

ALTRI ATTI

COMMISSIONE EUROPEA

Pubblicazione di una domanda di registrazione di una denominazione ai sensi dell'articolo 50, paragrafo 2, lettera a), del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari

(2019/C 203/06)

La presente pubblicazione conferisce il diritto di opporsi alla domanda di registrazione ai sensi dell'articolo 51 del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio⁽¹⁾ entro tre mesi dalla data della presente pubblicazione.

DOCUMENTO UNICO

«TELEMEA DE SIBIU»

N. UE: PGI-RO-02473 — 6.6.2018

DOP () IGP (X)

1. **Nome**

«Telemea de Sibiu»

2. **Stato membro o paese terzo**

Romania

3. **Descrizione del prodotto agricolo o alimentare**3.1. *Tipo di prodotto*

Classe 1.3. Formaggi

3.2. *Descrizione del prodotto a cui si applica la denominazione di cui al punto 1*

La «Telemea de Sibiu» è un formaggio a pasta semidura ottenuto interamente da latte di pecora crudo fresco non pastorizzato mediante coagulazione enzimatica con caglio. La «Telemea de Sibiu» è venduta sia fresca che stagionata. La «Telemea de Sibiu» stagionata è sottoposta a un periodo di stagionatura di almeno 21 giorni.

Il formaggio sia fresco che stagionato presenta le seguenti proprietà fisiche:

— forma: blocchi cuboidali con base quadrata o rettangolare;

— altezza: 12 – 14 cm;

— peso: 0,3 – 3 kg.

Proprietà chimiche:

«Telemea de Sibiu» fresca: acqua: massimo 57 %; grasso sulla sostanza secca: minimo 47 %; sostanze proteiche: minimo 15 %; cloruro di sodio: massimo 6 %.

«Telemea de Sibiu» stagionata: acqua: massimo 55 %; grasso sulla sostanza secca: minimo 50 %; sostanze proteiche: minimo 15 %; cloruro di sodio: massimo 8 %.

Proprietà organolettiche:

«Telemea de Sibiu» fresca:

— aspetto esterno: blocchi uniformi, con superficie liscia priva di scorza; è possibile che siano visibili i segni delle stamigne;

⁽¹⁾ GUL 343 del 14.12.2012, pag. 1.

- aspetto in sezione: blocco pulito, uniforme e compatto, talvolta con fori meccanici e occhiature;
- consistenza: blocco compatto e denso, di consistenza uniforme, che può essere facilmente tagliato in pezzi senza che si disintegri;
- colore: bianco uniforme in ogni sua parte;
- sapore e odore: gradevole, succoso, pungente, moderatamente sapido, con un leggero sentore di latte di pecora che si combina ad altri aromi tipici del prodotto, ad esempio erbe spontanee mature e fieno.

«Telemea de Sibiu» stagionata:

- aspetto esterno: blocchi uniformi, con superficie liscia priva di scorza; è possibile che siano visibili i segni delle stamigne;
- aspetto in sezione: blocco pulito, uniforme e compatto, talvolta con fori meccanici e occhiature;
- consistenza: blocco compatto e denso, di consistenza uniforme, che può essere facilmente tagliato in pezzi senza che si disintegri;
- colore: bianco uniforme in ogni sua parte;
- sapore e odore: intenso e gradevole, vagamente pungente, sapido, con un leggero retrogusto e un aroma lieve di latte di pecora che si combina ad altri aromi tipici del prodotto, ad esempio erbe spontanee mature e fieno, con un sentore ovino leggermente predominante senza tuttavia aromi prevalenti.

3.3. Mangimi (solo per i prodotti di origine animale) e materie prime (solo per i prodotti trasformati)

La materia prima utilizzata per il prodotto è il latte di pecora crudo fresco non pastorizzato di bestiame allevato nella zona geografica delimitata. Il bestiame del quale si utilizza il latte è nutrito prevalentemente al pascolo da foraggi verdi per un periodo minimo di 200-230 giorni, a seconda delle condizioni meteorologiche (da aprile a novembre). In inverno, quando non può pascolare, il bestiame è nutrito con foraggi verdi e fieni aziendali non fermentati ottenuti nella zona delimitata.

3.4. Fasi specifiche della produzione che devono avere luogo nella zona geografica delimitata

L'allevamento del bestiame, la produzione del latte e la produzione e stagionatura della «Telemea de Sibiu» avvengono nella zona geografica delimitata.

Le fasi di preparazione e produzione della «Telemea de Sibiu» sono le seguenti: il latte ottenuto è sottoposto a verifiche qualitative e quantitative (acidità, densità, contenuto lipidico) ed è filtrato, preparato per l'aggiunta del caglio e poi cagliato; la cagliata è sottoposta a lavorazione e tagliata in pezzi, prima della salagione e della stagionatura.

3.5. Norme specifiche in materia di affettatura, grattugiatura, confezionamento ecc. del prodotto cui si riferisce la denominazione registrata

—

3.6. Norme specifiche in materia di etichettatura del prodotto cui si riferisce la denominazione registrata

Oltre alle indicazioni previste dalla normativa, l'etichetta reca anche:

- nome del prodotto: «Telemea de Sibiu», seguito dalle parole «Indicație Geografică Protejată» [indicazione geografica protetta] o dall'abbreviazione «IGP» [IGP] (tradotte nella lingua o nelle lingue del paese in cui è venduto il prodotto);
- nome e indirizzo del fabbricante;
- logo dell'organismo di ispezione e certificazione.

4. Delimitazione concisa della zona geografica

La zona geografica in cui la «Telemea de Sibiu» è prodotta e stagionata è il territorio amministrativo del distretto di Sibiu.

