

Registrato un nuovo prodotto STG *Pastarma Govezhda STG (Bulgaria)*

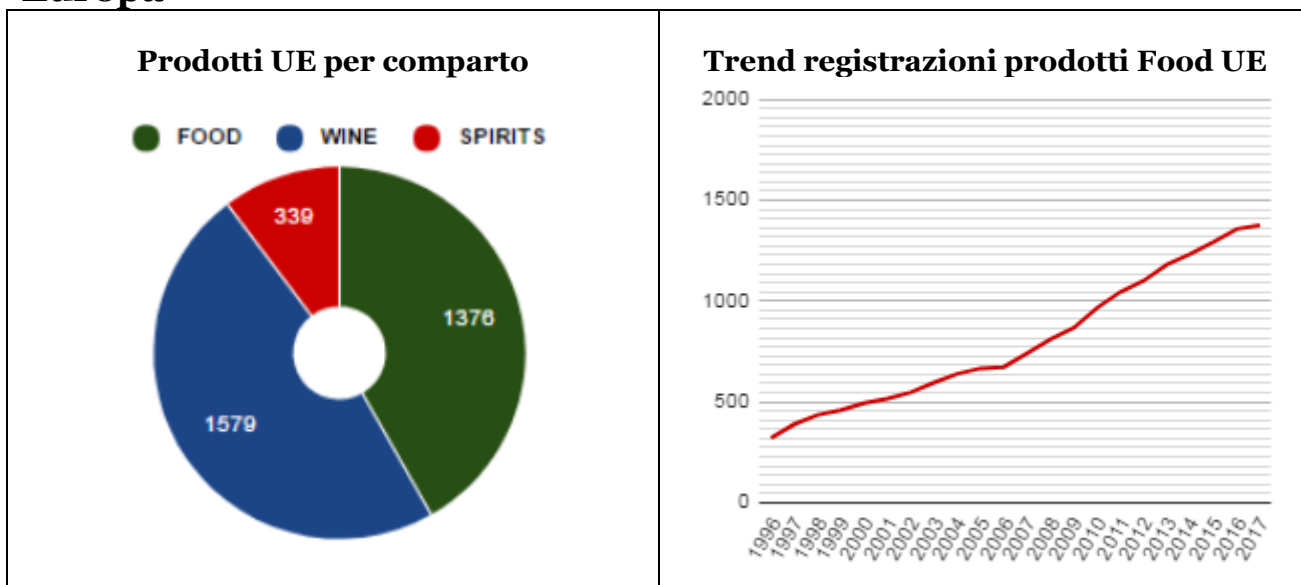
1.400 Food fra IG UE e Extra-UE

Salgono a 1.376 le IG Food in Europa

Europa

Con la registrazione del nuovo prodotto, l'Europa raggiunge quota **1.376 IG Food** – di cui 617 DOP, 703 IGP e 56 STG – ai quali si aggiungono i **24 prodotti nei paesi Extra-UE**, per un totale di 1.400 denominazioni. Il comparto Food rappresenta una fetta pari al 41,8% delle IG complessive in UE.

