Ref. Ares(2013)3522703 - 20/11/2013

# DOCUMENTUL UNIC

REGULAMENTUL (UE) nr. 1151/2012 AL CONSILIULUI
Privind protecţia indicaţiilor geografice şi a denumirilor de origine
**Nr. CE:**
Această fişă rezumat prezintă, cu titlu informativ, principalele elemente ale caietului de sarcini al produsului: „**TELEMEA DE IBĂNEŞTI”**

[ ] **IGP** [X] **DOP**

**1. Denumire:**

„**TELEMEA DE IBĂNEŞTI**”

**2. Statul membru: ROMÂNIA**

**3. Descrierea produsului agricol sau alimentar:**

***3.1 Tipul produsului*:**

Clasa 1.3. Brânzeturi

**3.2 Descrierea produsului care poartă denumirea menţionată la punctul 1:**

***Telemea de Ibăneşti*** este un tip de brânză obţinut prin coagularea acidă a laptelui de vacă, urmată de prelucrarea tehnologică a coagulului prin procedee de ordin fizic, chimic şi microbiologic.

Specificitatea acestui tip de telemea este dată de faptul că se obţine numai din lapte de vacă pe tot parcursul anului şi se sărează şi conservă în saramură extrasă din ***fântâna de apă sărată de la Orşova***. Fântâna cu apă sărată din satul Orşova, comuna Gurghiu, judeţul Mureş este o sursă de saramură pe care localnicii o foloseau, încă din cele mai vechi timpuri, pentru conservarea produselor alimentare: brânză, carne, legume.

Saramura extrasă din fântâna de la Orşova se caracterizează prin: calciu 184,4 mg/l şi magneziu 94,6 mg/l, minerale care se transmit şi în produsele alimentare conservate în saramură.

Se comercializează cu menţiunea „***proaspătă” sau „maturată”***.

***Telemea de Ibăneşti proaspătă*** prezintă următoarele caracteristici:

- se consumă după 24 ore de la prelucrare şi se prezintă sub forma unor bucăţi paralelipipedice, cu baza pătrată sau dreptunghiulară, muchiile pot fi drepte sau uşor rotunjite. Pentru bucăţi cu baza pătrată, greutatea poate fi 1 ±0.3 Kg, iar pentru bucăţi cu baza dreptunghiulară greutatea poate fi 0.5±0.2 kg: masă compactă, legată, de consistenţă uniformă, se rupe uşor, fără a se sfărâma: de culoare albă până la albă cu nuanţe uşor gălbuie, uniformă în toată masa cu gust plăcut, dulceag-acrişor, slab sărat, cu arome pronunţate specifice păşunilor de munte; fără miros de grajd cu umiditate sub 62%, conţinutul de grăsimi raportat la conţinutul de substanţă uscată sub 38%; valoare energetică

kcal/100g produs este de 198 kcal; calciu 540 mg/100 grame produs, iar magneziu 50 mg/100 grame produs.

***Telemea de Ibăneşti maturată***

- se consumă după 20-25 zile de la prelucrare şi se prezintă sub forma unor bucăţi paralelipipedice, cu baza pătrată sau dreptunghiulară, muchiile pot fi drepte sau uşor rotunjite. Pentru bucăţi cu baza pătrată, greutatea poate fi 1 ±0.3 kg, iar pentru bucăţi cu baza dreptunghiulară greutatea poate fi 0.5±0.2 kg: masă compactă, legată, de consistenţă uniformă, se rupe uşor, fără a se sfărâma: de culoare albă până la albă cu nuanţe uşor gălbuie, uniformă în toată masa cu gust plăcut, dulceag-acrişor, puţin sărat, cu arome pronunţate specifice păşunilor de munte; fără miros de grajd cu umiditate sub 62%, conţinutul de grăsimi raportat la conţinutul de substanţă uscată sub 38%; valoare energetică kcal/100g produs este de 198 kcal; calciu 540 mg/100 grame produs, iar magneziu 50 mg/100 grame produs.

***3.3 Materii prime:***

Materia primă utilizată pentru producerea DOP „Telemea de Ibăneşti" este constituită din lapte de vacă proaspăt muls obţinut de la vaci sănătoase, crescute şi întreţinute în sistem extensiv pe Valea Gurghiului.

Rasele de bovine crescute de membrii asociaţiei sunt adaptate condiţiilor de climă şi întreţinere de pe Valea Gurghiului. Acestea sunt: Bălţata Românească în proporţie de 70%, metişi de Bălţată Românească şi Friză germană 22%, iar 8% Holstein Friză. Furajarea vacilor de lapte se face numai cu masă verde din arealul geografic delimitat prin păşunat vara, iar iarna cu fân recoltat de pe fâneţele din arealul geografic. Reproducţia efectivelor de animale se face prin însămânţări artificiale cu material seminal de la SEMTEST Târgu Mureş de la rase de tauri ameliorati pentru lapte, mixte sau carne. Vara, vacile de lapte sunt întreţinute pe pajiştile naturale, iar iarna în stabulaţie.

