

## ALTE ACTE

## COMISIA EUROPEANĂ

**Publicarea unei cereri în temeiul articolului 50 alineatul (2) litera (a) din Regulamentul (UE) nr. 1151/2012 al Parlamentului European și al Consiliului privind sistemele din domeniul calității produselor agricole și alimentare**

(2015/C 6/06)

Prezenta publicare conferă dreptul de opoziție la cererea de înregistrare în temeiul articolului 51 din Regulamentul (UE) nr. 1151/2012 al Parlamentului European și al Consiliului <sup>(1)</sup>.

DOCUMENT UNIC

**REGULAMENTUL (CE) NR. 510/2006 AL CONSILIULUI****privind protecția indicațiilor geografice și a denumirilor de origine ale produselor agricole și alimentare <sup>(2)</sup>****„TELEMEA DE IBĂNEȘTI”****Nr. CE: RO-PDO-0005-01182 – 20.11.2013****IGP ( ) DOP ( X )****1. Denumire**

„Telemea de Ibănești”

**2. Statul membru sau țara terță**

România

**3. Descrierea produsului agricol sau alimentar****3.1. Tip de produs**

Clasa 1.3. Brânzeturi

**3.2. Descrierea produsului cărui a se aplică denumirea de la punctul 1**

Brânza „Telemea de Ibănești” este o brânză obținută prin coagularea acidă a laptei de vacă muls de la vacile autohtone.

La momentul comercializării, produsul prezintă următoarele caracteristici: pentru bucățile cu baza pătrată, greutatea este 0,3-1,0 kg, iar pentru bucățile cu baza dreptunghiulară greutatea este 0,3-0,7 kg; masă compactă, legată, de consistență uniformă, moale și untoasă; se rupe ușor, fără a se sfărâma; de culoare albă până la albă cu nuanțe ușor gălbui, uniformă în toată masa, cu gust plăcut, dulceag-acrișor, puțin sărat și care se intensifică pe parcursul maturării. Mirosul și aroma sunt delicate, plăcute și se intensifică de asemenea pe parcursul maturării, cu arome pronunțate specifice pășunilor de munte; cu umiditate sub 62 %, conținutul de grăsimi raportat la conținutul de substanță uscată sub 38 %; valoare energetică kcal/100 g produs este de 198 kcal. Conținutul minim de calciu (Ca) și magneziu (Mg) din brânza „Telemea de Ibănești” este de 400 mg/100 de grame produs, respectiv 35 mg/100 de grame produs.

Acest tip de brânză poate fi produs de-a lungul întregului an.

Se comercializează cu mențiunea „proaspătă” sau „maturată”. Brânza „Telemea de Ibănești” – Denumire de Origine Protejată proaspătă se poate consuma după 24 de ore de la fabricare. Perioada minimă de maturare este 20 de zile de la fabricare pentru brânza „Telemea de Ibănești” – Denumire de Origine Protejată – maturată

**3.3. Materii prime (numai pentru produsele prelucrate)**

Materia primă utilizată pentru producerea brânzei „Telemea de Ibănești” – Denumire de Origine Protejată este constituită din lapte de vacă obținut de la vaci sănătoase, crescute și întreținute în sistem extensiv pe Valea Gurghiului.

<sup>(1)</sup> JO L 343, 14.12.2012, p. 1.

<sup>(2)</sup> JO L 93, 31.3.2006, p. 12. Înlocuit de Regulamentul (UE) nr. 1151/2012.

Pentru închegarea laptelui se folosește cheag de origine microbiană.

Pentru sărare se folosește saramură extrasă din fântâna cu apă sărată de la Orșova. Această saramură se caracterizează prin: 184,4 mg calciu/l saramură și 94,6 mg magneziu/l saramură față de saramura reconstituită din apă potabilă și sare 88,2mg calciu/l saramură și 32,4 mg magneziu/l saramură la aceeași concentrație de sare 21-23 %.

Saramura determină creșterea presiunii osmotice, încetinește sau oprește activitatea microorganismelor nedorite, controlează microflora brânzei, având efect bacteriostatic. De asemenea, se asigură o conservabilitate a brânzei pe perioadă îndelungată.

#### 3.4. *Hrană pentru animale (numai pentru produsele de origine animală)*

Vacile de lapte de la care provine laptele pentru brânza „Telemea de Ibănești” – Denumire de Origine Protejată, sunt hrănite numai cu furaje fibroase provenite din aria geografică delimitată, de pe Valea Gurghiului.

Primăvara-vara furajarea se realizează cu masă verde, prin pășunat sau în cazuri excepționale în stabulație, iar toamna-iarna furajarea se realizează cu fân obținut de pe fânețele din aria geografică delimitată.