Europa

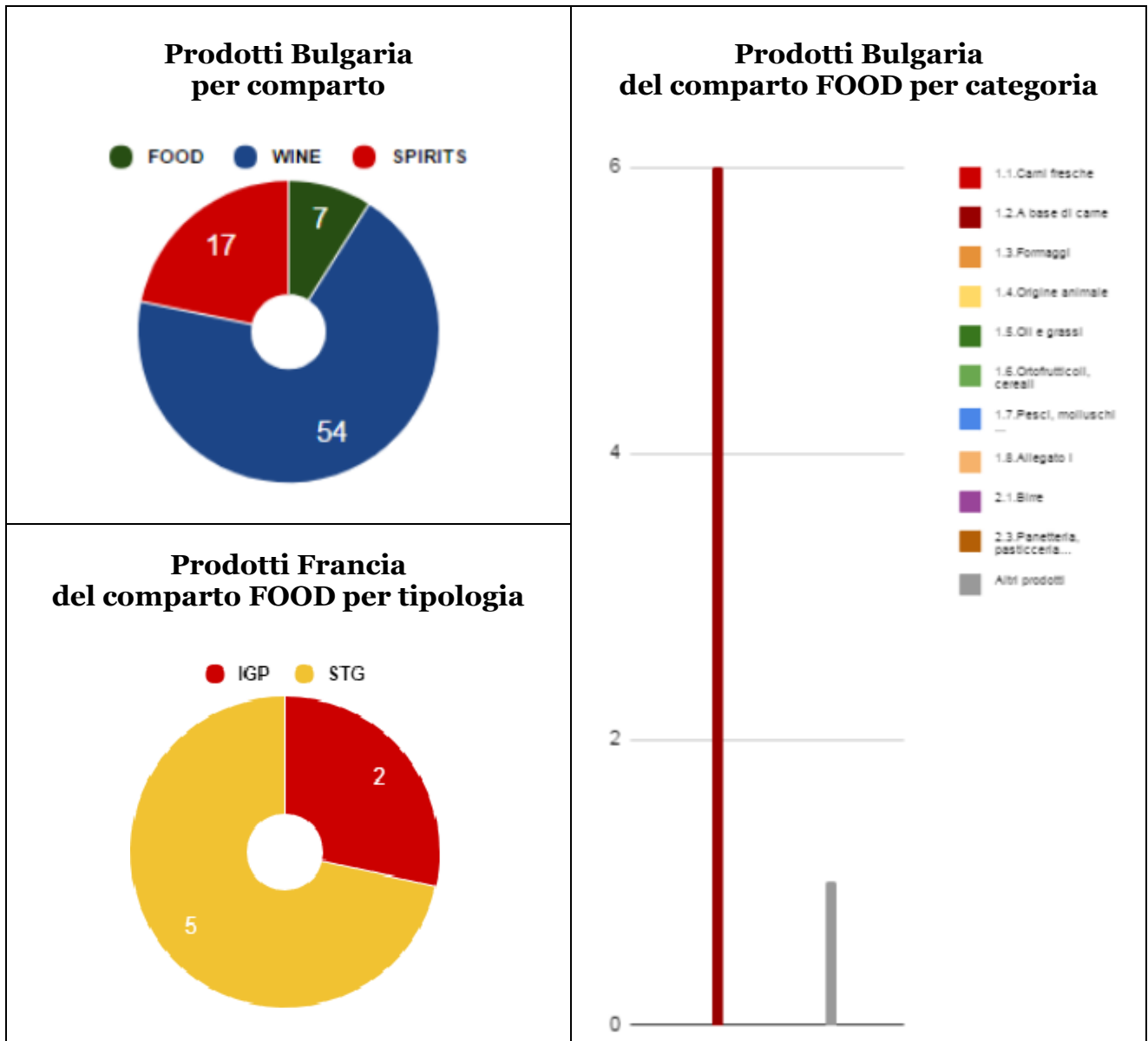


<http://www.qualivita.it/statistiche-eu-dop-igp-stg/>

Bulgaria

La Bulgaria ha in totale **61 denominazioni Food&Wine** di cui **52 DOP**, **4 IGP**, **5 STG** e 17 IG Spirits per un totale di 78 denominazioni.

Comparto Food: conta **7 denominazioni** di cui **2 IGP e 5 STG**. Il prodotto registrato appartiene alla Classe 1.2. Prodotti a base di carne (riscaldati, salati, affumicati, ecc.) che raggiunge quota 6 denominazioni.



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



Pastarma Govezhda STG – Bulgaria

Reg.UE 2017/1106 del 21/06/2017–GUUE L 160 del 22/06/2017
Classe 1.2. Prodotti a base di carne (riscaldati, salati, affumicati)

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO: La Pastarma Govezhda STG è una specialità a base di carne cruda e stagionata con il sapore e l'odore della carne bovina matura, senza spezie e senza retrogusto. È un prodotto a base di carne, preparato con carne bovina fresca non sminuzzata e altri ingredienti, mediante salatura, stagionatura, pressatura e adatto al consumo diretto.

ASPETTO E SAPORE: La Pastarma Govezhda STG si presenta in pezzi di forma piatta e allungata, di dimensioni indefinite. La forma allungata del prodotto si ottiene con una ripetuta pressatura effettuata durante la stagionatura in una pressa con pannelli in legno. La superficie esterna è costituita da un tessuto muscolare piatto, pressato, di colore grigio-marrone e il grasso è color crema. È ammesso un sottile strato di muffa bianca nobile. Al taglio il tessuto muscolare della Pastarma Govezhda STG si presenta con un colore tra il marrone scuro e il rosso-marrone con una sfumatura scura sui bordi e il grasso è di color crema, la consistenza è densa ed elastica.

ZONA DI PRODUZIONE: La zona di produzione caratteristica per l'allevamento della Pastarma Govezhda STG è l'intero territorio della Bulgaria.

COMMERCIALIZZAZIONE: La Pastarma Govezhda STG può essere venduta intera o a pezzi, in confezioni sotto vuoto, avvolto nel cellophane oppure confezionata in atmosfera protettiva.