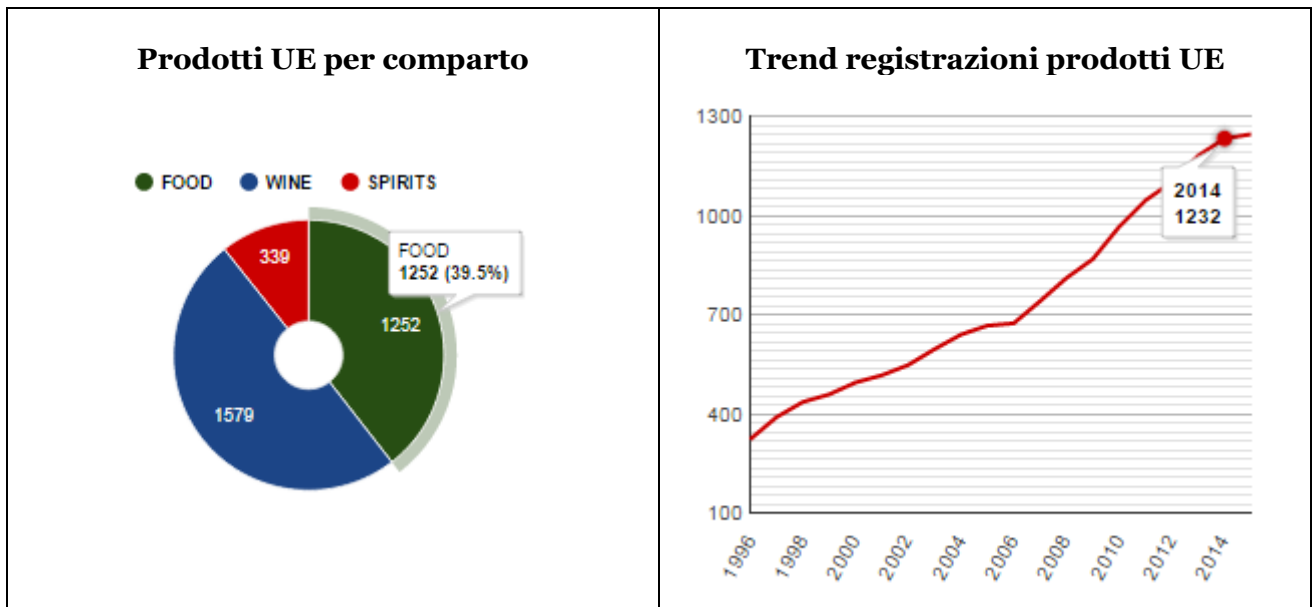


# Salgono a 1252 i prodotti Food europei ad Indicazione Geografica

Registrate quattro nuove denominazioni  
Chouriça de sangue de Melgaço IGP  
Salpicão de Melgaço IGP  
Chouriça de carne de Melgaço IGP  
Presunto de Melgaço IGP  
**dal Portogallo**

## Europa

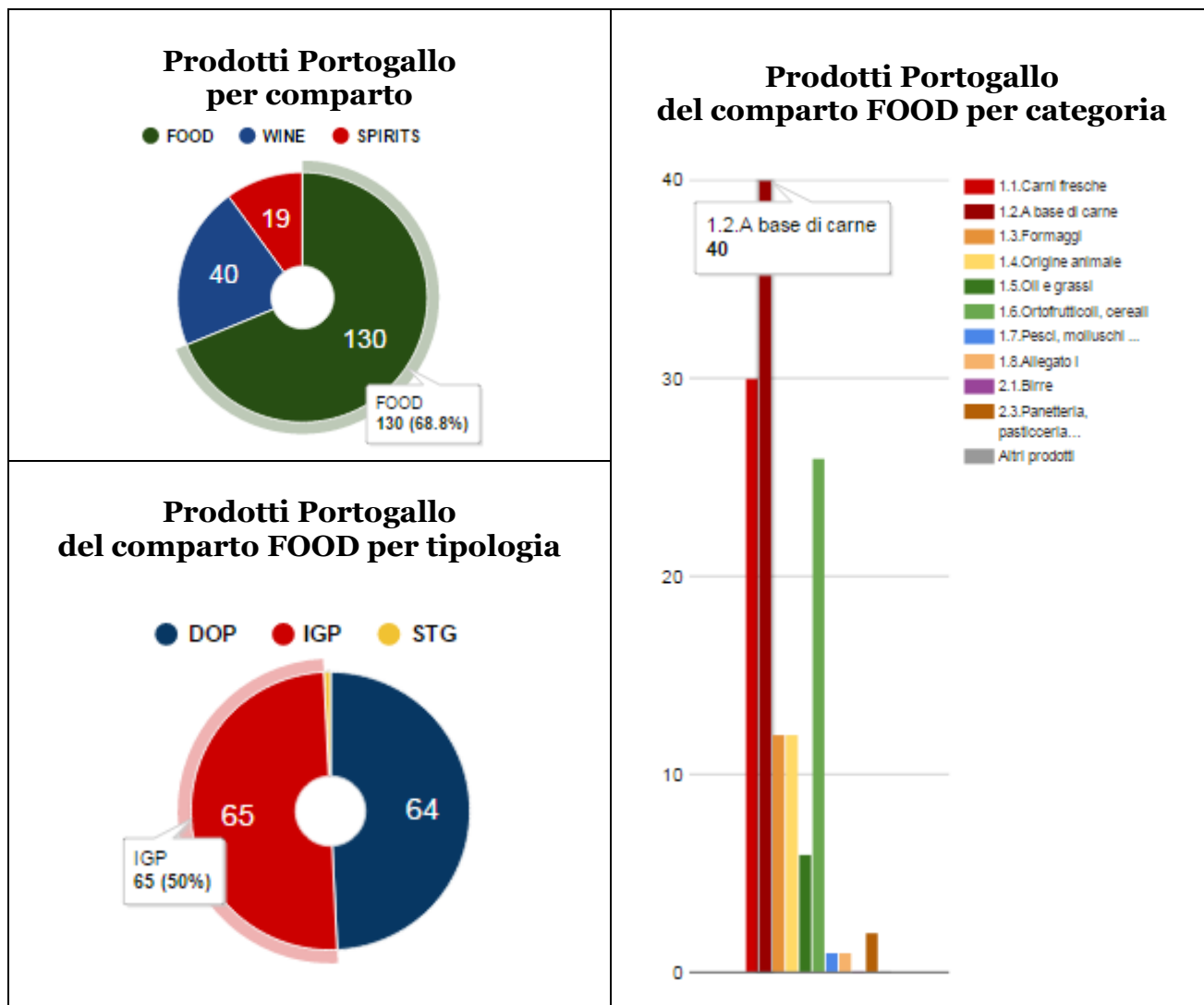
Con la registrazione dei quattro nuovi prodotti, l'Europa raggiunge quota **1252 ai quali si aggiungono i 17 prodotti registrati in paesi Extra-UE, per un totale di 1269 denominazioni.** Il comparto FOOD rappresenta una fetta pari al 39,5% delle IG complessive. Rispetto al dato relativo al 2014 (1.232 denominazioni) il comparto FOOD registra nei primi mesi del 2015 un aumento del **1,6%**.



