



Sommario

II *Comunicazioni*

COMUNICAZIONI PROVENIENTI DALLE ISTITUZIONI, DAGLI ORGANI E DAGLI ORGANISMI DELL'UNIONE EUROPEA

Commissione europea

2015/C 6/01 Non opposizione ad un'operazione di concentrazione notificata (Caso M.7463 — CVC/Betafence) ⁽¹⁾ 1

IV *Informazioni*

INFORMAZIONI PROVENIENTI DALLE ISTITUZIONI, DAGLI ORGANI E DAGLI ORGANISMI DELL'UNIONE EUROPEA

Consiglio

2015/C 6/02 Avviso all'attenzione delle persone oggetto delle misure restrittive previste dalla decisione 2011/72/PESC del Consiglio e dal regolamento (UE) n. 101/2011 del Consiglio concernenti misure restrittive nei confronti di determinate persone, entità e organismi in considerazione della situazione vigente in Tunisia 2

2015/C 6/03 Avviso all'attenzione degli interessati cui si applicano le misure restrittive previste dal regolamento (UE) n. 101/2011 del Consiglio concernente misure restrittive nei confronti di determinate persone, entità e organismi in considerazione della situazione in Tunisia 3

Commissione europea

2015/C 6/04	Tassi di cambio dell'euro	4
-------------	---------------------------------	---

V Avvisi

PROCEDIMENTI RELATIVI ALL'ATTUAZIONE DELLA POLITICA DELLA CONCORRENZA

Commissione europea

2015/C 6/05	Notifica preventiva di concentrazione (Caso M.7469 — Itochu/Hitachi Construction Machinery/Hitachi Construction Machinery Finance Indonesia/JV) — Caso ammissibile alla procedura semplificata ⁽¹⁾	5
-------------	---	---

ALTRI ATTI

Commissione europea

2015/C 6/06	Pubblicazione di una domanda di registrazione ai sensi dell'articolo 50, paragrafo 2, lettera a), del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari	6
-------------	---	---

⁽¹⁾ Testo rilevante ai fini del SEE

II

*(Comunicazioni)*COMUNICAZIONI PROVENIENTI DALLE ISTITUZIONI, DAGLI ORGANI
E DAGLI ORGANISMI DELL'UNIONE EUROPEA

COMMISSIONE EUROPEA

Non opposizione ad un'operazione di concentrazione notificata**(Caso M.7463 — CVC/Betafence)****(Testo rilevante ai fini del SEE)**

(2015/C 6/01)

Il 5 gennaio 2015 la Commissione ha deciso di non opporsi alla suddetta operazione di concentrazione notificata e di dichiararla compatibile con il mercato interno. La presente decisione si basa sull'articolo 6, paragrafo 1, lettera b) del regolamento (CE) n. 139/2004 del Consiglio ⁽¹⁾. Il testo integrale della decisione è disponibile unicamente in lingua inglese e verrà reso pubblico dopo che gli eventuali segreti aziendali in esso contenuti saranno stati espunti. Il testo della decisione sarà disponibile:

- sul sito Internet della Commissione europea dedicato alla concorrenza, nella sezione relativa alle concentrazioni (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Il sito offre varie modalità per la ricerca delle singole decisioni, tra cui indici per impresa, per numero del caso, per data e per settore,
- in formato elettronico sul sito EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=it>) con il numero di riferimento 32015M7463. EUR-Lex è il sistema di accesso in rete al diritto comunitario.

⁽¹⁾ GU L 24 del 29.1.2004, pag. 1.

