

## DRUGI AKTI

## EUROPSKA KOMISIJA

**Objava zahtjeva u skladu s člankom 50. stavkom 2. točkom (a) Uredbe (EU) br. 1151/2012  
Europskog parlamenta i Vijeća o sustavima kvalitete za poljoprivredne i prehrambene proizvode**

(2015/C 6/06)

Ova je objava temelj za podnošenje prigovora na zahtjev u skladu s člankom 51. Uredbe (EU) br. 1151/2012 Europskog parlamenta i Vijeća <sup>(1)</sup>.

JEDINSTVENI DOKUMENT

**UREDBA VIJEĆA (EZ) br. 510/2006****o zaštiti oznaka zemljopisnog podrijetla i oznaka izvornosti poljoprivrednih i prehrambenih proizvoda <sup>(2)</sup>****„TELEMEA DE IBĂNEȘTI”****EZ br.: RO-PDO-0005-01182 – 20.11.2013****ZOZP ( ) ZOI (X)****1. Naziv**

„Telemea de Ibănești”

**2. Država članica ili treća zemlja**

Rumunjska

**3. Opis poljoprivrednog ili prehrambenog proizvoda****3.1. Vrsta proizvoda**

Razred 1.3. Sirevi

**3.2. Opis proizvoda na koji se odnosi naziv iz točke 1.**

Sir „Telemea de Ibănești” jest sir koji se proizvodi kiselom koagulacijom mlijeka dobivenog od autohtonih krava.

Kada je prikladan za potrošnju, ima sljedeće karakteristike: kvadratni blokovi mogu težiti od 0,3 do 1,0 kg, a pravokutni blokovi mogu težiti od 0,3 do 0,7 kg. Sir je kompaktne, čvrste smjese ujednačene konzistencije te je gladak i ima okus maslaca. Lagano se odvaja, bez pucanja. Boja je u rasponu od bijele do bijele s blagim žutim notama te je ujednačena u čitavom proizvodu. Ima ugodan okus koji je blago sladak i kiseo te blago slan, a pojačava se kako sir dozrijeva. Aroma i miris delikatni su i ugodni te se jednako tako pojačavaju s dozrijevanjem. Ima izraženu aromu planinskih pašnjaka. Vlaga je ispod 62 %, a sadržaj masti u suhoj tvari niži od 38 %. Energetska vrijednost jest 198 kcal na 100 g proizvoda. Minimalni udjeli kalcija (Ca) i magnezija (Mg) u siru „Telemea de Ibănești” jesu 400 mg odnosno 35 mg na 100 g proizvoda.

Ta se vrsta sira može proizvoditi tijekom čitave godine.

Stavlja se na tržište s oznakama „proaspătă” (svjež) ili „maturată” (zreo). Svježi sir „Telemea de Ibănești” – Zaštićena oznaka izvornosti, može se konzumirati 24 sata nakon proizvodnje. Minimalno razdoblje dozrijevanja sira „Telemea de Ibănești” – Zaštićena oznaka izvornosti, jest 20 dana od dana proizvodnje.

**3.3. Sirovine (samo za prerađene proizvode)**

Sirovina koja se upotrebljava u proizvodnji sira „Telemea de Ibănești” – Zaštićena oznaka izvornosti, jest mlijeko dobiveno od zdravih krava iz ekstenzivne poljoprivredne djelatnosti koje se uzgajaju i drže u dolini Gurghiu.

<sup>(1)</sup> SL L 343, 14.12.2012., str. 1.

<sup>(2)</sup> SL L 93, 31.3.2006., str. 12. Zamijenjena Uredbom (EU) br. 1151/2012.

Za sirenje mlijeka upotrebljava se mikrobiološko sirilo.

Za soljenje se upotrebljava salamura dobivena iz izvora slane vode u gradu Orșova. Ta salamura sadržava sljedeće: 184,4 mg kalcija i 94,6 mg magnezija po litri, u usporedbi s 88,2 mg kalcija i 32,4 mg magnezija po litri u salamuri proizvedenoj od pitke vode i soli, s jednakom koncentracijom soli od 21 do 23 %.

Salamura potiče rast osmotskog tlaka, usporava ili zaustavlja aktivnost nepoželjnih mikroorganizama te regulira mikrofloru u siru, što je rezultat njezina bakteriostatskog učinka. Time se osigurava i dulje vrijeme čuvanja sira.

#### 3.4. Hrana za životinje (samo za proizvode životinjskog podrijetla)

Krave muzare koje proizvode sirovinu za izradu sira „Telemea de Ibănești” – Zaštićena oznaka izvornosti, hrane se isključivo hranom za životinje bogatom vlaknima iz određenog zemljopisnog područja u dolini Gurghiu.

U proljeće i ljeto krave se hrane zelenilom tijekom ispaše ili, u iznimnim slučajevima, u zatvorenom prostoru. U jesen i zimi hrane se sijenom sakupljenim s travnjaka unutar određenog zemljopisnog područja.

