Ref. Ares(2019)515820 - 29/01/2019

Document unic

Telemea de Sibiu
Nr. UE: PGI-RO-02473
Trimis la data de 29-01-2019
PGI

1. DENUMIRE/DENUMIRI

Telemea de Sibiu (ro)

2. ȚARA (ȚĂRILE) SOLICITANTĂ (SOLICITANTE)

România

3. DESCRIEREA PRODUSULUI AGRICOL SAU ALIMENTAR

3.1. Tip de produs

Clasa 1.3. Brânzeturi

3.2. Descrierea produsului căruia i se aplică denumirea de la punctul 1

Produsul Telemea de Sibiu, este o brânză semi-tare, produsă integral din lapte de oaie crud proaspăt muls, nepasteurizat, prin coagularea enzimatică cu cheag. Brânza Telemea de Sibiu se comercializează proaspătă sau maturată. Pentru Telemea de Sibiu maturată perioada de maturare este de minim 21 de zile.

Brânza maturată şi proaspătă prezintă următoarele caracteristici fizice :

- formă: bucăţi paralelipipedice, cu baza pătrată sau dreptunghiulară,
- înălţimea de 12 – 14 cm;
- greutate: cuprinsă între 0,3 kg şi 3 kg.

Caracteristici chimice :

Telemea de Sibiu proaspătă : apă maxim 57% ; grăsime raportată la substanţă uscată minim 47% ; substanţe proteice minim 15% ; clorură de sodiu maxim 6%.

Telemea de Sibiu maturată : apă maxim 55% ; grăsime raportată la substanţă uscată minim 50% ; substanţe proteice minim 15% ; clorură de sodiu maxim 8%.

Caracteristici organoleptice:

Telemea de Sibiu proaspătă:

- aspect exterior: bucăţi uniforme cu suprafaţa netedă, fără coajă, se admit urme de sedilă;

- aspect în secţiune: masă curată, uniformă, compactă, se admit rare goluri de presare şi ochiuri de fermentare;

- consistenţă: masă compactă, legată, de consistenţă uniformă, se rupe uşor fără a se sfărâma;

- culoare: albă, uniformă în toată masa;

- gust şi miros: plăcut, dulceag, acrişor, potrivit de sărat, cu un miros uşor de lapte de oaie îmbinat cu alte mirosuri caracteristice produsului, precum cel de ierburi mature de câmp şi cel de fân.

Telemea de Sibiu maturată :

- aspect exterior: bucăţi uniforme cu suprafaţă netedă, fără coajă, se admit urme de sedilă;

- aspect în secţiune: masă curată, uniformă, compactă, se admit rare goluri de presare şi ochiuri de fermentare;

- consistenţă: masă compactă, legată, de consistenţă uniformă, se rupe uşor fără a se sfărâma;

- culoare: albă, uniformă în toată masa;

- gust şi miros: intens şi plăcut, discret acrişor, sărat, după degustare lasă o senzaţie onctuoasă, cu un miros uşor de lapte de oaie îmbinat cu alte mirosuri caracteristice produsului, precum cel de ierburi mature de câmp şi cel de fân, fără ca vreunul dintre acestea să predomine, cu o uşoară predominanţă a mirosului de oaie.

3.3. Hrană pentru animale (doar în cazul produselor de origine animală) şi materii prime (doar în cazul produselor prelucrate)

Materia primă folosită pentru fabricarea acestui produs este laptele de oaie crud, proaspăt muls, nepasteurizat, care provine de la animale crescute în zona geografică delimitată. Animalele al căror lapte este folosit sunt hrănite în principal pe păşune, durata minimă a păşunatului fiind de 200 – 230 de zile în funcţie de intemperii (din aprilie până în noiembrie). În zilele de iarnă când oile nu pot paşte sunt hrănite cu nutreţuri verzi şi fân nefermentat obţinut în exploataţiile din zona delimitată.

3.4. Etape specifice ale producţiei care trebuie să se desfăşoare în aria geografică delimitată

Creşterea animalelor, producţia de lapte, obţinerea şi maturarea produsului Telemea de Sibiu, se desfăşoară în aria geografică delimitată.

Etapele preparării şi producţiei produsului Telemea de Sibiu sunt: recepţia calitativă şi cantitativă a laptelui (aciditate, densitate, conţinut în grăsime), filtrarea laptelui, pregătirea laptelui pentru închegare, închegarea laptelui, prelucrarea coagulului, tăierea caşului, saramurarea, maturarea.

3.5. Norme specifice privind felierea, răzuirea, ambalarea etc. a produsului la care se referă denumirea înregistrată

-

3.6. Norme specifice privind etichetarea produsului la care se referă denumirea înregistrată

În afară de menţiunile de reglementare obligatorii, eticheta mai conţine:

- numele produsului: Telemea de Sibiu urmat de menţiunea Indicaţie Geografică Protejată sau acronimul IGP (tradus în limba ţării în care este comercializat produsul);

- numele şi adresa producătorului;

- însemnele Organismului de Inspecţie şi Certificare.

4. DELIMITAREA CONCISĂ A ARIEI GEOGRAFICE

Aria geografică de producţie şi maturare a produsului Telemea de Sibiu, este constituită din teritoriul administrativ al judeţului Sibiu.

5. LEGĂTURA CU ARIA GEOGRAFICĂ

Legătura cu aria geografică este bazată pe caracteristicile specifice ale brânzei Telemea de Sibiu.