IV

(Informazioni)

INFORMAZIONI PROVENIENTI DALLE ISTITUZIONI, DAGLI ORGANI E DAGLI ORGANISMI DELL'UNIONE EUROPEA

CONSIGLIO

Avviso all'attenzione delle persone oggetto delle misure restrittive previste dalla decisione 2011/72/PESC del Consiglio e dal regolamento (UE) n. 101/2011 del Consiglio concernenti misure restrittive nei confronti di determinate persone, entità e organismi in considerazione della situazione vigente in Tunisia

(2015/C 6/02)

Le seguenti informazioni sono portate all'attenzione delle persone che figurano nell'allegato della decisione 2011/72/PESC del Consiglio ⁽¹⁾ e nell'allegato I del regolamento (UE) n. 101/2011 del Consiglio ⁽²⁾ concernenti misure restrittive nei confronti di determinate persone, entità e organismi in considerazione della situazione in Tunisia.

Il Consiglio intende rinnovare le misure restrittive previste dalla decisione 2011/72/PESC. Il Consiglio dispone, nel suo fascicolo, di nuovi elementi relativi a tutte le persone di cui all'allegato della decisione 2011/72/PESC e all'allegato I del regolamento (UE) n. 101/2011. Si informano le persone interessate che possono presentare al Consiglio una richiesta volta a ottenere le informazioni che le riguardano, entro il 15 gennaio 2015, al seguente indirizzo:

Consiglio dell'Unione europea
Segretariato generale
DG C 1C
Rue de la Loi/Wetstraat 175
1048 Bruxelles/Brussel
BELGIQUE/BELGIË

e-mail: sanctions@consilium.europa.eu

Tutte le osservazioni ricevute saranno prese in considerazione ai fini del riesame periodico, da parte del Consiglio, in conformità dell'articolo 5, paragrafo 2, della decisione 2011/72/PESC e dell'articolo 12, paragrafo 4, del regolamento (UE) n. 101/2011.

⁽¹⁾ GU L 28 del 2.2.2011, pag. 62.

⁽²⁾ GU L 31 del 5.2.2011, pag. 1.

Avviso all'attenzione degli interessati cui si applicano le misure restrittive previste dal regolamento (UE) n. 101/2011 del Consiglio concernente misure restrittive nei confronti di determinate persone, entità e organismi in considerazione della situazione in Tunisia

(2015/C 6/03)

Si richiama l'attenzione degli interessati sulle seguenti informazioni in conformità dell'articolo 12 del regolamento (CE) n. 45/2001:

La base giuridica del trattamento dei dati è il regolamento (UE) n 101/2011.

Il responsabile del trattamento dei dati è il Consiglio dell'Unione europea rappresentato dal direttore generale della DG C (Affari esteri, allargamento e protezione civile) del Segretariato generale del Consiglio e il servizio incaricato del trattamento è l'unità 1C della DG C che può essere contattata al seguente indirizzo:

Consiglio dell'Unione europea
Segretariato generale
DG C 1C
Rue de la Loi/Wetstraat 175
1048 Bruxelles/Brussel
BELGIQUE/BELGIË

e-mail: sanctions@consilium.europa.eu

Il trattamento è finalizzato all'elaborazione e all'aggiornamento dell'elenco delle persone oggetto di misure restrittive a norma del regolamento (UE) n. 101/2011.

Gli interessati sono le persone fisiche che soddisfano i criteri di inserimento negli elenchi fissati in tale regolamento.

I dati personali raccolti comprendono i dati necessari per la corretta identificazione della persona interessata, la motivazione ed eventuali altri dati connessi.

I dati personali raccolti possono essere condivisi per quanto necessario con il Servizio europeo per l'azione esterna e la Commissione.

Fatte salve le limitazioni di cui all'articolo 20, paragrafo 1, lettere a) e d), del regolamento (CE) n. 45/2001, le richieste di accesso, nonché le richieste di rettifica o di opposizione devono ricevere risposta in conformità della sezione 5 della decisione 2004/644/CE del Consiglio.

I dati personali saranno conservati per un periodo di 5 anni dal momento in cui l'interessato è stato cancellato dall'elenco delle persone soggette al congelamento dei beni o la validità della misura è scaduta, o per la durata del procedimento giudiziario nel caso in cui sia stato avviato.

Gli interessati possono rivolgersi al garante europeo della protezione dei dati in conformità del regolamento (CE) n. 45/2001.

