

Registrato un nuovo prodotto IGP in Polonia

Krupnioki śląskie

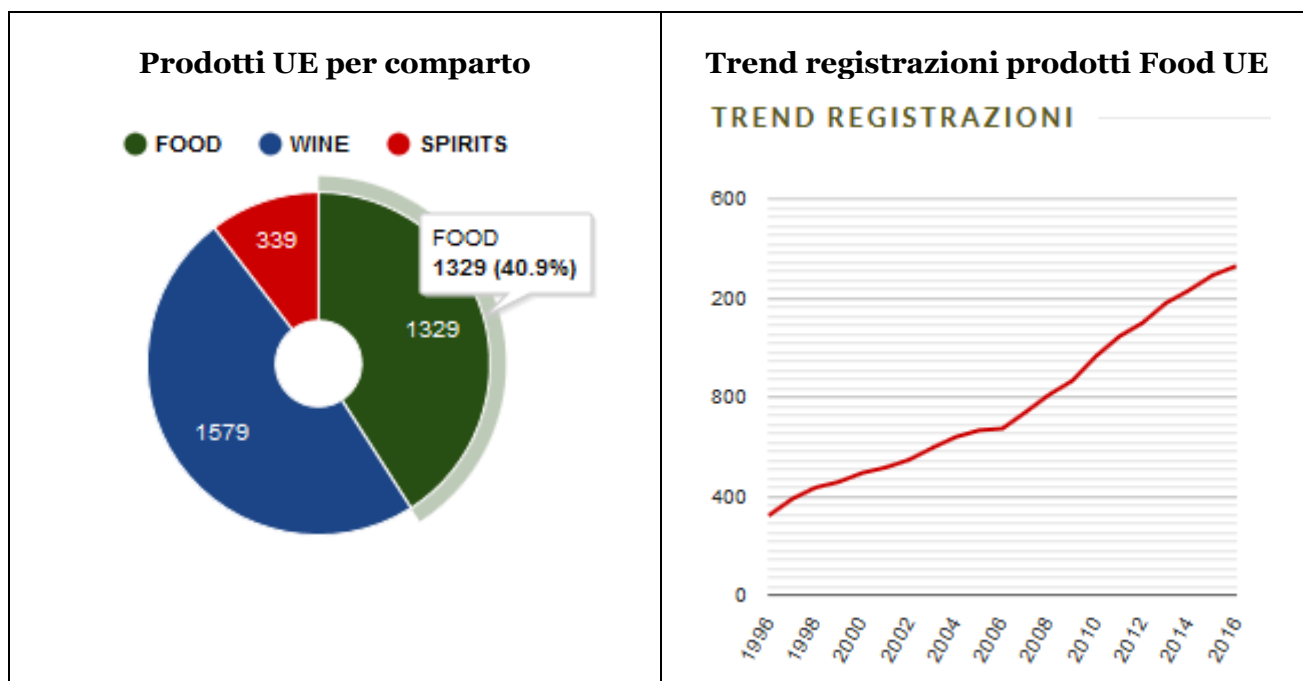
Registrato un nuovo prodotto IGP a Cipro

Glyko Triantafyllo Agrou

Arrivano a 1.329 le IG Food in EU

Europa

Con la registrazione del nuovo prodotto, l'Europa raggiunge quota **1.329 prodotti Food** – di cui 602 DOP, 673 IGP e 54 STG – ai quali si aggiungono i 21 prodotti registrati in paesi Extra-UE, per un totale di 1.350 denominazioni. Il comparto Food rappresenta una fetta pari al 40,9% delle IG complessive in EU.

