INNE AKTY

KOMISJA EUROPEJSKA

Publikacja wniosku w sprawie zmian zgodnie z art. 50 ust. 2 lit. a) rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych

(2015/C 6/06)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku w sprawie zmian zgodnie z art. 51 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 ([1]).

JEDNOLITY DOKUMENT

ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) NR 510/2006

w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia produktów rolnych i środków spożywczych ([2])

„TELEMEA DE IBĂNEŞTI"

Nr WE: RO-PDO-0005-01182 – 20.11.2013

ChOG ( ) ChNP (X)

1. **Nazwa**

„Telemea de Ibănești"

2. **Państwo członkowskie lub państwo trzecie**

Rumunia

3. **Opis produktu rolnego lub środka spożywczego**

3.1. *Rodzaj produktu*

Klasa 1.3. Sery

3.2. *Opis produktu noszącego nazwę podaną w pkt 1*

„Telemea de Ibănești" to ser otrzymany w procesie koagulacji kwasowej mleka krowiego od krów lokalnych.

W momencie wprowadzania na rynek ma on następujące cechy charakterystyczne: postać bloków o podstawie kwadratu i wadze od 0,3–1,0 kg, lub też o podstawie równoległobocznej ważących 0,3–0,7 kg. Ser jest spoisty i jędrny, o jednolitej konsystencji, gładkiej i przypominającej masło. Daje się łatwo kroić, nie jest kruchy. Barwa: biała do białej o lekko żółtawym odcieniu, jednolita w całej masie sera. Miły smak, lekko słodko-kwaskowy, nieco słonawy, staje się wyrazisty, gdy ser dojrzeje. Zapach i aromat, łagodne i apetyczne, również zaostrzają się w toku dojrzewania. Wyraźnie przypomina górskie pastwiska. Przy wilgotności poniżej 62 %, zawartość tłuszczu w suchej masie wynosi mniej niż 38 %. Przy wartości energetycznej 198 kcal na 100 gramów, minimalna zawartość wapnia (Ca) i magnezu (Mg) w serze „Telemea de Ibănești" wynosi 400 mg oraz 35 mg na 100 gramów.

Sery tego typu można wytwarzać przez cały rok.

W sprzedaży opatrywany bywa określeniami „proaspătă" [świeży] lub „maturată" [dojrzały]. Świeży „Telemea de Ibănești" o chronionej nazwie pochodzenia nadaje się do spożycia już 24 godziny po wytworzeniu. Po minimalnym okresie dojrzewania – 20 dni od wytworzenia – ser spełnia warunki dojrzałego „Telemea de Ibănești" o chronionej nazwie pochodzenia.

3.3. *Surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych)*

Podstawowym surowcem do produkcji sera „Telemea de Ibănești" o chronionej nazwie pochodzenia jest mleko zdrowych, ekstensywnie hodowanych krów wypasanych i trzymanych w dolinie Gurghiu.

([1]) Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.
([2]) Dz.U. L 93 z 31.3.2006, s. 12. Zastąpione rozporządzeniem (UE) nr 1151/2012.

Mleko zaprawiane jest podpuszczką mikrobiologiczną.

Do osolenia stosuje się solankę ze studni solankowej w miejscowości Orșova. Zawiera ona: 184,4 mg wapnia i 94,6 mg magnezu na litr, w porównaniu z 88,2 mg wapnia i 32,4 mg magnezu na litr w przypadku solanki wytwarzanej z wody pitnej i soli przy takim samym zasoleniu rzędu 21–23 %.

Solanka zwiększa ciśnienie osmotyczne, spowalnia lub powstrzymuje aktywność niepożądanych mikroorganizmów, regulując mikroflorę sera dzięki swoim własnościom bakteriostatycznym. Zapewnia tym samym dłuższy okres przechowywania gotowego sera.

3.4. *Pasza (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego)*

Krowy mleczne dostarczające surowca do produkcji sera „Telemea de Ibănești" o chronionej nazwie pochodzenia żywią się wyłącznie paszą błonnikową z określonego obszaru geograficznego, jakim jest dolina Gurghiu.

Wiosną i latem krowy są wypasane na zielonych pastwiskach, lub – w wyjątkowych przypadkach – pod dachem. Jesienią i zimą żywią się sianem z łąk kośnych położonych w określonym obszarze geograficznym.

Pasza dla krów mlecznych nie zawiera żadnych koncentratów paszowych. Minimalny okres wypasu wynosi sześć miesięcy.

