



Publicatie AGOS, Rijksdienst voor Ondernemend Nederland, productdossier BGA „TELEMEA DE SIBIU”

Gelet op artikel 2 van het Instellingsbesluit Adviescommissie geografische aanduidingen, oorsprongsbenamingen en gegarandeerde traditionele specialiteiten maakt de Rijksdienst voor Ondernemend Nederland de volgende publicatie(s) in Publicatieblad C 203 van 17 juni 2019 van de Europese Unie bekend.

Iedere natuurlijke of rechtspersoon die kan aantonen een rechtmatig belang te hebben in verband met door de Europese Commissie voorgenomen registratie(s) van bijgaand productdossier(s), kan tot uiterlijk 17 augustus 2019 zijn bedenkingen daartegen kenbaar maken door middel van toezending van een gemotiveerde verklaring aan Rijksdienst voor Ondernemend Nederland, secretariaat AGOS, Postbus 93119, 2509 AC Den Haag

Bekendmaking van een aanvraag tot registratie van een naam overeenkomstig artikel 50, lid 2, onder a), van Verordening (EU) nr. 1151/2012 van het Europees parlement en de Raad inzake kwaliteitsregelingen voor landbouwproducten en levensmiddelen

(2019/C 203/06)

Deze bekendmaking verleent het recht om op grond van artikel 51 van Verordening (EU) nr. 1151/2012 van het Europees parlement en de Raad⁽¹⁾ uiterlijk drie maanden na de datum van deze bekendmaking bezwaar aan te tekenen tegen de aanvraag.

ENIG DOCUMENT

„TELEMEA DE SIBIU”

EU-nr.: PGI-RO-02473 – 6.6.2018

BOB () BGA (X)

1. Naam/namen

„Telemea de Sibiu”

2. Lidstaat of derde land

Roemenië

3. Beschrijving van het landbouwproduct of levensmiddel

3.1. Productcategorie

Categorie 1.3. Kaas

3.2. Beschrijving van het product waarvoor de in punt 1 vermelde naam van toepassing is

„Telemea de Sibiu” is een halfharde kaas die volledig wordt vervaardigd uit verse, ongepasteuriseerde rauwe schapenmelk door middel van enzymatische stremming. „Telemea de Sibiu” wordt zowel in verse als in gerijpte vorm aangeboden voor verkoop. Rijpe „Telemea de Sibiu” moet ten minste 21 dagen zijn gerijpt.

Zowel de verse als de rijpe soort hebben de volgende fysische kenmerken:

- **vorm:** balkvormige blokken met een vierkante of rechthoekige onderkant;
- **hoogte:** 12-14 cm;
- **gewicht:** 0,3-3 kg.

Chemische kenmerken:

Verse „Telemea de Sibiu”: water: maximaal 57%; vetgehalte in de droge stof: minimaal 47%; proteïnestoffen: minimaal 15%; natriumchloride: maximaal 6%.



Rijpe „Telemea de Sibiu”: water: maximaal 55%; vetgehalte in de droge stof: minimaal 50%; proteïne-stoffen: minimaal 15%; natriumchloride: maximaal 8%.

Organoleptische kenmerken:

Verse „Telemea de Sibiu”:

- **uiterlijk voorkomen:** eenvormige blokken met een glad oppervlak, zonder korst; sporen van het kaasdoek kunnen zichtbaar zijn;
- **uiterlijk voorkomen bij dwarsdoorsnede:** een vlakke, eenvormige en compacte massa, in sommige gevallen met mechanische perforaties en door de fermentatie ontstane gaten;
- **consistentie:** een compacte, samengepakte massa met een homogene consistentie, die gemakkelijk in stukken kan worden gebroken zonder dat zij uit elkaar valt;
- **kleur:** de hele kaasmassa is homogeen wit;
- **smaak en geur:** aangenaam, zacht, zurig en licht zoutig, met een licht aroma van schapenmelk in combinatie met andere aroma's die het product typeren, zoals rijpe wilde grassen en hooi.

