

Indicazione geografica giapponese

Come utilizzare il Sito di Informativo dei Prodotti con Indicazione Geografica

- ◆ Il Ministero dell'Agricoltura, delle Foreste e della Pesca, nel tentativo di far conoscere il più ampiamente possibile alle persone di tutto il mondo la bontà dei prodotti registrati col sistema Indicazione geografica (IG) giapponese, fornisce informazioni su tali prodotti mediante questo sito.
- ◆ Il sito, oltre a fornire descrizioni dei prodotti registrati, video che mostrano fasi della produzione e paesaggi delle varie aree e mappe delle aree di produzione, dà anche spiegazioni dei termini tecnici riguardanti la geografia, la cultura alimentare, ecc., il tutto **in 7 lingue**.

Un invito al fascino delle specialità tradizionali giapponesi
Sito informativo dei prodotti a Indicazione Geografica

> Giapponese > Inglese
> Cinese > Thaiandese
> Francese > Italiano
> Spagnolo

Vai al sito ufficiale del Ministero dell'Agricoltura, delle Foreste e della Pesca

Home Indicazione geografica Ricerca Q Link Contattaci

Ricerca

Parola chiave
Classe
Area di produzione
Area geografica
Ricerca avanzata Q Ricerca

Verdura / Chicchi di cereali/Legumi Frutta Carne
Pesce e molluschi Prodotti Lavorati Altri prodotti

Il fascino dei prodotti giapponesi con indicazione geografica

Nelle varie regioni, esistono molti prodotti che hanno raggiunto livelli di qualità e reputazione elevati attribuibili a caratteristiche dei territori come metodi di produzione sviluppati durante lunghi anni, condizioni ambientali come clima e terreno, storia e tradizioni. Tra questi prodotti, vi parleremo in particolare del fascino, dei metodi di produzione e del contesto territoriale di quelli registrati nel Sistema Giapponese di Protezione dell'Indicazione Geografica.

Ricerca >>

Qual è il sistema di protezione per le indicazioni geografiche (IG) ?

Il sistema per la protezione dell'indicazione geografica è un sistema che tutela la proprietà intellettuale del nome di quei prodotti la cui qualità, prestigio sociale e altre caratteristiche, ben definite, sono associate all'area di produzione.

Per maggiori informazioni premere, qui

Funzionalità 1

- La funzionalità principale del sito è di fornire informazioni in 7 lingue. Cliccando qui si può visualizzare il sito in giapponese, inglese, cinese, thailandese, francese, italiano e spagnolo.

Funzionalità 2

- Si possono cercare i prodotti desiderati per parola chiave, classe o area di produzione.

Funzionalità 3

- Si possono cercare i prodotti registrati nelle 6 classi: Verdura/Chicchi di cereali/Legumi, Frutta, Carne, Pesce e molluschi, Prodotti lavorati, Altri prodotti.

Funzionalità 4

- Si possono anche cercare individualmente i prodotti registrati in Ricerca.

Funzionalità 5

- Si possono visualizzare i dettagli del sistema IG giapponese e i relativi contatti.

Scansiona il codice QR per visitare il sito!



Esempio di descrizione di un prodotto



Un invito al fascino delle specialità tradizionali giapponesi
**Sito informativo
dei prodotti a Indicazione Geografica**

> Giapponese > Inglese
> Cinese > Tailandese
> Francese > Italiano
> Spagnolo

Vai al sito ufficiale del
Ministero dell'Agricoltura,
delle Foreste e della Pesca.

Home
Indicazione geografica
Ricerca
Link
Contattaci

Home > Ricerca > Echizen Gani

Echizen Gani



Echizen Gani

L'Echizen Gani o Echizen Kani (di seguito, Echizen Gani) è una grancevola artica catturata con reti a strascico al largo della costa della Provincia di Fukui e nelle aree marine circostanti (a ovest della penisola di Noto (1) nel Mar del Giappone), e scaricata nei porti della Provincia di Fukui.

Le grancevole vengono conservate a bassa temperatura dalla cattura fino allo scarico e a ciò si devono le caratteristiche di freschezza e alta qualità delle sue carni e l'aroma intenso del kanimiso (interiora)(2) e dell'uchiko (ovaie), parti che perdono facilmente la freschezza.

L'Echizen Gani viene offerto come specialità della Provincia di Fukui alla casa imperiale del Giappone da oltre 90 anni ed è ben noto in Giappone come prodotto marino simbolo di questa provincia, dove il prezzo al chilo della grancevola artica è superiore alla media nazionale.

Metodo di produzione: L'Echizen Gani viene catturato con pesca a strascico in mare aperto o da piccole imbarcazioni al largo della costa della Provincia di Fukui e nelle aree marine circostanti (a ovest della penisola di Noto nel Mar del Giappone) e scaricato nei porti della Provincia di Fukui.