Asocierea dintre zona geografică, condiţiile geologice, climatice, hidrologice şi substratul pedologic, existente în aria de producţie a produsului Telemea de Sibiu, este favorabilă dezvoltării unor pajişti naturale cu o floră diversificată care contribuie direct la calitatea laptelui folosit ca materie primă pentru obţinerea produsului Telemea de Sibiu. Astfel produsul finit capătă o serie de caracteristici particulare, care contribuie la specificitatea sa.

Relieful este cuprins în cea mai mare parte între altitudinea de 250 m şi cea de 2 500 m.

Particularitatea sistemului de creştere a ovinelor prin păşunat în marea parte a anului (200 – 230 de zile în funcţie de intemperii) pe pajiştile naturale, face ca hrana acestora să constea mai ales în flora sălbatică a ariei de referinţă.

Aria geografică de producţie a produsului Telemea de Sibiu se încadrează climatic în zona temperat continentală.

Gustul caracteristic produsului Telemea de Sibiu, se datorează anumitor componente, precum terpenele şi sescviterpenele, prezente în cantităţi considerabile doar în anumite familii de plante, precum gramineele, cruciferele, umbeliferele, compozitele şi alte plante consumate în mod normal de oi prin păscut. Deoarece aceşti compuşi sunt puternic aromatici şi caracteristici pentru anumite plante, prezenţa lor în brânză indică zona în care au păscut animalele. Microflora sălbatică este cea care determină caracteristicile organoleptice ale produsului Telemea de Sibiu.

Totalitatea factorilor legaţi de modalitatea de creştere şi alimentaţie a animalelor, precum şi tehnicile de prelucrare locale, determină specificitatea laptelui ca materie primă şi

contribuie la asigurarea caracteristicilor şi calităţii brânzei Telemea de Sibiu faţă de alte produse din categoria sa, flora şi microflora imprimând caracteristicile organoleptice ale produsului.

Specificitatea produsului Telemea de Sibiu, este dată de gustul intens şi plăcut, discret acrişor, sărat, care după degustare lasă o senzaţie onctuoasă, cu un miros uşor de lapte de oaie îmbinat cu alte mirosuri caracteristice produsului, precum cel de ierburi mature de câmp şi cel de fân, fără ca vreunul dintre acestea să predomine, cu o uşoară predominanţă a mirosului de oaie.

În aria de producţie a produsului Telemea de Sibiu, meseria de baci (păstor însărcinat cu prepararea brânzei) este considerată prestigioasă şi este mărturie a unei tradiţii străvechi, documentate din punct de vedere istoric. Priceperea baciului este un element de specificitate important, procesul de producţie fiind manual. Este esenţial ca baciul să ştie să identifice stadiul oportun de coagulare a laptelui pentru a trece la prelucrarea coagulului.

O tradiţie multiseculară în aria de producţie a produsului "Telemea de Sibiu", producţia de brânză a permis păstrarea tehnicilor de producţie constante şi neschimbate de-a lungul timpului. Priceperea baciului este un element de specificitate important, procesul de producţie fiind, de fapt manual.

Calitatea produsului Telemea de Sibiu este influenţată de pregătirea şi închegarea laptelui prin metode locale. Laptele se introduce într-un cazan, unde este încălzit la 28 – 30 C, timp în care se amestecă manual în mod constant circular într-un singur sens pentru a evita prinderea de fundul cazanului. Când laptele atinge temperatura de 28 – 30 C, se adaugă cantitatea de cheag necesară, se amestecă manual, circular într-un singur sens şi în sens invers, timp de 1 – 2 minute, după care se lasă în repaus pentru coagulare 45 – 60 de minute.

Coagulul este scos din cazan cu ajutorul unui căuş special numit ,,lingură de telemea", sub formă de felii late cât căuşul şi groase de 2 – 3 cm, care se aşează în crintă pe sedilă unele lângă altele în formă de solzi de peşte după care se taie mărunt masa de coagul în lung şi în lat cu un cuţit cu vârful rotunjit, în fâşii egale, cu lăţimea de 3 - 4 cm. Operaţia de tăiere a coagului se face cu mişcări lente. Este necesară o atenţie deosebită la tăierea coagulului pentru a nu se produce sfărâmarea coagulului care are ca efect pierderea de coagul în zer. Această operaţie se repetă de încă două ori şi este urmată de presarea bucăţilor de caş timp de 30 - 35 minute, astfel încât să se asigure eliminarea zerului şi obţinerea consistenţei specifice, a bucăţilor de caş cu înălţimea de 12 – 14 cm.

Pe întreg teritoriul de producţie a produsului Telemea de Sibiu, se desfăşoară anual un mare număr de festivaluri, serbări câmpeneşti şi evenimente populare legate de creşterea oilor şi brânza Telemea de Sibiu. Putem menţiona, de exemplu, festivalul ,,Sus pe muntele din Jina", festivalul Brânzei şi al ţuicii, festivalul Bujorului de munte. În cadrul acestor evenimente brânza Telemea de Sibiu, reprezintă unul dintre produsele simbol al regiunii.

Spaţiul de producţie, folosirea uneltelor tradiţionale, prelucrarea manuală a produsului, prelucrarea integrală a produsului din lapte de oaie crud, proaspăt muls, nepasteurizat, modul de prelucrare a coagulului, maturarea şi păstrarea în saramură a brânzei, constituie o mărturie vie a păstrării tehnicilor de producţie constante şi neschimbate de-a lungul timpului.

Trimitere la publicarea caietului de sarcini

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