COMMISSIONE EUROPEA

Tassi di cambio dell'euro ⁽¹⁾

9 gennaio 2015

(2015/C 6/04)

1 euro =

Moneta	Tasso di cambio	Moneta	Tasso di cambio		
USD	dollari USA	1,1813	CAD	dollari canadesi	1,3963
JPY	yen giapponesi	140,81	HKD	dollari di Hong Kong	9,1593
DKK	corone danesi	7,4393	NZD	dollari neozelandesi	1,5115
GBP	sterline inglesi	0,77990	SGD	dollari di Singapore	1,5789
SEK	corone svedesi	9,4883	KRW	won sudcoreani	1290,29
CHF	franchi svizzeri	1,2010	ZAR	rand sudafricani	13,6655
ISK	corone islandesi		CNY	renminbi Yuan cinese	7,3321
NOK	corone norvegesi	9,0605	HRK	kuna croata	7,6780
BGN	lev bulgari	1,9558	IDR	rupia indonesiana	14925,34
CZK	corone ceche	28,062	MYR	ringgit malese	4,2054
HUF	fiorini ungheresi	317,39	PHP	peso filippino	53,090
PLN	zloty polacchi	4,2699	RUB	rublo russo	72,8910
RON	leu rumeni	4,4892	THB	baht thailandese	38,846
TRY	lire turche	2,7154	BRL	real brasiliano	3,1389
AUD	dollari australiani	1,4506	MXN	peso messicano	17,3190
			INR	rupia indiana	73,6233

⁽¹⁾ Fonte: tassi di cambio di riferimento pubblicati dalla Banca centrale europea.

V

(Avvisi)

PROCEDIMENTI RELATIVI ALL'ATTUAZIONE DELLA POLITICA DELLA
CONCORRENZA

COMMISSIONE EUROPEA

Notifica preventiva di concentrazione**(Caso M.7469 — Itochu/Hitachi Construction Machinery/Hitachi Construction Machinery Finance
Indonesia/JV)****Caso ammissibile alla procedura semplificata****(Testo rilevante ai fini del SEE)**

(2015/C 6/05)

1. In data 23 dicembre 2014 è pervenuta alla Commissione la notifica di un progetto di concentrazione in conformità all'articolo 4 del regolamento (CE) n. 139/2004 del Consiglio ⁽¹⁾. Con tale operazione Itochu Corporation («gruppo Itochu», Giappone) e Hitachi Construction Machinery Co., Ltd. e PT Hexindo Adiperkasa Tbk («gruppo Hitachi», Giappone) acquisiscono, ai sensi dell'articolo 3, paragrafo 1, lettera b), e dell'articolo 3, paragrafo 4, del regolamento sulle concentrazioni, il controllo comune di PT Hitachi Construction Machinery Finance Indonesia («JV», Indonesia) mediante acquisto di quote.

2. Le attività svolte dalle imprese interessate sono le seguenti:

- gruppo Itochu: opera su scala mondiale nel commercio di prodotti quali tessili, macchine, metalli, minerali, energia, prodotti chimici, prodotti alimentari, tecnologie dell'informazione e della comunicazione, beni immobili; il gruppo opera inoltre nelle assicurazioni, nei servizi logistici, nelle costruzioni e nella finanza;
- gruppo Hitachi: opera su scala mondiale nella fabbricazione di macchine da costruzione, in particolare escavatori idraulici, e nella vendita di caricatori su ruote, autocarri fuoristrada e altri prodotti;
- JV: presta servizi finanziari a clienti e rivenditori in relazione all'acquisto di macchine e camion del gruppo Hitachi in Indonesia.

3. A seguito di un esame preliminare la Commissione ritiene che la concentrazione notificata possa rientrare nel campo d'applicazione del regolamento sulle concentrazioni. Tuttavia si riserva la decisione definitiva al riguardo. Si rileva che, ai sensi della comunicazione della Commissione concernente una procedura semplificata per l'esame di determinate concentrazioni a norma del regolamento (CE) n. 139/2004 del Consiglio ⁽²⁾, il presente caso potrebbe soddisfare le condizioni per l'applicazione della procedura di cui alla comunicazione stessa.

