

Telemeaua de Sibiu devine al șaptelea produs românesc înregistrat la Uniunea Europeană

Ministerul Agriculturii și Dezvoltării Rurale anunța ca Jurnalul Oficial al Uniunii Europene a publicat miercuri decizia de înregistrare a denumirii în Registrul denumirilor de origine protejate și al indicațiilor geografice protejate pentru produsul ”Telemea de Sibiu”.

Telemeaua de Sibiu este o brânză semi-tare, produsă integral din lapte de oaie crud proaspăt muls, nepasteurizat, prin coagulare enzimatică cu cheag. Aceasta se comercializează proaspătă sau maturată, iar perioada de maturare este de minim 21 de zile. Laptele folosit pentru fabricarea produsului ”Telemea de Sibiu” provine de la animale crescute în zona geografică delimitată și hranite în principal pe pasune. Totalitatea factorilor ce vizează modalitatea de creștere și alimentație a animalelor, precum și tehnicile de prelucrare locale determină specificitatea laptelui ca materie primă și contribuie la asigurarea caracteristicilor și calității produsului ”Telemea de Sibiu”.

Asociația producătorilor de ”Telemea de Sibiu”, compusă din zece persoane juridice situate în arealul geografic delimitat, a dorit obținerea recunoașterii oficiale europene pentru a-și proteja rețeta tradițională și a oferi consumatorilor produse naturale și sănatoase.

România deține șapte produse înregistrate pe sisteme de calitate europeană: Magiun de prune Topoloveni – IGP (2011), Salam de Sibiu - IGP (2016), Novac afumat din Țara Bârsei -IGP (2017), Scrumbie de Dunare afumată – IGP (2018), Cârnați de Pleșcoi(2019) și Telemea de Ibanești Denumire de Origine Protejată (2016), Telemea de Sibiu – Indicație Geografică Protejată.