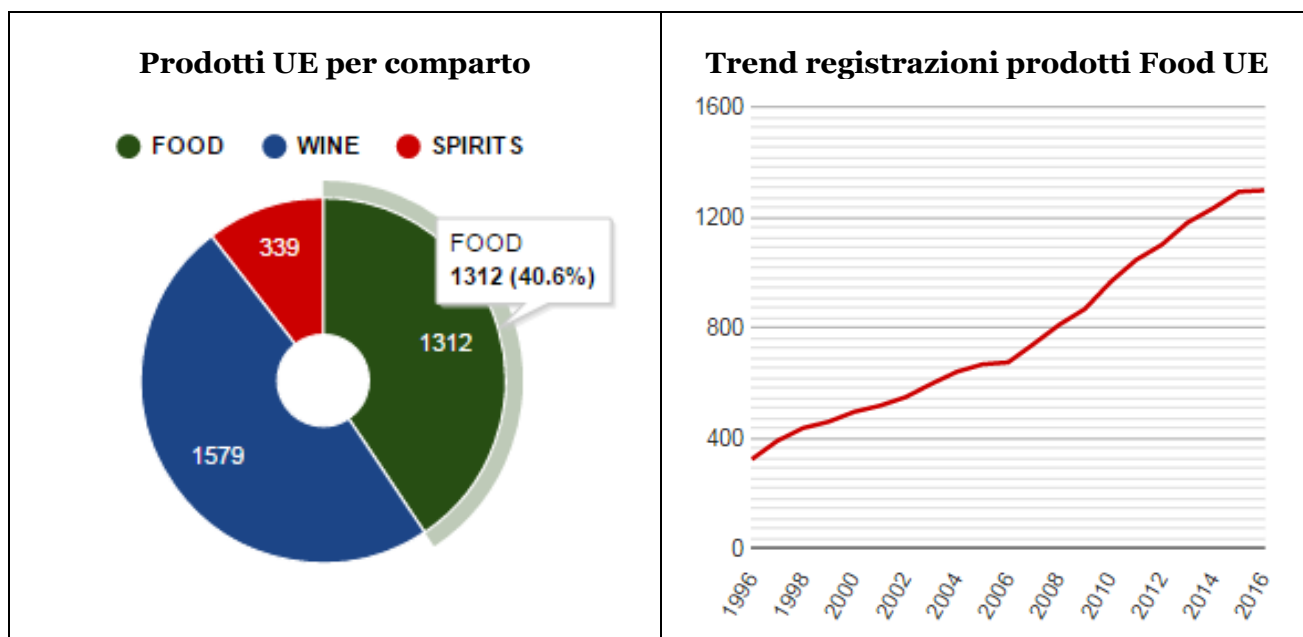


## Registrato un nuovo prodotto DOP in Romania *Telemea de Ibănești DOP*

# Arrivano a 1.312 le IG Food in EU

### Europa

Con la registrazione del nuovo prodotto, l'Europa raggiunge quota **1.312 prodotti Food** – di cui 599 DOP, 659 IGP e 54 STG – ai quali si aggiungono i 21 prodotti registrati in paesi Extra-UE, per un totale di 1.333 denominazioni. Il comparto Food rappresenta una fetta pari al 40,6% delle IG complessive in EU.

