

DRUGI AKTI

EVROPSKA KOMISIJA

Objava zahtevka v skladu s členom 50(2)(a) Uredbe (EU) št. 1151/2012 Evropskega parlamenta in Sveta o shemah kakovosti kmetijskih proizvodov in živil

(2015/C 6/06)

V skladu s členom 51 Uredbe (EU) št. 1151/2012 Evropskega parlamenta in Sveta ⁽¹⁾ je ta objava podlaga za uveljavljanje pravice do ugovora zoper zahtevek.

ENOTNI DOKUMENT

UREDBA SVETA (ES) št. 510/2006**o zaščiti geografskih označb in označb porekla za kmetijske proizvode in živila ⁽²⁾****„TELEMEA DE IBĂNEȘTI“****Št. EU: RO-PDO-0005-01182 – 20.11.2013****ZGO () ZOP (X)****1. Ime**

„Telemea de Ibănești“

2. Država članica ali tretja država

Romunija

3. Opis kmetijskega proizvoda ali živila**3.1 Vrsta proizvoda**

Skupina 1.3 Siri

3.2 Opis proizvoda, za katerega se uporablja ime iz točke 1

„Telemea de Ibănești“ je sir, ki nastane pri usirjanju mleka krav avtohtone pasme.

Pri dajanju na trg ima proizvod naslednje značilnosti: kosi kvadratne oblike lahko tehtajo od 0,3 do 1 kg, kosi pravokotne oblike pa od 0,3 do 0,7 kg. Masa je kompaktna in trdna z enakomerno konsistenco, struktura pa je gladka in mehka. Loči se zlahka in brez lomljenja. Barva je bela oziroma bela z rahlo rumenkastimi odtenki in enotna po celotni masi. Je prijetnega okusa, ki je rahlo sladko-kisel in rahlo slan, z zorenjem sira pa se krepi. Aroma in vonj sta okusna in prijetna ter se prav tako krepi z zorenjem. Ima izrazit vonj gorskega pašnika. Vsebnost vlage je pod 62 %, vsebnost maščob v suhi snovi pa je nižja od 38 %. Energijska vrednost je 198 kcal na 100 g proizvoda. Najmanjša vsebnost kalcija (Ca) v siru „Telemea de Ibănești“ znaša 400 mg na 100 g proizvoda, najmanjša vsebnost magnezija (Mg) pa 35 mg na 100 g proizvoda.

Ta vrsta sira se lahko proizvaja celo leto.

Trži se z označbama „proaspătă“ [svež] ali „maturată“ [zrel]. Svež sir z zaščiteno označbo porekla „Telemea de Ibănești“ se lahko zaužije 24 ur po proizvodnji. Zrel sir z zaščiteno označbo porekla „Telemea de Ibănești“ mora zoreti najmanj 20 dni od dneva proizvodnje.

3.3 Surovine (samo za predelane proizvode)

Surovina za proizvodnjo sira z zaščiteno označbo porekla „Telemea de Ibănești“ je mleko zdravih krav iz ekstenzivne reje, ki se vzrejajo v dolini Gurghiu.

⁽¹⁾ UL L 343, 14.12.2012, str. 1.

⁽²⁾ UL L 93, 31.3.2006, str. 12. Nadomeščena z Uredbo (EU) št. 1151/2012.

Za usirjenje mleka se uporablja mikrobiološko sirilo.

Za soljenje se uporablja slanica iz izvira slane vode v Orșovi. Ta slanica vsebuje 184,4 mg kalcija in 94,6 mg magnezija na liter v primerjavi z 88,2 mg kalcija in 32,4 mg magnezija na liter v slanici iz pitne vode in soli, pri čemer je koncentracija soli enaka in znaša 21–23 %.

Zaradi slanice se dvigne osmotski tlak, upočasni ali preneha se delovanje neželenih mikroorganizmov, poleg tega pa se uredi tudi mikroflora v siru kot rezultat bakteriostatičnega delovanja. To tudi zagotavlja, da se sir ohrani dlje časa.

3.4 Krma (samo za proizvode živalskega izvora)

Krave molznice, ki dajejo surovino za sir z zaščiteno označbo porekla „Telemea de Ibănești“, se krmijo izključno z vlakninsko krmo z opredeljenega geografskega območja v dolini Gurghiu.

Spomladi in poleti se krave krmijo z zeleno krmo na paši ali v izjemnih primerih v hlevu. Jeseni in pozimi pa se krmijo s senom, požetim na travnikih na opredeljenem geografskem območju.