Hrana za životinje namijenjena tim kravama ne uključuje koncentriranu stočnu hranu. Najkraće dopušteno godišnje razdoblje ispaše jest šest mjeseci.

Kvaliteta mlijeka postiže se zahvaljujući mljekarstvu iz slobodnog uzgoja i iz kvalitete hrane za životinje dostupne u dolini Gurghiu. Pašnjaci i travnjaci održavaju se i gnoje upotrebom isključivo prirodnih gnojiva (stajnjaka).

#### 3.5. Posebni proizvodni postupci koji se moraju provoditi na određenom zemljopisnom području

Uzgoj krava muzara, sakupljanje mlijeka i salamure te obrada, soljenje i dozrijevanje odvijaju se u određenom zemljopisnom području.

#### 3.6. Posebna pravila za rezanje, ribanje, pakiranje itd.

Blokovi sira „Telemea de Ibănești” – Zaštićena oznaka izvornosti pakiraju se u vakuumirane vrećice neposredno nakon soljenja. Blokovi se jednako tako mogu neposredno nakon soljenja pakirati u plitice u kojima je sir prekriven salamuram. Time se osigurava da sir zadrži kombinirani slatki i slani okus te konzistenciju, a uklanja se rizik od dehidracije i mrvljenja blokova.

#### 3.7. Posebna pravila za označavanje

Sir „Telemea de Ibănești” – Zaštićena oznaka izvornosti, stavlja se na tržište u blokovima oblika paralelopipeda ili kocke na kojima se nalazi etiketa proizvoda s riječima „Telemea de Ibănești” – Zaštićena oznaka izvornosti.

### 4. Sažeta definicija zemljopisnog područja

Područje proizvodnje čine administrativna područja općina Gurghiu, Hodac i Ibănești u okrugu Mureș. Područja tih općina jednim dijelom tvore dolinu Gurghiu.

### 5. Povezanost sa zemljopisnim područjem

#### 5.1. Posebnosti zemljopisnog područja

Zemljopisno područje u kojem se proizvodi sir „Telemea de Ibănești” – Zaštićena oznaka izvornosti, dijelom pripada dolini rijeke Gurghiu. To je područje karakterizirano posebnom florom koja je pogodna za uzgoj životinja, posebno krava muzara, izvorima slane vode koje lokalno stanovništvo upotrebljava za konzerviranje mliječnih proizvoda, mesa i povrća te ljudima koji čuvaju tradicije kulinarstva i obrta svojih predaka.

Dolina Gurghiu u višim predjelima ima alpsku umjerenu klimu, koja je vlažna i hladna te kontinentalnu umjerenu klimu u području visoravni. Ta je klima zaslužna za bogatstvo i raznolikost flore u tom području.

Bogatstvo flore u dolini Gurghiu (1 194 vrste) i prisutnost relativno velikog broja endemskih, ugroženih, osjetljivih ili rijetkih vrsta znak su izostanka izvora onečišćenja u tom području.

Raznolika topografija doline Gurghiu prednost je za mljekare i proizvođače sira Telemea. U predmetnim područjima postoji dovoljno zelenila za ishranu krava muzara ljeti i sijena koje se upotrebljava za njihovu ishranu zimi.

Brda Sânioara, Osoiul i Orungii u sjevernom dijelu doline Gurghiu te brda Isticeu i Măgura u dolini Orșova sedlasta jesu brda u Potkarpatima sastavljena od sedimentata iz miocena, s izoliranim sedimentima soli.

Tijekom rimske okupacije izgrađeno je i djelovalo je nekoliko rudnika soli. Nakon urušavanja jednog od tih rudnika nastalo je slano jezero Jabenița.

Podzemna voda u ovom području nije pitka zbog toga što u velikoj mjeri prelazi prihvatljivu koncentraciju soli (665,23 mg/l aniona Cl i 420,5 mg/l kationa Na<sup>+</sup> i K<sup>+</sup>).

Hrana za životinje namijenjena kravama muzarama ne uključuje koncentriranu stočnu hranu koja bi povećala kiselost mlijeka. Sve te radnje imaju samo jedan cilj, a to je proizvodnja čistog i ukusnog mlijeka s mirisom i aromom karakterističnima za dolinu Gurghiu.

Uzimajući u obzir ugled sira, na temelju njegova okusa i mogućnosti čuvanja, lokalni način proizvodnje sira „Telemea de Ibănești” – Zaštićena oznaka izvornosti prenosi se s generacije na generaciju.

## 5.2. Posebnosti proizvoda

Naziv sira „Telemea de Ibănești” – Zaštićena oznaka izvornosti odgovara mekanom do polutvrdom siru koji ugođan, blago slan okus ima zahvaljujući mlijeku dobivenom iz mljekara u dolini Gurghiu.

