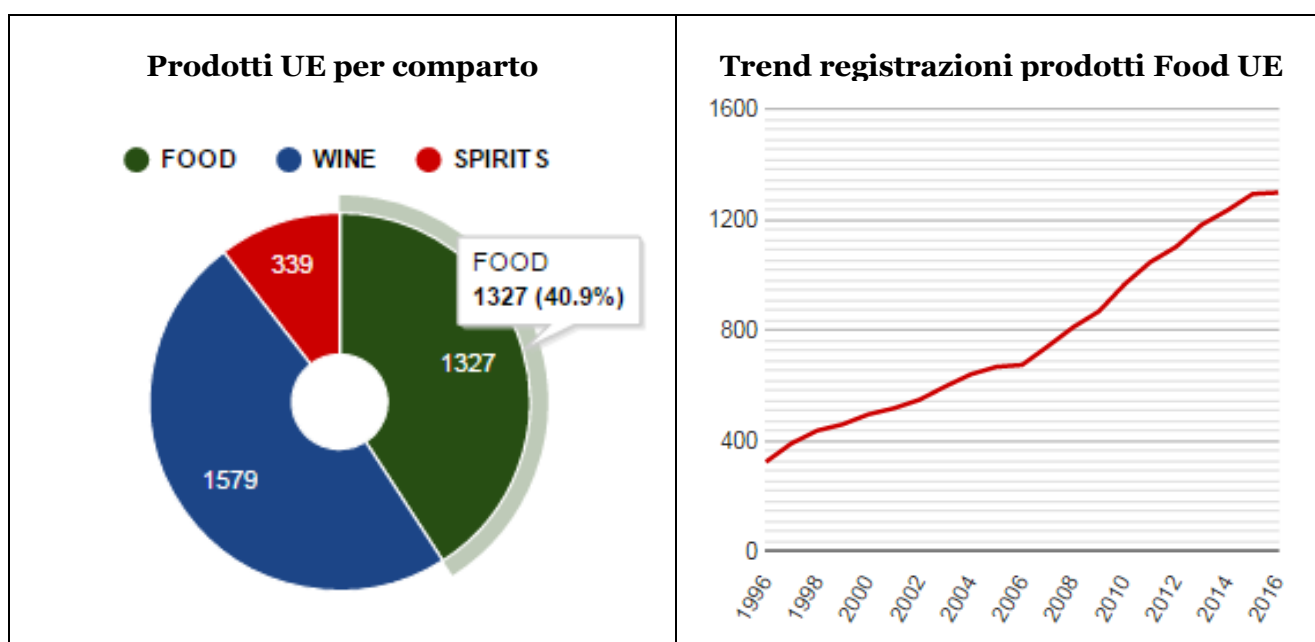


Registrato un nuovo prodotto DOP in Regno Unito *Conwy Mussels DOP*

Arrivano a 1.327 le IG Food in EU

Europa

Con la registrazione del nuovo prodotto, l'Europa raggiunge quota **1.327 prodotti Food** – di cui 602 DOP, 671 IGP e 54 STG – ai quali si aggiungono i 21 prodotti registrati in paesi Extra-UE, per un totale di 1.348 denominazioni. Il comparto Food rappresenta una fetta pari al 40,9% delle IG complessive in EU.