Dopo essere stati catturati, i granchi vengono tenuti in vasche di acqua di mare raffreddata da speciali sistemi di raffreddamento o in scatole con lettiere di ghiaccio.

Gli standard di vendita dell'Echizen Gani richiedono che i granchi maschi abbiano corazze larghe almeno 9 cm, escludendo i Mizugani (granchi con corazze molli che hanno appena effettuato la muta) e che i granchi femmina siano individui adulti che hanno fatto le uova e le trasportano nell'addome, escludendo i granchi Akako che trasportano uova rosse non embrionate.

Il mare a ovest della penisola di Noto nel Mar del Giappone è abitato da grancevole artiche e ciò lo rende un'importante zona di pesca per il Giappone. La topografia del mare di Echizen (3), caratterizzata dalla ripidità del fondale, ha contribuito a creare una zona di pesca ideale per le grancevole artiche a breve distanza dalla costa, rendendo la Provincia di Fukui un produttore di grancevole noto fin dai tempi antichi. Tradizionalmente i distributori dell'area sono sempre stati "esigenti" e con una ricca esperienza nel commercio delle grancevole artiche, e ciò ha da sempre obbligato i pescatori a scaricare grancevole di ottima qualità in modo da soddisfarli. Perciò hanno iniziato a classificare i granchi e a utilizzare la refrigerazione per mantenerne la freschezza a bordo dopo la cattura.

L'Echizen Gani viene spedito fresco a distributori, ristoranti e hotel, mentre al dettaglio viene venduto principalmente come grancevola artica bollita. È molto apprezzato per la sua alta qualità ed è una delle principali specialità gastronomiche della Provincia di Fukui.

(1) Penisola di Noto: Penisola che si proietta verso nord nel Mar del Giappone dalla costa centrale della regione di Hokuriku, ricca di risorse marine e nota come zona di pesca di merluzzi, ricciole e calamari. L'area è anche ricca di attrazioni turistiche come il mercato mattutino di Wajima, gli oggetti di legno laccato Wajima-nuri, i paesaggi costieri di Rokkosaki, Sotoura e Uchiura e le terme di Wakura.

(2) Kanimiso (interiora): La poltiglia scura simile al miso che compare quando si toglie la corazza ai granchi è un organo noto in biologia come epatopancreas (ghiandola digestiva). È una prelibatezza molto apprezzata e in Giappone ci sono molti cultori entusiasti del suo sapore.

(3) Costa di Echizen: Viene chiamata così la costa del Mar del Giappone attorno a Capo Echizen nel centro-nord della Provincia di Fukui, che però non costituisce un'area geografica chiaramente distinta. Caratterizzata da terrazze dovute al sollevamento della costa, da paesaggi rocciosi da scogliere formatesi con l'erosione, è anche una meta turistica.

Numero di registrazione	69
Nome del prodotto	Echizen Gani
Classe	Pesce e molluschi
Data di registrazione	2018/09/27
Area di produzione	Prefettura di Fukui
Organismo di controllo Consortio di tutela	Fukui Prefecture Fisheries Cooperative Associations 2-8-10 Ote, Fukui City, Fukui Prefecture, Japan http://jf-fukui.a.la9.jp/

Area di produzione



Google Map

Il nome di IG

Contenuto 2

- Per ogni prodotto, sono riportati il numero di registrazione, il nome del prodotto, la classe, la data di registrazione, l'area di produzione e l'organismo di controllo.

Contenuto 4

- L'area di produzione del prodotto è visualizzata sulla cartina del Giappone.
- Utilizzando Google Map è possibile verificarne la posizione all'interno del Giappone.
- Inoltre, utilizzando Google Street View, si può vedere il paesaggio dell'area di produzione e dei dintorni.

Scansiona il codice QR per visitare il sito!



Attualmente, sul sito sono elencati 106 prodotti. D'ora in poi intendiamo aggiungere i nuovi prodotti di anno in anno.

Contenuto 1

- Video che illustra le caratteristiche, il metodo di produzione, il radicamento nel territorio e i risultati di produzione del prodotto.
- I video sono visibili anche su YouTube.

Contenuto 3

- Le caratteristiche, la fama, il metodo di produzione, il radicamento nel territorio, ecc. del prodotto sono riportati come da registro e in modo facile da capire.

Contenuto 5

- Spiegazioni riguardanti il clima, le caratteristiche, la storia e le usanze dell'area di produzione, i termini tecnici relativi al prodotto, il modo di mangiarlo, ecc., per facilitare la comprensione da parte degli utenti stranieri.

Recapiti

Intellectual Property Division, Export and International Affairs Bureau, Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries

Tel: +81-3-6744-2062 FAX: +81-3-3502-5301

Questo opuscolo è stato creato dalla FMRIC per conto del Ministero dell'Agricoltura, delle Foreste e della Pesca.