

CAIET DE SARCINI

TELEMEA DE IBĂNEȘTI

DENUMIRE DE ORIGINE PROTEJATĂ



Grupul aplicant

Asociația pentru promovarea produselor tradiționale de pe Valea Gurghiului

Sat Ibănești, Comuna Ibănești, nr.273, județul Mureș

Telefon/fax: 0265 538 055

0732409 502

E-mail:mirdatod@yahoo.com

www.mirdatod.ro

Cuprins

	Pagina de start.....	1
	Cuprinsul.....	2
	Argument.....	3
1	Grupul aplicant.....	4
1.1	Informații referitoare la statutul juridic.....	4
1.2	Informații referitoare la activitatea grupului.....	4
2	Numele produsului alimentar cu denumire de origine protejată.....	5
3	Descrierea produsului alimentar.....	5
3.1	Caracteristici organoleptice.....	6
3.2	Caracteristici fizico - chimice.....	7
3.3	Caracteristici microbiologice.....	7
3.4	Termenul de valabilitate	7
3.5	Eșantionarea	7
4	Delimitarea ariei geografice.....	8
5	Dovada faptului că produsul alimentar este originar din aria geografică delimitată	8
6	Descrierea metodei de obținere a produsului alimentar.....	11
7	Elementele care justifică legătura cu aria geografică menționată	23
8	Numele și adresa autorităților și organismelor care verifică aplicarea dispozițiilor din caietul de sarcini	28
9	Orice regulă specifică de etichetare.....	
10	Anexe.....	29
10.1	Anexa nr.1 Documentele juridice constitutive ale asociației.....	29
10.2	Anexa nr.2a Localizarea județului Mureș și a Văii Gurghiului în România	33
10.3	Anexa nr.2b Delimitarea ariei geografice de producție a brânzei Telemea de Ibănești	34
10.4	Anexa nr.2c Bazinul hidrografic Gurghiu – așezare și vecini, puncte de colectare a laptelui.....	35
10.5	Anexa nr.2d Delimitarea administrativă a ariei geografice și punctele de colectare a laptelui din cele trei comune- harta provine de la APIA Mureș	36
10.6	Anexa nr.3 Fântâna cu apă sărată din localitatea Orșova, județul Mureș.....	37
10.7	Anexa nr.3a Imagini din Valea Gurghiului – noiembrie 2012	38
10.8	Anexa nr.4 Buletine de analiză pentru saramura din fântâna de la Orșova.....	39
10.9	Anexa nr.5 Raport de încercări privind mineralele din saramura de la Orșova.....	41
10.10	Anexa nr.6a Evidențierea cantității de Ca și Mg în brânza Telemea de Ibănești	42
10.11	Anexa nr.6b Evidențierea cantității de Ca și Mg în telemeaua sărată cu saramură reconstituită..	43
10.12	Anexa nr.7 Dovezi istorice de atestare istorică a comunei Ibănești, de producere și valorificare a brânzei Telemea de Ibănești	44
10.13	Anexa nr.8 Dovezi adunate de la localnicii de pe Valea Gurghiului de producere și valorificare a brânzei Telemea de Ibănești	49
10.14	Anexa nr.9 Imagini din arhiva comunei Ibănești: prepararea brânzei Telemea de Ibănești ANEXA XXVII din cartea Ibănești	50
10.15	Anexa nr.10 Imagini de la pășunatul vacilor de lapte și căpițele de fân	51
10.16	Anexa nr.11 Dovezi istorice privind organizarea comunei Ibănești și faptul că în perioada comunistă localitatea nu a fost cooperativizată	52
10.17	Anexa nr.12 Dovezi de valorificarea a brânzei Telemea de Ibănești	53
10.18	Anexa nr.13 Diplomă pentru prezentarea produselor din lapte de vacă	54
10.19	Anexa nr.14 Catalogul habitatelor, speciilor și siturilor – Info natura 2000 în România	55
10.20	Anexa nr.15 Rezultatul cercetărilor efectuate în perioada 1996 – 2003 în zona Văii Gurghiului	57
10.21	Anexa nr. 16 Dovezi istorice de existența și folosirea apei sărate din fântânile de la Orșova	66

Argument

Situat în partea centrală a României, bazinul hidrografic al râului Gurghiu este cuprins între Carpații Orientali și partea de est a Depresiunii intracolinare a Transilvaniei. Bazinul Gurghiu aparține sectorului mijlociu al bazinului hidrografic Mureș, fiind afluent de stânga al acestuia.

Comuna Ibănești este atestată documentar pentru prima dată în anul 1453¹, când Ladislau al IV-lea, regele Ungariei, donează lui Iancu de Hunedoara și fiilor săi, Ladislau și Matei, cetatea și domeniul Gurghiului cu 27 de sate aparținătoare printre care și comuna Ibănești. Vestigiile arheologice descoperite în zonă atestă că localitatea a existat cu mult înainte de această dată (anexa7).

Bogăția floristică a Văii Gurghiului² (1255 de taxoni vasculari, incluzând pe lângă cele 1194 specii, 26 subspecii și 33 varietăți, repartizați în 459 genuri și 117 familii), precum și prezența unui număr relativ mare de specii endemice, periclitare, vulnerabile sau rare, a stârnit interesul încă de la începutul secolului trecut. Prin urmare, Valea Gurghiului, au fost declarată în totalitate Sit de Importanță Comunitară cu numărul RO SCI 0019 din Catalogul habitatelor, speciilor și siturilor (anexa nr.8).

Depresiunea fiind bogată în zăcăminte de sare, apă sărată, din vechile fântâni de slatină, captușite cu bârne groase de stejar și acoperite cu o construcție de lemn tot atât de solidă și durabilă, este folosită și astăzi în alimentație nu numai de localnici ci și de producătorii de telemea.

Așadar locuitorii de pe Valea Gurghiului au învățat să trăiască ocrotind și respectând natura, dar în același timp au învățat să trăiască sănătos folosind resursele naturale locale.

Una din ocupațiile de bază a locuitorilor de pe Valea Gurghiului, a doua după exploatarea forestieră este creșterea animalelor, o îndeletnicire foarte veche dezvoltată datorită condițiilor pedoclimatice. Odată cu creșterea animalelor s-au dezvoltat și metodele de prelucrare și conservare a produselor primare obținute de la animale.

Legătura produsului alimentar cu regiunea de producție se bazează în special pe o îndelungată tradiție specifică Văii Gurghiului de producție și sărare a brânzei - **Telemea de Ibănești**. Această zonă nu a fost cooperativizată în perioada comunistă (anexa nr. 7), iar locuitorii au un puternic simț al proprietății și totodată a producerii și valorificării produselor locale. Datorită condițiilor naturale și a vegetației favorabile de pe Valea Gurghiului creșterea vacilor de lapte și fabricarea brânzeturilor este una din ocupațiile de bază a locuitorilor.

Brânza **Telemea de Ibănești** este îmbunătățită din punct de vedere nutritiv, sub aspectul mineralelor datorită concentrației de calciu și magneziu existente în saramura extrasă din **fântâna cu apă sărată de la Orșova**.

¹ Ibănești - Un sat de pe Valea Gurghiului, Elena Mera, Monografie etnografico-folclorică, Editura Efes - Cluj Napoca 2009, pagina 8;

² Flora și vegetația Văii Gurghiului, dr. Mihaela Sămărghișan, Editura University Press, 2005, pagina 23:

1. Grupul aplicant

Grupul aplicant

Asociația pentru promovarea produselor tradiționale de pe Valea Gurghiului

Comuna Ibănești, nr.273, județul Mureș

Telefon/fax: 0265 538 055

0732409 502

E-mail:mirdatod@yahoo.com

www.mirdatod.ro

Componentă: producători

☒

procesatori

☒

1.1 Informații referitoare la statutul juridic:

Asociația pentru promovarea produselor tradiționale de pe Valea Gurghiului este persoană juridică de drept privat, fără scop patrimonial (anexa nr.1), compusă din persoane juridice situate în arealul geografic delimitat:

1. S. C. Mirdatod Prod S.R.L;
2. Filiala locală Hodac a Asociației crescătorilor de taurine din județul Mureș;
3. Filiala Gurghiu a Asociației crescătorilor de taurine din județul Mureș,
4. Filiala locală a Asociației crescătorilor de taurine Ibănești.

Crescătorii de vaci de lapte, atât persoane fizice cât și persoane juridice sunt în număr de 845 și sunt organizați în asociații. Sunt gospodari harnici ai satelor care au spirit organizatoric și care transmit tradiția în creșterea animalelor și fabricarea brânzeturilor.

Scopul Asociației este de a apăra interesele specifice de grup privind creșterea potențialului productiv al animalelor, ameliorarea bazei materiale a crescătorilor, îmbunătățirea condițiilor de valorificare a bovinelor și a produselor obținute de la acestea, susținerea producătorilor de produse tradiționale obținute din lapte de vacă la nivel național și european și crearea unor rețele de piață pentru comercializarea acestor categorii de produse.

1.2. Informații referitoare la activitatea grupului:

Producătorii de materie primă pentru obținerea produsului alimentar *Telemea de Ibănești* sunt grupați în asociații ale crescătorilor de taurine. Fiecare asociație este constituită în jurul punctelor de colectare autorizate a laptelui în cele trei comune ale județului Mureș: Ibănești, Hodac și Gurghiu. Aceste comune aparțin Văii Gurghiului și fac parte din arealul geografic delimitat pentru obținerea produsului alimentar. Un anumit număr de producători sunt în curs de atestare ecologică a exploatațiilor pe care le dețin.

Rasele de bovine crescute de membrii asociației sunt adaptate condițiilor de climă și întreținere de pe Valea Gurghiului. Furajarea vacilor de lapte se face numai cu masă verde din arealul geografic delimitat prin pășunat vara, iar iarna cu fân recoltat de pe fânețele din arealul geografic. Reproducția efectivelor de animale se face prin însămânțări artificiale cu material seminal de la SEMTEST Târgu Mureș de la rase de tauri ameliorați pentru lapte, mixte sau carne. Vara, vacile de lapte sunt întreținute pe pajiștile naturale, iar iarna în stabulație închisă. Laptele obținut asigură atât hrana zilnică a locuitorilor de pe Valea Gurghiului, cât și o sursă de existență.

Înființată în anul 1994 fabrica de procesare lapte își colectează laptele, materie primă, de la crescătorii de vaci de lapte din zona de deal și munte a Văii Gurghiului, zonă nepoluată, lucru care contribuie la gustul și calitatea laptelui.

Pentru buna desfășurare a procesului tehnologic fabrica dispune de un personal calificat, are în dotare instalații și utilaje care corespund cerințelor de procesare și de siguranța alimentului, achiziționate prin proiecte SAPARD.

Fabrica de procesare este dotată cu un laborator, în care se efectuează determinarea parametrilor fizico-chimici și bacteriologici pentru fiecare lot de produs finit pentru a confirma calitatea produselor și salubritatea acestora.

2. Numele produsului alimentar cu indicație geografică

NUMELE: TELEMEA DE IBĂNEȘTI

LOCALITATEA: IBĂNEȘTI

JUDEȚUL: MUREȘ

ȚARA DE ORIGINE: ROMÂNIA

Tipul produsului

Clasa 1.3. Brânzeturi

3. Descrierea produsului alimentar:

Telemeaua de Ibănești este un produs alimentar obținut prin coagularea acidă a laptelui, urmată de prelucrarea tehnologică a coagulului prin procedee de ordin fizic, chimic și microbiologic. Are în compoziție cazeina laptelui, cea mai mare parte de grăsime, o parte din lactoză și din produșii ce se formează pe seama fermentației acesteia (acidul lactic), precum și o cantitate variabilă de săruri minerale. Este un sortiment de brânză telemea, fabricat din lapte de vacă și se prezintă sub două forme: proaspătă și maturată. Specificitatea produsului alimentar este dată de faptul că telemeaua este obținută numai din lapte de vacă și conservată în saramură extrasă din *fântâna de apă sărată de la Orșova* (anexa nr.3, anexa nr.10). Fântâna cu apă sărată naturală din satul Orșova, comuna Gurghiu, județul Mureș este o sursă de saramură pe care localnicii o foloseau încă din cele mai vechi timpuri pentru conservarea produselor alimentare: brânză, carne, legume.

Saramura extrasă din fântâna de la Orșova se caracterizează printr-o cantitate mai mare de calciu și magneziu față de saramura obținută din dizolvarea sării în apă.

Din buletinele de analiză fizico-chimice, microbiologice și din Raportul de încercări nr.286 din 26 iulie 2011 (anexa nr.5) se pot observa calitățile saramurii din fântâna de la Orșova: calciu 184,4 mg/l și magneziu 94,6 mg/l, minerale care se transmit și în produsele conservate în saramură. Are o valoare nutritivă ridicată, datorată, în principal, de conținutul de proteine ușor asimilabile, de aminoacizi esențiali și de săruri minerale, în special calciu și magneziu (anexa nr. 6a, anexa nr.6b), toate acestea au o contribuție importantă la asigurarea unei alimentații complete, precum și a menținerii stării de sănătate a organismului uman.

Din rapoartele de încercări numărul 1014 și 1015 din 15 decembrie 2011 reiese că la brânza Telemea de Ibănești cantitatea de calciu este de 540mg/100 grame produs, iar cea de magneziu este de 50 mg/100 grame produs. La brânza telemea, sărată cu saramură umedă reconstituită din apă și sare, cantitatea de calciu este numai de 380 mg/100 grame produs, iar cantitatea de magneziu este de 32 mg/100 grame produs.

