

INNE AKTY

KOMISJA EUROPEJSKA

Publikacja wniosku o rejestrację nazwy 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

(2019/C 203/06)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku zgodnie z art. 51 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012⁽¹⁾ w terminie trzech miesięcy od daty niniejszej publikacji.

JEDNOLITY DOKUMENT

„TELEMEA DE SIBIU”

Nr UE: PGI-RO-02473 – 6.6.2018

ChNP () ChOG (X)

1. Nazwa lub nazwy

„Telemea de Sibiu”

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, do którego odnosi się nazwa podana w pkt 1

„Telemea de Sibiu” to ser półtwardy, wytworzony w całości ze świeżo udojonego, surowego, niepasteryzowanego mleka owczego w ramach procesu enzymatycznej koagulacji z wykorzystaniem podpuszczki. W sprzedaży dostępny jest zarówno świeży, jak i dojrzwały ser „Telemea de Sibiu”. Dojrzały ser „Telemea de Sibiu” otrzymuje się w wyniku procesu dojrzewania, który musi trwać przynajmniej 21 dni.

Zarówno ser świeży, jak i dojrzwały charakteryzuje się następującymi właściwościami fizycznymi:

- kształt: bloki w kształcie prostopadłościanu o kwadratowej lub prostokątnej podstawie,
- wysokość: 12–14 cm,
- masa: 0,3–3 kg.

Właściwości chemiczne:

Świeży ser „Telemea de Sibiu”: woda: maksymalnie 57 %, zawartość tłuszczu w stosunku do suchej masy: minimum 47 %, białko: minimum 15 %, chlorek sodu: maksymalnie 6 %.

Dojrzały ser „Telemea de Sibiu”: woda: maksymalnie 55 %, zawartość tłuszczu w stosunku do suchej masy: minimum 50 %, białko: minimum 15 %, chlorek sodu: maksymalnie 8 %.

Właściwości organoleptyczne:

Świeży ser „Telemea de Sibiu”:

- wygląd zewnętrzny: jednolite bloki o gładkiej powierzchni, bez skórki; mogą być widoczne odciski śladów płótna,

⁽¹⁾ Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.

- wygląd w przekroju: czysty, jednolity, zwarty blok, ze sporadycznymi otworami mechanicznymi i oczkami powstałymi w wyniku fermentacji,
- konsystencja: zwarty, gęsty blok o jednolitej konsystencji, który można łatwo połamać na kawałki bez pokruszenia go,
- kolor: jednolicie biały w całości,
- smak i zapach: przyjemny, łagodny, kwaskowaty, lekko słony, o subtelnym zapachu mleka owczego w połączeniu z innymi charakterystycznymi dla tego produktu zapachami, takimi jak zapach dojrzałych, dziko rosnących traw łąkowych i siana.

Dojrzały ser „Telemea de Sibiu”:

- wygląd zewnętrzny: jednolite bloki o gładkiej powierzchni, bez skórki; mogą być widoczne odcisnięte ślady płótna,
- wygląd w przekroju: czysty, jednolity, zwarty blok, ze sporadycznymi otworami mechanicznymi i oczkami powstałymi w wyniku fermentacji,
- konsystencja: zwarty, gęsty blok o jednolitej konsystencji, który można łatwo połamać na kawałki bez pokruszenia go,
- kolor: jednolicie biały w całości,
- smak i zapach: intensywny i przyjemny, delikatnie kwaskowaty, słony, z lekkim posmakiem oraz subtelnym zapachem owczego mleka w połączeniu z innymi charakterystycznymi dla tego produktu zapachami, takimi jak zapach dojrzałych, dziko rosnących traw łąkowych i siana z delikatnie przeważającą nutą zapachu mleka owczego, ale bez wyraźnej przewagi żadnego z zapachów.

