

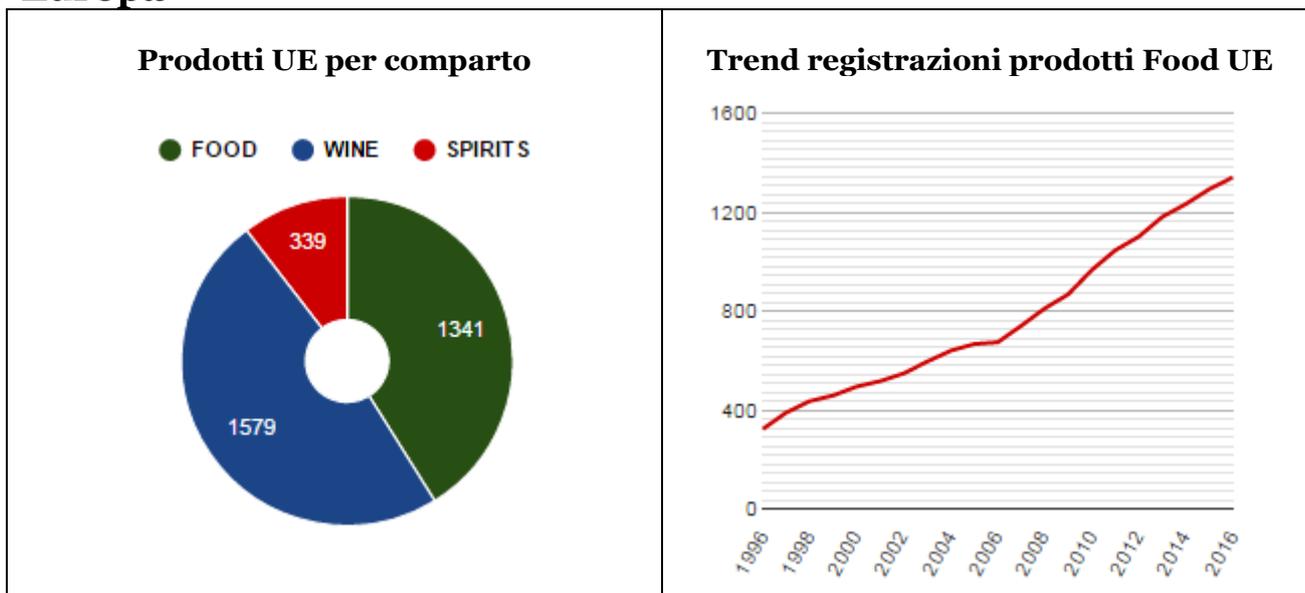
## Registrato un nuovo prodotto IGP in Francia *Saucisson sec d'Auvergne IGP*

# Salgono a 1.341 le IG Food in EU

### Europa

Con la registrazione del nuovo prodotto, l'Europa raggiunge quota **1.341 IG Food** – di cui 607 DOP, 680 IGP e 54 STG – ai quali si aggiungono i **22 prodotti nei paesi Extra-UE**, per un totale di **1.363 denominazioni**. Il comparto Food rappresenta una fetta pari al 41,1% delle IG complessive in EU.