Se consumă ca atare, sub formă de tartine sau ca aperitive aseasonate cu legume (roșii, ceapă verde, ridichi, ardei), dar și ca ingredient la diferite preparate culinare și patiserie. Se recomandă în alimentația copiilor de peste 1 an, a tinerilor și a persoanelor adulte, cu moderație însă pentru cei care au contraindicații în privința consumului de sare. De asemenea, datorită conținutului redus în hidrocarbonați și a aportului proteic ridicat, este indicată în alimentația persoanelor suferinde de diabet, obezitate.

Pentru cele 2 tipuri de Telemea de Ibănești

Formă și dimensiune	Bucăți paralelipipedice, cu baza pătrată sau dreptunghiulară, muchiile pot fi ușor rotunjite; La calitatea II pot fi și bucăți neuniforme.
Masa	Pentru bucăți cu baza pătrată, greutatea poate fi 0,3-1,0 kg; Pentru bucăți cu baza dreptunghiulară greutatea poate fi 0,3-0,7 kg.

3.1. Caracteristici organoleptice:

Caracteristici	Telemea de Ibănești proaspătă	Telemea de Ibănești maturată
Aspect exterior	Bucăți uniforme cu suprafața curată, se admit urme de sedilă. Se admit bucăți ușor deformate. Nu se admit bucăți cu suprafața mucegăită, înmuiată, mucilaginoasă, colorate sau cu urme de impurități. Pastă curată, uniformă. Se admit rare goluri de presare și fermentare. Nu se admite pastă neomogenă, cu impurități, roșeață galbenă sau cu mucegai și nici aspect buretos.	Bucăți întregi, uniforme cu suprafața curată, se admit urme de sedilă. Se admit bucăți deformate cu rare crăpături la suprafață. Nu se admit bucăți cu suprafața mucegăită, înmuiată, mucilaginoasă, colorate sau cu urme de impurități. Pastă curată, uniformă. Se admit rare goluri de presare și fermentare. Nu se admite pastă neomogenă, cu impurități, roșeață galbenă sau cu mucegai și nici aspect buretos
Aspect în secțiune	Masă compactă, legată, de consistență uniformă, se rupe ușor, fără a se sfărâma.	Masă compactă, legată, de consistență uniformă, se rupe ușor, fără a se sfărâma.
Consistență	Se admite consistența ușor sfărâmicioasă. Nu se admite consistența cretoasă, cauciucioasă.	Se admite consistența ușor sfărâmicioasă. Nu se admite consistența cretoasă, cauciucioasă.
Culoare	Albă până la albă cu nuanțe ușor gălbuie, uniformă în toată masa.	Albă până la albă cu nuanțe ușor gălbuie, uniformă în toată masa.
Gust și miros	Plăcut, specific brânzei din lapte, specific brânzei telemea proaspate de vacă, dulceag-acrișor, slab sărat. Nu se admit gusturi și mirosuri străine de amar, de iod, de furaj, de chimicale, metale, fermentație străină, etc.	Plăcut, specific brânzei telemea maturate din lapte, specific brânzei telemea de vacă, acrișor, ușor sărat. Nu se admit gusturi și mirosuri străine de amar, de iod, de furaj, de chimicale, metale, fermentație străină, etc.
Zerul din saramură(jitul)	Aspect lichid fără corpuri străine, nu se admit sfărâmituri de brânză în suspensie. Culoare galbenă cu nuanță verzuie,	Aspect lichid fără corpuri străine, nu se întinde, se admit sfărâmituri de brânză în suspensie. Culoare galbenă cu nuanță verzuie, în

	în timpul depozitării, culoarea saramurii poate deveni alb lăptoasă; Gust plăcut de fermentație lactică, sărat, nu se admite gust și miros străin(de iod, amar, de mușcăi).	timpul depozitării, culoarea saramurii poate deveni alb lăptoasă; Gust plăcut de fermentație lactică, sărat, nu se admite gust și miros străin (de iod, amar, de mușcăi).
--	--	---

3.2. Caracteristici fizice și chimice

Analizele fizico-chimice se realizează pe fiecare lot în parte.

Tipul	Telemea proaspătă	Telemea maturată
Apa%,max	62	62
Grasime/s.u. % min,	38	38
Grăsime în produs %, min	14,5	14,5
Substanțe proteice %,min	16	16
Clorură de sodiu ,% max		
- în produs,	6	8
- în saramură	12-15	16- 20
Ca, mg/100g produs, min	400	400
Mg, mg/100g produs, min	35	35
Aciditate °T, în saramură , max	50	150
Valoare energetica kcal/ 100g produs	198 kcal (822kj)/100g	198 kcal (822kj)/100g

3.3. Caracteristici microbiologice

Tipul	Telemea proaspătă	Telemea maturată
Parametrii microbiologici	Număr germeni	Număr germeni
Escherichia coli/ g	min. 100-max. 1000	min. 100-max. 1000
Salmonella la 25 g	absent	absent
Listeria monocytogenes / 25 g	absent	absent

3.4 Termenul de valabilitate

Termenul de valabilitate pentru brânza Telemea de Ibănești maturată este de maxim **120 de zile**, iar pentru brânza Telemea de Ibănești proaspătă este de **60 zile**, cu respectarea condițiilor de ambalare, depozitare și transport. Se păstrează la o temperatură de 2-8 °C.

3.5. Eșantionarea

Prelevarea probelor se face conform Regulament european nr. 2073 și a "Ordinului 13 din 2005 privind norma sanitar veterinară și pentru siguranța alimentelor" ce stabilește regulile pentru prelevare de probe de produse de origine animală pentru examenul de laborator. Eșantionarea produsului se face și după cerințele standardului EN ISO 707 – Lapte și produse lactate. Ghid pentru eșantionare

4. Delimitarea ariei geografice:

Datorită condițiilor de climă și a reliefului variat una din ocupațiile de bază a locuitorilor de pe Valea Gurghiului este aceea de creșterea animalelor, în special a bovinelor.

Teritoriul în care se desfășoară toate etapele aferente producției de „Telemea de Ibănești”, de la creșterea vacilor de lapte, producția de lapte la obținerea, maturarea și ambalarea brânzei, se află în partea de nord a județului Mureș, România mai exact în Depresiunea Gurghiului (anexa nr.2a, anexa nr. 2b).

Aria de producție este constituită din teritoriul administrativ al următoarelor comune: **Ibănești, Hodac și Gurghiu**. Satele aferente acestor comune sunt: **Ibănești**, Blidireasa, Brădețel, Dulcea, Ibănești Pădure, Lăpușna, Părau Mare, Tireu, Tisieu, Zimți, **Hodac**, Arșita, Bicasu, Dubiștea de Pădure, Mirigioaia, Toaca, Urice, **Gurghiu**, Adrian, Cașva, Comori, Fundoaia, Glăjărie, Larga, Orșova, Orșova-Pădure și Păuloaia.

5. Dovada faptului că produsul alimentar Telemea de Ibănești este originar din aria geografică delimitată

Faptul că produsul alimentar este originar din aria geografică delimitată este dovedită prin existența unui sistem de trasabilitate pus în practică de la colectarea materiei prime la centrele de colectare, transportul laptelui, la recepția laptelui în fabrică, până la obținerea și ambalarea produsului finit. De asemenea extragerea saramurii, transportul și recepția saramurii pentru sărarea brânzei telemea se face din arealul geografic delimitat, mai exact din fântâna cu apă sărată din satul Orșova, comuna Gurghiu.

5.1. Trasabilitatea Scop

Prezenta procedură descrie modul în care produsul este identificat unic, începând de la colectarea laptelui, la recepția laptelui și a celorlalte materiale, pe toată durata procesului de fabricație, până la livrare și stabilește regulile impuse activităților desfășurate în cadrul secției de procesare S.C. Mirdatod Prod S.R.L., pentru a asigura trasabilitatea produsului „Telemea de Ibănești”.

Identificarea unică este înregistrată la S.C. Mirdatod Prod S.R.L. care are datoria de a ține evidența registrelor, a documentelor pentru controlul originii, calității și condițiilor de producție a produsului „Telemea de Ibănești”. S.C. Mirdatod Prod S.R.L. are implementat și menține sistemul de management al siguranței alimentului.

5.2. Domeniul de aplicare

Prezenta procedură se aplică:

- materiilor prime și ingredientelor aprovizionate, pe toată durata de depozitare și de realizare în toate fazele procesului de fabricație a produsului alimentar „Telemea de Ibănești”;
- materiei prime și materialelor aprovizionate în curs de procesare;
- produsului finit depozitat și livrat către clienți.

5.3. Termeni și definiții. Abrevieri

Termeni și definiții

a) Identificare: marcarea unică a produsului, a stadiului produsului cu un identificator adecvat și corespunzător.

b) Trasabilitate: abilitatea de a regăsi istoricul, realizarea sau localizarea a ceea ce este luat în considerare. Atunci când este luat în considerare un produs, trasabilitatea se poate referi la: originea materiei prime și a celorlalte materiale, istoricul procesării, distribuția și localizarea produsului după livrare.

Posibilitatea identificării provenienței fiecărui component al unui lot de produs, din momentul producerii lui până la produsul finit. Posibilitatea identificării distribuției unui anumit produs finit în rețeaua comercială.

c) Fișa de urmărire a trasabilității: fișa creată pentru fiecare lot de produs în parte, în care se indică numărul lotului de proveniență pentru fiecare lot de materie primă sau materiale directe ce

intră în componența lotului respectiv de produs finit. Pe această fișă se identifică data lansării producției, data finalizării și termenele de valabilitate.

Se întocmește fișa de urmărirea produsului unde se completează cantitatea de materie primă folosită, cantitatea de materiale directe și materiale indirecte folosite. Se înregistrează timpul și temperatura de păstrare a laptelui, timpul și temperatura de pasteurizare precum și datele completate în registrul de vană unde are loc introducerea materialelor directe și timpul lor de acțiune.

d) Lot intern de materii prime: cantitatea de materie primă recepționată într-o zi de la cele trei puncte de colectare a laptelui, într-un transport. Dacă se recepționează mai multe transporturi din aceeași zi, de aceeași calitate se poate considera același lot.

e) Lot de produse finite: prin lot se înțelege, produsul finit, gata pentru consum, realizat prin același proces tehnologic și în condiții practic identice obținută într-o singură zi, de același tip și calitate, același fel de ambalaj.

Se completează registrul de lotizare a produsului finit.

Abrevieri

NIR - Notă de intrare în recepție și constatare de diferențe

Documente de referință

SR EN ISO 9001:2008 Sisteme de management al calității. Cerințe

SR EN ISO 22000:2005 Sisteme de management al siguranței alimentelor

422-01 Manualul Calității și Siguranței Alimentului

822-01 Auditul intern

830-01 Controlul produsului neconform

852-01 Acțiune corectivă

853-01 Acțiune preventivă

5.4. Descrierea procesului

Generalități

- Sistemul de evidență, de documentare și de dovedire al procesării produsului alimentar „Telemea de Ibănești” de către S.C. Mirdatod Prod S.R.L, membru al grupului aplicant Asociația pentru promovarea produselor tradiționale de pe Valea Gurghiului, asigură identificarea și trasabilitatea produselor livrate clienților în așa fel încât să se cunoască pentru fiecare lot de produs în parte, care a fost materia primă și materialele directe utilizate, data și temperatura de colectare a materiei prime, cine sunt clienții.

5.5. Identificare

În cadrul activității de identificare se vor respecta următoarele faze:

- a) identificarea loturilor de materie primă prin lotizarea internă și înregistrarea în registrele de analiză;
- b) identificarea materialelor directe și indirecte achiziționate (prin inscripționarea numărului de lot pe etichetele ambalajelor de transport și pe documentele de recepție, NIR) ;
- c) identificarea pe fluxul de fabricație a tuturor loturilor de produse, iar în stadiul de produs finit (prin marcarea fiecărui cărucior cu o etichetă pe care se specifică și numărul de lot);
- d) identificarea (prin marcarea pe etichetele produselor finite) lotului din care provine fiecare produs în parte ;
- e) identificarea distribuției fiecărui lot de produse (aflarea exactă a clienților pentru un anumit lot produs).

Materializarea identificării se face pe fluxul tehnologic prin înregistrarea lotului de materie primă în Registrul de recepție. Pentru produsele finite, identificarea se face prin înscrierea pe cărucioare sau pe eticheta fiecărui produs, a numărului de lot. Identificarea distribuției se face prin evidențierea loturilor pe documentele comerciale de livrare (*avize de însoțire a mărfii și declarație de conformitate*).

La fiecare centru de colectare se găsesc registre cu numele și adresa fiecărui producător, cantitatea de lapte recepționată, graficele de temperatură care variază între 3-6°C, tipul de recoltare (dimineața, la prânz, seara), registre de igienizare. Laptele este colectat în tancuri și răcit la 3-7°C.

Pentru identificare și evitarea confuziilor, materialele folosite pentru prepararea brânzei telemea sunt așezate în spațiile special destinate depozitării pe zone etichetate. Materia primă și materialele sosite la secția de procesare sunt preluate de către gestionar, care în baza documentelor însoțitoare (avize de predare primire, factura fiscală și declarație de conformitate) le preia și verifică dacă corespund din punct de vedere calitativ și cantitativ, precum și dacă sunt respectate condițiile de ambalare și transport.

După verificare se întocmesc documentele de recepție (NIR), iar materialele (cheag, clorură de calciu, acidul lactic, pânda sedilă, tifonul, ambalaje) sunt direcționate către depozit, unde sunt marcate cu numărul lotului și eticheta de identificare a furnizorului în funcție de produs. Pentru materialele directe și indirecte periodic se verifică condițiile de depozitare, iar cele care se folosesc într-o zi pentru prepararea unui lot de telemea se cântăresc și se înregistrează într-un registru. .

