

## ÖVRIGA AKTER

## EUROPEISKA KOMMISSIONEN

**Offentliggörande av en ansökan i enlighet med artikel 50.2 a i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1151/2012 om kvalitetsordningar för jordbruksprodukter och livsmedel**

(2015/C 6/06)

Genom detta offentliggörande tillgodoses den rätt att göra invändningar som fastställs i artikel 51 i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1151/2012 <sup>(1)</sup>.

SAMMANFATTANDE DOKUMENT

**RÅDETS FÖRORDNING (EG) nr 510/2006****om skydd av geografiska beteckningar och ursprungsbeteckningar för jordbruksprodukter och livsmedel <sup>(2)</sup>****”TELEMEA DE IBĂNEȘTI”****EG nr: RO-PDO-0005-01182 – 20.11.2013****SGB ( ) SUB ( X )****1. Beteckning**

”Telemea de Ibănești”

**2. Medlemsstat eller tredjeland**

Rumänien

**3. Beskrivning av jordbruksprodukten eller livsmedlet****3.1 Produkttyp**

Klass 1.3 Ost

**3.2 Beskrivning av den produkt för vilken beteckningen i punkt 1 är tillämplig**

”Telemea de Ibănești” är en ost som tillverkas genom syrakoagulering av mjölk från inhemska kor.

Vid saluföringen har osten följande egenskaper: Block med en fyrkantig bas väger 0,3–1,0 kilo, medan block med en rektangulär bas väger 0,3–0,7 kilo. Massan är kompakt och fast med en jämn konsistens som är mjuk och smörig. Den faller lätt isär utan brytning. Färgen varierar från vit till vit med något gulaktig ton och är jämn över hela massan. Smaken är behaglig – något sötsur och salt – och blir intensivare ju längre osten lagras. Aromen och lukten är utsökta och blir också intensivare under lagringen. Osten har en tydlig arom av bergsbete. Fukthalten är högst 62 % och fetthalten i torrsubstansen är högst 38 %. Energivärdet är 198 kcal per 100 gram produkt. Kalciumhalten (Ca) och magnesiumhalten (Mg) i osten ”Telemea de Ibănești” är minst 400 mg respektive 35 mg per 100 gram produkt.

Den här typen av ost kan tillverkas året runt.

Den saluförs med beteckningarna ”proaspătă” [färsk] eller ”maturată” [lagrad]. Färsk ”Telemea de Ibănești” – skyddad ursprungsbeteckning kan konsumeras 24 timmar efter tillverkningen. Den kortaste mognadslagringstiden för lagrad ”Telemea de Ibănești” – skyddad ursprungsbeteckning är 20 dagar efter tillverkningsdagen.

**3.3 Råvaror (endast för bearbetade produkter)**

Den råvara som används för att tillverka osten ”Telemea de Ibănești” – skyddad ursprungsbeteckning är mjölk från friska kor som föds upp i Gurghiudalen.

<sup>(1)</sup> EUT L 343, 14.12.2012, s. 1.

<sup>(2)</sup> EUT L 93, 31.3.2006, s. 12. Ersatt av förordning (EU) nr 1151/2012.

Mikrobiellt löpe används vid tillsättningen av löpe till mjölken.

Saltlake från saltvattenkällan i Orșova används för saltningen. Saltlaken innehåller 184,4 mg kalcium och 94,6 mg magnesium per liter, jämfört med 88,2 mg kalcium och 32,4 mg magnesium per liter i saltlake som framställts av dricksvatten och salt, vid samma salthalt på 21–23 %.

Saltlaken ökar det osmotiska trycket, sänker eller stoppar aktiviteten hos oönskade mikroorganismer och reglerar mikrofloran i osten genom sin bakteriehämmande verkan. Detta gör också att osten kan bevaras under längre tid.

#### 3.4 Foder (endast för produkter av animaliskt ursprung)

De mjölkkor som producerar råvaran till "Telemea de Ibănești" – skyddad ursprungsbeteckning utfordras utslutande med fiberfoder från det avgränsade geografiska området i Gurghiudalen.

På våren och sommaren utfordras korna med grönmassa genom bete eller, i undantagsfall, inomhus. På hösten och vintern utfordras de med hö som skördats på gräsmark inom det avgränsade geografiska området.

Fodret för dessa mjölkkor innehåller inte några koncentrerade foder. Betesperioden uppgår till minst sex månader om året.