### Europa

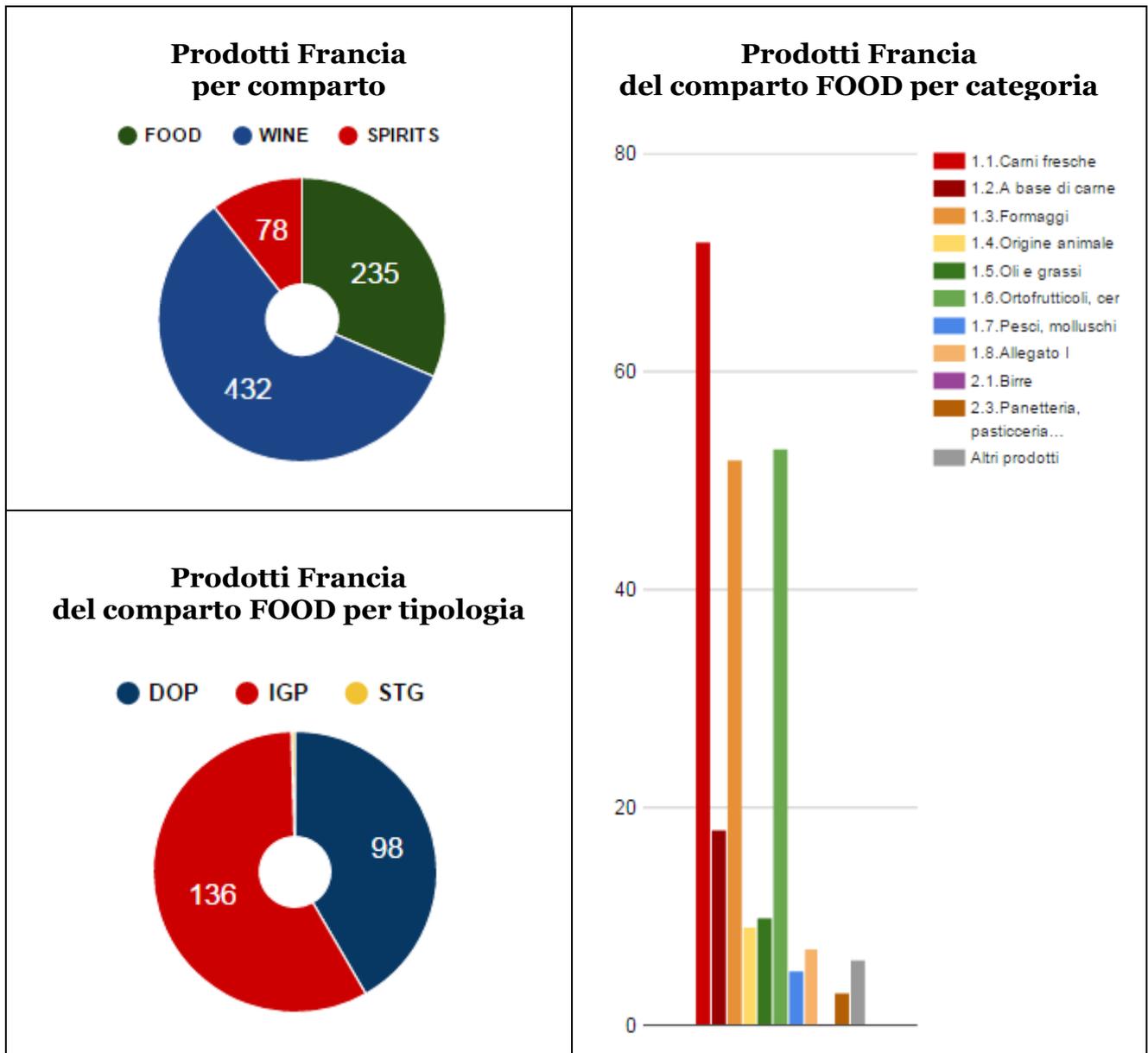


<http://www.qualivita.it/statistiche-eu-dop-igp-stg/>

## Francia

La Francia ha in totale **667** denominazioni Food&Wine di cui **455 DOP**, **211 IGP**, **1 STG** oltre a **78 IG Spirits** per un totale di 754 denominazioni.

**Comparto Food:** conta **235** denominazioni di cui **98 DOP**, **136 IGP** e **1 STG**. Il prodotto registrato appartenente alla Classe 1.2. Prodotti a base di carne che raggiunge quota 18 denominazioni.



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



**Saucisson sec d'Auvergne IGP – Francia**

Classe 1.2. Prodotti a base di carne

Reg. 2016/1676 del 07/09/2016 - GUUE L 254 del 20.09.2016

**DESCRIZIONE:**

Il Saucisson sec d'Auvergne IGP è un prodotto della carne crudo, fermentato, quindi essiccato, composto da una mescolanza di carni suine tritate, salate, agliate e speziate. Non è né affumicato né rivestito di erbe o spezie.