Materia primă, laptele, se dirijează în vanele de prelucrare a brânzei telemea unde urmează toate fazele tehnologice de fabricare a produsului „Telemea de Ibănești”.

Se întocmește fișa produsului, înregistrându-se fiecare fază a procesului pentru fiecare lot în parte.

Cantitatea de lapte împreună cu toate materialele necesare pentru fabricarea produsului „Telemea de Ibănești” după ce sunt măsurate și cântărite sunt notate într-un registru de materii prime și materiale.

Pentru produsul finit care va rezulta se emite un alt număr de lot, specific fiecărui produs în parte. Acest număr nou va fi menționat atât pe eticheta ce va însoți produsul finit, precum și pe documentele de livrare al produselor.

Aceste date de identificare sunt menținute în toate documentele de evidență pentru a face posibilă regăsirea atunci când se impune.

5.6. Documente asociate

Nota de predare transfer

Nota de intrare recepție

Factura fiscală

Fișa de urmărire a trasabilității sau fișa de producție

5.7. Responsabilități și autorități:

a) Coordonatorul Siguranței Alimentului:

- răspunde de menținerea prezentei proceduri;
- verifică aplicarea prezentei proceduri pe tot fluxul de producție precum și la recepționarea materiei prime și depozitarea produselor finite.

b) Inginerul tehnolog:

- răspunde de respectarea și aplicarea prevederilor privind identificarea produselor în documentele care le însoțesc;
- stabilește numerele de lot pentru produsele lansate în fabricație;
- colectează fișele de urmărire a trasabilității predându-le coordonatorului S.A. pentru arhivare.

5.8. Reguli pentru verificarea calității

Verificarea calității brânzei „Telemea de Ibănești” se face prin verificări de lot și verificări periodice.

Verificările de lot constau din următoarele:

- ambalarea;
- marcarea;
- temperatura;
- proprietățile organoleptice.

Verificările periodice constau în verificări din punct de vedere fizico-chimic și microbiologic a produsului și se vor executa cu periodicitatea prevăzute de lege, respectând graficul de recoltare probe produs finit.

Pe baza rezultatelor obținute la verificările periodice, producătorul garantează caracteristicile produsului pentru fiecare lot livrat.

6. Descrierea metodei de obținere a produsului alimentar

Pentru obținerea brânzei Telemea de Ibănești sunt necesare următoarele: materie primă, materiale auxiliare (directe și indirecte), saramură naturală extrasă din fântâna cu apă sărată de la Orșova, comuna Gurghiu, județul Mureș.

Materia primă folosită:	- lapte de vacă
Materiale auxiliare:	- acid lactic
	- saramură
	- clorură de calciu
	- cheag
	- ambalaje

Materialele auxiliare sunt achiziționate de pe piața internă.

Saramură naturală este extrasă din fântâna cu apă sărată de la Orșova, comuna Gurghiu, județul Mureș. Localitatea Orșova se află în aria geografică delimitată și are numeroase izvoare de apă sărată cu o concentrație de sare de până la 23%(anexa nr.4). Localnicii amenajează periodic aceste fântâni cu acoperiș de lemn de stejar pentru a se păstra calitatea saramurii.

Procesul tehnologic cuprinde următoarele faze principale:

6.1. Colectarea laptelui

Laptele, materia primă, este obținut de la vacile crescute în aria geografică delimitată.

Colectarea laptelui de la producători se face la trei puncte de colectare autorizate, situate în **localitățile Ibănești, Gurghiu și Hodac**, după fiecare mulsoare, de maxim două ori pe zi. Este o operațiune importantă pentru păstrarea calității laptelui, materie prima destinată fabricării brânzei Telemea de Ibănești. La punctele de colectare se fac analize zilnice: pentru fiecare producător în parte și la fiecare mulsoare.

Analizele zilnice constau în examen organoleptic: aspect, culoare, miros, gust, consistență și examen fizico - chimic: aciditatea, densitatea, temperatura și conținutul de grăsime.

La colectarea laptelui se face preluarea calitativă și cantitativă a laptelui, existând registru pe fiecare producător în parte, care atestă cantitatea și calitatea laptelui. De asemenea fiecare producător deține un certificat al animalelor unde sunt înregistrate tratamentele și starea de sănătate a animalelor.

La fiecare punct de colectare laptele este filtrat pentru îndepărtarea impurităților mecanice din lapte (păr, paie, reziduuri grosiere, praf), operațiune ce se face prin filtrare prin sită etajată metalică cu trei straturi care se spală și se curăță frecvent. Laptele colectat este depozitat în vane de răcire până la livrare. Aceste vane sunt prevăzute cu o fișă de temperatură care se completează după fiecare mulsoare.

6.2. Transportul laptelui

Laptele, materia primă depozitat în vane de răcire, este preluat de autocisternele de colectare lapte, cu ajutorul pompei centrifuge de lapte, laptele este încărcat în cisterne. Aceste pompe sunt aspiro-respingătoare pentru încărcare și descărcare, autocisternele sunt izoterme și sunt prevăzute cu site pentru filtrarea laptelui și reținerea eventualelor impurități mecanice rămase.

În timpul transportului se asigură păstrarea calității laptelui până la recepție. Transportul se realizează zilnic de la toate punctele de colectare și în funcție de cantitatea colectată chiar și după fiecare mulsoare.

De la fiecare punct de colectare se întocmește un aviz de însoțire a materiei prime care conține cantitatea de lapte preluat, temperatura, densitatea, aciditatea și procentul de grăsime.

Autocisternele se spală și se dezinfectează conform instrucțiunilor de spălare și dezinfecție după fiecare transport de lapte.

6.3. Recepția calitativă și cantitativă a materiei prime

Materia primă pentru fabricarea brânzei Telemea de Ibănești este laptele de vacă obținut de la vacile crescute în aria geografică delimitată. Recepția calitativă și cantitativă se face zilnic la sala de recepție sau de câte ori este necesară în funcție de cantitatea de lapte existentă de la punctele de colectare. Este o operațiune importantă a procesului tehnologic de obținere a unui lot de Telemea de Ibănești, deoarece de calitatea materiei prime depinde într-o măsură foarte mare calitatea produsului finit. În ceea ce privește frecvența determinării proprietăților calitative ale laptelui recepționat acestea se fac zilnic.

Determinările zilnice se fac la fiecare lot cum ar fi: proprietățile organoleptice, proprietăți fizico-chimice și proprietăți microbiologice.

a). Proprietăți organoleptice:

- aspect - lichid omogen, opalescent, fără corpuri străine vizibile în suspensie și fără sediment;
- consistență - fluidă;
- culoarea - albă cu nuanțe gălbui;
- miros - plăcut, specific laptelui crud fără miros străin;
- gust - plăcut, dulceag, specific laptelui proaspăt;

b) Proprietăți fizico-chimice:

- aciditatea laptelui de vacă crud recepționat pe fiecare lot se încadrează între 15-19°C;
- densitatea relativă trebuie să fie 1,027. Laptele prelat de producătorii individuali și care provine de la un singur animal este admis cu o densitate mai mică cu 0,002;
- conținutul de grăsime trebuie să fie minim 3,2%. Laptele prelat de producătorii individuali și care provine de la un singur animal este admis cu un % de grăsime mai mic cu 0,5;
- temperatura de colectare trebuie să fie de maxim +8°C;
- substanța uscată negrasă care trebuie să fie minim 8,3%;
- proteinele care trebuie să fie minim 3,2%;
- proba coagulării laptelui; se fac teste cu inhibitori naturali;
- nu se admite lapte de la vacile gestante cu 21 zile înainte de fătare și 12 zile după fătare;

- nu se admite lapte provenit de la animale tratate cu antibiotice, decât după 6 zile de la încetarea tratamentului animalului;
- gradul de impurificare; pentru laptele cu un grad de impurificare mai mare la proba lactofiltrului (gradul II sau III) se mai aplică o filtrare suplimentară.

c) Proprietăți microbiologice:

- teste rapide;
- NTG pe placă la temperatura de 30°C(per ml) $\leq$ 100 000;
- numărul celulelor somatice(per ml) $\leq$ 400 000;
- lipsa inhibitorilor.

Rezultatele tuturor analizelor se înscriu în registre de laborator, acestea constituind evidența de bază ce atestă calitatea materiei prime.

Laptele materia primă recepționată calitativ și corespunzătoare conform parametrilor stabiliți este recepționat și cantitativ prin măsurare, întocmindu-se note de recepție materie primă și este depozitat în tanc tampon până la prelucrare.

Cantitatea de lapte depozitat este trecut în fișa de depozitare lapte care mai conține și temperatura de depozitare și data intrării și ieșirii din tanc. Tancurile de depozitare lapte se spală și se dezinfectează după fiecare golire conform instrucțiunilor de spălare și dezinfecție.

6.4. Filtrarea laptelui.

Cu toate măsurile de igienă ce se iau, în lapte pătrund pe diferite căi destul de multe impurități formate din particule de praf, păr de animale, nisip, pietricele care trebuiesc îndepărtate înaintea trecerii laptelui la prelucrare, operațiune ce se face prin filtrare prin sită etajată metalică cu trei straturi. Această operațiune se face la recepția laptelui înainte de transvazarea laptelui din cisternă în vanele de prelucrare. Acestea se curăță și se spală frecvent.

6.5. Normalizarea laptelui.

Grăsimea laptelui constituie unul din parametrii principali ai brânzei Telemea de Ibănești, având un rol important în procesul de prelucrare și maturare determină în mare măsură calitatea brânzei și valoarea nutritivă.

Deoarece laptele recepționat din zona de colectare are conținutul de grăsime variat de cel stabilit în procesul de fabricație se impune aducerea acestuia la valoarea fixată, astfel ca produsul finit să corespundă condițiilor de calitate.

În funcție de conținutul de grăsime a brânzei se fixează conținutul de grăsime la care se normalizează laptele integral recepționat înainte de prelucrare.

Stabilirea conținutului de grăsime a laptelui normalizat se poate face prin calcule pe bază de formule în funcție de conținutul de grăsime din laptele integral recepționat prin adăugare de lapte smântânit pentru reducerea conținutului de grăsime sau prin adăugare de smântână dulce în laptele integral pentru ridicarea conținutului de grăsime.

În fișele de lot se specifică formulele de calcul pentru normalizarea laptelui unde sunt trecute cantitățile de lapte integral smântânit sau după caz smântâna adăugată.

Laptele destinat normalizării este trecut din tancul de depozitare într-o vană cu pereți dubli de capacitate de 2000 l în care laptele se încălzește la 38 °C. O parte din lapte este trecut prin separatorul centrifugal unde se smântânește laptele integral rezultând lapte smântânit și smântână dulce, care se folosește la normalizarea laptelui integral. În funcție de procentul de grăsime din laptele integral, laptele smântânit sau smântâna se reîntorc în vană astfel încât să se obțină lapte

normalizat cu un conținut de grăsime de 2.8% care va asigura în produsul finit conținutul de grăsime stabilit.

6.6. Pasteurizarea laptelui

Prin pasteurizarea laptelui se urmărește distrugerea microorganismelor sub forma vegetativă, respectiv microflora banală și patogenă conținute, asigurându-se astfel obținerea unui produs corespunzător din punct de vedere igienico-sanitar. De asemenea pasteurizarea laptelui în procesul de fabricarea brânzei Telemea de Ibănești are și alte efecte favorabile:

- se asigură uniformizarea calității brânzei;
- îmbunătățirea consumului datorită reținerii în masa de brânză a proteinelor serice ale laptelui (lactoalbumina și lactoglobulina);
- creșterea valorii nutritive deoarece proteinele serice reprezintă substanța proteică superioară cu un grad ridicat de digestibilitate, prevenindu-se apariția balonării timpurii ceea ce ar aduce prejudicii calitative și defecte fermentative pe durata maturării și a depozitării,
- conservabilitatea produsului este mult mai bună.

Pasteurizarea laptelui se face în instalație de pasteurizare la temperatura de 85°C și este dirijat în vana de închegare cu pereți dubli unde se menține la această temperatură timp de 2-3 minute urmărindu-se pe această cale înglobarea proteinelor serice din lapte în masa de brânză.

După pasteurizarea laptelui, instalația se spală și se clătește, după care se sterilizează.

6.7. Închegarea laptelui

Această fază a procesului tehnologic cuprinde mai multe etape.

6.7.1. Răcirea laptelui

Răcirea laptelui se realizează în vederea pregătirii laptelui pentru închegare în vana de închegare unde se răcește până la temperatura de 46-48°C. Această operațiune se face cu apă rece de la rețeaua locală introducându-se între pereții dubli ai vanei.

Pregătirea pentru închegare constă în adăugarea de clorură de calciu, acid lactic și cheag în ordinea descrisă care trebuie respectată pentru a obține un coagul ferm și în final un produs finit de calitate.

6.7.2. Adăugarea de clorură de calciu

În timpul operației de pasteurizare, se distruge o parte din cantitatea de calciu din lapte și capacitatea de coagulare a laptelui se reduce, rezultând un coagul cu o structură mai moale, din care eliminarea zerului se face mai greu și astfel se pot produce pierderi (fenomenul de prăfuire a coagulului în timpul prelucrării). Pentru evitarea acestor fenomene, în scopul obținerii unui coagul cu consistență corespunzătoare, mai ferm, este necesar ca în laptele pasteurizat destinat închegării să se adauge 10-20 g clorură de calciu alimentară la 100 l lapte, cantitate ce variază în funcție de sezonul în care se face prelucrarea. De asemenea, în timpul sezonului de toamnă-iarnă, când laptele este mai sărac în săruri de calciu și se încheagă mai greu, este necesar să se adauge o cantitate mai mare 20g de clorură de calciu. Cantitatea va fi redusă la 10g, în perioada primăvară-vară, când animalele pășunează, iar conținutul de calciu din lapte este mai ridicat. Este important să nu se depășească dozele normale de clorură, 10-20g de calciu ce se adaugă laptelui, întrucât aceasta poate determina obținerea unui coagul cu o consistență prea tare și apariția gustului de amar în produsul finit.