Jakość mleka jest wynikiem zarówno hodowli i wypasu z wolnym wybiegiem, jak i jakości paszy dostępnej w dolinie Gurghiu. Pastwiska oraz łąki są uprawiane i nawożone wyłącznie naturalnym nawozem (obornikiem).

3.5. *Poszczególne etapy produkcji, które muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym*

Chów krów mlecznych, pozyskiwanie mleka i solanki, jak również przetwarzanie, osalanie i dojrzewanie sera przebiegają wyłącznie w określonym obszarze geograficznym.

3.6. *Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itd.*

Bloki sera „Telemea de Ibănești" o chronionej nazwie pochodzenia pakuje się bezpośrednio po osoleniu w próżniowe woreczki. Możliwe jest również pakowanie, bezpośrednio po osoleniu, w puszki, w których bloki sera zanurzone są w solance. Tym samym ser zachowuje swój specyficzny słodki i słony smak oraz konsystencję, a jednocześnie zażegnane jest ryzyko obeschnięcia i rozkruszenia bloków.

3.7. *Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania*

Ser „Telemea de Ibănești" o chronionej nazwie pochodzenia sprzedaje się w blokach równoległościennych bądź sześciennych opatrzonych umieszczonymi na etykiecie słowami „Telemea de Ibănești" o chronionej nazwie pochodzenia.

4. Zwięzłe określenie obszaru geograficznego

Obszar produkcji obejmuje administracyjne obszary gmin: Gurghiu, Hodac i Ibănești w okręgu Marusza (Mureș). Terytoria wymienionych gmin tworzą w części dolinę Gurghiu.

5. Związek z obszarem geograficznym

5.1. *Specyfika obszaru geograficznego*

Obszar geograficzny, na którym wytwarza się ser „Telemea de Ibănești" o chronionej nazwie pochodzenia, częściowo pokrywa się z doliną rzeki Gurghiu. Rejon ten charakteryzują: specyficzna flora sprzyjająca hodowli zwierząt, w szczególności krów mlecznych; naturalne źródła solanki używanej przez miejscową ludność do konserwowania produktów mlecznych, mięs i warzyw; i wreszcie – co równie ważne – populacja skłonna do kultywowania tradycji kulinarnych i rzemiosł przodków.

Dolina Gurghiu cechuje się umiarkowanym klimatem alpejskim o dużej wilgotności i dość niskich temperaturach w górnej strefie, oraz umiarkowanym klimatem kontynentalnym na płaskowyżu. Bogactwo i różnorodność flory regionalnej wynika właśnie z tego klimatu.

Szczególna różnorodność flory w dolinie Gurghiu (1 194 gatunki) przy obecności szczególnie licznych gatunków endemicznych, zagrożonych, podatnych na zagrożenie lub rzadkich dowodzi braku większych źródeł zanieczyszczeń w tym rejonie.

Zróżnicowanie topograficzne doliny Gurghiu jest również atutem dla hodowców krów mlecznych i wytwórców sera Telemea. Wspomniane obszary stanowią źródło cennej masy zielonej, stanowiącej pożywienie dla krów mlecznych latem, jak również siana, którym żywią się zimą.

Wzgórza Sânioara, Osoiul i Orungii w północnym fragmencie doliny Gurghiu, a także wzgórza Isticeu i Măgura w dolinie Orșova należą do podkarpackiej antykliny złożonej z osadów mioceńskich z wyodrębnionymi pokładami soli.

Za czasów kolonii rzymskich zbudowano tu i eksploatowano kopalnie soli. To zapadnięcie się jednej z tych kopalń było przyczyną utworzenia jeziora solankowego Jabenița.

Wody gruntowe w regionie, znacznie przekraczające dozwolony poziom soli (665,23 mg/l anionów Cl oraz 420,5 mg/l kationów Na+ i K+), są niezdatne do picia.

Pasza dla krów mlecznych nie zawiera żadnych koncentratów paszowych, które mogłyby zwiększać kwasowość mleka. Jedynym celem wszystkich tych zabiegów jest wytworzenie czystego i smacznego mleka o aromacie i smaku charakterystycznym dla doliny Gurghiu.

Za sprawą renomy otaczającej smak i trwałość miejscowego sera, tradycyjne metody produkcji sera „Telemea de Ibănești" o chronionej nazwie pochodzenia przekazywano z pokolenia na pokolenie.

5.2. *Specyfika produktu*

Pod nazwą sera „Telemea de Ibănești" o chronionej nazwie pochodzenia kryje się ser miękki do półtwardego o przyjemnym, lekko słonym smaku właściwym dla mleka pochodzącego z gospodarstw w dolinie Gurghiu.