5. Legame con la zona geografica

Il legame con la zona geografica si basa sulle caratteristiche specifiche del formaggio «Telemea de Sibiu».

L'associazione tra la zona geografica, le condizioni geologiche, climatiche e idrologiche e il sostrato pedologico della zona di produzione della «Telemea de Sibiu» favorisce la crescita di foraggi verdi naturali con una flora diversificata che contribuisce direttamente alla qualità del latte utilizzato per il formaggio. Ciò conferisce al prodotto finale una serie di caratteristiche particolari che concorrono alla sua specificità.

La maggior parte del terreno si trova tra i 250 e i 2 500 metri sul livello del mare.

La natura peculiare del sistema di allevamento, grazie al quale il bestiame trascorre gran parte dell'anno al pascolo su foraggi verdi (200-230 giorni, a seconda delle condizioni meteorologiche), fa sì che esso si nutra principalmente di piante spontanee della zona di produzione.

Per quanto riguarda il clima, la zona di produzione della «Telemea de Sibiu» gode di un clima temperato continentale.

Il sapore distintivo della «Telemea de Sibiu» è dovuto a componenti specifici come i terpeni e i sesquiterpeni, presenti in quantità apprezzabili solo in talune famiglie di piante quali le Poacee, le Brassicacee, le Apiaceae, le Asteracee e altre piante normalmente consumate dagli ovini al pascolo. Essendo leggermente aromatici e legati a talune piante specifiche, la loro presenza nel formaggio rispecchia la zona in cui pascola il bestiame. È dunque la microflora selvatica a determinare le proprietà organolettiche della «Telemea de Sibiu».

La combinazione di fattori legati alle modalità di allevamento e alimentazione del bestiame e le tecniche di lavorazione locali conferiscono al latte le sue caratteristiche specifiche in quanto materia prima, contribuendo così alle proprietà e alla qualità della «Telemea de Sibiu» rispetto ad altri prodotti della sua categoria: le sue proprietà organolettiche sono infatti determinate dalla flora e dalla microflora.

Il carattere speciale della «Telemea de Sibiu» deriva dal suo sapore intenso e gradevole, vagamente pungente, sapido, con un leggero retrogusto e un aroma lieve di latte di pecora che si combina ad altri aromi tipici del prodotto, ad esempio erbe spontanee mature e fieno, con un sentore ovino leggermente predominante senza tuttavia aromi prevalenti.

Nella zona di produzione della «Telemea de Sibiu», la professione del *baci* (un pastore incaricato della caseificazione) è prestigiosa e dimostra l'esistenza di un tradizione di lungo corso storicamente documentata. Le conoscenze e le competenze del *baci* rappresentano un elemento importante per la specificità del formaggio, che viene prodotto a mano. È essenziale che il *baci* sia in grado di identificare il giusto punto di coagulazione del latte per poter passare alla lavorazione della cagliata.

La tradizione secolare della caseificazione nella zona di produzione della «Telemea de Sibiu» ha consentito di mantenere intatte e immutate nel tempo le sue tecniche di produzione. Le conoscenze e le competenze del *baci* rappresentano un elemento importante per la specificità del formaggio, che viene prodotto a mano.

La qualità della «Telemea de Sibiu» dipende dalle modalità di preparazione del latte e di lavorazione del caglio con metodi locali. Il latte viene posto in un mastello, dove è riscaldato fino a una temperatura di 28°-30 °C mentre viene costantemente mescolato a mano con un movimento circolare nello stesso verso in modo che non si attacchi sul fondo. Quando il latte raggiunge i 28°-30 °C, si aggiunge la giusta quantità di caglio e il latte viene mescolato con un movimento circolare in un verso e poi nell'altro per 1-2 minuti. Successivamente, viene fatto riposare per 45-60 minuti affinché possa coagularsi.

La cagliata viene prelevata dal mastello con un mestolo speciale, chiamato «mestolo da Telemea», in fette corrispondenti alla larghezza del mestolo con uno spessore di 2-3 cm. Le fette vengono quindi disposte le une accanto alle altre a squama di pesce in un contenitore ricoperto da una stamigna, per poi essere tagliate longitudinalmente e trasversalmente con uno speciale coltello a punta tonda per ottenere strisce uniformi larghe 3-4 cm. Il taglio è effettuato con movimenti lenti. La cagliata deve essere tagliata con cura in modo che non si rompa e non si perda nel siero. Questa operazione è ripetuta altre due volte. Successivamente, i blocchi di caglio, alti 12-14 cm, vengono messi sotto pressa per 30-35 minuti affinché perdano il siero e raggiungano la loro consistenza caratteristica.

In tutta la zona di produzione si tengono ogni anno molti festival, fiere ed eventi folcloristici che festeggiano l'allevamento di ovini e la «Telemea de Sibiu». Ne sono un esempio il festival «*Sus pe muntele din Jina*», la sagra del formaggio e del brandy e il festival «*Bujorul de Munte*». La «Telemea de Sibiu» è presente in questi eventi tra i prodotti emblematici della regione.

La zona di produzione, l'utilizzo di strumenti tradizionali, la lavorazione manuale del prodotto e il fatto che esso sia ottenuto interamente da latte di pecora crudo fresco non pastorizzato, le modalità di lavorazione della cagliata e il fatto che il formaggio venga fatto stagionare e sia conservato in salamoia sono tutte testimonianze viventi di tecniche di produzione rimaste intatte e immutate nel tempo.

Riferimento alla pubblicazione del disciplinare

(articolo 6, paragrafo 1, secondo comma, del presente regolamento)

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