4. La Commissione invita i terzi interessati a presentare eventuali osservazioni sulla concentrazione proposta.

Le osservazioni devono pervenire alla Commissione entro dieci giorni dalla data di pubblicazione della presente comunicazione. Le osservazioni possono essere trasmesse alla Commissione europea per fax (+32 22964301), per e-mail all'indirizzo COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu o per posta, indicando il riferimento M.7469 — Itochu/Hitachi Construction Machinery/Hitachi Construction Machinery Finance Indonesia/JV, al seguente indirizzo:

Commissione europea
Direzione generale Concorrenza
Protocollo Concentrazioni
1049 Bruxelles/Brussel
BELGIQUE/BELGIË

⁽¹⁾ GU L 24 del 29.1.2004, pag. 1 («il regolamento sulle concentrazioni»).

⁽²⁾ GU C 366 del 14.12.2013, pag. 5.

ALTRI ATTI

COMMISSIONE EUROPEA

Pubblicazione di una domanda di registrazione ai sensi dell'articolo 50, paragrafo 2, lettera a), del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari

(2015/C 6/06)

La presente pubblicazione conferisce il diritto di opporsi alla registrazione ai sensi dell'articolo 51 del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio ⁽¹⁾.

DOCUMENTO UNICO

REGOLAMENTO (CE) N. 510/2006 DEL CONSIGLIO**relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari ⁽²⁾**

«TELEMEA DE IBĂNEȘTI»

N. CE: RO-PDO-0005-01182 – 20.11.2013

IGP () DOP (X)

1. Denominazione

«Telemea de Ibănești»

2. Stato membro o paese terzo

Romania

3. Descrizione del prodotto agricolo o alimentare**3.1. Tipo di prodotto**

Classe 1.3. Formaggi

3.2. Descrizione del prodotto a cui si applica la denominazione di cui al punto 1

Il formaggio «Telemea de Ibănești» è un formaggio ottenuto dalla coagulazione acida di latte vaccino proveniente da mucche autoctone.

All'atto dell'immissione al consumo, il prodotto presenta le seguenti caratteristiche: per la forma a base quadrata il peso varia tra 0,3 kg e 1 kg, mentre per la forma a base rettangolare il peso varia tra 0,3 kg e 0,7 kg; la pasta risulta compatta, legata, di consistenza uniforme, molle e cremosa e si taglia facilmente senza sbriciolarsi; il colore è uniforme e varia dal bianco al bianco con sfumature giallo chiaro; il gusto è piacevole e agrodolce, leggermente salato e diviene più intenso con la stagionatura. L'odore e l'aroma sono delicati e piacevoli e anch'essi divengono più intensi con la stagionatura, la quale dà al formaggio un aroma pronunciato di pascoli alpestri; la percentuale di umidità è inferiore al 62 %, mentre il contenuto di grasso rispetto alla sostanza secca è inferiore al 38 %, il valore energetico è pari a 198 kcal/100 g; il contenuto minimo di calcio (Ca) e di magnesio (Mg) del formaggio «Telemea de Ibănești» è rispettivamente di 400 mg e di 35 mg per 100 g di prodotto.

Questo tipo di formaggio può essere prodotto tutto l'anno e viene commercializzato in due varietà: «proaspătă» (fresco) e «maturată» (stagionato). La varietà fresca del formaggio «Telemea de Ibănești - Denumire de Origine Protejată» può essere consumata dopo 24 ore dalla produzione. Per la varietà stagionata del formaggio «Telemea de Ibănești - Denumire de Origine Protejată», il periodo minimo di stagionatura è di 20 giorni.