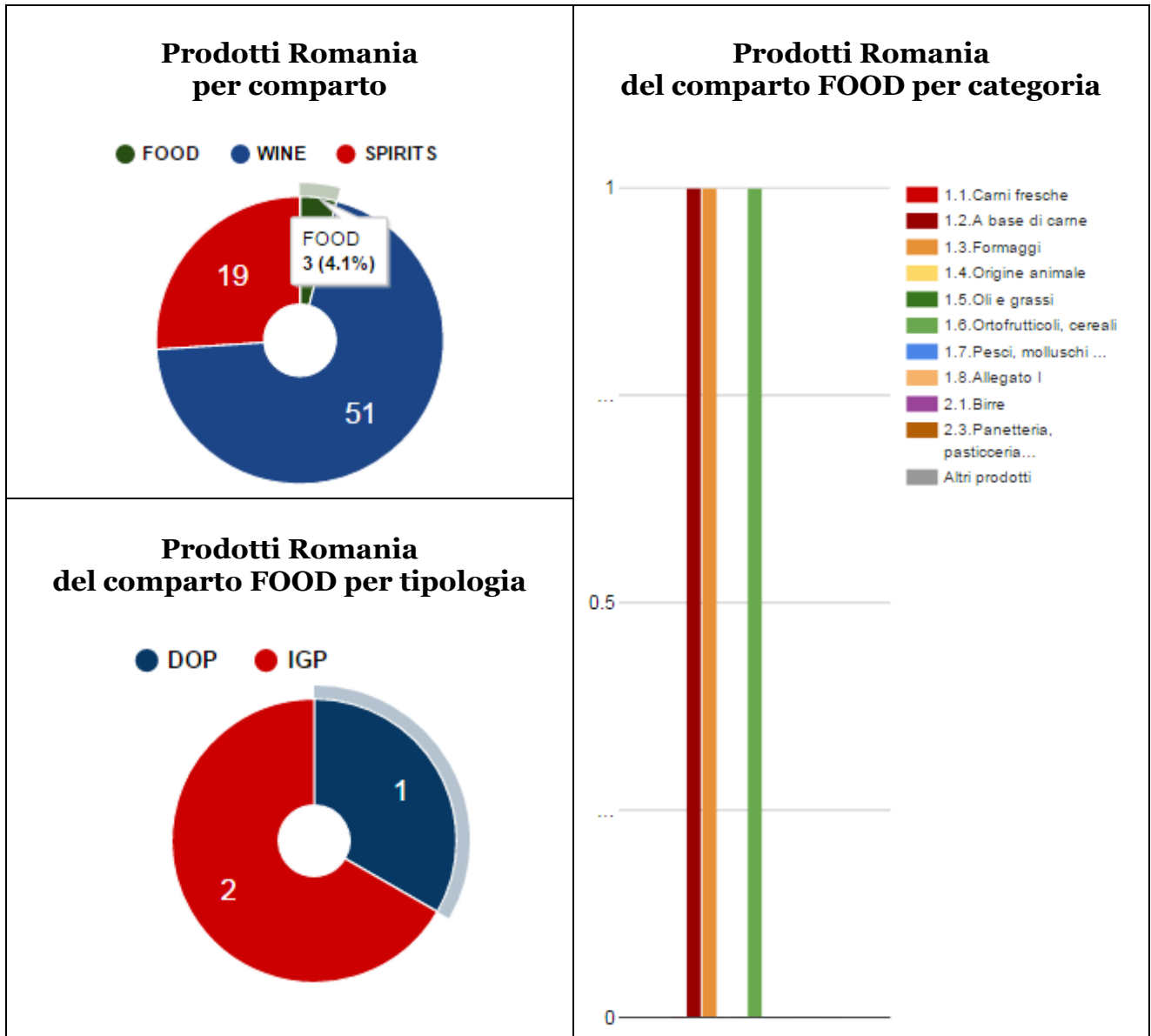


<http://www.qualivita.it/statistiche-eu-dop-igp-stg/>

## Romania

La Romania ha in totale **54** denominazioni Food&Wine di cui **39 DOP** e **15 IGP** e **19 IG Spirits** per un totale di 73 denominazioni.

**Comparto Food:** conta **3** denominazioni di cui **1 DOP** e **2 IGP**. Il prodotto registrato appartiene alla Classe 1.3. Formaggi.



<http://www.qualivita.it/statistiche-romania/>



## **Telemea de Ibănești DOP – Romania**

Reg. Ue 2016/365 del 11.03.2016 - GUUE L 68 del 15.03.2016

Classe 1.3. Formaggi

**Descrizione del prodotto:** Il formaggio Telemea de Ibănești DOP è un formaggio ottenuto dalla coagulazione acida di latte vaccino proveniente da mucche da latte della valle del Gurghiu. Si di un formaggio a pasta morbida o semidura e dal gusto piacevole e leggermente salato. Questo tipo di formaggio può essere prodotto tutto l'anno e viene commercializzato in due varietà: «proaspătă» (fresco) e «maturată» (stagionato). La varietà fresca del formaggio «Telemea de Ibănești - Denumire de Origine Protejată» può essere consumata dopo 24 ore dalla produzione. Per la varietà stagionata del formaggio «Telemea de Ibănești - Denumire de Origine Protejată», il periodo minimo di stagionatura è di 20 giorni.

**Aspetto e Sapore:** Il Telemea de Ibănești DOP ha una forma a base quadrata il peso varia tra 0,3 kg e 1 kg, mentre per la forma a base rettangolare il peso varia tra 0,3 kg e 0,7 kg; la pasta risulta compatta, legata, di consistenza uniforme, molle e cremosa e si taglia facilmente senza sbriciolarsi; il colore è uniforme e varia dal bianco al bianco con sfumature giallo chiaro; il gusto è piacevole e agrodolce, leggermente salato e diviene più intenso con la stagionatura. L'odore e l'aroma sono delicati e piacevoli e anch'essi divengono più intensi con la stagionatura, la quale dà al formaggio un aroma pronunciato di pascoli alpestri; la percentuale di umidità è inferiore al 62 %, mentre il contenuto di grasso rispetto alla sostanza secca è inferiore al 38 %, il valore energetico è pari a 198 kcal/100 g; il contenuto minimo di calcio (Ca) e di magnesio (Mg) del formaggio Telemea de Ibănești DOP è rispettivamente di 400 mg e di 35 mg per 100 g di prodotto.

**Commercializzazione:** Il formaggio «Telemea de Ibănești - Denumire de Origine Protejată» viene commercializzato in pezzi di forma cubica o in forma di parallelepipedo e l'etichetta del prodotto riporta la dicitura «Telemea de Ibănești - Denumire de Origine Protejată».

**Zona di produzione:** La zona di produzione del Telemea de Ibănești DOP coincide con il territorio amministrativo di tre comuni, Gurghiu, Hodac e Ibănești, che si trovano nella provincia (județ) di Mureș. I territori di tali comuni occupano una parte della valle del Gurghiu.