**ASPETTO E SAPORE:**

Il Saucisson sec d'Auvergne IGP ha una consistenza che va da soffice a secca, un odore e un sapore di aglio. Al taglio la fetta presenta un colore che va dal rosso al rosso scuro, è molto compatta, con poco grasso, ben ripartito.

**COMMERCIALIZZAZIONE:**

Il Saucisson sec d'Auvergne IGP è venduto in una delle tre forme seguenti: intero, nel budello. Può eventualmente essere legato con uno spago, avvolto in rete, cosparso di cenere o ricoperto di muffa bianca. Può essere presentato con o senza confezione, eventualmente in atmosfera controllata. Tagliato (a fette), con vendita diretta al consumatore. Affettato - preconfezionato in pellicola oppure in vaschetta (sotto vuoto o in atmosfera controllata). Il prodotto si presenta, in questo caso, senza il budello che viene rimosso prima dell'affettatura.

**ZONA DI PRODUZIONE:**

La zona di produzione del Saucisson sec d'Auvergne IGP comprende i seguenti comuni: Dipartimenti del Cantal, dell'Alta Loira e del Puy-de-Dôme: tutti i comuni. Dipartimento dell'Allier: cantoni di Bellerive-sur-Allier, Commentry, Cusset, Gannat, Lapalisse, Vichy-1, Vichy-2. Comuni di Archignat, Arpheuilles-Saint-Priest, Avrilly, Bert, Besson, Billy, Bizeneuille, Le Bouchaud, Bransat, Bresnay, Le Brethon, Buxières-les-Mines, La Celle, Cérilly, Cesset, Chambérat, La Chapelaude, Châtel-de-Neuvre, Châtelperon, Châtillon, Chavroches, Chazemais, Cindré, Courçais, Cressanges, Désertines, Deux-Chaises, Le Donjon, Durdat-Larequille, Gipy, Givarlais, Huriel, Jaligny-sur-Besbre, Laféline, Lamais, Langy, Lavault-SainteAnne, Lenax, Liernolles, Lignerolles, Loddes, Loriges, Louchy-Montfand, Louroux-Bourbonnais, Louroux-Hodement, Magnet, Maillet, Marcillat-en-Combraille, Mazirat, Meillard, Meillers, Mesples, Monétay-sur-Allier, Montaguët-enForez, Montaigu-le-Blin, Montcombroux-les-Mines, Le Montet, Montord, Nérès-les-Bains, Neuilly-en-Donjon, Noyant-d'Allier, La Petite-Marche, Prémilhat, Quinssaines, Rocles, Ronnet, Saint-Aubin-le-Monial, Saint-Caprais, Saint-Désiré, Saint-Didier-en-Donjon, Saint-Éloy-d'Allier, Saint-Fargeol, Saint-Félix, Saint-Genest, Saint-Gérard-lePuy, Saint-Hilaire, Saint-Léon, Saint-Marcel-en-Marcillat, Saint-Martinien, Saint-Palais, Saint-Sauvier, Saint-Sornin, Sainte-Thérence, Sanssat, Saulcet, Seuillet, Sorbier, Souvigny, Teillet-Argenty, Terjat, Le Theil, Theneuille, Thionne, Treban, Treignat, Treteau, Trézelles, Tronget, Varennes-sur-Tèche, Verneuil-en-Bourbonnais, Vichy, Le Vilhain, Villebret, Viplaix, Vitray, Ygrande. Dipartimento della Corrèze: comuni di Chaveroche, Mestes, Lignareix, Saint-Angel, Saint-Étienne-aux-Clos, SaintExupéry-les-Roches, Saint-Fréjoux, Saint-Pardoux-le-Vieux, Ussel, Valiergues.