Clorură de calciu se folosește dizolvată în apă, sub formă de soluție cu o concentrație de 40%, iar pentru pregătirea acesteia se procedează în felul următor: se cântăresc 400 grame de clorură de calciu pulbere (uscătă) sau 800 g cristalizată, peste care se adaugă apă potabilă, până la completarea volumului de 1:1. Din soluția astfel obținută se adaugă la 100 l lapte cantitatea necesară.

Soluția de clorură de calciu se adaugă în porțiuni mici, sub o agitare continuă a laptelui din vana de închegare.

6.7.3. Adăugarea de acid lactic

În laptele pasteurizat și răcit la temperatura de închegare se adaugă acid lactic pentru a îmbunătăți proprietățile tehnologice ale coagulului. Acesta și modul cum este condus procesul tehnologic determină procesele biochimice complexe ale maturării în urma cărora se obțin proprietățile caracteristice proprii ale produsului.

Acidul lactic în concentrație de 80% se dizolvă în apă fiartă și răcită în proporție de 1:100. Pentru vana de 1400 litri lapte se folosește 500-600 ml acid lactic dizolvat în 50 litri apă, astfel încât aciditatea laptelui să fie de 24-25°T înainte de închegare.

Pentru o activitate cât mai bună a acidului lactic, introducerea soluției se face în porțiuni mici în întreaga cantitate de lapte, se repartizează uniform în toată masa și se amestecă continuu cu agitatorul câteva minute prevenind astfel precipitarea cazeinei.

Acidul lactic este produs de firme specializate, iar pentru obținerea bunelor rezultate este necesar a se respecta instrucțiunile firmei producătoare privind modul de utilizare și condițiile de păstrare.

Prin adăugarea acidului lactic are loc și precipitarea proteinelor serice din lapte în brânză (lactalbumina), iar valoarea nutritivă a produsului este sporită deoarece proteinele serice reprezintă substanța proteică superioară cu un grad ridicat de digestibilitate pentru organism.

6.7.4. Adăugarea cheagului pentru închegare

Cheagul se introduce la temperatura de 46-48°C, timpul necesar pentru închegare este de 30-50 minute, iar temperatura în camera de închegare trebuie să fie de 20-25 °C.

Pentru închegarea laptelui se utilizează un coagulant de origine microbiană obținut dintr-un proces de fermentare a mușcăiului *Rhizomucor miehei*. Din coagulantele de origine microbiană, fabricate de către diferite firme sub formă de praf sau drajeuri se pregătește soluția de închegare, după instrucțiunile de utilizare date de firma furnizoare. Pentru brânzeturile moi se folosește cheag de origine microbiană.

Întrucât enzimele coagulante ce se fabrică în prezent au o solubilitate foarte bună pentru prepararea soluției de închegare sunt necesare cantități reduse de apă, cu temperatura obișnuită. Important este ca apa să fie potabilă, lipsită de impurități, să nu conțină clor și să aibă o reacție neutră.

Pentru pregătirea soluției de închegare se procedează astfel: pentru închegarea a 100 l lapte se pun într-un vas circa 250 ml apă, în care se dizolvă 15-20 grame sare, apoi se adaugă un gram de enzimă coagulantă.

După dizolvarea completă, soluția obținută poate fi adăugată în laptele destinat închegării imediat sau în cel mult 30 minute, dar, în nici un caz, nu va fi păstrată mai mult de o zi, pentru o utilizare ulterioară, deoarece se depreciază și se reduce puterea de închegare a acesteia.

Soluția de enzimă coagulantă se adaugă într-un jet subțire, repartizat uniform pe toată suprafața, sub o agitare continuă, cât mai bine executată în toată masa, de jos în sus și circular timp de 2-3 minute, apoi se oprește mișcarea laptelui prin introducerea unui căuș în plan vertical la marginea vanei.

Închegarea laptelui se realizează în două faze:

- în prima fază timp de 10-15 minute se produce închegarea efectivă a laptelui obținând un coagul cu consistența moale;

- în faza a doua, coagulul este menținut în repaus 15-30 minute pentru întărirea lui realizându-se consistența necesară prelucrării.

Verificarea închegării laptelui se face cu căușul, cu care se exercită o apăsare ușoară a suprafeței coagulului din vană, de unde apare zerul limpede de culoare galben verzui. Apoi se face o tăietură a coagulului, dacă coagulul se desprinde ușor de pereții vanelor, și are consistență fermă, este bine legat în secțiune și cu aspect porțelanos, fără să adere flocoane de coagul pe spatulă sau baghetă sunt indicii certe că procesul de închegare s-a încheiat și se poate trece la fazele următoare de prelucrare.

Un coagul insuficient legat, cu o consistență prea moale, se presează mai greu, iar prin zer se produc pierderi mari de substanțe proteice și grăsimi.

Pe timp de iarnă, când temperatura în secție este mai scăzută, pentru a se preveni răcirea laptelui se recomandă ca vanele să fie acoperite cu o pânză sedilă peste care se pun capace metalice.

6.8. Prelucrarea coagulului

Această fază a procesului tehnologic se face în mai multe etape.

6.8.1. Tăierea și mărunțirea coagulului.

Această operațiune se execută cu ajutorul unui dispozitiv de tăiere cu cuțite înclinate la 45°, longitudinal, pe două direcții formându-se coloane longitudinale, după care coagulul este tăiat pe verticală cu ajutorul unei harfe manuale.

Pentru a favoriza deshidratarea, masa de coagul se lasă în repaus timp de 10 minute (una sau mai multe reprize) ceea ce contribuie la depunerea pe partea inferioară a vanei, iar la suprafață se separă zerul, de culoare galben-verzuie. Se elimină zerul de la suprafață prin sifonare.

6.8.2. Prelucrarea coagulului

În timpul procesului de închegare se pregătesc formele în care urmează să fie trecut coagulul.

Aceste forme sunt speciale pentru introducerea coagulului, confecționate din material plastic, prevăzute cu orificii pentru scurgerea zerului. Pentru asigurarea cantității corespunzătoare de produs într-o formă, acestea sunt prevăzute cu înălțătoare speciale, confecționate din același material ca și formele.

Evacuarea coagulului din vana de închegare se realizează cu ajutorul unui dispozitiv de umplere a formelor. După umplerea formelor cu înălțătoare, coagulul este lăsat la autopresare cca 10-15 minute, timp în care nivelul de coagul scade până la nivelul formelor. Se elimină înălțătoarele, iar formele sunt stivuite pe un cărucior special. Stiva de forme se introduce cu ajutorul cărucioarelor pe un dispozitiv de întoarcere a formelor unde se continuă eliminarea zerului prin autopresare. Pe o stivă se introduce cantitatea de caș obținut din cantitatea de 1400-1500 litri lapte.

6.9. Presarea coagulului

În vederea eliminării zerului și obținerea unei mase compacte de caș cu conținut de umiditate corespunzător, se realizează autopresarea în formele supraetajate, cu întoarcere periodică a formelor. Intoarcerea se realizează la 10, 20, 30 minute.

Practic, această fază se consideră terminată atunci când zerul din forme se scurge în picături rare. Sfârșitul presării se mai stabilește și în funcție de consistența cașului, care trebuie să fie suficient de tare și elastică.

După ce cașul a obținut consistența dorită, este scos din dispozitivul de presare și întoarcere. Cașul este scos din forme prin ridicarea formelor și este tăiat în bucăți cu dimensiunea dorită.

6.10. Tăierea bucăților de brânză

Blocul de caș obținut într-o formă se taie în bucăți cu grosimea de 5-6 cm sau 11 cm și cu greutatea de 0,5 kg, 0,9 kg pentru brânza **Telemea de Ibănești proaspătă**. Pentru brânza **Telemea de Ibănești maturată**, calupurile se taie cu grosime 5-6 cm, respectiv de 0,4-0,5 kg. Operațiunea se realizează utilizând un cuțit bine ascuțit, care în timpul tăierii va fi menținut în plan vertical, în poziție cât mai dreaptă, astfel ca bucățile de brânză să rezulte cu laturile egale, pe toate fețele.

Cașul astfel obținut este pus pe un sistem de rafturi multietajate, (cărucior saramurare), care cu ajutorul unui elevator este ridicat și introdus în saramură.

6.11. Sărarea brânzei Telemea de Ibănești

Sărarea este o fază indispensabilă în fabricarea brânzei supus procesului de maturare reprezentat de un ansamblu complex de fenomene biologice, enzimatic și fizico-chimice.

Sărarea intervine în relația dintre apă și proteine existând interacțiune directă dintre sare și substanța uscată din brânză.

Sărarea se face cu saramură naturală extrasă din fântâna cu apă sărată transportată din satul Orșova, comuna Gurghiu, județul Mureș.

Extragerea saramurii din **fântâna cu apă sărată de Orșova** (anexa nr.3) se face cu pompe special amenajate și se transportă în cisterne la secția de preparare a brânzei telemea.

Cantitatea de saramură necesară este determinată de cantitatea de lapte prelucrat într-o zi, saramura se depozitează într-un tanc de depozitare de unde este preluat și folosit la sărarea umedă.

Pentru a nu diminua calitatea saramurii cantitatea extrasă și depozitată este calculată pentru două cel mult trei zile de producție.

La recepția saramurii se determină temperatura și concentrația de sare, iar periodic se determină conținutul de calciu și magneziu.

Saramura de Orșova, recoltată are o concentrație de 21-23% sare. Pentru sărarea umedă sau pentru obținerea saramurii de maturare se face diluarea saramurii în funcție de concentrația de sare care se dorește a se obține. Concentrația de sare pentru obținerea saramurii necesare sărării umede se face și în funcție de concentrația de sare din brânza telemea cerută de beneficiari.

Pentru obținerea de **Telemea de Ibănești proaspătă** se folosește saramură în concentrație de 12-16%, cu o durată de sărare de maxim 24 ore. Pentru obținerea de **Telemea de Ibănești maturată** se folosește saramură de concentrație de 18-22% cu o durată de sărare de 16-18 ore. Diluarea se face cu apă fiartă și răcită. Sărarea se face direct pe crintă unde toate bucățile de telemea se acoperă cu saramură.

Important este ca temperatura saramurii să fie de cel mult 14-16 °C. La o temperatură mai mare pot apărea pete galbene, defecte ale calupurilor de telemea.

Este important ca toate calupurile să fie acoperite cu saramură în timpul sărării umede pentru acest lucru se acoperă cu sedilă.

Sărarea cu saramură extrasă din fântâna cu apă sărată de la Orșova imprimă produsului Telemea de Ibănești un gust plăcut, caracteristic datorită faptului că favorizează activitatea unor enzime care contribuie la desfășurarea în condiții optime a proceselor fermentative în timpul maturării.

Prin sărare umedă se realizează un echilibru permanent între constituenții solubili din saramură și brânza, un schimb de ioni de Na, Ca, Mg și ionii din brânză. În saramură trece azotul solubil, grăsimile, lactoza, sărurile minerale, având loc o solubilizare parțială a materiei proteice din brânză. Modificările proteinelor din brânză influențează textura, solubilitatea proteinelor și conformația proteinelor, iar în brânză trec ionii de sodiu, calciu și magneziu.

Saramura determină creșterea presiunii osmotice, încetinește sau oprește activitatea microorganismelor nedorite, controlează microflora brânzei, având efect bacteriostatic. De asemenea se asigură o conservabilitate a brânzei pe o perioadă îndelungată.

Saramura determină întărirea suprafeței exterioare asigurându-se astfel ca bucățile de brânză să rezulte cu forma și aspectul corespunzător.

Saramura contribuie la eliminarea surplusului de zer din brânză și la obținerea produsului cu un conținut normal de umiditate.

Sărarea în saramură naturală extrasă din fântâna de apă sărată de la Orșova, în mod frecvent saturată în Na, Ca, Mg cu diferență de concentrație între faza apoasă a brânzei și saramură provoacă o difuzie a sării, calciului și magneziului în pastă și migrarea în sens invers a fazei apoase în saramură. Concomitent cu absorbția sării, calciului și magneziului în brânza se înregistrează o pierdere de apă care determină o diluare lentă a saramurii, în care crește și concentrația de substanțe solubile provenite din brânză și se înregistrează pierderi a masei de brânză după sărare.

Absorbția sării în cursul saramurării este însoțită uneori de creștere în conținutul de apă în vecinătatea interferentei brânză-saramură, în special în saramurile slabe fără calciu și magneziu, obținând defect de coajă moale și balonarea brânzeturilor, fenomen care nu se obține în cazul folosirii saramurii naturale de Orșova, datorită conținutului bogat în calciu, Ca și magneziu, Mg. Sarea activează aroma brânzeturilor direct sau indirect prin influența asupra microorganismelor și enzimei implicate în maturare.

Datorită calității saramurii naturale extrase din fântâna de apă sărată de la Orșova, bogată în calciu și magneziu, aceasta transmite brânzei telemea o cantitate mai mare de Ca și Mg (conform probelor de laborator – anexa nr. 6a), fără a produce un gust amar, având un efect nutrițional favorabil organismului uman.

În cazul folosirii saramurii de Orșova avantajul îl constituie faptul ca deshidratarea brânzei este mai lentă iar conținutul de sare se poate realiza la un procent mai redus.