Laptele trebuie să fie muls până la 21 zile înainte de fătare şi 12 zile după fătare. Imediat după mulgerea mecanică sau manuală, fermierul transportă laptele la centrele de colectare ale unităţii de procesare. Laptele este depozitat corespunzător în vane de răcire. Respectarea parametrilor de colectare, răcire şi transport al laptelui intră în responsabilitatea unităţii procesatoare.

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

Vacile de lapte de la care provine materia primă pentru „Telemeaua de Ibăneşti" sunt hrănite numai cu furaje fibroase provenite din aria geografică delimitată, de pe Valea Gurghiului ceea ce permite păstrarea raportului indispensabil care leagă produsul de teritoriu.

Primăvara-vara furajarea se realizează cu masă verde, prin păşunat sau în cazuri excepţionale în stabulaţie, iar toamna-iarna furajarea se realizează cu fân şi coceni obţinut de pe fâneţile din aria geografică delimitată. În hrana vacilor de lapte nu se adminisrează furaje concentrate. Perioada de păşunat este de minim 6 luni pe an.

***3.5 Etape specifice ale producţiei care trebuie să se desfăşoare în aria geografică***:

Atât creşterea vacilor de lapte, colectarea materiei prime, procesarea, sărarea şi ambalarea trebuie să se desfăşoare în aria geografică delimitată. Sărarea trebuie să se facă numai cu saramură extrasă din ***fântâna de apă sărată de la Orşova,*** saramură bogată în calciu şi magneziu***.***

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

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

Fiecare ambalaj poartă eticheta producătorului. Aceasta trebuie să conţină denumirea ***„Telemea de Ibăneşti" proaspătă sau „Telemea de Ibăneşti" maturată.***

După înregistrarea comunitară, cuvintele ***„denumire de origine protejată”*** sau abrevierea **DOP** trebuie să apară pe eticheta ambalajului, lângă denumirea produsului: ***„Telemea de Ibăneşti”.***

**4. Delimitarea ariei geografice:**

Aria de producţie este constituită din teritoriul administrativ al celor trei comune: **Gurghiu, Hodac şi Ibăneşti.**

**5. Legătura cu aria geografică:**

***5.1 Specificitatea ariei geografice***

Aria geografică unde se produce Telemeaua de Ibăneşti corespunde cu Valea Râului Gurghiu. Această zonă se caracterizează prin: existenţa unei flore specifice care se pretează pentru creşterea animalelor în special a vacilor de lapte, existenţa izvoarelor de apă sărată pe care locuitorii o folosesc în conservarea produselor din lapte, carne, legume şi nu în ultimul rând a populaţiei harnice care păstrează cu sfinţenie tradiţiile culinare şi meşteşugăreşti strămoşeşti. Păstrarea tradiţiilor de pe Valea Gurghiului se explică prin faptul că această zonă nu a fost cooperativizată în perioada comunistă, iar locuitorii au un puternic simţ al proprietăţii şi totodată a producerii şi valorificării produselor locale.

Valea Gurghiului se caracterizează printr-un climat temperat montan, umed şi răcoros în părţile mai înalte şi un climat temperat continental în zona de podiş. Acest climat este răspunzător de bogăţia şi diversitatea floristică existentă în această zonă.

Vânturile cele mai dese şi mai puternice sunt cele de est şi nord-est ce coboară dinspre munţi. Cea mai mare suprafaţă a Văii Gurghiului aparţine climei „muntelui şi dealului” cu uşoare diferenţieri de la est la vest. Izotermele anuale sunt cuprinse în medie între +6º $\pm$8ºC. Ploile din zona Fâncel, punctul maxim al precipitaţiilor, sunt de 1244,2 mm anual. Iarna precipitaţiile sunt bogate, stratul de zăpadă în munţi atingând grosimea de 0,75 m – 2,5 m.

Bogăţia floristică a Văii Gurghiului (1255 de taxoni vasculari, incluzând pe lângă cele 1194 specii, 26 subspecii şi 33 varietăţi, repartizaţi în 459 genuri şi 117 familii), precum şi prezenţa unui număr relativ mare de specii endemice, periclitate, vulnerabile sau rare, a stârnit interesul încă de la începutul secolului trecut. Prin urmare, Valea Gurghiului, a fost declarată în totalitate Sit de Importanţă Comunitară cu numărul RO SCI 0019 din Catalogul habitatelor, speciilor şi siturilor.