Mjölakens kvalitet beror på såväl mjölproduktionen med frigående djur som kvaliteten på det foder som finns i Gurghiudalen. Betes- och gräsmarksområdena sköts och gödslas enbart med naturliga gödselmedel (stallgödsel).

#### 3.5 Särskilda steg i produktionsprocessen som måste äga rum i det avgränsade geografiska området

Uppfödningen av mjölkkor, upphämtningen av mjölk och löpe samt bearbetningen, saltningen och mognadslagringen äger rum i det avgränsade geografiska området.

#### 3.6 Särskilda regler för skivning, rivning, förpackning etc.

Blocken av osten "Telemea de Ibănești" – skyddad ursprungsbeteckning förpackas i vakuumpåsar omedelbart efter saltningen. Blocken kan också – omedelbart efter saltningen – förpackas i trummor, där osten täcks med saltlake. Detta gör att osten behåller sin sötsalta smak och konsistens och undanröjer risken för att blocken torkar ut och smular sig.

#### 3.7 Särskilda regler för märkning

Osten "Telemea de Ibănești" – skyddad ursprungsbeteckning saluförs som parallelepipediska eller kubiska block som bär märkningen "Telemea de Ibănești" – skyddad ursprungsbeteckning.

### 4. Kort beskrivning av det geografiska området

Produktionsområdet omfattar kommunerna Gurghiu, Hodac och Ibănești i länet Mureș. Dessa kommuners territorier utgör delvis Gurghiudalen.

### 5. Samband med det geografiska området

#### 5.1 Specifika uppgifter om det geografiska området

Det geografiska området där osten "Telemea de Ibănești" – skyddad ursprungsbeteckning tillverkas motsvarar delvis Gurghiuflodens dal. Området kännetecknas av en särskild flora som lämpar sig för djurhållning, särskilt mjölkkor, av saltvattenkällor som lokalbefolkningen använder för att bevara mjölkprodukter, kött och grönsaker, och inte minst av människorna som bevarar gamla mat- och hantverkstraditioner.

Gurghiudalen har ett tempererat bergsklimat, som är vått och kallt i de högre belägna delarna, och ett tempererat kontinentalklimat på själva platån. Områdets rika och varierade flora beror på detta klimat.

Den rika floran i Gurghiudalen (1 194 arter) och förekomsten av ett relativt stort antal inhemska, utrotningshotade, sårbara eller sällsynta arter är ett bevis på att det inte finns några föroreningskällor i området.

Gurghiudalens varierade topografi är en tillgång för mjölkbönder och tillverkare av Telemeaost. De aktuella områdena kan tillhandahålla den grönmassa som behövs för att utfordra mjölkorna på sommaren och det hö som används för att utfordra dem på vintern.

Kullarna Sânioara, Osoiul och Orungii i norra delen av Gurghiudalen och kullarna Isticeu och Măgura i Orșovadalen är antiklinaler vid Subkarpaterna som består av miocensediment med isolerade saltavlagringar.

Under den romerska ockupationen byggdes och driftsattes flera saltgruvor. När en av dessa gruvor rasade samman bildades saltsjön Jabenita.

Grundvattnet i det här området går inte att dricka, eftersom salthalten är väsentligt mycket högre än tillåtet (665,23 mg/l av kloridjon och 420,5 mg/l av natrium- och kaliumjoner).

Fodret till mjölkorna innehåller inte några koncentrerade foder, vilka skulle öka mjölkens surhetsgrad. Alla dessa åtgärder har ett enda syfte, nämligen att producera en ren och välsmakande mjölk med den doft och smak som är kännetecknande för Gurghiudalen.

Tack vare ostens anseende, som bygger på dess smak och hållbarhet, har den lokala tillverkningsmetoden för "Telemea de Ibănești" – skyddad ursprungsbezeichnung förts vidare från generation till generation.

## 5.2 Specifika uppgifter om produkten

Namnet på osten "Telemea de Ibănești" – skyddad ursprungsbezeichnung avser en mjuk till halvhård ost som får sin behagliga något salta smak tack vare mjölken från mjölkgårdarna i Gurghiudalen.

Ostens konsistens och höga kalcium- och magnesiumhalt uppnås genom en saltnings- och konserveringsmetod där man använder saltlake som utvunnits ur saltvattenkällan i Orșova. Dessa egenskaper gör att den skiljer sig markant från andra produkter som tillverkas med hjälp av saltlake som framställts av dricksvatten och salt.