3.3. Materie prime (solo per i prodotti trasformati)

La materia prima utilizzata per produrre il formaggio «Telemea de Ibănești - Denumire de Origine Protejată» è il latte vaccino ottenuto da mucche sane, cresciute e allevate in regime estensivo nella valle del Gurghiu.

⁽¹⁾ GU L 343 del 14.12.2012, pag. 1.

⁽²⁾ GU L 93 del 31.3.2006, pag. 12. Sostituito dal regolamento (UE) n. 1151/2012.

Per la cagliatura del latte si utilizza un caglio di origine microbica.

Per la salatura, si utilizza una salamoia estratta dai pozzi di acqua salata della zona di Orșova. Tale salamoia contiene 184,4 mg di calcio per litro e 94,6 mg di magnesio per litro mentre una salamoia preparata con acqua potabile e sale contiene 88,2 mg di calcio per litro e 32,4 mg di magnesio per litro, a parità di concentrazione di sale, compresa tra 21 e 23 %.

La salamoia determina l'aumento della pressione osmotica, riduce o interrompe l'attività dei microorganismi indesiderati e controlla la microflora del formaggio, grazie alle sue proprietà batteriostatiche. Essa permette inoltre la conservazione del formaggio per periodi prolungati.

3.4. *Alimenti per animali (solo per i prodotti di origine animale)*

Le mucche da latte dalle quali proviene il latte utilizzato per produrre il formaggio «Telemea de Ibănești - Denumire de Origine Protejată» sono nutrite esclusivamente con foraggio fibroso proveniente da un'area geografica specifica, la valle del Gurghiu.

In primavera ed estate, il foraggio è rappresentato da erbe fresche consumate al pascolo o, in casi eccezionali, nelle stalle; in autunno e in inverno, da fieno cresciuto nei campi seminati a foraggio dell'area geografica specifica.

Per l'alimentazione delle mucche da latte non si utilizzano alimenti concentrati. Il periodo del pascolo dura almeno 6 mesi all'anno.

La qualità del latte dipende sia dalla modalità estensiva di allevamento delle mucche da latte, sia dalla qualità del foraggio presente nella valle del Gurghiu. I pascoli e i campi seminati a foraggio vengono fertilizzati utilizzando esclusivamente concimi naturali (letame).

3.5. *Fasi specifiche della produzione che devono avere luogo nella zona geografica delimitata*

La crescita delle mucche da latte, la raccolta del latte e della salamoia, la produzione, la salatura e la stagionatura del formaggio avvengono nell'area geografica specifica.

3.6. *Norme specifiche in materia di affettatura, grattugiatura, confezionamento ecc.*

Le forme del formaggio «Telemea de Ibănești - Denumire de Origine Protejată» vengono imballate subito dopo la salatura in sacchetti sottovuoto. Le forme di formaggio possono anche essere inserite, dopo la salatura, in bidoni e quindi ricoperte di salamoia. In questo modo si riesce a conservare il gusto leggermente dolce, combinato con quello salato e la consistenza del formaggio e ad eliminare il rischio che le forme si disidratino o si sbriciolino.

3.7. *Norme specifiche in materia di etichettatura*

Il formaggio «Telemea de Ibănești - Denumire de Origine Protejată» viene commercializzato in pezzi di forma cubica o in forma di parallelepipedi e l'etichetta del prodotto riporta la dicitura «Telemea de Ibănești - Denumire de Origine Protejată».

4. **Delimitazione concisa della zona geografica**

La zona di produzione coincide con il territorio amministrativo di tre comuni, Gurghiu, Hodac e Ibănești, che si trovano nella provincia (județ) di Mureș. I territori di tali comuni occupano una parte della valle del Gurghiu.

5. **Legame con la zona geografica**

5.1. *Specificità della zona geografica*

L'area geografica in cui si produce il formaggio «Telemea de Ibănești - Denumire de Origine Protejată» coincide in parte con la valle del fiume Gurghiu. La zona è caratterizzata dall'esistenza di una flora specifica adatta all'allevamento degli animali, in particolare delle mucche da latte, dalla presenza di sorgenti di acqua salata che gli abitanti utilizzano per la conservazione dei prodotti lattiero-caseari, della carne e dei legumi, nonché da una popolazione che conserva le tradizioni culinarie e perpetua i mestieri ancestrali.