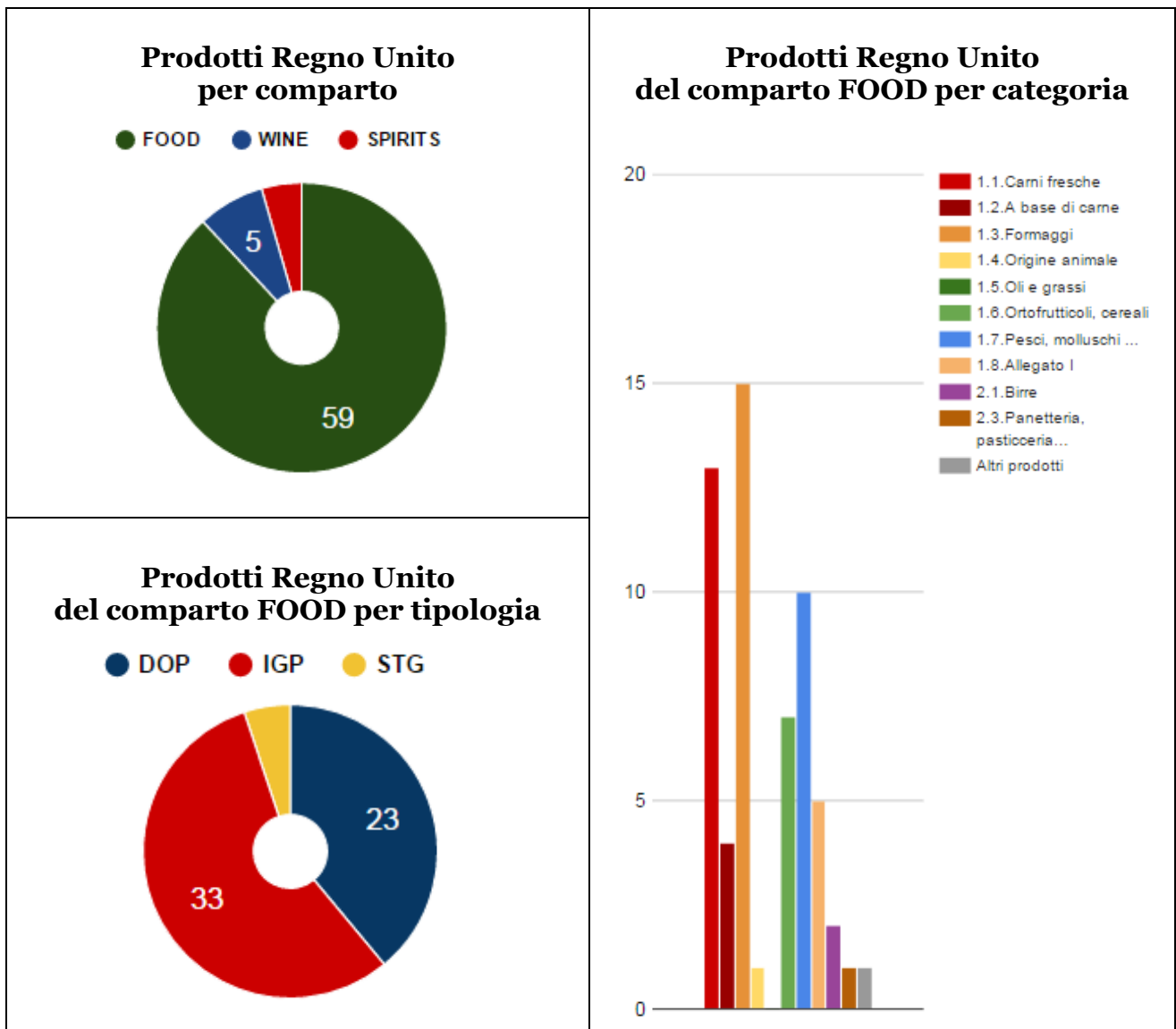


<http://www.qualivita.it/statistiche-eu-dop-igp-stg/>

Regno Unito

Il Regno Unito ha in totale **61** denominazioni Food&Wine di cui **26 DOP**, **15 IGP** e **3 STG** oltre a **3 IG Spirits** per un totale di 67 denominazioni.

Comparto Food: conta **59** denominazioni di cui **23 DOP**, **33 IGP** e **3 STG**. Il prodotto registrato è il decimo appartenente alla Classe 1.7. Pesci, molluschi, crostacei freschi e prodotti derivati dell'allegato XI.



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



Conwy Mussels DOP – Regno Unito

Reg. Ue 2016/961 del 26.05.2016 – GUUE L 160 del 17/06/2016

Classe 1.7. Pesci, molluschi, crostacei freschi e prodotti derivati dell'allegato XI.

Descrizione del prodotto: I Conwy Mussels DOP sono mitili comuni o *Mytilus edulis*, selvatici e non d'allevamento, che crescono naturalmente negli impianti dei mitili nell'estuario di Conwy nel Galles del Nord.

Aspetto e Sapore: I Conwy Mussels DOP hanno un guscio duro, nero o marrone scuro, sono di forma ovale e appuntita in una delle parti finali; di solito essi hanno una parte esterna liscia oppure hanno dei balani che rimangono attaccati al loro guscio a seconda della zona in cui sono stati raccolti. Le dimensioni i mitili possono andare da 4,5 cm a 10 cm di lunghezza. I Conwy Mussels DOP sono grossi, carnosì e polposi, con un elevato contenuto di carne e una proporzione elevata di carne rispetto al guscio. In bocca sono succulenti e succosi, con uno spiccato loro gusto salato e consistenza carnosa. Al naso, appena catturati, dovrebbero essere inodore.

Commercializzazione: Tutti i Conwy Mussels DOP devono essere purificati in base ai regolamenti dell'UE. Tutti i sacchetti sono conservati refrigerati a una temperatura di 1-5 gradi centigradi presso l'impianto di purificazione fino al momento della vendita. La durata di conservazione è di 5 giorni.

Zona di produzione: La zona di produzione dei Conwy Mussels DOP ricade parte della baia e dell'estuario di Conwy nel Galles del Nord, all'iterno del Regno Unito.