Cantități mari de sare sunt nedorite datorită creșterii hipertensiunii și totodată eliminarea calciului din oase. Este important obținerea de brânză telemea cu conținut redus de sodiu, prin reducerea concentrației de sare din brânză, înlocuind NaCl cu Mg Cl₂ (clorura de magneziu) și CaCl₂ (clorura de calciu), pentru aceasta se folosește saramură naturală de Orșova bogată în Mg și Ca, saramură folosită din vremuri și în continuare de către localnicii din aria geografică delimitată pentru sărarea, maturarea și depozitarea brânzeturilor.

Brânzeturile cu un conținut redus de grăsime cum este brânza Telemea de Ibănești au un conținut mai mare de Ca și Mg. Importanța nutrițională a brânzeturilor ca surse excelente de Ca și Mg, optim sub aspect nutrițional și fiziologic.

Brânza Telemea de Ibănești sub aspect al mineralelor este important din punct de vedere nutritiv și joacă un rol pozitiv în dieta pentru prevenirea osteoporozei, dezvoltarea masei osoase.

Brânza Telemea de Ibănești după sărare umedă destinată ca telemea proaspătă este zvântată timp de 12 ore și trecută în depozit pentru livrare, iar cea destinată ca telemea maturată este introdusă în cutii din material plastic peste care se pune saramură. Aceasta trebuie să acopere bucățile de brânză unde se continuă maturarea.

6.12. Maturarea

Maturarea brânzei este un proces biochimic complex, corespunzând transformărilor enzimatice ale componentelor coagulului în care principalii componenți suferă modificări importante, având ca urmare o îmbunătățire a proprietăților organoleptice, fizico-chimice și nutritive ale produsului. Reacțiile biochimice care au loc conferă brânzei caracteristici noi: pasta devine mai moale, mai untoasă , cu gust și miros plăcut.

Pentru a obține brânza **Telemea de Ibănești maturată** se procedează astfel: după sărarea umedă a calupurilor de brânză în soluție de saramură de 18-22% cu o durată de sărare de maxim 24 ore aceasta este ambalată în cutii din material plastic, și acoperită în totalitate cu saramură de Orșova de concentrație de 16-18% sare, saramură rămasă după etapa de sărare. Cutiile cu brânză telemea sunt depozitate în încăperi cu temperatura de 14-16°C, iar procesul de maturare durează circa 20 de zile.

În tot timpul maturării, brânza telemea din ambalaje trebuie să fie acoperită în permanență cu saramură. La interval de 7 zile se face amestecarea saramurii, prin întoarcerea de câte 3-4 ori a ambalajelor și cu această ocazie se controlează calitatea brânzei și a saramurii, respectiv cantitatea de saramură din ambalaj. În caz de nevoie, se face completarea ambalajelor cu saramură, având aceeași aciditate și conținut de sare asemeni celei folosite inițial, iar dacă prezintă anumite defecte (filanță, mucilaginoasă, cu miros și gust anormal) se va înlocui în totalitate cu altă saramură corespunzătoare. La brânza telemea, în timpul maturării are loc un proces intens de fermentație lactică, aciditatea putând să ajungă la 250°T, ceea ce prezintă o mare importanță pentru calitatea și conservabilitatea produsului.

Procesul de maturare cuprinde trei faze:

- prematurare – acidifierea pastei, transformarea lactozei în acid lactic, o slabă degradare a cazeinei;
- maturarea propriu-zisă - au loc cele mai importante transformări biochimice ale proteinelor și lipidelor;
- maturarea finală - se continuă transformările biochimice, se definește gustul, aroma;

Activitatea enzimei este influențată de compoziția brânzei crude, de structura micelilor de cazeină și grăsimi, de umiditate, temperatura de maturare, conținut de sare. Enzimele sunt cele proteolitice și lipolitice datorită transformării lactozei în acid lactic. Acumularea de acid lactic este rapidă și influențează consistența și structura pastei obținând o pastă fină, moale, gălbuie. Acidul lactic este un component de aromă (gust), precursor de aromă.

În timpul maturării au loc și modificări cantitative – reducerea umidității brânzei, creșterea concentrației de sare, dispariția totală a lactozei și creșterea acidului lactic. Odată cu acumularea aromei se schimbă structura brânzei, din plastică devine fragedă și untoasă. Totodată are loc și creșterea gradului de conservabilitate.

În procesul de maturare coagulul alb insipid și greu digerabil este transformat într-o masă cu consistență, structură, proprietăți de gust, miros și culoare specifică.

Prin folosirea de saramură de maturare, saramura naturală de Orșova care conține o cantitate mai mare de calciu și magneziu, componente minerale ce influențează activitatea enzimatică, se definitivează concentrația de calciu și magneziu din telemea.

După terminarea maturării, brânza telemea poate fi livrată pentru consum, sau se depozitează. Înainte de depozitare se verifică calitatea brânzei din fiecare cutie de material plastic, cantitatea de saramură cât și calitatea saramurii înlocuind sau completând saramura.

6.13. Depozitarea

Telemeaua de Ibănești proaspătă se zvântă 12 ore la 2-8°C pe blaturi de lemn și este ambalată pentru livrare.

Telemeaua de Ibănești maturată se depozitează în camere frigorifice la o temperatură de 2-8°C. Încăperile de depozitare trebuie să fie curate, bine aerisite, fără mirosuri străine și ferite de lumina directă. Ambalajele se așează pe paleți, pe loturi de fabricație și se verifică periodic calitatea și condițiile de conservare. În timpul depozitării înlocuirea saramurii se face numai în cazuri excepționale.

6.14. Ambalarea și etichetarea

Brânza telemea se livrează în ambalajele și materialele stabilite prin normativele de ambalare pe produse alimentare:

Prevederi din normele igienico-sanitare, pentru alimente, aprobate prin Ordinul MS nr. 975 din 16 decembrie 1998 (Capitolul V - Ambalaje și utilaje);

Preambalarea și ambalarea produselor lactate – Prevederi din norma sanitar veterinară, aprobată prin Ordinul MAAP nr. 389/29 august 2002;

Ambalajele trebuie să fie noi, întregi, curate.

La fiecare lot se verifică caracteristicile organoleptice, fizico-chimice și microbiologice. La examenul organoleptic se verifică: aspect, culoare, gust, miros, consistență. La examenul fizico-chimic se verifică: aciditate, umiditate, grăsime, conținut de sare.

Verificările periodice constau în verificări fizico-chimice: conținut de proteine; conținut de calciu și magneziu și verificări microbiologice: *E. coli*; *L. monocytogenes*.

Telemeaua de Ibănești proaspătă se ambalează în cel mult 24 ore după sărarea umedă în pungi PAO/PE și va fi vidată. Se ambalează și se comercializează sub formă de bucăți vidate cu gramajul de 0,4-0,5, 0,9 kg, de 1kg sau de 2kg.

Se ambalează și vrac în cutii din material plastic căptușite în interior cu saci din folie de polietilenă cu saramură având masa netă de 15kg.

Pe fiecare tip de ambalaj se lipește câte o etichetă.

Telemeaua de Ibănești maturată se ambalează și comercializează sub formă de bucăți vidate cu gramaj de 0,4-0,5 kg în pungi PAO/PE, de asemenea și în vrac în cutii din material plastic căptușite în interior cu saci din folie de polietilenă cu saramură având masa netă de 15kg.

Pe fiecare tip de ambalaj se lipește câte o etichetă.

Ambalajele sunt etichetate conform legislației în vigoare:

-HG nr. 106/2002 privind etichetarea alimentelor, cu modificările și completările ulterioare

-REGULAMENTUL (CE) nr. 1924/2006 privind mențiunile nutriționale și de sănătate asociate alimentelor;

- REGULAMENTUL (CE) nr. 1169/2011 privind informarea consumatorilor cu privire la produsele alimentare;

Etichetele conțin următoarele specificații:

a) numele asociației

Asociația pentru promovarea produselor tradiționale de pe Valea Gurghiului

b) numele și adresa societății care a procesat produsul

S.C. MIRDATOD PROD S.R.L. IBANESTI, Jud. Mureș, Nr.273, Tel.0265-538055

c) numele produsului

Telemea de Ibănești - se menționează proaspătă /maturată

d) ingredientele și condițiile de păstrare

Produs obținut din lapte de vacă

e) nr. lotului termenul de valabilitate

f) valoarea energetică la 100 gr. produs

198 kcal (822kj) / (Proteine- 16g, Lipide- 14,5g)