La valle del Gurghiu è caratterizzata da un clima alpino temperato, umido e fresco in quota e da un clima continentale temperato nella zona degli altipiani. Grazie al clima favorevole, la flora locale è ricca e diversificata.

La ricchezza botanica della valle del Gurghiu (1 194 specie) associata alla presenza di un numero relativamente elevato di specie endemiche, minacciate, vulnerabili o rare, dimostra che la zona è priva di fonti di inquinamento.

Il rilievo variegato della valle del Gurghiu rappresenta un vantaggio per gli allevatori di mucche da latte e per i produttori di formaggio di tipo telemea. Esso garantisce infatti la presenza delle colture foraggere necessarie a soddisfare il fabbisogno alimentare delle mucche da latte: erba fresca in primavera ed estate e fieno in autunno ed inverno.

Le colline di Sânioara, Osoiul e Orungii, situate a nord della valle del Gurghiu e Isticeu e Măgura, che si trovano nel bacino della valle di Orșova, sono rilievi subcarpatici inseriti in un anticlinale formato da depositi del Miocene, che presentano localmente vene di sale.

All'epoca dell'occupazione romana sono state costruite e sfruttate alcune miniere di sale. In seguito allo sprofondamento di alcune di esse, si è formato un lago salato, chiamato Băile Jăbenața.

Per quanto riguarda l'acqua delle falde freatiche della zona, si tratta di acqua non potabile a causa del contenuto di sale eccezionalmente alto rispetto ai livelli autorizzati (Cl-665,23 mg/l per quanto riguarda l'anione Cl e 420,5 mg/l per quanto riguarda i cationi Na⁺ e K⁺).

Nell'alimentazione delle mucche da latte non si utilizzano foraggi concentrati, che comporterebbero un aumento dell'acidità del latte. Tutti questi fattori contribuiscono a produrre un latte puro e saporito, nel quale si ritrovano i profumi e gli aromi dei fiori caratteristici della valle del Gurghiu.

Grazie alla fama del formaggio «Telemea de Ibănești - Denumire de Origine Protejată», dovuta al gusto e alle qualità di conservazione, il metodo locale di preparazione si è tramandato di generazione in generazione.

5.2. Specificità del prodotto

Il termine formaggio «Telemea de Ibănești - Denumire de Origine Protejată» si riferisce a un formaggio a pasta morbida o semidura e dal gusto piacevole e leggermente salato, che proviene dal latte prodotto dagli allevatori di mucche da latte della valle del Gurghiu.

La consistenza e l'elevato tenore di Ca e Mg dipendono dal metodo di salatura e conservazione, che prevede l'utilizzo di salamoia attinta dai pozzi di acqua salata della zona di Orșova, caratteristiche che lo distinguono chiaramente dai prodotti ottenuti con salamoia costituita da acqua potabile e sale.

I risultati delle analisi sui minerali presenti nel formaggio «Telemea de Ibănești - Denumire de Origine Protejată» immerso nella salamoia attinta dai pozzi di acqua salata della zona di Orșova e nei prodotti ottenuti con salamoia costituita da acqua potabile e sale (NaCl) indicano, per quanto riguarda il contenuto di calcio (Ca), valori pari a 540 mg/100 g di prodotto rispetto a 380 mg/100 g di prodotto e per quanto riguarda il magnesio (Mg), valori pari a 50 mg/100 g di prodotto rispetto a 32 mg/100 g di prodotto. Tali valori sono la misura della specificità del formaggio «Telemea de Ibănești» rispetto ai prodotti ottenuti con salamoia costituita da acqua potabile e sale.