3.3. *Pasza (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego) i surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych)*

Surowcem wykorzystywanym do produkcji tego sera jest świeżo udojone, surowe, niepasteryzowane mleko owcze pochodzące od zwierząt, których chów prowadzi się na wyznaczonym obszarze geograficznym. Zwierzęta, których mleko służy do produkcji, są wypasane głównie na użytkach zielonych przez co najmniej 200–230 dni, w zależności od pogody (od kwietnia do listopada). Zimą, gdy owiec nie można wyprowadzić na pastwisko, karmi się je zielonką i sianem niebędącym sianokiszonką uprawianymi na wyznaczonym obszarze.

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

Zarówno chów zwierząt, produkcja mleka, jak i produkcja i dojrzewanie sera „Telemea de Sibiu” odbywają się na wyznaczonym obszarze geograficznym.

Przygotowanie i produkcja sera „Telemea de Sibiu” obejmuje następujące etapy: dostarczane mleko sprawdza się pod względem jakości i ilości (kwasowość, gęstość, zawartość tłuszczu), filtruje, przygotowuje do zaprawienia podpuszczką, a następnie się ją dodaje; następuje przetwarzanie koagulatu, a przed etapem solankowania i dojrzewania tnie się skrzepy.

3.5. *Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itp. produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

—

3.6. *Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

Oprócz elementów, jakie wymagane są na mocy przepisów, na etykiecie znajdują się również następujące informacje:

- nazwa produktu: „Telemea de Sibiu” oraz zapis „Indicație Geografică Protejată” [chronione oznaczenie geograficzne] lub skrót „IGP” [ChOG] (przetłumaczone na język(-i) państwa, w którym produkt wprowadza się do obrotu),
- nazwa i adres producenta,
- logo jednostki kontrolującej i certyfikującej.

4. **Zwięzłe określenie obszaru geograficznego**

Obszarem geograficznym, na którym odbywa się produkcja i dojrzewanie sera „Telemea de Sibiu”, jest obszar administracyjny okręgu Sybin.

5. Związek z obszarem geograficznym

Związek z obszarem geograficznym opiera się na charakterystycznych cechach sera „Telemea de Sibiu”.

Połączenie obszaru geograficznego, warunków geologicznych, klimatycznych i hydrologicznych oraz rodzaju podłoża w obszarze produkcji sera „Telemea de Sibiu” sprzyja rozwojowi naturalnych użytków zielonych o zróżnicowanej florze, która wpływa bezpośrednio na jakość mleka wykorzystywanego do produkcji sera. Nadaje to produktowi końcowemu szereg cech, które składają się na jego swoisty charakter.

Większość terenu położona jest na wysokości 250–2 500 m n.p.m.

Szczególny charakter systemu chowu, w ramach którego owce spędzają znaczną część roku, pasąc się na naturalnych użytkach zielonych (200–230 dni w zależności od pogody), oznacza, że żywią się one przede wszystkim dziko rosnącymi roślinami z obszaru produkcji.

Jeśli chodzi o klimat, obszar produkcji sera „Telemea de Sibiu” znajduje się w strefie umiarkowanej kontynentalnej.

Charakterystyczny smak sera „Telemea de Sibiu” związany jest z określonymi składnikami, takimi jak terpeny i seskwiterpeny, które występują w znacznych ilościach tylko w niektórych rodzinach roślin, takich jak *Poaceae*, *Brassicaceae*, *Apiaceae*, *Asteraceae* i innych, rosnących na obszarach, na których zwykle pasą się owce. Ponieważ składniki te są bardzo aromatyczne i typowe dla niektórych określonych roślin, ich obecność w serze wskazuje na obszar, na którym wypasały się zwierzęta. Tym samym to właśnie naturalna mikroflora decyduje o właściwościach organoleptycznych sera „Telemea de Sibiu”.

Połączenie czynników związanych ze sposobem, w jaki prowadzi się chów i karmi się zwierzęta, oraz lokalnych technik przetwarzania nadaje mleku będącemu surowcem specyficzny charakter, wpływając tym samym na cechy i jakość sera „Telemea de Sibiu”, który dzięki wspomnianej florze i mikroflorze zyskuje wyróżniające właściwości organoleptyczne w porównaniu z innymi produktami należącymi do tej samej kategorii.