g) conținutul de grăsime: Grăsime/S.U - min 38%

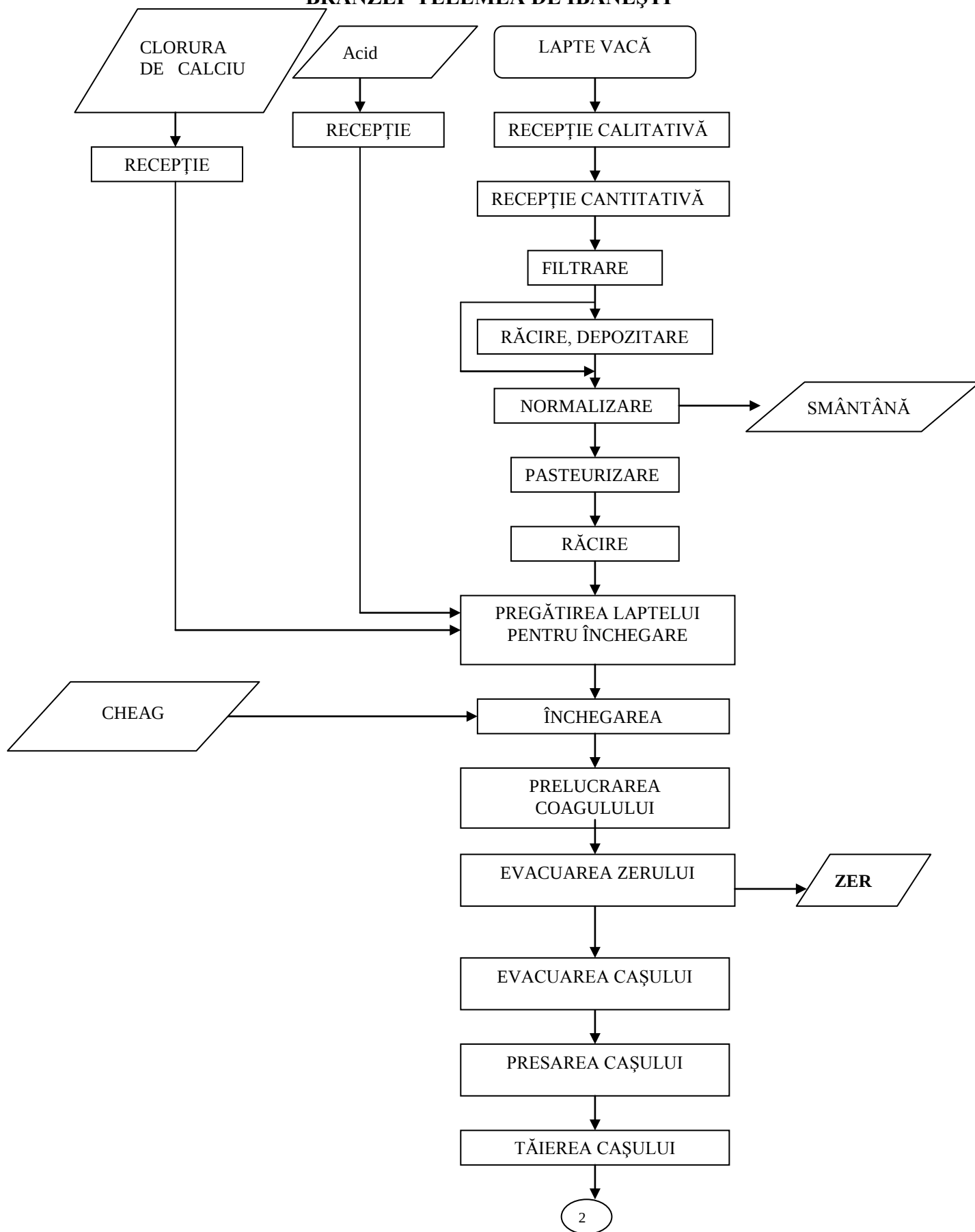
h) conținutul de Ca și Mg

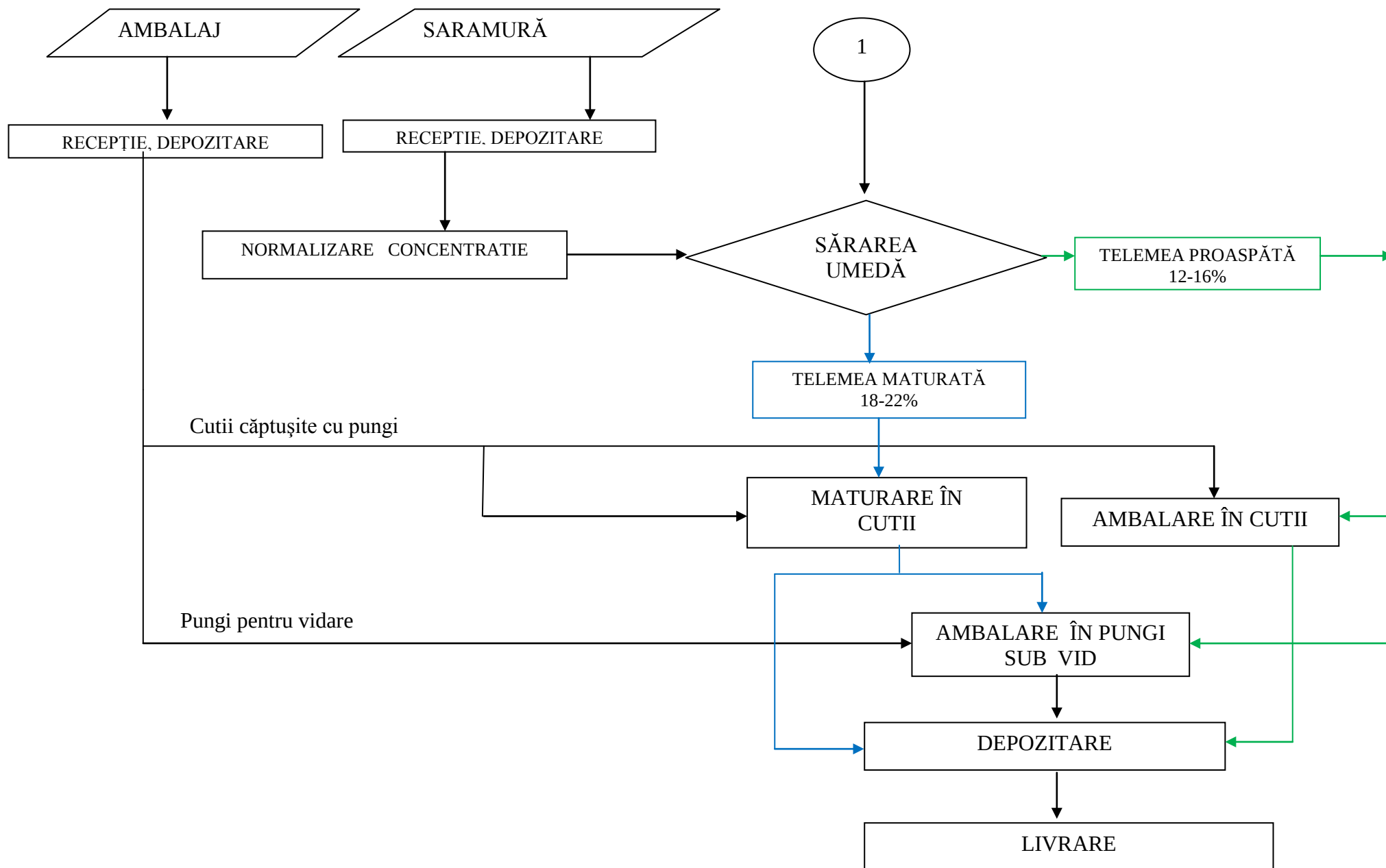
6.15. Livrarea

Transportul se face cu vehicule izoterme sau frigorifice, curate, fără miros străin.

Fiecare livrare se face conform comenzilor din partea clienților și este însoțită de declarații de conformitate a calității produsului, conform legislației în vigoare și de certificat sanitar - veterinar de transport.

SCHEMA TEHNOLOGICĂ DE FABRICARE A BRÂNZEI TELEMEA DE IBĂNEȘTI





7. Elementele care justifică legătura cu aria geografică delimitată:

7.1. Specificitatea ariei geografice

Aria geografică unde se produce Telemeaua de Ibănești corespunde cu Valea Râului Gurghiu (anexa nr.2c). Această zonă se caracterizează prin: existența unei flore specifice care se pretează pentru creșterea animalelor în special a vacilor de lapte, existența izvoarelor de apă sărată (anexa nr. 3, anexa nr.10) pe care locuitorii o folosesc în conservarea produselor din lapte și carne și nu în ultimul rând a populației harnice care păstrează cu sfințenie tradițiile culinare și meșteșugărești strămoșești (anexa nr. 7).

Caracterizarea geologică, geografică și pedoclimatică a Văii Gurghiului³

a) Așezare geografică

Una dintre cele mai frumoase văi ale Carpaților Orientali, Valea Gurghiului este străjuită la răsărit de Munții Gurghiului care o înconjoară la nord, est și sud sub forma unui semicerc din care se desprind dealurile ce coboară spre vale.

Situat în partea centrală a României, bazinul hidrografic al râului Gurghiu este cuprins între Carpații Orientali și partea de est a Depresiunii intracolinare a Transilvaniei. Bazinul Gurghiu aparține sectorului mijlociu al bazinului hidrografic Mureș, fiind afluent de stânga al acestuia. Este delimitat în partea de nord de paralela 46°53'28", iar în partea de sud de paralela 46°40'00" latitudine nordică. Bazinul se desfășoară între 25°19'05"- 26°19'10" longitudine estică în limitele arătate, suprafața bazinului hidrografic al râului Gurghiu cuprinde 563 km², iar lungimea râului este de 53 km. Gurghiul izvorăște de la poalele culmei Cristigiu, de la o altitudine de 1200 m, curge pe direcția est-vest și se varsă în Mureș în apropierea localității Reghin la o altitudine de 370 m. În partea de nord și est bazinul Gurghiului se învecinează cu o serie de bazine aparținând afluenților de dreapta ai Mureșului, din sectorul său superior și mijlociu. Astfel, în partea de sud-est se învecinează cu bazinul hidrografic al Târnavei Mici, iar în partea de sud cu bazinele văilor Nirajului Beica și Mociar (anexa nr.2c).

b) Condiții naturale

7.1.1. Considerații geologice

În partea internă a zonei orogene a Carpaților Orientali s-a desfășurat în timpul neogenului o intensă activitate vulcanică ce a avut ca efect punerea în loc a unor importante mase vulcanice în care craterele astăzi stinse și produsele vulcanice ale acestora se înșiră pe câțiva kilometri. Caldera Frâncel Lăpușna este cel mai întins crater din Carpații Orientali formată în urma unei explozii urmată de o lăsară după efuziunea lavelor andezitice cu amfiboli distrusă parțial în timpul erupțiilor ulterioare. Grosimea formațiunii vulcano-sedimentare este asemănătoare cu cea din Munții Călimani, variind între 100-500 m, favorizând mineralizarea apei (30-80mg/l) fenomen specific zonelor vulcanice. Formațiunea cea mai veche identificată este badenianul care apare în legătură cu diapirele de sare de aceeași vârstă, fiind situate în axul anticlinalelor flancate pe falii. Astfel badenianul apare deranjat tectonic și dezvelit de eroziune în *zona saliferului de la Orșova- Gurghiu* și la sud de *sâmburele de sare de la Idecu*, fiind reprezentat de conglomerate de Jabenita (pietrișuri, bolovănișuri și nisip).

³ Flora și vegetația Văii Gurghiului, dr. Mihaela Sămărghitan – anexa 9

7.1.2. Relieful

Zona montană.

Din punct de vedere morfologic, regiunea constituie o culme însemnată, paralelă cu Carpații Orientali, separând Depresiunea Gheorgheni de Podișul Transilvaniei. Morfologia vulcanică este clar vizibilă și se caracterizează prin forma conică a edificiilor ce ies în evidență ca niște umeri rotunzi. Vârfurile se grupează în jurul unor depresiuni cu forme circulare și constituie coroane în jurul acestora. Depresiunile formează cratere vulcanice (caldere), cea mai reprezentativă calderă este Saca - Tătarca.

Din coroana de dealuri din jurul calderelor, pornește o pantă mai lină-spre exterior și una mai abruptă spre interior. În afara calderelor, la câțiva kilometri de vârful lor, panta devine neînsemnată, luând aspectul unor podișuri. Morfologia explică foarte bine constituția geologică.

Dacă relieful se datorează fenomenelor vulcanice, sculptura morfologică a fost influențată de agenții de eroziune. Morfosculptura datorată eroziunii, explică în primul rând formarea fiecăreia din văile principale care colectează apele din fiecare calderă. Apele colectoare au erodat un defileu, o trecere, pentru scurgerea apelor în afara calderelor. Dispoziția circulară a calderilor corespunde cu fenomenul exploziv, acestea fiind modelate de eroziune. În fiecare calderă se constată o convergență a văilor spre un punct, care este situat în fundul calderii, de unde apele se scurg prin valea colectoare. În etajul conurilor vulcanice, rețeaua hidrografică se prezintă în trei feluri: radiar-convergentă în interiorul craterelor și calderelor, radiar-divergentă pe flancurile conurilor vulcanice și dendritică între conurile vulcanice. Pe platourile vulcanice din nord se menține caracterul divergent al rețelei de văi, în timp ce în sud rețeaua devine dendritică fiind favorizată de întinderea mare a platourilor. Astfel Valea Secuieu prezintă valea colectoare din caldera Saca - Tătarca, pe care o străbate de la sud-est la nord, colectând toate pâraiele și izvoarele din calderă și varsă apele sale prin partea de nord în Valea Gurghiului. Văile Fâncel și Lăpușna colectează pâraiele și izvoarele din caldera Fâncel-Lăpușna.

Zona subcarpatică transilvană

Depresiunea Gurghiu se desfășoară sub forma unui golf pe valea cu același nume (anexa nr.2b, 2c). Dealurile Sânioara, Osoiul, Orungii din nordul Văii Gurghiului și Isticeu, Măgura din bazinul Văii Orșova, sunt muscele subcarpatice de anticlinal formate din depozite miocene, **cu sâmburi locali de sare**. Înălțimea acestor mături se păstrează între 600-755m. Menținerea în relief se datorează conglomeratelor tortoniene de Jabenita, rezistente la modelare. Aceste muscele se suprapun cutoi anticlinale diapire (cută anticlinală) constituind o adaptare la structură. Mișcările neotectonice valahice au afectat întreaga regiune determinând o înălțare a cutoi anticlinale și au impus restructurări în rețeaua hidrografică. Datorită înclinării straturilor spre nord, Valea Gurghiului s-a dezvoltat asimetric, versantul drept al văii coborând destul de brusc la nivelul luncii. Pe terasele de sub 100 m se întâlnesc fânețe și culturi.

În timpul ocupației romane au fost construite câteva mine de sare și exploatate, iar în urma surpării unei mine, s-a format un lac cu apă sărată cu suprafața de aproximativ 1.000 mp și 60 m adâncime - băile Jabenita.

c) Caracterizarea hidrografică

Râurile din bazinul Gurghiului se aprovizionează cu apă provenită din scurgerea superficială, zăpadă, ploi în proporție de 70-80% cât și din apele subterane 20-30%.

Temperatura medie multianuală a apei la stația hidrometrică Solovăstru este de 8,3°C, maxima înregistrată a fost de 27,8 °C.

Asociația pentru promovarea produselor tradiționale de pe Valea Gurghiului

Apa râului Gurghiu este bine aerată, fără impurificare de la izvor până la confluența cu râul Mureș. Apa râului Gurghiu se încadrează din punct de vedere chimic în categoria I de calitate. Din punct de vedere biologic, respectiv prin investigarea biocenozelor acvatice (plancton și zoobentos), apa râului Gurghiu se caracterizează printr-o calitate bună, corespunzătoare unui grad de curățenie relativă, ce a oscilat de-a lungul timpului în jur de 74-80%. În ceea ce privește apa freatică din această zonă, este nepotabilă din cauza depășirii concentrației de sare admise excepțional, anionul Cl^- 665,23mg/l și cationii Na^+ și K^+ 420,5mg/l.

d) Caracterizarea pedoclimatică

Valea Gurghiului se caracterizează printr-un climat temperat montan, umed și răcoros în părțile mai înalte și un climat temperat continental în zona de podiș. Acest climat este răspunzător de bogăția și diversitatea floristică existentă în această zonă.

Vânturile cele mai dese și mai puternice sunt cele de est și nord-est ce coboară dinspre munți. Cea mai mare suprafață a Văii Gurghiului aparține climei „muntelui și dealului” cu ușoare diferențieri de la est la vest. Izotermele anuale sunt cuprinse în medie între $+6^\circ$ $\pm$ 8°C . Ploile din zona Fâncel, punctul maxim al precipitațiilor, sunt de 1244,2 mm anual. Iarna precipitațiile sunt bogate, stratul de zăpadă în munți atingând grosimea de 0,75 m – 2,5 m.

După W. Koppen clima din Valea Gurghiului se încadrează în **provincia dfbx**, cu climat umed, cu ierni aspre și veri puțin călduroase.

Există o diversitate de soluri: argiluvisoluri, soluri cambice, spodosoluri, umbrisoluri, soluri hidromorfe și soluri neevolute.

e) Flora din Valea Gurghiului

Flora din Valea Gurghiului se caracterizează printr-o mare diversitate de taxoni vegetali, consecință a localizării regiunii la contactul dintre Munții Gurghiu și Depresiunea Transilvaniei, a suprafeței relativ mari pe care o ocupă (563 Km²), dar mai ales, a diversității formelor de relief (anexa nr.9), a diferenței mari de nivel între Vârful Saca Mare (1777 m) și Reghin (370 m), a variațiilor expoziției și înclinației a versanților. La acestea se adaugă heterogenitatea formațiunilor geologice și a solurilor, diferențele climatice de la un etaj altitudinal la altul. Inventarul floristic cuprinde un număr de 1255 de taxoni vasculari, incluzând pe lângă cele 1194 specii

Astfel pe 0,24% din suprafața țării, cât reprezintă bazinul Gurghiului, se află mai mult de o treime din numărul de specii cunoscute în flora țării noastre, ceea ce ne permite să apreciem că Valea Gurghiului este o regiune cu o floră bogată și variată. Familiile cele mai bine reprezentate sunt: Asteraceae (158 specii), Poaceae (84 specii), Fabaceae (68 specii), Rosaceae (57 specii), Lamiaceae (55 specii), Ranunculaceae (48 specii), Apiaceae (48 specii), Cyperaceae (46 specii), Brassicaceae (46 specii), Caryophyllaceae (43 specii), Scrophulariaceae (43 specii), Orchidaceae (30 specii) și Polygonaceae (25 specii) în ansamblul lor, aceste familii alcătuiesc fondul de bază din conspectul floristic al teritoriului, reprezentând 62,89 % din totalul speciilor identificate.