Gerijpte „Telemea de Sibiu”:

- **uiterlijk voorkomen:** eenvormige blokken met een glad oppervlak, zonder korst; sporen van het kaasdoek kunnen zichtbaar zijn;
- **uiterlijk voorkomen bij dwarsdoorsnede:** een vlakke, eenvormige en compacte massa, in sommige gevallen met mechanische perforaties en door de fermentatie ontstane gaten;
- **consistentie:** een compacte, samengepakte massa met een homogene consistentie, die gemakkelijk in stukken kan worden gebroken zonder dat zij uit elkaar valt;
- **kleur:** de hele kaasmassa is homogeen wit;
- **smaak en geur:** intens, aangenaam, subtiel zurig, zoutig, met een zachte nasmaak en een licht aroma van schapenmelk in combinatie met andere aroma's die het product typeren, zoals rijpe wilde grassen en hooi; het aroma van schapenmelk heeft licht de overhand, maar zonder dat het de andere geuren overheerst.

3.3. Diervoeders (alleen voor producten van dierlijke oorsprong) en grondstoffen (alleen voor verwerkte producten)

De voor de bereiding van dit product vereiste grondstof is verse, ongepasteuriseerde rauwe melk van schapen die in het afgebakende geografische gebied worden gehouden. De dieren die de melk leveren, grazen voornamelijk op weideland gedurende ten minste 200-230 dagen per jaar, afhankelijk van het weer (van april tot november). In de winter, wanneer de schapen niet in de wei kunnen grazen, krijgen ze groenvoer en ongefermenteerd boerderijhooi die in het afgebakende gebied zijn verbouwd.

3.4. Specifieke onderdelen van het productieproces die in het afgebakende geografische gebied moeten plaatsvinden

De schapenhouderij, de melkproductie en de bereiding en rijping van „Telemea de Sibiu” vinden allemaal plaats in het afgebakende geografische gebied.

Het voorbereidings- en productieproces van „Telemea de Sibiu” bestaat uit de volgende fasen: de geleverde melk wordt in kwalitatieve en kwantitatieve zin gecontroleerd (zuurgraad, dichtheid, vetgehalte) en gefilterd, voorbereid op instremzetting en vervolgens gestremd. De wrongel wordt verwerkt en gesneden, waarna men het product pekelt en laat rijpen.

3.5. Specifieke voorschriften betreffende het in plakken snijden, het raspen, het verpakken enz. van het product waarnaar de geregistreerde naam verwijst

–

3.6. Specifieke voorschriften betreffende de etikettering van het product waarnaar de geregistreerde naam verwijst

Naast de op grond van de regelgeving vereiste elementen wordt op het etiket ook het volgende vermeld:

- productnaam: „Telemea de Sibiu”, gevolgd door de woorden „Indicație Geografică Protejată” [beschermde geografische aanduiding] of de afkorting „IGP” [BGA] (vertaald in de taal/talen van het land waar het product in de handel wordt gebracht);
- naam van de fabrikant en diens adres;
- het logo van de inspectie- en certificeringsinstelling.

4. Beknopte beschrijving van het afgebakende geografische gebied

Het geografische gebied waar „Telemea de Sibiu” wordt geproduceerd en gerijpt, is het administratieve grondgebied van het district Sibiu.

5. Verband met het geografische gebied

Het verband tussen „Telemea de Sibiu” en het geografische gebied berust op de specifieke kenmerken van de kaas.

De combinatie van het geografische gebied, de geologische, klimatologische en hydrologische omstandigheden en de ondergrond in het productiegebied van „Telemea de Sibiu” is gunstig voor de ontwikkeling van natuurlijk weideland met een diverse flora die rechtstreeks bijdraagt aan de kwaliteit van de voor de kaas gebruikte melk. Daaraan ontleent het eindproduct een reeks bijzondere kenmerken die zijn specifieke karakter ten goede komen.

Het grootste deel van het gebied ligt tussen 250 m en 2500 m boven de zeespiegel.

De bijzondere aard van het houderijsysteem, waarbij de schapen een groot deel van het jaar natuurlijk weideland begrazen (200-230 dagen, afhankelijk van het weer), houdt in dat het voer van de dieren voornamelijk bestaat uit de wilde flora van het productiegebied.

Wat het klimaat betreft, ligt het productiegebied van „Telemea de Sibiu” in een continentale, gematigde zone.

„Telemea de Sibiu” dankt zijn karakteristieke smaak aan specifieke bestanddelen, zoals terpenen en sesquiterpenen, die alleen in behoorlijke hoeveelheden worden aangetroffen in bepaalde plantenfamilies, bijvoorbeeld grassen, kruis-, scherm- en samengesteldbloemigen en andere planten die door de schapen tijdens het grazen worden gegeten. Die bestanddelen zijn bijzonder aromatisch en omdat ze zich slechts in specifieke planten ontwikkelen, geeft hun aanwezigheid in de kaas aan waar de dieren hebben geweid. De organoleptische kenmerken van „Telemea de Sibiu” worden dus door wilde microflora bepaald.