În hrana vacilor de lapte nu se administrează furaje concentrate. Perioada de pășunat este de minimum șase luni pe an.

Calitatea laptelui provine atât din modul de exploatare extensiv al vacilor de lapte, cât și din calitatea furajelor existente în Valea Gurghiului. Pășunile și fânețele sunt întreținute și fertilizate numai cu îngrășăminte naturale (gunoi de grajd).

#### 3.5. *Etape specifice ale producției care trebuie să se desfășoare în aria geografică delimitată*

Creșterea vacilor de lapte, colectarea laptelui și a saramurii, procesarea, sărarea și maturarea se desfășoară în aria geografică delimitată.

#### 3.6. *Norme specifice privind felierea, răzuirea, ambalarea etc.*

Bucățile de brânză „Telemea de Ibănești” – Denumire de Origine Protejată sunt ambalate imediat după sărare în pungi vidate. Bucățile de brânză mai pot fi ambalate imediat după sărare în bidoane, în care brânza este acoperită cu saramură. Se păstrează astfel gustul dulceag, combinat cu cel sărat și consistența acestuia și se elimină riscul de deshidratare și sfărâmare a bucăților.

#### 3.7. *Norme specifice privind etichetarea*

Brânza „Telemea de Ibănești” – Denumire de Origine Protejată se comercializează ca bucăți sub formă paralelipipedică sau cubică și este însoțită de eticheta produsului înscrisă cu denumirea „Telemea de Ibănești” – Denumire de Origine Protejată.

### 4. **Delimitarea concisă a ariei geografice**

Aria de producție este constituită din teritoriul administrativ al celor trei comune: Gurghiu, Hodac și Ibănești, aflate în județul Mureș, teritoriile acestor comune formând în parte Valea Gurghiului.

### 5. **Legătura cu aria geografică**

#### 5.1. *Specificitatea ariei geografice*

Aria geografică unde se produce brânza „Telemea de Ibănești” – Denumire de Origine Protejată corespunde în parte cu Valea Râului Gurghiu. Această zonă se caracterizează prin: existența unei flore specifice care se pretează pentru creșterea animalelor, în special a vacilor de lapte, existența izvoarelor de apă sărată pe care locuitorii o folosesc în conservarea produselor din lapte, carne, legume și, nu în ultimul rând, a populației care păstrează tradițiile culinare și meșteșugărești strămoșești.

Valea Gurghiului se caracterizează printr-un climat temperat montan, umed și răcoros în părțile mai înalte și un climat temperat continental în zona de podiș. Acest climat este răspunzător de bogăția și diversitatea floristică în această zonă.

Bogăția floristică a Văii Gurghiului (1 194 de specii), precum și prezența unui număr relativ mare de specii endemice, periclitate, vulnerabile sau rare denotă existența unei zone lipsită de surse de poluare.

Relieful variat din Valea Gurghiului reprezintă un avantaj pentru crescătorii de vaci de lapte și procesatorii de brânză telemea. De pe aceste suprafețe se poate asigura necesarul de masă verde pentru furajarea vacilor de lapte pe timp de vară și producția fânului pentru furajarea vacilor de lapte pe timp de iarnă.

Dealurile Sânioara, Osoiul și Orungii din nordul Văii Gurghiului și Isticeu și Măgura din bazinul Văii Orșova sunt muscele subcarpatice de anticlinal formate din depozite miocene, cu sămburi locali de sare.

În timpul ocupației romane, câteva mine de sare au fost construite și exploatate, iar în urma surprării unei mine s-a format un lac cu apă sărată – băile Jabenîța.

În ceea ce privește apa freatică din această zonă, este nepotabilă din cauza depășirii concentrației de sare admise excepțional, anionul Cl-665,23 mg/l și cationii Na<sup>+</sup> și K<sup>+</sup>, 420,5 mg/l.

În hrana vacilor de lapte nu se administrează furaje concentrate, ceea ce ar duce la creșterea acidității laptelui. Toate aceste acțiuni au un singur scop și anume acela de a obține un lapte curat și gustos în care se regăsesc mirosul și aroma florei caracteristice Văii Gurghiului.

Datorită renumelui obținut prin gustul și gradul de conservabilitate, metoda locală de preparare a brânzei Telemea de Ibănești – Denumire de Origine Protejată s-a transmis din generație în generație.

## 5.2. Specificitatea produsului

Denumirea brânzei „Telemea de Ibănești” – Denumire de Origine Protejată corespunde unei brânze cu masă moale/ semitare, cu gust plăcut, ușor sărat, gust ce se datorează laptelui obținut de la crescătorii de vaci de lapte de pe Valea Gurghiului.