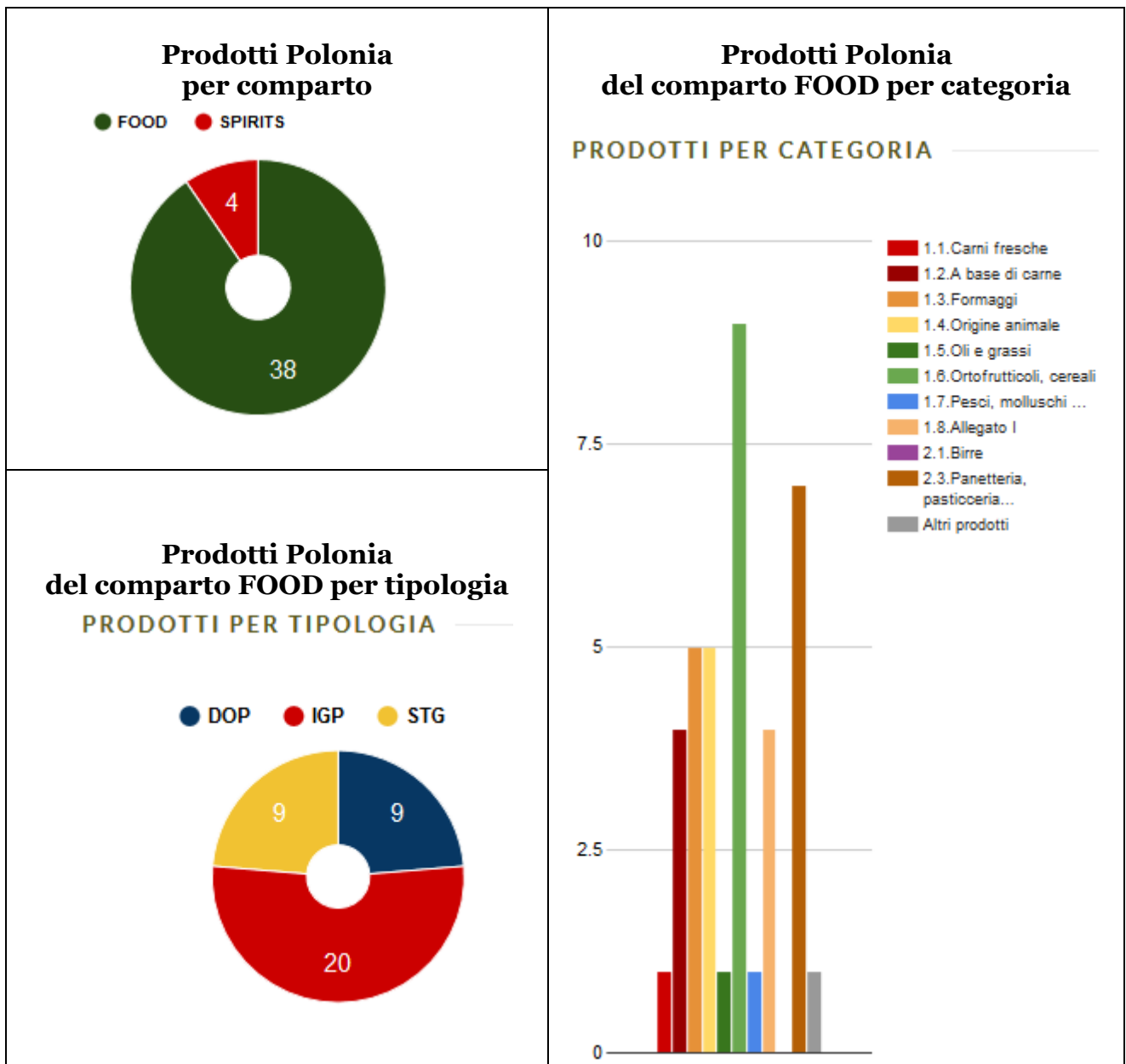


<http://www.qualivita.it/statistiche-eu-dop-igp-stg/>

Polonia

La Polonia ha in totale **38** denominazioni Food&Wine di cui **9 DOP**, **20 IGP** e **9 STG** oltre a **4 IG Spirits** per un totale di 42 denominazioni.