Flora din Valea Gurghiului se caracterizează printr-o mare diversitate de taxoni vegetali, consecinţă a localizării regiunii la contactul dintre Munţii Gurghiu şi Depresiunea Transilvaniei, a suprafeţei relativ mari pe care o ocupă (563 Km ), dar mai ales, a diversităţii formelor de relief, a diferenţei mari de nivel între Vârful Saca Mare (1777 m) şi Reghin (370 m), a variatelor expoziţii şi înclinaţii a versanţilor. La acestea se adaugă heterogenitatea formaţiunilor geologice şi a solurilor, diferenţele climatice de la un etaj altitudinal la altul.

Numărul de specii din Valea Gurghiului, determinate până în prezent, reprezintă 34,11% din totalul speciilor cunoscute în flora ţării noastre.

Astfel pe 0,24% din suprafaţa ţării, cât reprezintă bazinul Gurghiului, se află mai mult de o treime din numărul de specii cunoscute în flora ţării noastre, ceea ce ne permite să apreciem că Valea Gurghiului este o regiune cu o floră bogată şi variată. Familiile cele mai bine reprezentate sunt: Asteraceae (158 specii), Poaceae (84 specii), Fabaceae (68 specii), Rosaceae (57 specii), Lamiaceae (55 specii), Ranunculaceae (48 specii), Apiaceae (48 specii), Cyperaceae (46 specii), Brassicaceae (46 specii), Caryophyllaceae (43 specii), Scrophulariaceae (43 specii), Orchidaceae (30 specii) şi Polygonaceae (25 specii) în ansamblul lor, aceste familii alcătuiesc fondul de bază din conspectul floristic al teritoriului, reprezentând 62,89 % din totalul speciilor identificate.

Pajiştile naturale au o structură floristică cu o valoare nutritivă variabilă, în funcţie de regiune, datorită factorilor determinanţi, cum ar fi: altitudinea, nivelul precipitaţiilor, natura solului şi modul de exploatare. Acestea beneficiază de o structură floristică bogată, în care intră numeroase specii de

plante anuale şi perene, cu rol important în creşterea calităţii furajelor. Relieful variat din Valea Gurghiului reprezintă un avantaj pentru crescătorii de vaci de lapte şi procesatorii de brânză telemea. De pe aceste suprafeţe se poate asigura necesarul de masă verde pentru furajarea vacilor de lapte pe timp de vară şi a fânului pentru furajarea vacilor de lapte pe timp de iarnă.

Depresiunea Gurghiu se desfăşoară sub forma unui golf pe valea cu acelaşi nume.

Dealurile Sânioara, Osoiul, Orungii din nordul Văii Gurghiului şi Isticeu, Măgura din bazinul Văii Orşova, sunt muscele subcarpatice de anticlinal formate din depozite miocene, ***cu sâmburi locali de sare.***

Datorită înclinării straturilor spre nord, Valea Gurghiului s-a dezvoltat asimetric, versantul drept al văii coborând destul de brusc la nivelul luncii. Pe terasele de sub 100 m se întâlnesc fâneţe şi culturi.

În timpul ocupaţiei romane au fost construite câteva mine de sare şi exploatate, iar în urma surpării unei mine, s-a format un lac cu apă sărată cu suprafaţa de aproximativ 1.000 mp şi 60 m adâncime - băile Jabeniţa.

În ceea ce priveşte apa freatică din această zonă, este nepotabilă din cauza depăşirii concentraţiei de sare admise excepţional, anionul $Cl^-$665,23mg/l şi cationii $Na^+$ şi $K^+$420,5mg/l.

De asemeni izvoarele de apă sărată din zona Orşova – Jabeniţa asigură sursa naturală de saramură pentru sărarea şi conservarea produsului alimentar Telemea de Ibăneşti. Aceste izvoare de apă sărată se caracterizează printr-o cantitate mai mare de calciu şi magneziu, faţă de saramura reconstituită folosită de ceilalţi producători de brânză telemea.

### *5.2 Specificitatea produsului*

Specificitatea brânzei Telemea de Ibăneşti se regăseşte în calitatea laptelui obţinut şi recoltat de la crescătorii de vaci de lapte de pe Valea Gurghiului şi sărarea şi conservarea acesteia cu saramura extrasă din fântâna cu apă sărată de la Orşova. Datorită calităţii saramurii extrasă din fântâna cu apă sărată de la Orşova Telemeaua de Ibăneşti este îmbunătăţită cu minerale cum ar fi calciu şi magneziu.