Njegova konzistencija i visoki udjeli Ca i Mg postižu se zahvaljujući soljenju i načinu konzerviranja upotrebom salamure dobivene iz izvora slane vode u gradu Orșova. Zbog tih karakteristika sir se jasno razlikuje od proizvoda proizvedenih upotrebom salamure dobivene od vode za piće i soli.

Rezultati testiranja minerala koji se nalaze u siru „Telemea de Ibănești” – Zaštićena oznaka izvornosti, koji se čuva u salamuri dobivenoj iz izvora slane vode u gradu Orșova i proizvodu koji se čuva u salamuri dobivenoj iz vode za piće i soli (NaCl) pokazuju udjel kalcija (Ca) od 540 mg na 100 g proizvoda za prvi, u usporedbi s 380 mg na 100 g proizvoda za potonji. Odnosne vrijednosti za magnezij (Mg) jesu 50 mg i 32 mg na 100 g proizvoda. Zbog toga je sir „Telemea de Ibănești” poseban u odnosu na proizvod koji se čuva u salamuri dobivenoj od vode za piće i soli.

## 5.3. Uzročna povezanost zemljopisnog područja i kvalitete ili karakteristika proizvoda (za ZOI) odnosno određene kvalitete, ugleda ili drugih karakteristika proizvoda (za ZOZP)

Povezanost proizvoda s područjem proizvodnje posebno se temelji na dugoj tradiciji mljekarstva posebnoj za dolinu Gurghiu te na proizvodnji i soljenju sira „Telemea de Ibănești” – Zaštićena oznaka izvornosti.

Bogata i raznolika prehrana krava daje posebne organoleptičke karakteristike mlijeku, koje siru daje jedinstven okus i aromu zahvaljujući kojima se razlikuje od ostalih proizvoda iste kategorije.

Vještina i iskustvo lokalnog stanovništva u kombinaciji s posebnim lokalnim načinima soljenja slanom vodom, upotrebom salamure iz izvora slane vode u gradu Orșova čine proizvod posebnim za predmetno područje.

Stare tehnike koje se još uvijek upotrebljavaju u fazama proizvodnje sira „Telemea de Ibănești” – Zaštićena oznaka izvornosti, uključuju brzo grušenje na temelju sirila (kraće od sat vremena) i razbijanje grušu u sitna zrna. Alati iz prošlosti koji se i danas upotrebljavaju u proizvodnji sira „Telemea de Ibănești” – Zaštićena oznaka izvornosti, uključuju alat poznat pod nazivom „harfă”, za rezanje grušu te ostale alate za miješanje, poput alata „dog de lemn” (drvena daska), alata izrađenog uglavnom od drveta koje se upotrebljava za miješanje grušu i sprječavanje da se gruš lijepi za stranice posude.

Postupkom soljenja slanom vodom stvara se stalna ravnoteža između topivih sastojaka u salamuri i onih u siru te se omogućuje razmjena iona Na, Ca i Mg s ionima u siru. Topivi dušik, mast, laktoza i mineralne soli prelaze u salamuru, uzrokujući djelomičnu solubilizaciju sadržaja bjelančevina u siru i promjene u bjelančevinama unutar sira, koje utječu na teksturu, topivost i konformaciju bjelančevina. Istodobno ioni natrija, kalcija i magnezija prelaze u sir.

Upijanje soli tijekom salamurenja ponekad je popraćeno rastom količine vode u blizini prostora dodira sa salamurom sira, posebno kod blagih salamura s nedostatkom kalcija ili magnezija, što uzrokuje mane poput meke kore ili rupica od plina. Do takvih pojava ne dolazi ako se upotrebljava salamura dobivena iz izvora slane vode u gradu Orșova, zahvaljujući njezinu visokom udjelu kalcija i magnezija.

Druga prednost upotrebe salamure iz izvora u gradu Orșova jest činjenica da sir dehidrira sporije te se može postići niži postotak udjela soli.

Izvori slane vode u području grada Orșova prirodan su izvor salamure za soljenje i konzerviranje sira „Telemea de Ibănești” – Zaštićena oznaka izvornosti. Ti izvori slane vode imaju višu koncentraciju kalcija i magnezija.

Od davnih vremena krave muzare tradicionalno uzgajaju nuklearne obitelji za koje je obrada mlijeka važan izvor prihoda. Postoji velik broj povijesnih dokaza koji datiraju čak iz 17. stoljeća kojima se dokazuje da je sir „Telemea de Ibănești” – Zaštićena oznaka izvornosti sastavni dio gastronomske tradicije u tom području.

#### **Upućivanje na objavu specifikacije**

(članak 5. stavak 7. Uredbe (EZ) br. 510/2006 <sup>(3)</sup>)

(<http://www.madr.ro/docs/ind-alimentara/produse-traditionale/caiet-de-sarcini-telemea-ibanesti.pdf>)

---

<sup>(3)</sup> Vidjeti bilješku 2.