Consistența și conținutul ridicat de Ca și Mg se datorează metodei de sărare și conservare cu saramură extrasă din fântâna cu apă sărată de la Orșova, caracteristici ce o diferențiază în mod clar de produsul obținut în saramură preparată din apă potabilă și sare.

Din rapoartele de încercare asupra mineralelor aflate în brânza „Telemea de Ibănești” – Denumire de Origine Protejată ținută în saramură extrasă din fântâna cu apă sărată de la Orșova și un produs ținut în saramură preparată din apă potabilă și sare (NaCl) reiese o valoare la cantitatea de calciu (Ca) de 540 mg/100 de grame produs față de 380 mg/100 de grame produs, iar pentru magneziu (Mg) valorile sunt 50 mg/100 de grame produs față de 32 mg/100 de grame produs, ceea ce dă specificitatea brânzei „Telemea de Ibănești” față de produsul ținut în saramură din apă potabilă și sare.

## 5.3. Legătura cauzală dintre aria geografică și calitatea sau caracteristicile produsului (pentru DOP) sau o calitate anume, reputația sau alte caracteristici ale produsului (pentru IGP)

Legătura produsului alimentar cu regiunea de producție se bazează în special pe o îndelungată tradiție specifică Văii Gurghiului de creștere a vacilor de lapte, de producție și sărare a brânzei „Telemea de Ibănești” – Denumire de Origine Protejată.

Hrana bogată și variată determină obținerea unui lapte cu caracteristici organoleptice deosebite, care conferă apoi brânzei produse gustul aparte, mirosul și aroma care o deosebesc de alte produse din aceeași categorie.

Îndemânarea și experiența localnicilor, alături de metodele specifice zonei de sărare umedă cu saramură extrasă din fântâna cu apă sărată de la Orșova duc la obținerea unui produs specific zonei.

Printre tehnicile străvechi de producție care mai sunt aplicate și în prezent în etapele de producție a brânzei „Telemea de Ibănești” – Denumire de Origine Protejată se află coagularea rapidă cu ajutorul fermenților (în mai puțin de o oră) și mărunțirea fină a coagulului. Printre ustensilele utilizate în trecut care se folosesc și acum în obținerea brânzei „Telemea de Ibănești” – Denumire de Origine Protejată sunt cele pentru mărunțirea coagulului, denumite popular „harfă”, și alte instrumente pentru amestec, precum „dogul de lemn”, un instrument artizanal, confecționat în special din lemn pentru a amesteca coagulul și a preveni lipirea acestuia de pereții vanei.

Prin sărare umedă se realizează un echilibru permanent între constituenții solubili din saramură și brânză, un schimb de ioni de Na, Ca, Mg și ionii din brânză. În saramură trec azotul solubil, grăsimile, lactoza, sărurile minerale, având loc o solubilizare parțială a materiei proteice din brânză și modificări ale proteinelor din brânză, care influențează textura, solubilitatea proteinelor și conformația proteinelor, iar în brânză trec ionii de sodiu, calciu și magneziu.

Absorbția sării în cursul saramurării este însoțită uneori de creștere în conținutul de apă în vecinătatea interferenței brânză-saramură, în special în saramurile slabe fără calciu și magneziu, obținând defect de coajă moale și balonarea brânzeturilor, fenomen care nu se întâlnește în cazul folosirii saramurii extrase din fântâna cu apă sărată de la Orșova, datorită conținutului bogat în calciu și magneziu.

Un alt avantaj al folosirii saramurii extrase din fântâna cu apă sărată de la Orșova îl constituie faptul că deshidratarea brânzei este mai lentă, iar conținutul de sare se poate realiza la un procent mai redus.

De asemenea izvoarele de apă sărată din zona Orșova asigură sursa naturală de saramură pentru sărarea și conservarea produsului alimentar brânza „Telemea de Ibănești” – Denumire de Origine Protejată. Aceste izvoare de apă sărată se caracterizează printr-o cantitate mai mare de calciu și magneziu.

Din cele mai îndepărtate vremuri, creșterea vacilor de lapte a fost practică de nuclee familiale care au găsit în prelucrarea laptelui o importantă sursă de venit. Există numeroase mărturii istorice, unele dintre acestea datând chiar din secolul al XVII-lea, care dovedesc că brânza „Telemea de Ibănești” – Denumire de Origine Protejată a fost prezentă în tradiția gastronomică a zonei.

#### **Trimitere la publicarea caietului de sarcini**

[articolul 5 alineatul (7) din Regulamentul (CE) nr. 510/2006 <sup>(3)</sup>]

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

---

<sup>(3)</sup> A se vedea nota de subsol 2.