dieta a base di almeno un 70% di foraggio: questo particolare tipo di dieta conferisce specifiche caratteristiche organolettiche alle carni dei bovini.

*Colore:* dal rosa al rosso scuro la carne, la parte grassa va dal bianco al color giallo

La zona geografica di riferimento è la West Country, penisola a superficie prativa che include sei contee: Cornovaglia, Devon, Dorset, Gloucestershire, Somerset e Wiltshire.