## Portogallo

Il Portogallo ha in totale **170 denominazioni Food&Wine** di cui **94 DOP**, **75 IGP**, **1 STG** e **19 IG Spirits**, per un totale di **189 denominazioni**.

**Comparto Food:** Conta **130** denominazioni di cui **64 DOP**, **65 IGP** e **1 STG**. Il Portogallo è il quarto Paese per numero di registrazioni Food (dopo Italia, Francia e Spagna) e il comparto Food rappresenta il **68,8%** delle IG complessive del Paese. La categoria “Prodotti a base di carne” in cui rientrano le quattro nuove registrazioni raggiunge la quota di **40** prodotti e si conferma la più numerosa.



## Chouriça de sangue de Melgaço IGP

La **Chouriça de sangue de Melgaço IGP** è un insaccato affumicato, prodotto a partire da ritagli di carne insanguinata, grasso e sangue di maiale.

È un insaccato cilindrico a forma di ferro di cavallo, di diametro compreso fra 2 e 4 cm e una lunghezza compresa fra 20 e 35 cm.

All'esterno si presenta poco rugoso, di color nero, con umidità superficiale moderata. L'aspetto interno al taglio obliquo è di quello di una massa perfettamente soda, di aspetto pastoso, con una distribuzione irregolare della carne e del grasso, che produce tonalità diverse, a seconda della proporzione e del tipo di materie prime utilizzate.

### **Salpicão de Melgaço IGP**

Il **Salpicão de Melgaço IGP** è un insaccato affumicato ottenuto da carne di lombo, filetto, prosciutti e spalle di suino.

Ha una forma diritta, cilindrica, di color marrone, con un diametro compreso tra 4 e 8 cm e una lunghezza compresa tra 14 e 22 cm. Viene utilizzato il budello dell'intestino crasso del maiale, legato con un doppio nodo all'estremità (al rovescio) e successivamente rivoltato. Dopo l'insaccatura vengono ancora legati due o tre nodi semplici. Al taglio obliquo presenta carne ben legata, di colore scuro e intenso, leggermente marmorizzato.

### **Chouriça de carne de Melgaço IGP**

La **Chouriça de carne de Melgaço IGP** è una salsiccia a forma di ferro di cavallo, stagionata a freddo e affumicata, ottenuta con carne della spalla, lardo, rifilature e grasso di maiale. Si tratta di una salsiccia cilindrica a forma di ferro di cavallo, di color marrone chiaro, di lunghezza compresa fra 30 e 35 cm e diametro di 2-3 cm. All'esterno presenta un aspetto leggermente rugoso, di color marrone chiaro e una moderata umidità in superficie. Al taglio obliquo presenta carne ben legata, un aspetto irregolarmente marmorizzato di carne e grasso e una consistenza semi-rigida.

### **Presunto de Melgaço IGP**

Il **Presunto de Melgaço IGP** è un prosciutto affumicato la cui forma è ottenuta mediante un taglio lungo e allungato, tagliato/rifinito a becco o a punta, con la cotenna esterna e lo zoccolo. È commercializzato intero, affettato o in tranci. All'interno ha un'aspetto della sezione è ben omogeneo, di colore rosso (dal rosato al rosso intenso); il colore è intenso, omogeneo e brillante. Il grasso è di colore bianco giallognolo, è brillante e presenta un tenore moderato di grasso intramuscolare. Si tratta di un prosciutto affumicato dall'aroma intenso. Il grasso presenta un aroma balsamico. È un prosciutto di consistenza moderatamente succulenta, soda e tenera, lievemente fibroso e secco, dal sapore molto intenso, leggermente acidulo, poco dolciastro nonché moderatamente salato e affumicato.