Het samenspel van de factoren die verband houden met de houderij en het voer van de schapen en de lokale verwerkingstechnieken, is bepalend voor het specifieke karakter van de melk als grondstof en draagt aldus bij tot de kenmerken en de kwaliteit van „Telemea de Sibiu” die de kaas onderscheiden van andere producten in dezelfde categorie; daarbij zijn de organoleptische kenmerken van het product het resultaat van de flora en microflora.

De eigenheid van „Telemea de Sibiu” berust op zijn intense, aangename, subtiel zurige en zoutige smaak, met een zachte nasmaak en een licht aroma van schapenmelk in combinatie met andere aroma's die het product typeren, zoals rijpe wilde grassen en hooi; het aroma van schapenmelk heeft licht de overhand, maar zonder dat het de andere geuren overheerst.

In het productiegebied van „Telemea de Sibiu” heeft het vak van *baci* (een herder/kaasmaker) een zeker aanzien en staat het in een lange, gevestigde traditie zoals historische documenten getuigen. De knowhow van de *baci* is van groot belang voor het specifieke karakter van deze kaas, die handmatig wordt bereid. Het is essentieel dat de *baci* precies weet vast te stellen wanneer de stremming van de melk plaatsvindt voordat hij de wrongel verwerkt.

De eeuwenoude traditie van het kaasmaken in het productiegebied van „Telemea de Sibiu” heeft ervoor gezorgd dat de productietechnieken in de loop der jaren werden behouden en niet zijn veranderd. De knowhow van de *baci* is van groot belang voor het specifieke karakter van deze kaas, die handmatig wordt bereid.

De kwaliteit van „Telemea de Sibiu” wordt beïnvloed door de wijze waarop de melk wordt bereid en gestremd door middel van plaatselijke methoden. De melk wordt in een vat geplaatst en opgewarmd tot 28 °C-30 °C, en tegelijk voortdurend met de hand omgeroerd in een cirkelvormige beweging in één enkele richting, zodat ze niet aan de bodem van het vat blijft kleven. Zodra de melk een temperatuur van 28 °C-30 °C bereikt, wordt een gepaste hoeveelheid stremsel toegevoegd en wordt de melk gedurende 1-2 minuten in een cirkelvormige beweging omgeroerd in één richting en vervolgens in de andere, waarna de melk gedurende 45-60 minuten met rust wordt gelaten en stremt.

De wrongel wordt uit het vat gehaald met behulp van een speciale schep die men „telemealepel” noemt, in plakken die even breed zijn als de schep en met een dikte van 2-3 cm. De plakken worden naast elkaar in visgraatpatroon in de recipiënt op een kaasdoek geplaatst, en vervolgens in de lengte en overdwars gesneden met behulp van een speciaal mes met afgeronde punt om eenvormige repen van 3-4 cm breed te verkrijgen. Het snijden gebeurt met langzame bewegingen. De wrongel moet zorgvuldig worden gesneden zodat die niet verbrokkelt en in de wei verdwijnt. De bewerking wordt tweemaal herhaald, waarna de blokken wrongel gedurende 30-35 minuten worden samengeperst om de wei te elimineren en de blokken, die uiteindelijk zo'n 12-14 cm hoog zijn, de kenmerkende consistentie te geven.

In het hele productiegebied vindt elk jaar een groot aantal festivals, feesten en folkloristische evenementen plaats waarbij de schapenhouderij en „Telemea de Sibiu” onder de aandacht worden gebracht. Voorbeelden zijn het festival *Sus pe muntele din Jina*, het kaas-en brandewijnfestival en het festival *Bujorul de Munte*. „Telemea de Sibiu” neemt op deze evenementen een belangrijke plaats in als een van de iconische producten van de regio.



Het productiegebied, het gebruik van traditioneel gereedschap, de manuele verwerking van het product, het feit dat de kaas volledig wordt bereid uit verse, ongepasteuriseerde rauwe schapenmelk, de wijze waarop de wrongel wordt verwerkt en het feit dat de kaas wordt gerijpt en gepekeld, getuigen van productietechnieken die in de loop der jaren werden behouden en niet zijn veranderd.

Verwijzing naar de bekendmaking van het productdossier

(artikel 6, lid 1, tweede alinea, van de onderhavige verordening)

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

(¹) PB L 343 van 14.12.2012, blz. 1.