Pajiștile naturale au o structură floristică cu o valoare nutritivă variabilă, în funcție de regiune, datorită factorilor determinanți, cum ar fi: altitudinea, nivelul precipitațiilor, natura solului și modul de exploatare. Acestea beneficiază de o structură floristică bogată, în care intră numeroase specii de plante anuale și perene, cu rol important în creșterea calității furajelor. Relieful variat din Valea Gurghiului reprezintă un avantaj pentru crescătorii de vaci de lapte și procesatorii de brânză telemea. Se poate asigura necesarul de masă verde pentru furajarea vacilor de lapte pe timp de vară și a fânului pentru furajarea vacilor de lapte pe timp de iarnă.

De asemeni izvoarele de apă sărată din zona Orșova – Jabenița asigură sursa naturală de saramură pentru conservarea produsului alimentar Telemea tradițională de Ibănești. Aceste izvoare de apă sărată se caracterizează printr-o cantitate mai mare de calciu și magneziu, față de saramura reconstituită (anexa nr.5).

7.2. Specificitatea produsului

Denumirea Telemea de Ibănești corespunde unei brânze de masă semitare, moale, cu gust plăcut, untos, ușor sărat, gust ce se datorează laptelui obținut de la crescătorii de vaci de lapte de pe Valea Gurghiului. Consistența și conținutul ridicat de Ca și Mg se datorează metodei de sărare și conservare cu saramură extrasă din fântâna cu apă sărată de la Orșova, caracteristici ce o diferențiază în mod clar de celelalte tipuri de brânză. Din analizele asupra mineralelor din telemea reiese că la brânza Telemea de Ibănești cantitatea de calciu este de 540mg/100 grame produs, iar cea de magneziu este de peste 50 mg/100 grame produs, iar la brânza telemea sărată cu saramură umedă reconstituită din apă și sare cantitatea de calciu este numai de 380 mg/100 grame produs, iar cantitatea de magneziu este de 32 mg/100 grame produs.

Istoricul produsului

Una din ocupațiile de bază a locuitorilor de pe Valea Gurghiului este creșterea animalelor, o îndeletnicire foarte veche dezvoltată datorită condițiilor pedoclimatice. Odată cu creșterea animalelor s-a dezvoltat și metodele de prelucrare și conservare a produselor primare obținute de la animale.

În monografia etnografico-folclorică **IBĂNEȘTI Un sat de pe Valea Gurghiului**⁴, autoarea doamna profesoară Elena Mera descrie activitățile desfășurate de locuitorii acestei zone.

„Exista apoi meșteșugari care confecționau din lemn o serie de vase ca: ciubere, butoaie, berbințe (pentru brânză), budâie (pentru lapte), căzi (pentru depozitarea fructelor pentru Țuică). ..)

Femeile sunt acelea care au sarcini multiple și suficient de grele. Fiind obligate să suplinească absența bărbaților, în sarcina lor rămâne munca din gospodărie: creșterea animalelor, prășitul (căpălitul) culturilor, uscatul fânului, depozitarea acestuia, muncile casnice rămânând pe plan secundar. Femeile pregătesc mâncarea, prelucrează produsele alimentare (brânza, conservele), prelucrează produsele textile și lâna pentru confecționarea obiectelor de îmbrăcăminte și pentru împodobirea locuinței. (pag.15)

Un bun prilej de întâlnire, schimb de experiențe cu alți oameni, de comercializare a produselor prelucrate în gospodăriile proprii erau târgurile. Existau târguri tradiționale, ca cel de la Sângiorz (23 aprilie) care se desfășura la Gurghiu. Târgul era precedat în seara de ajun de „Strigarea peste sat” și participau toate suflările din satele din jur. Acolo se întâlneau toți gospodarii de pe Valea Gurghiului care își vindeau sau își făceau schimburi de produse din gospodărie, alimentare (slănină de porc în saramură de Orșova, brânză în puțină cu saramură de Orșova) sau meșteșugărești cum ar fi: (cozi de sape, coșărți, linguri de lemn, cozi de topor, cozi de coase, măturoaie, fluiere). Plecau cu căruțe frumos împodobite cântând și chiuind. Fiecare sat își făcea taraba, unde își vindea produsele, Ibăneștiul îl avea pe cel mai priceput brânzar, pe nea Petra Florea Vasilichii, care pregătea cea mai bună brânză în saramură din fântâna de la Orșova, care o pune în putini de lemn și care o păstra de primăvara devreme până iarna târziu fără să-și modifice gustul datorită saramurii de calitate de la Orșova.

7.3. Legătura cauzală între aria geografică și o calitate specifică, reputația sau o altă caracteristică a produsului

Legătura produsului alimentar cu regiunea de producție se bazează în special pe o îndelungată tradiție specifică Văii Gurghiului, de producție și sărare a brânzei Telemea de Ibănești (anexa nr.7).

Metoda de producție dezvoltată local constă în prelucrarea laptelui de vacă recoltat de la vaci de lapte crescute și hrănite în sistem extensiv pe pajiștile Văii Gurghiului.

Îndemânarea și experiența localnicilor este diferită de metodele utilizate în alte părți ale României și în regiuni învecinate, deoarece procesul de sărare se realizează prin sărare umedă cu saramură recoltată din fântâna cu apă sărată de la Orșova. Această saramură se caracterizează prin:

⁴ Ibănești - Un sat de pe Valea Gurghiului, Elena Mera, Monografie etnografico-folclorică, Editura Efes - Cluj Napoca 2009; pag.12, 15, 347 – anexa 7

Asociația pentru promovarea produselor tradiționale de pe Valea Gurghiului
184,4 mg calciu /l saramură și 94,6 mg magneziu/l saramură față de saramura reconstituită din apă de la rețea și sare: 88,2 mg calciu /l saramură și 32,4 mg magneziu/l saramură la aceeași concentrație de sare 22-23% (anexa nr.4, anexa nr.5). Datorită renumelui obținut prin gustul și gradul de conservabilitate metoda locală de preparare a brânzei Telemea de Ibănești s-a transmis din generație în generație, menținându-și reputația atât în aria geografică delimitată, Valea Gurghiului, cât și în întreaga țară și chiar în Europa.

Telemeaua menționată în documentele etnografice, constituia un produs important pentru marea majoritate a locuitorilor din Valea Gurghiului, fiind una din sursele de venit din zonă.

Folosirea saramurii de Orșova imprimă produsului Telemea de Ibănești un gust plăcut, caracteristic datorită faptului că favorizează activitatea unor enzime care contribuie la desfășurarea în condiții optime a proceselor fermentative în timpul maturării.

Prin sărare umedă se realizează un echilibru permanent între constituenții solubili din saramură și brânză, un schimb de ioni de Na, Ca, Mg și ionii din brânză. În saramură trece azotul solubil, grăsimile, lactoza, sărurile minerale având loc o solubilizare parțială a materiei proteice din brânză și modificări ale proteinelor din brânză care influențează textura, solubilitatea proteinelor și conformația proteinelor, iar în brânză trec ionii de sodiu, calciu și magneziu.

Saramura determină creșterea presiunii osmotice, încetinește sau oprește activitatea microorganismelor nedorite, controlează microflora brânzei, având efect bacteriostatic. De asemenea se asigură o conservabilitate a brânzei pe o perioadă îndelungată.

Saramura determină întărirea suprafeței exterioare asigurându-se astfel ca bucățile de brânză să rezulte cu forma și aspectul corespunzător.

Saramura contribuie la eliminarea surplusului de zer din brânză și la obținerea produsului cu un conținut normal de umiditate.

Sărarea în saramură naturală extrasă din fântâna de apă sărată de la Orșova, în mod frecvent saturată în Na, Ca, Mg cu diferență de concentrație între faza apoasă a brânzei și saramură provoacă o difuzie a sării, calciului și magneziului în pastă și migrarea în sens invers a fazei apoase în saramură. Concomitent cu absorbția sării, calciului și magneziului în brânza se înregistrează o pierdere de apă care determina o diluare lentă a saramurii, în care crește și concentrația de substanțe solubile provenite din brânză. Astfel se înregistrează pierderi a masei de brânză după sărare.

Absorbția sării în cursul saramurării este însoțită uneori de creștere în conținutul de apă în vecinătatea interferenței brânză-saramură, în special în saramurile slabe fără calciu și magneziu, obținând defect de coajă moale și balonarea brânzeturilor, fenomen care nu se obține în cazul folosirii saramurii naturale de Orșova, datorită conținutului bogat în calciu, Ca și magneziu, Mg.

Sarea activează aroma brânzeturilor direct sau indirect prin influența asupra microorganismelor și enzimelor implicate în maturare.

Datorită calității saramurii naturale extrase din fântâna de apă sărată de la Orșova, bogată în calciu și magneziu, aceasta transmite brânzei telemea o cantitate mai mare de Ca și Mg (conform probelor de laborator – anexa nr.6a și anexa nr. 6b), fără a produce un gust amar, având un efect nutrițional favorabil organismului uman. Din rapoartele de încercări numărul 1014 și 1015 din 15 decembrie 2011 reiese că la brânza Telemea de Ibănești cantitatea de calciu este de 540mg/100 grame produs, iar cea de magneziu este de 50 mg/100 grame produs. La brânza telemea sărată cu saramură umedă reconstituită din apă și sare cantitatea de calciu este numai de 380 mg/100 grame produs, iar cantitatea de magneziu este de 32 mg/100 grame produs.

În cazul folosirii saramurii de Orșova avantajul îl constituie faptul că deshidratarea brânzei este mai lentă iar conținutul de sare se poate realiza la un procent mai redus.

Cantitățile mari de sare sunt nedorite datorită faptului că determină creșterea tensiunii și eliminarea calciului din oase. Este importantă obținerea de brânză telemea cu conținut redus de sodiu, prin reducerea concentrației de sare din brânză înlocuind NaCl cu $MgCl_2$ (clorura de magneziu) și $CaCl_2$ (clorura de calciu). Pentru aceasta se folosește saramură naturală de Orșova bogată în Mg și Ca, saramură folosită din cele mai vechi timpuri de localnici, dar care se folosește în continuare de către localnicii din aria geografică delimitată

Asociația pentru promovarea produselor tradiționale de pe Valea Gurghiului

Brânzeturile cu un conținut redus de grăsime cum este brânza Telemea de Ibănești au un conținut mai mare de Ca și Mg. sunt recomandate în dieta pentru prevenirea osteoporozei, dezvoltarea masei osoase.

Brânza Telemea de Ibănești sub aspect al mineralelor este importantă din punct de vedere nutritiv.

8. Numele și adresa autorităților și organismelor care verifică aplicarea dispozițiilor din caietul de sarcini precum și misiunea precisă a acestora

Denumirea: S.C. CERTIND S.A

Adresa: București, Sector 1, str. George Enescu nr. 27-29 -"Palatul UGIR 1903",

Date de contact: tel./fax: 0213133651,

e-mail: office@certind.ro ,

website: www.certind.ro,

9. Orice regulă specifică de etichetare

Fiecare ambalaj poartă eticheta producătorului. Aceasta trebuie să conțină denumirea „*Telemea de Ibănești*” , menționând tipul: „ proaspătă” sau „maturată”.

ANEXE

Anexa nr. 1 Documentele juridice constitutive ale Asociației pentru promovarea produselor tradiționale de pe Valea Gurghiului – conform cu originalul

ROMÂNIA
MINISTERUL FINANTELOR PUBLICE
AGENȚIA NAȚIONALĂ DE ADMINISTRARE FISCALĂ
CERTIFICAT DE ÎNREGISTRARE FISCALĂ

Seria **A** Nr. 0211387

Denumire/Nume și prenume:
ASOCIATIA PENTRU PROMOVAREA PRODUSELOR TRADITIONALE DE PE VALEA GURGHIULUI

Domiciliul fiscal: JUD. MUREȘ, SAT IBĂNEȘTI COM. IBĂNEȘTI
Nr.273

Emitent
00000000000000000000000084587641
A

Codul de înregistrare fiscală (C.I.F.): 29357134
Data atribuirii (C.I.F.): 18.11.2011
Data eliberării: 18.11.2011

Cod M.F.P. 14.13.20.99/2

Se utilizează începând cu 01.01.2007

R O M Â N I A

JUDECĂTORIA REGHIN

Operator de date cu caracter personal: 3084

Dosar nr. 3867/289/2011 (Număr în format vechi 3965/2011)

ÎNCHEIERE CIVILĂ NR. 1583/C.C.

Ședința Camerei de Consiliu din 01.11.2011

PREȘEDINTE : IRINA DANIELA TĂTARU

GREFIER : FARCAȘ LENUȚA

Pe rol judecarea cererii înaintată de petenta ASOCIAȚIA PENTRU PROMOVAREA PRODUSELOR TRADIȚIONALE DE PE VALEA GURGHIULUI, prin persoana împuternicită av. POP MARIA, având ca obiect dobândirea personalității juridice.

Cererea se judecă în Camera de Consiliu, fără citarea părților.

S-a făcut referatul cauzei, după care:

Se constată că s-au depus la dosar, prin registratura instanței, în original, cazierile fiscale ale celor patru persoane juridice fondatoare ale asociației (f. 46, 47, 48, 49).

Față de actele dosarului, instanța reține cauza în pronunțare.