Krma za krave molznice ne vsebuje koncentriranih krmil. Najkrajše obdobje paše na leto je 6 mesecev.

Kakovost mleka izvira iz mlečne živinoreje na prostem in kakovosti krme, ki je na voljo v dolini Gurghiu. Pašniki in travniki se vzdržujejo in gnojijo izključno z naravnimi gnojili (gnojem).

3.5 Posebne faze proizvodnje, ki jih je treba izvajati na opredeljenem geografskem območju

Reja krav molznic, zbiranje mleka in slanice ter obdelava, soljenje in zorenje potekajo na opredeljenem geografskem območju.

3.6 Posebna pravila za rezanje, ribanje, pakiranje itn.

Kosi sira z zaščiteno označbo porekla „Telemea de Ibănești“ so vakuumsko pakirani v vrečke takoj po soljenju. Prav tako se kosi lahko takoj po soljenju zapakirajo v sode s slanico. To zagotavlja, da sir ohrani sladko-kisli okus in konsistenco, ter preprečuje sušenje in drobljenje kosov.

3.7 Posebna pravila za označevanje

Sir z zaščiteno označbo porekla „Telemea de Ibănești“ se trži v kosih v obliki paralelepipeda ali kocke z oznako zaščitene označbe porekla „Telemea de Ibănești“.

4. Jedrnata opredelitev geografskega območja

Območje proizvodnje zajema upravna območja občin Gurghiu, Hodac in Ibănești v okrožju Mureș. Ozemlja teh občin delno tvorijo dolino Gurghiu.

5. Povezava z geografskim območjem

5.1 Značilnosti geografskega območja

Geografsko območje, na katerem se proizvaja sir z zaščiteno označbo porekla „Telemea de Ibănești“, se delno prekriva z dolino reke Gurghiu. Za to območje so značilni posebno rastlinstvo, ki je ugodno za rejo živali, zlasti krav molznic, izviri slane vode, ki jo lokalni prebivalci uporabljajo za ohranjanje mlečnih izdelkov, mesa in zelenjave, pa tudi ljudje, ki ohranjajo starodavna kulinarična in rokodelska izročila.

Podnebje v dolini Gurghiu je alpsko, tj. mokro in hladno na višjih območjih, in celinsko na območju planote. Zaradi takega podnebja se je na območju razvilo bogato in raznoliko rastlinstvo.

Bogastvo rastlinstva v dolini Gurghiu (1 194 vrst) in dokaj visoko število endemičnih, ogroženih, ranljivih ali redkih vrst kažeta na to, da na tem območju ni virov onesnaževanja.

Raznolika topografija doline Gurghiu je prednost za proizvajalce mleka in sira Telemea. Zadevna območja nudijo zeleno krmo, s katero se krave molznice krmijo poleti, in seno, s katerim se krmijo pozimi.

Hribi Sânioara, Osoiul in Orungii v severnem delu doline Gurghiu ter hriba Isticeu in Măgura v dolini Orșova so subkarpatški antiklinalni hribi, ki jih sestavljajo miocenske naplavine in posamezni skladi soli.

V času rimskega imperija je delovalo nekaj rudnikov soli. Po sesutju enega od teh rudnikov je nastalo slano jezero Jabenita.

Podtalnica na tem območju ni pitna, saj znatno presega dopustno koncentracijo soli (665,23 mg/l Cl anionov in 420,5 mg/l Na⁺ in K⁺ kationov).

Krma za krave molznice ne vsebuje koncentriranih krmil, ki bi povečala kislost mleka. Namen vseh teh ukrepov je proizvodnja neoporečnega in okusnega mleka z vonjem in aromo, ki sta značilna za dolino Gurghiu.

Glede na sloves sira, ki temelji na okusu in trajnosti, je lokalna metoda proizvodnje sira z zaščiteno označbo porekla „Telemea de Ibănești“ prehajala skozi generacije.

5.2 Posebnosti proizvoda

Ime sira z zaščiteno označbo porekla „Telemea de Ibănești“ označuje mehki do poltrdi sir, ki mu mleko z mlečnih kmetij v dolini Gurghiu daje prijeten, rahlo slankast okus.

Konsistenca ter visoke vsebnosti kalcija in magnezija se dosežejo s soljenjem in metodami hranjenja s slanico iz izvira slane vode v Orșovi. Zaradi teh lastnosti se vidno razlikuje od proizvoda, ki se proizvede s slanico iz pitne vode in soli.