Calitatea laptelui provine atât din modul de exploatare extensiv al vacilor de lapte cât şi din calitatea furajelor existente în Valea Gurghiului. Vacile de lapte sunt hrănite numai cu furaje ecologice atât prin păşunat pe păşuni certificate ecoloic, cât şi cu fân recoltat de pe fâneţe certificate ecologic. În hrana vacilor de lapte nu se administrează furaje concentrate, ceea ce ar duce la creşterea acidităţii laptelui. Toate aceste acţiuni au un singur scop şi anume acela de a obţine un lapte curat şi gustos în care se regăseşte mirosul şi aroma florei caracteristice Văii Gurghiului. Păşunile şi fâneţele sunt întreţinute şi fertilizate numai cu îngrăşăminte naturale şi anume gunoi de grajd.

### *5.3 Legătura cauzală între aria geografică şi o calitate specifică, reputaţia sau o altă caracteristică a produsului*

Legătura produsului alimentar cu regiunea de producţie se bazează în special pe o îndelungată tradiţie specifică Văii Gurghiului de creştere a vacilor de lapte, de producţie şi sărare a brânzei Telemea de Ibăneşti .

Metoda de producţie dezvoltată local constă în prelucrarea laptelui de vacă muls şi colectat de vaci de lapte crescute şi hrănite în sistem extensiv pe pajiştile Văii Gurghiului.

Îndemânarea şi experienţa localnicilor, alături de metodele specifice zonei de sărare umedă cu saramură recoltată din fântâna cu apă sărată de la Orşova duc la obţinerea unui produs specific zonei . Această saramură se caracterizează prin: 184,4 mg calciu /l saramură şi 94,6 mg magneziu/l saramură faţă de saramura reconstituită din apă de la reţea şi sare: 88,2 mg calciu /l saramură şi 32,4 mg magneziu/l saramură la aceeaşi concentraţie de sare 22-23%. Datorită renumelui obţinut prin gustul şi

gradul de conservabilitate metoda locală de preparare a brânzei ***Telemea de Ibăneşti*** s-a transmis din generaţie în generaţie, menţinându-şi reputaţia atât în aria geografică delimitată, Valea Gurghiului, cât şi în întreaga ţară şi în Europa.

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

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

Saramura determină întărirea suprafeţei exterioare asigurându-se astfel ca bucăţile de brânză să rezulte cu forma şi aspectul corespunzător.

Saramura contribuie la eliminarea surplusului de zer din brânză şi la obţinerea produsului cu un conţinut normal de umiditate.

Sărarea în saramură naturală extrasă din fântâna de apă sărată de la Orşova, în mod frecvent saturată în Na, Ca, Mg cu diferenţă de concentraţie între faza apoasă a brânzei şi saramură provoacă o difuzie a sării, calciului şi magneziului în pastă şi migrarea în sens invers a fazei apoase în saramură.

Absorbţia sării în cursul saramurării este însoţită uneori de creştere în conţinutul de apă în vecinătatea interferenţei brânză-saramură, în special în saramurile slabe fără calciu şi magneziu, obţinând defect de coajă moale şi balonarea brânzeturilor, fenomen care nu se întâlneşte în cazul folosirii saramurii naturale de Orşova, datorită conţinutului bogat în calciu şi magneziu.

Sarea activează aroma brânzeturilor direct sau indirect prin influenţa asupra microorganismelor şi enzimelor implicate în maturare.

Datorită calităţii saramurii naturale extrase din fântâna de apă sărată de la Orşova, bogată în calciu şi magneziu, aceasta transmite brânzei telemea o cantitate mai mare de Ca şi Mg. La analizele asupra mineralelor din telemea reese că la brânza Telemea de Ibăneşti cantitatea de calciu este de 540mg/100 grame produs, iar cea de magneziu este de 50 mg/100 grame produs, iar la brânza telemea sărată cu saramură umedă reconstituită din apă şi sare cantitatea de calciu este numai de 380 mg/100 grame produs, iar cantitatea de magneziu este de 32 mg/100 grame produs.

Un alt avantaj al folosirii saramurii de Orşova îl constituie faptul că deshidratarea brânzei este mai lentă iar conţinutul de sare se poate realiza la un procent mai redus.

Autenticitatea produsului alimentar ***Telemea de Ibăneşti*** este continuată şi prin păstrarea metodei de promovare prin vânzarea în târguri asemănătoare târgului de la Gurghiu.

Specificul alimentar autohton privind consumul tradiţional de telemea sărată cu saramură extrasă din fântâna cu apă sărată de la Orşova s-a accentuat şi prin prezentarea (degustarea) produsului la târguri şi expoziţii naţionale şi internaţionale (Agraria – Cluj, ediţia 17,18,19; Indagra – Bucureşti 2009, 2010, 2011, 2012; Săptămâna Verde-Berlin 2012, 2013).

**6. Referinţe privind publicarea caietului de sarcini:**

www.mapdr.ro