Jego konsystencja oraz wysoka zawartość Ca i Mg są wynikiem tradycyjnej metody produkcji z użyciem solanki pozyskanej ze studni solanki w miejscowości Orșova. Te cechy charakterystyczne odróżniają go wyraźnie od produktów wytwarzanych z użyciem solanki wytwarzanej z wody pitnej i soli.

Wyniki badań porównawczych zawartości minerałów w serze „Telemea de Ibănești" o chronionej nazwie pochodzenia przechowywanym w solance ze studni w miejscowości Orșova i w serze przechowywanym w solance wytwarzanej z wody pitnej i soli (NaCl) wykazały zawartość wapnia (Ca) 540 mg w 100 gramach w oryginalnym serze wobec 380 mg w 100 gramach w tym drugim. Odpowiednie zawartości magnezu (Mg) wyniosły 50 mg i 32 mg w 100 gramach sera. Na tym polega specyfika „Telemea de Ibănești", odróżniająca go od sera w solance wytwarzanej z wody pitnej i soli.

5.3. *Związek przyczynowy zachodzący między charakterystyką obszaru geograficznego a jakością lub właściwościami produktu (w przypadku ChNP) lub szczególne cechy jakościowe, renoma lub inne właściwości produktu (w przypadku ChOG)*

Związek przyczynowy produktu z charakterystyką obszaru geograficznego polega w głównej mierze na długotrwałej tradycji doliny Gurghiu, związanej z hodowlą krów oraz wytwarzaniem i osalaniem sera „Telemea de Ibănești" o chronionej nazwie pochodzenia.

Bogata i zróżnicowana dieta krów nadaje ich mleku szczególne własności organoleptyczne, zapewniające unikalny aromat i smak sera, wyróżniający go pośród innych serów tej kategorii.

Doświadczenie i umiejętności miejscowych, w połączeniu z lokalną tradycją osalania sera na mokro przy pomocy solanki pozyskanej ze studni solanki w miejscowości Orșova, sprawiają, że ser jest ściśle związany z określonym obszarem produkcji.

Wciąż kultywowane pradawne metody przygotowania sera „Telemea de Ibănești" o chronionej nazwie pochodzenia obejmują szybkie (poniżej jednej godziny) ścięcie (koagulację) mleka podpuszczką mikrobiologiczną i rozdrobnienie koagulatu. Stosowane po dziś dzień do wytwarzania „Telemea de Ibănești" o chronionej nazwie pochodzenia tradycyjne narzędzia to: *harfă*, do przecierania koagulatu, jak również przybory używane do mieszania, na przykład *dog de lemn* (deska), specjalne urządzenie wykonane z drewna, użyteczne w mieszaniu koagulatu i odklejaniu go od ścian naczynia.

Proces osalania na mokro zapewnia stałą harmonię między mikroelementami rozpuszczonymi w solance a zawartymi w serze, w drodze wymiany jonów Na, Ca i Mg w serze i solance. Rozpuszczone: azot, tłuszcz, laktoza i sole mineralne przenikają do solanki, pociągając za sobą częściowe upłynnienie protein zawartych w serze, powodujące subtelne zmiany protein sera, wpływając na konsystencję, rozpuszczalność i konformację protein. Jednocześnie ser nasycany jest sodem, wapniem i magnezem w postaci jonów.

Absorpcji soli w trakcie kąpieli solankowej często towarzyszy zwiększenie ilości wody na powierzchni sera w bezpośrednim kontakcie z solanką, zwłaszcza w przypadku lekkich solanek ubogich w wapń i magnez, wywołując wady w rodzaju miękkiej skórki lub bąbli gazowych. Takie problemy nie występują przy użyciu Solanki ze studni w Orșovie, ze względu na duże stężenie wapnia i magnezu.

Kolejną zaletą solanki z Orșovy jest stosunkowe spowolnienie odwodnienia sera, przy niższej zawartości soli.

Studnia solankowa w rejonie Orşovy stanowi źródło solanki używanej do wytwarzania „Telemea de Ibăneşti" o chronionej nazwie pochodzenia. Źródła solankowe odznaczają się wyższym stężeniem wapnia i magnezu.

Hodowla krów była od niepamiętnych czasów zajęciem rodzin wiejskich, dla których przetwarzanie mleka stanowiło istotne źródło dochodów. Bogate źródła historyczne, począwszy już od XVII w., wskazują, że „Telemea de Ibăneşti" o chronionej nazwie pochodzenia należy do gastronomicznej tradycji regionu.

Odesłanie do publikacji specyfikacji

(art. 5 ust. 7 rozporządzenia (WE) nr 510/2006 ([3]))

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

([3]) Zob. przypis 2.