V skladu s poročili o preskusih glede mineralov v siru z zaščiteno označbo porekla „Telemea de Ibănești“, ki se hrani v slanici iz izvira slane vode v Orșovi, vsebnost kalcija (Ca) znaša 540 mg na 100 g proizvoda, v proizvodu, ki se hrani v slanici iz pitne vode in soli (NaCl), pa znaša 380 mg na 100 g proizvoda. Vrednosti za magnezij (Mg) znašajo 50 mg na 100 g proizvoda za sir z zaščiteno označbo porekla „Telemea de Ibănești“ in 32 mg na 100 g za proizvod, ki se hrani v slanici iz pitne vode in soli. To daje siru „Telemea de Ibănești“ posebne lastnosti v primerjavi s proizvodom, ki se hrani v slanici iz pitne vode in soli.

5.3 Vzročna povezava med geografskim okoljem in kakovostjo ali značilnostmi proizvoda (pri ZOP) oziroma določeno kakovostjo, slovesom ali drugimi značilnostmi proizvoda (pri ZGO)

Povezava med proizvodom in območjem proizvodnje temelji zlasti na dolgi tradiciji mlečne živinoreje ter pridelave in soljenja sira z zaščiteno označbo porekla „Telemea de Ibănești“, ki je značilna za dolino Gurghiu.

Bogata in raznolika krma za krave daje mleku posebne organoleptične značilnosti, zaradi česar ima sir edinstven okus in aromo ter se razlikuje od drugih proizvodov enake kategorije.

Zaradi veččin in izkušenj lokalnih prebivalcev ter posebnih lokalnih metod mokrega soljenja s slanico iz izvira slane vode v Orșovi je proizvod značilen za zadevno območje.

Starodavne tehnike, ki se še vedno uporabljajo v postopkih proizvodnje sira z zaščiteno označbo porekla „Telemea de Ibănești“, vključujejo hitro sesirjenje na podlagi sirila (manj kot eno uro) in rezanje sirnine na drobno. Orodja, ki so se uporabljala v preteklosti in ki se še vedno uporabljajo pri proizvodnji sira z zaščiteno označbo porekla „Telemea de Ibănești“, vključujejo orodje, ki je splošno znano kot „harfă“, za rezanje sirnine ter druga orodja za mešanje, kot je „dog de lemn“ (lesena deska), fino orodje, izdelano predvsem iz lesa, ki se uporablja za mešanje sirnine, da se ne bi prilepila na strani posode.

Postopek mokrega soljenja ustvari trajno ravnovesje med topnimi sestavinami v slanici in tistimi v siru ter izmenjavanje natrijevih, kalcijevih in magnezijevih ionov in ionov v siru. Topni dušik, maščobe, laktoza in mineralne soli preidejo v slanico, zaradi česar se beljakovine v siru delno raztopijo, kar vpliva na spremembo njihove teksture, topnosti in strukture. Hkrati v sir prehajajo tudi ioni natrija, kalcija in magnezija.

Pri absorpciji soli med namakanjem v slanici se včasih poveča količina vode blizu območja, na katerem se stikata sir in slanica, zlasti v lahki slanici z manj kalcija ali magnezija, kar povzroča mehko skorjo ali luknje zaradi plinov. Take nepravilnosti se zaradi visoke vsebnosti kalcija in magnezija ne pojavijo pri slanici iz izvira slane vode v Orșovi.

Druga prednost uporabe slanice iz izvira v Orșovi je počasnejše sušenje sira in manjši odstotek vsebnosti soli.

Izviri slane vode na območju Orșove zagotavljajo naravni vir slanice za soljenje in ohranjanje sira z zaščiteno označbo porekla „Telemea de Ibănești“. Ti izviri slane vode imajo višje koncentracije kalcija in magnezija.

Že od nekdaj so se z rejo krav molznic tradicionalno ukvarjale jedrne družine, ki jim je bila predelava mleka pomemben vir prihodka. Veliko zgodovinskih dokazov, ki segajo vse do 17. stoletja, kaže, da je sir z zaščiteno označbo porekla „Telemea de Ibănești“ del gastronomske tradicije območja.

Sklic na objavo specifikacije proizvoda

(Člen 5(7) Uredbe (ES) št. 510/2006 ⁽³⁾)

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

⁽³⁾ Glej opombo 2.