5.3. Legame causale fra la zona geografica e la qualità o le caratteristiche del prodotto (per le DOP), o una qualità specifica, la reputazione o altre caratteristiche del prodotto (per le IGP)

Il legame tra il prodotto alimentare e la regione di produzione è costituito in particolare dalla lunga tradizione di allevamento di mucche da latte caratteristica della valle del Gurghiu e di produzione e salatura del formaggio «Telemea de Ibănești - Denumire de Origine Protejată».

L'alimentazione ricca e diversificata permette di ottenere un latte dalle caratteristiche organolettiche particolari, che conferiscono al formaggio un gusto caratteristico e un profumo e un aroma che lo distinguono dagli altri prodotti della medesima categoria.

L'esperienza e l'abilità dei produttori locali, associate alla tipica tecnica regionale di salatura in ambiente umido che prevede l'utilizzo della salamoia attinta dai pozzi di acqua salata della zona di Orșova permettono di ottenere un prodotto tipico della zona.

Tra le antiche tecniche di produzione che ancora oggi permangono nelle fasi di preparazione del formaggio «Telemea de Ibănești - Denumire de Origine Protejată», si segnalano la coagulazione presamica veloce (meno di un'ora) e la rottura fine della cagliata. Tra gli utensili impiegati in passato che vengono utilizzati ancora oggi per produrre il formaggio «Telemea de Ibănești - Denumire de Origine Protejată», si possono citare quello per lavorare la cagliata, volgarmente noto come «harfă» (arpa), o altri strumenti per mescolare, ad esempio il cosiddetto «dogul de lemn», utensile artigianale in legno utilizzato per mescolare la cagliata ed impedire che aderisca alle pareti della caldaia.

La salatura umida permette di creare un equilibrio costante tra i costituenti solubili della salamoia e del formaggio, grazie allo scambio di ioni di Na, Ca e Mg e degli ioni del formaggio. L'azoto solubile, i grassi, il lattosio e i sali minerali passano alla salamoia, determinando la solubilizzazione parziale della materia proteica del formaggio e la trasformazione delle proteine del formaggio in termini di consistenza, solubilità e conformazione, mentre gli ioni di sodio, calcio e magnesio si trasferiscono nel formaggio.

L'assorbimento del sale durante la salatura si accompagna talvolta dall'aumento del contenuto di acqua nella zona di scambio formaggio-salamoia, specialmente quando la salamoia è povera di calcio e magnesio. Tale fenomeno, che determina il rammollimento della crosta e il rigonfiamento del formaggio, non si verifica però se si utilizzano salamoie attinte dai pozzi di acqua salata della zona di Orșova, essendo queste ricche di calcio e magnesio.

Un altro vantaggio dell'utilizzo di salamoie attinte dai pozzi di acqua salata della zona di Orșova è rappresentato dal fatto che la disidratazione del formaggio procede più lentamente e che il contenuto di sale si può attestare ad un livello minore.

Inoltre, le sorgenti di acqua salata della zona di Orșova rappresentano una fonte di salamoia naturale per la salatura e la conservazione del prodotto alimentare «Telemea de Ibănești - Denumire de Origine Protejată». Tali sorgenti sono caratterizzate da una presenza di calcio e di magnesio superiore alla norma.

L'allevamento delle mucche da latte è stato fin dai tempi più remoti tradizionalmente svolto da nuclei familiari che nella trasformazione del latte hanno trovato un'importante fonte di reddito. Esistono molte testimonianze storiche, di cui alcune risalgono addirittura al XVII secolo, che dimostrano che il formaggio «Telemea de Ibănești - Denumire de Origine Protejată» appartiene alla tradizione gastronomica della zona.

Riferimento alla pubblicazione del disciplinare

[Regolamento (CE) n. 510/2006 ⁽³⁾, articolo 5, paragrafo 7]

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

⁽³⁾ Cfr. nota n. 2.

ISSN 1977-0944 (edizione elettronica)
ISSN 1725-2466 (edizione cartacea)



Ufficio delle pubblicazioni dell'Unione europea
2985 Lussemburgo
LUSSEMBURGO

IT