Provningsrapporter om de mineraler som hittats i osten "Telemea de Ibănești" – skyddad ursprungsbezeichnung som förvaras i saltlake som utvunnits ur saltvattenkällan i Orșova och en produkt som förvaras i saltlake som framställts av dricksvatten och salt (NaCl) visar en kalciumhalt (Ca) på 540 mg per 100 gram produkt för den förstnämnda, jämfört med 380 mg per 100 gram produkt för den sistnämnda. Motsvarande värden för magnesium (Mg) är 50 mg respektive 32 mg per 100 gram produkt. Det är detta som särskiljer "Telemea de Ibănești" från en produkt som förvaras i saltlake som framställts av dricksvatten och salt.

## 5.3 Orsakssamband mellan det geografiska området och produktens kvalitet eller egenskaper (för SUB) eller en viss kvalitet, ett visst anseende eller en viss annan egenskap som kan hänföras till produkten (för SGB)

Sambandet mellan produkten och produktionsområdet grundas framför allt på en lång tradition som är utmärkande för Gurghiudalen inom mjölkproduktion och inom tillverkning och saltning av "Telemea de Ibănești" – skyddad ursprungsbezeichnung.

Kornas rika och varierade föda ger mjölken särskilda organoleptiska egenskaper, som i sin tur ger osten dess unika smak och arom som gör att den skiljer sig från andra produkter i samma kategori.

Lokalbefolkningens kunskaper och erfarenhet, i kombination med de specifika lokala metoderna för våtsaltning med saltlake från saltvattenkällan i Orșova, gör produkten utmärkande för det aktuella området.

Bland de gamla produktionsmetoder som fortfarande används vid tillverkningen av "Telemea de Ibănești" – skyddad ursprungsbezeichnung kan nämnas den snabba koaguleringen med löpe (mindre än en timme) och den fina brytningen av ostmassan. Bland de traditionella redskap som fortfarande används för tillverkning av "Telemea de Ibănești" – skyddad ursprungsbezeichnung finns ett redskap, som i dagligt tal kallas *harfă*, för att skära ostmassan och andra blandningsredskap, till exempel *dog de lemn* (träslöv), ett hantverksredskap som huvudsakligen är tillverkat av trä och som används för att blanda ostmassan och hindra den från att fastna på kärlets kanter.

Genom våtsaltningen skapas dels en varaktig balans mellan de lösliga beståndsdelarna i saltlaken och de lösliga beståndsdelarna i osten, dels ett utbyte av natrium-, kalcium- och magnesiumjonerna i saltlaken och jonerna i osten. Lösligt kväve, fett, laktos och mineralsalter tas upp av saltlaken. Detta leder till en delvis solubilisering av proteinhalten i osten och förändringar av proteinerna inuti osten, vilket i sin tur påverkar proteinernas struktur, löslighet och konformitet. Samtidigt tas natrium-, kalcium- och magnesiumjoner upp av osten.

Uptagningen av salt under saltlakebadet medför ibland att andelen vatten vid kontaktytan mellan osten och saltlaken ökar, särskilt i lätta saltlakelösningar utan kalcium eller magnesium, vilket leder till defekter som en mjuk skorpa eller gashåligheter. Sådana fenomen uppstår inte om man använder saltlake som utvunnits ur saltvattenkällan i Orșova, eftersom kalcium- och magnesiumhalten är så hög.

En annan fördel med att använda saltlake från saltvattenkällan i Orșova är att osten torkar långsammare och att man kan uppnå en lägre procentuell salthalt.

Saltvattenkällorna i Orșovaområdet utgör en naturlig källa för saltlake för saltning och konservering av "Telemea de Ibănești" – skyddad ursprungsbeteckning. Dessa saltvattenkällor har en högre kalcium- och magnesiumhalt.

Uppfödning av mjölkkor bedrivs sedan urminnes tider traditionellt av familjer för vilka bearbetningen av mjölken har blivit en viktig inkomstkälla. Det finns många historiska belägg för att "Telemea de Ibănești" – skyddad ursprungsbeteckning ända sedan 1600-talet har varit en del av områdets gastronomi.

#### **Hänvisning till offentliggörandet av specifikationen**

(Artikel 5.7 i förordning (EG) nr 510/2006 <sup>(3)</sup>)

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

---

<sup>(3)</sup> Se fotnot 2.