Comparto Food: conta **38** denominazioni di cui **9 DOP**, **20 IGP** e **9 STG**. Il prodotto registrato appartiene Classe 1.2. Prodotti a base di carne (riscaldati, salati, affumicati ecc.) ed è la n. 20 delle IGP totali.



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



Krupnioki Śląskie IGP – Polonia

Reg. Ue 2016/984 del 07.06.2016 – GUUE L 162 del 21/06/2016

1.2. Prodotti a base di carne (cotti, salati, affumicati ecc.)

Descrizione del prodotto: I Krupnioki śląskie IGP sono salumi a base di frattaglie, deperibili, affumicati, speziati, insaccati in budelli naturali, dal peso variabile tra 200-300 g.

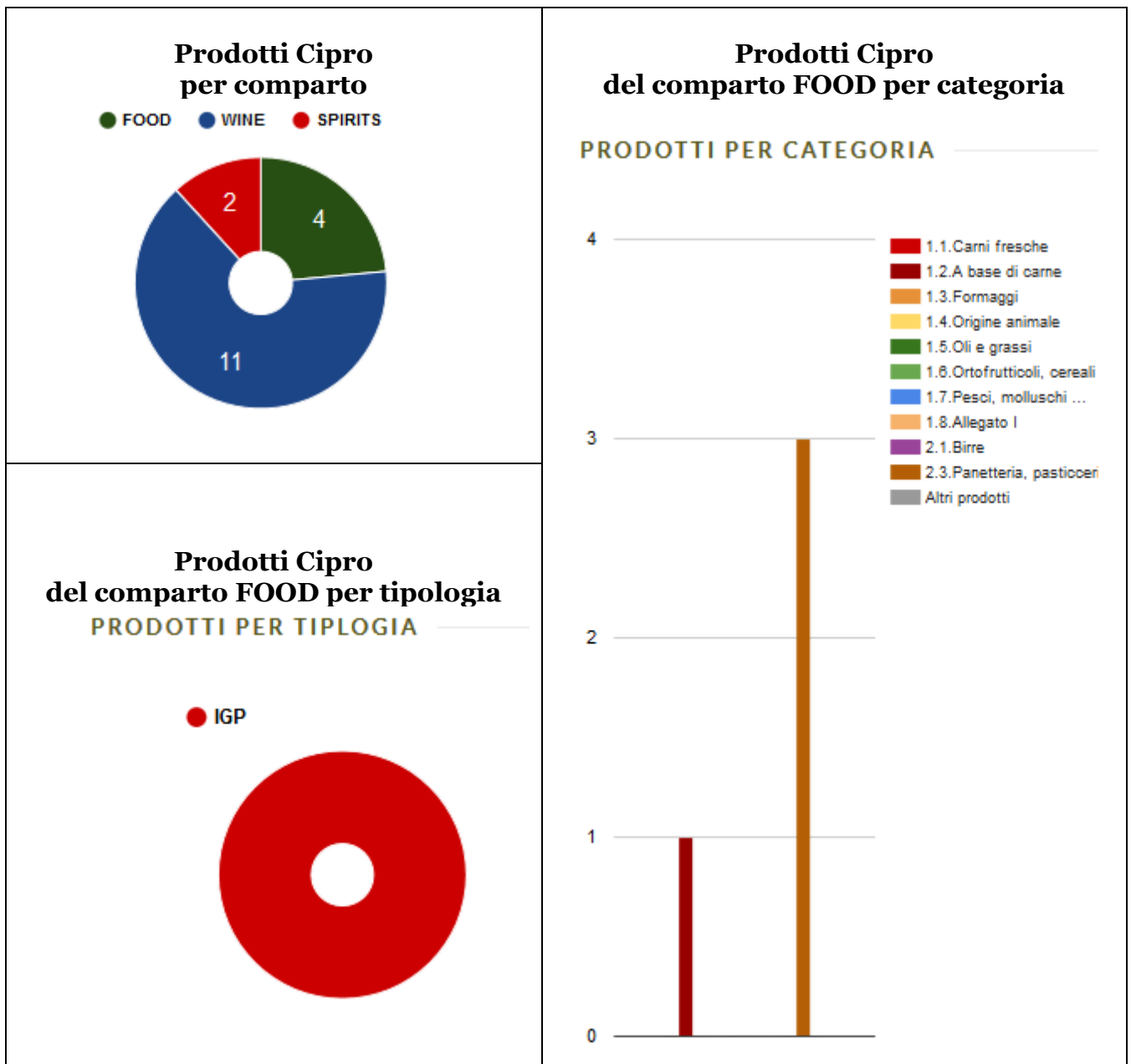
Aspetto e Sapore: Il diametro dei Krupnioki śląskie IGP varia dai 30 ai 40 mm, la lunghezza da 15 a 25 cm, mentre il peso unitario di ciascun pezzo è pari a 200-300 g. I salumi sono caratterizzati da una superficie pulita, leggermente umida. Al taglio le materie prime devono risultare disposte in maniera regolare, la consistenza deve essere ferma, le fettine dello spessore di 10 mm non possono disgregarsi, non sono ammessi grumi di ingredienti non mescolati. All'aspetto presentano un colore superficiale grigio-marrone o marrone scuro, mentre una volta tagliati hanno il colore tipico della carne di maiale arrostita, della farina, dei grassi e della cotenna utilizzati, marrone scuro con una nota di viola o bronzo, tipico degli ingredienti utilizzati. Consistenza e struttura: consistenza ferma, struttura friabile, pezzettini di carne magra e di farina fusi in un'unica massa. Presenta un gusto caratteristico della carne e delle frattaglie, della farina di orzo o di grano saraceno, del grasso e delle cotenne affumicate, leggermente salato, spezie appena percettibili. Non sono ammessi gusto e odore di ingredienti non freschi o ammuffiti, acidi, amari o estranei.