Wyjątkowy charakter sera „Telemea de Sibiu” polega na intensywnym i przyjemnym, delikatnie kwaskowatym, słonym smaku, który pozostawia lekki posmak, oraz subtelnym zapachu mleka owczego w połączeniu z innymi charakterystycznymi dla tego produktu zapachami, takimi jak zapach dojrzałych, dziko rosnących traw łąkowych i siana z delikatnie przeważającą nutą zapachu mleka owczego, ale bez wyraźnej przewagi żadnego z zapachów.

W obszarze produkcji „Telemea de Sibiu” *baci* (pasterz odpowiedzialny za wyrób serów) to zawód prestiżowy, świadczący o długoletniej, historycznie udokumentowanej tradycji. Fachowa wiedza *baci* jest ważnym elementem charakterystyki tego ręcznie wytwarzanego produktu. *Baci* muszą być w stanie określić właściwy moment koagulacji mleka, aby następnie rozpocząć przetwarzanie skrzepów.

Wielowiekowa tradycja produkcji sera w obszarze produkcji „Telemea de Sibiu” umożliwiła zachowanie technik wytwarzania w stanie nienaruszonym i w niezmienionej formie. Fachowa wiedza *baci* jest ważnym elementem charakterystyki tego ręcznie wytwarzanego produktu.

Na jakość sera „Telemea de Sibiu” wpływa sposób przygotowywania mleka i zaprawiania go podpuszczką z wykorzystaniem miejscowych metod. Mleko umieszcza się w kadziach, w których podgrzewa się je do temperatury 28–30 °C i nieprzerwanie miesza ruchem okrężnym w jednym kierunku, tak aby nie przyczepiało się do dna kadzi. Kiedy mleko osiągnie temperaturę 28–30 °C, dodaje się odpowiednią ilość podpuszczki, a mleko miesza się ruchem okrężnym w jednym kierunku, a następnie w kierunku przeciwnym przez 1–2 minuty, po czym pozostawia się je na 45–60 minut, aby zaszedł proces koagulacji.

Za pomocą specjalnej łyżki o nazwie „telemea” z kadzi usuwa się skrzep w kawałkach o szerokości łyżki i grubości 2–3 cm, a następnie umieszcza się je obok siebie w zbiorniku na płótnie o wzorze rybiej łuski i tnie poprzecznie i podłużnie za pomocą specjalnego noża z zaokrąglonym ostrzem, aby uformować jednolite wstęgi o szerokości 3–4 cm. Cięcie wykonuje się powolnymi ruchami. Skrzep należy pokroić ostrożnie, tak aby nie rozpadł się i nie trafił do serwatki. Czynność tę powtarza się jeszcze dwa razy, a następnie przez 30–35 minut bloki skrzepu są prasowane, aby usunąć serwatkę i osiągnąć charakterystyczną konsystencję. Wysokość bloków wynosi 12–14 cm.

Na całym obszarze produkcji odbywają się co roku liczne wydarzenia, festyny i imprezy folklorystyczne poświęcone chowowi owiec oraz serowi „Telemea de Sibiu”. Wśród przykładów można wymienić festiwal *Sus pe muntele din Jina*, festiwal sera i brandy oraz festiwal *Bujorul de Munte*. Ser „Telemea de Sibiu” stanowi element tych wydarzeń jako jeden z symbolicznych produktów regionu.

Obszar produkcji, stosowanie tradycyjnych narzędzi, ręczne przetwarzanie produktu oraz fakt, że produkuje się go w całości ze świeżo udojonego, surowego, niepasteryzowanego mleka owczego, sposób obróbki skrzepu oraz fakt, że ser dojrzewa i jest przechowywany w zalewie solnej, stanowią prawdziwe świadectwo tradycyjnych technik produkcji, które pomimo upływu czasu pozostały nienaruszone i niezmienione.

Odesłanie do publikacji specyfikacji

(art. 6 ust. 1 akapit drugi niniejszego rozporządzenia)

<http://www.madr.ro/docs/ind-alimentara/2018/telemea-de-sibiu/caiet-sarcini-telemea-de-sibiu-2018.pdf>