Zona di produzione: La zona di produzione dei Krupnioki śląskie IGP comprende le regioni amministrative della Slesia e di Opole e del comune di Dziadowa Kłoda, nella Repubblica di Polonia.

Cipro

Cipro ha in totale **4** denominazioni Food&Wine di cui **7 DOP**, **8 IGP** e **0 STG** oltre a **2 IG Spirits** per un totale di 17 denominazioni.

Comparto Food: conta **4 denominazioni di cui 4 IGP**. Il prodotto registrato appartiene Classe 2.3. Prodotti di panetteria, pasticceria, confetteria o biscotteria ed è la n. 3 della categoria.





Glyko Triantafyllo Agrou IGP – Cipro

Reg. Ue 2016/986 del 13.06.2016 – GUUE L 162 del 21/06/2016

2.3. Prodotti di panetteria, pasticceria, confetteria o biscotteria

Descrizione del prodotto: Il Glyko Triantafyllo Agrou IGP è un dolce al cucchiaio servito come dessert dall'impasto denso e omogeneo di petali di rosa, zucchero e acqua che diventa più compatto durante la preparazione.

Aspetto e Sapore: Il Glyko Triantafyllo Agrou IGP nel tipico vasetto di vetro che lo contiene presenta un colore che varia tra il viola scuro e il marrone. Il colore cambia, diventando poi marrone chiaro/arancione quando il dolce viene versato, mentre il colore dei singoli petali è una combinazione di beige traslucido con venature marroni. La consistenza è viscosa con proporzione elevata di petali di rosa intatti che conferiscono al prodotto una nota croccante. Al forte profumo di rosa si abbina un gusto dolce sempre di rosa.

Zona di produzione: la zona di produzione del Glyko Triantafyllo Agrou IGP ricade all'interno dei confini amministrativi del comune di Agros, nella Repubblica di Cipro.

Commercializzazione: Il Glyko Triantafyllo Agrou IGP viene condizionato in barattoli di vetro immagazzinati a temperatura ambiente con una data di scadenza non superiore a tre anni. La Temperatura di conservazione: temperatura ambiente ma inferiore a 25 °C.