J U D E C Ă T O R I A

Prin cererea înregistrată la data de 21.10.2011 la această instanță, petenta ASOCIAȚIA PENTRU PROMOVAREA PRODUSELOR TRADIȚIONALE DE PE VALEA GURGHIULUI, prin persoana împuternicită av. POP MARIA, a solicitat instanței ca prin hotărârea ce va pronunța să acorde personalitate juridică ASOCIAȚIEI PENTRU PROMOVAREA PRODUSELOR TRADIȚIONALE DE PE VALEA GURGHIULUI și să dispună înscrierea acesteia în Registrul Asociațiilor aflat la grefa Judecătoriei Reghin.

Pentru susținerea cererii s-a depus la dosar actele justificative prevăzute de art. 7 alin. 2 din OG nr. 26/2000.

Analizând actele și lucrările dosarului, în cadrul procedurii necontencioase prevăzute de art. 331 și urm. Cod procedură civilă, instanța reține următoarele:

Pentru acordarea personalității juridice s-au depus la dosar următoarele acte: actul constitutiv al ASOCIAȚIEI PENTRU PROMOVAREA PRODUSELOR TRADIȚIONALE DE PE VALEA GURGHIULUI (f. 5-8), statutul asociației (f. 9-20) atestate sub nr. 71 din 19.10.2011 la Cabinet de Avocat Pop Maria (f. 21), dovada disponibilității denumirii emisă de Ministerul Justiției (f. 22) din care rezultă că rezervarea denumirii s-a realizat până la data de 02.11.2011 (f. 22), adeverință (f. 23), contract de comodat (f. 24), acte de stare civilă (f. 25, 29, 33, 38, 42), certificate de cazier judiciar (f. 26, 30, 34, 35, 39), certificate de cazier fiscal (f. 27, 31, 36, 40), certificat de înregistrare (f. 28).

Prin prisma acestor înscrisuri se constată respectate toate cerințele de fond și formă cerute imperativ de dispozițiile art. 7 al. 2 din OG nr. 26/2000, modificată și aprobată prin Legea nr. 246/2005, cu privire la înscrierea ASOCIAȚIEI PENTRU PROMOVAREA PRODUSELOR TRADIȚIONALE DE PE VALEA GURGHIULUI, în Registrul Asociațiilor aflat la grefa Judecătoriei Reghin.

Cum și dispozițiile art. 8 al. 2 din OG nr. 26/2000, modificată și aprobată prin Legea nr. 246/2005, sunt respectate, instanța apreciază cererea petentului întemeiată, motiv pentru care o va admite, va acorda personalitate juridică ASOCIAȚIEI PENTRU PROMOVAREA PRODUSELOR TRADIȚIONALE DE PE VALEA GURGHIULUI și va dispune înscrierea acesteia în Registrul Asociațiilor aflat la grefa Judecătoriei Reghin.

În baza art. 11 din O.G. nr. 26/2000, modificată și aprobată prin Legea nr. 246/2005, va dispune comunicarea prezentei încheieri și a actelor constitutive ale ASOCIAȚIEI PENTRU PROMOVAREA PRODUSELOR TRADIȚIONALE DE PE VALEA GURGHIULUI, în copie, la Parchetul de pe lângă Judecătoria Reghin.

În baza art. 8 alin. 3 din O.G. nr. 26/2000, modificată și aprobată prin Legea nr. 246/2005, va dispune comunicarea prezentei încheieri cu menționarea numărului de înscriere în registrul asociațiilor, la organul fiscal competent, respectiv Administrația Finanțelor Publice Reghin, în vederea evidențierii fiscale a ASOCIAȚIEI PENTRU PROMOVAREA PRODUSELOR TRADIȚIONALE DE PE VALEA GURGHIULUI.

În baza art. 74 alin.1 din O.G. nr. 26/2000, modificată și aprobată prin Legea nr. 246/2005, va dispune comunicarea în termen de 3 zile de la data când prezenta încheiere devine irevocabilă, a acesteia, împreună cu înscrisurile doveditoare, la Ministerul Justiției.

**PENTRU ACESTE MOTIVE
ÎN NUMELE LEGII
D I S P U N E :**

Admite cererea formulată de petenta **ASOCIAȚIA PENTRU PROMOVAREA PRODUSELOR TRADIȚIONALE DE PE VALEA GURGHIULUI** cu sediul în loc. Ibănești, nr. 273, jud. Mureș, prin persoana împuternicită av. POP MARIA cu domiciliul în Reghin, str. Pandurilor, nr. 2, jud. Mureș.

Dispune înscrierea ASOCIAȚIEI PENTRU PROMOVAREA PRODUSELOR TRADIȚIONALE DE PE VALEA GURGHIULUI, în Registrul Asociațiilor aflat la grefa Judecătoriei Reghin, de îndată ce prezenta încheiere devine irevocabilă.

În baza art. 11 din O.G. nr. 26/2000, modificată și aprobată prin Legea nr. 246/2005, dispune comunicarea prezentei încheieri și a actelor constitutive ale ASOCIAȚIEI PENTRU PROMOVAREA PRODUSELOR TRADIȚIONALE

DE PE VALEA GURGHIULUI, în copie, la Parchetul de pe lângă Judecătoria Reghin.

În baza art. 8 alin. 3 din O.G. nr. 26/2000, modificată și aprobată prin Legea nr. 246/2005, dispune comunicarea prezentei încheieri cu menționarea numărului de înscriere în registrul asociațiilor, la organul fiscal competent, respectiv Administrația Finanțelor Publice Reghin, în vederea evidențierii fiscale a ASOCIAȚIEI PENTRU PROMOVAREA PRODUSELOR TRADIȚIONALE DE PE VALEA GURGHIULUI.

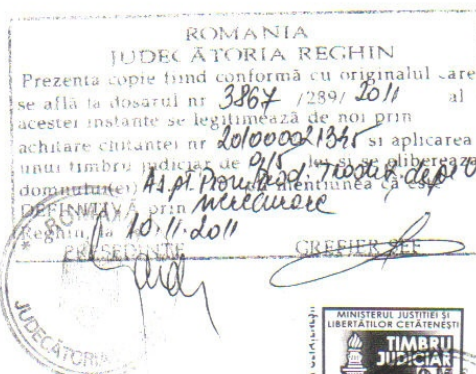
În baza art. 74 alin.1 din O.G. nr. 26/2000, modificată și aprobată prin Legea nr. 246/2005, dispune comunicarea în termen de 3 zile de la data când prezenta încheiere devine irevocabilă, a acesteia, împreună cu înscrisurile doveditoare, la Ministerul Justiției.

Cu drept de recurs în termen de 5 zile de la comunicare.

Pronunțată în ședința publică din 01.11.2011.

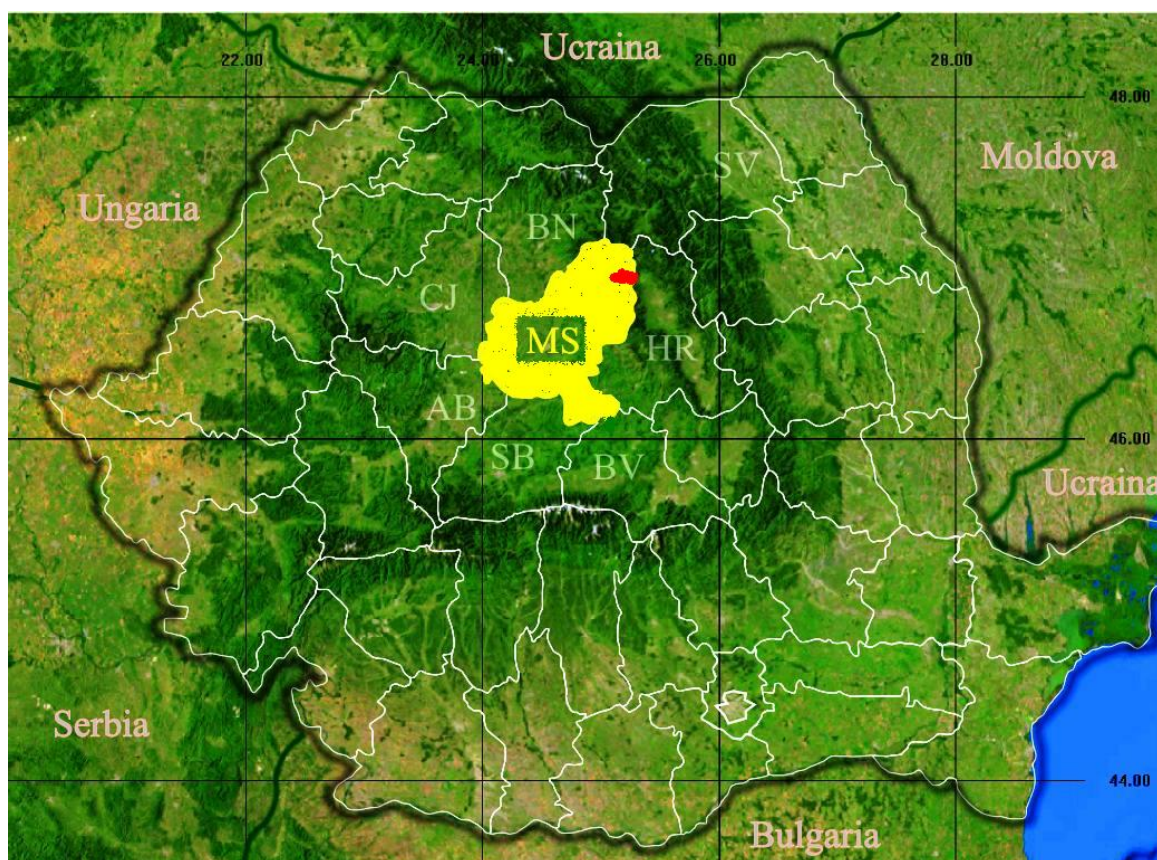
PREȘEDINTE
IRINA DANIELA TĂTARU

GREFIER
FARCAȘ LENUȚA



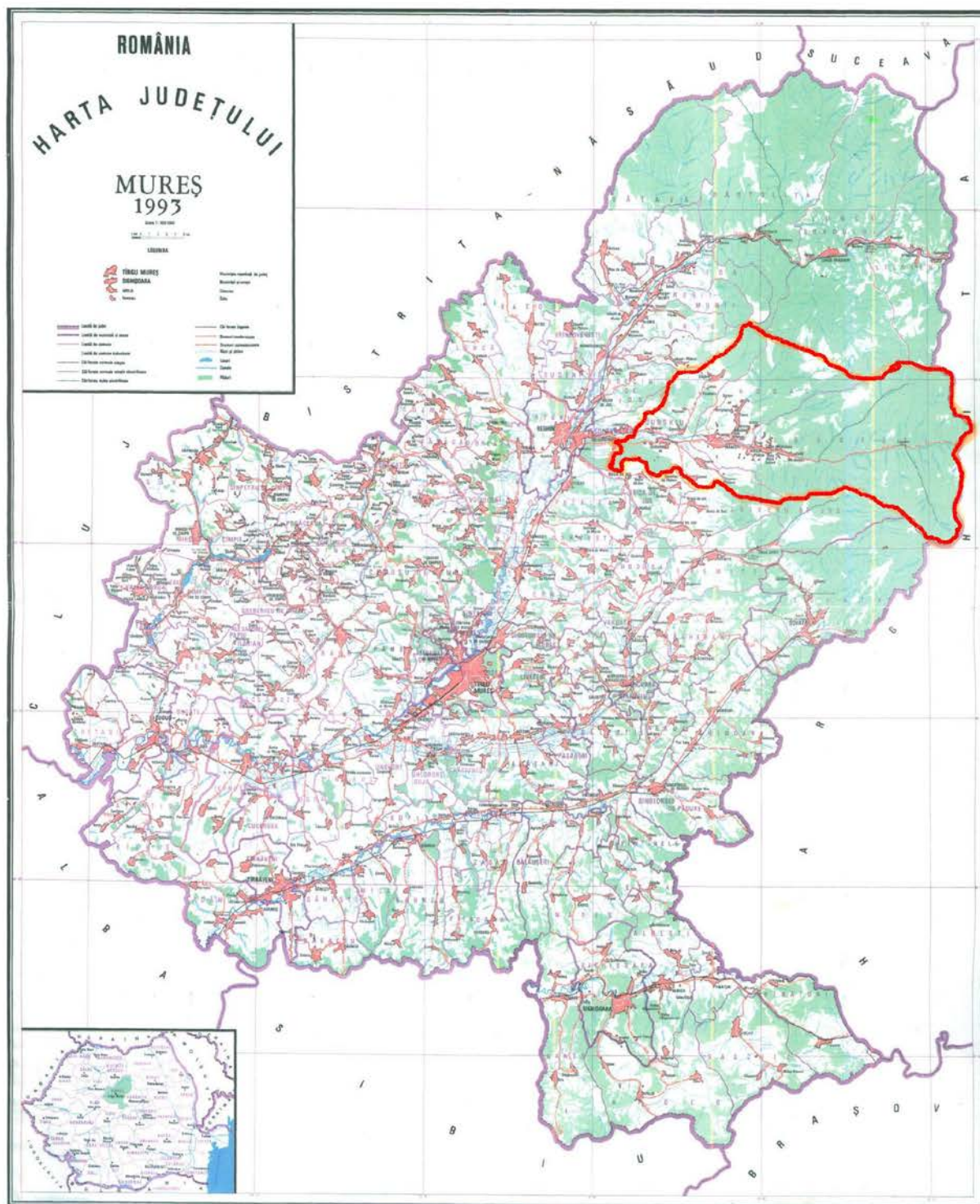
Red. I.D.T.
Tehnored. F.L./6 ex.
Data: 01.11.2011.

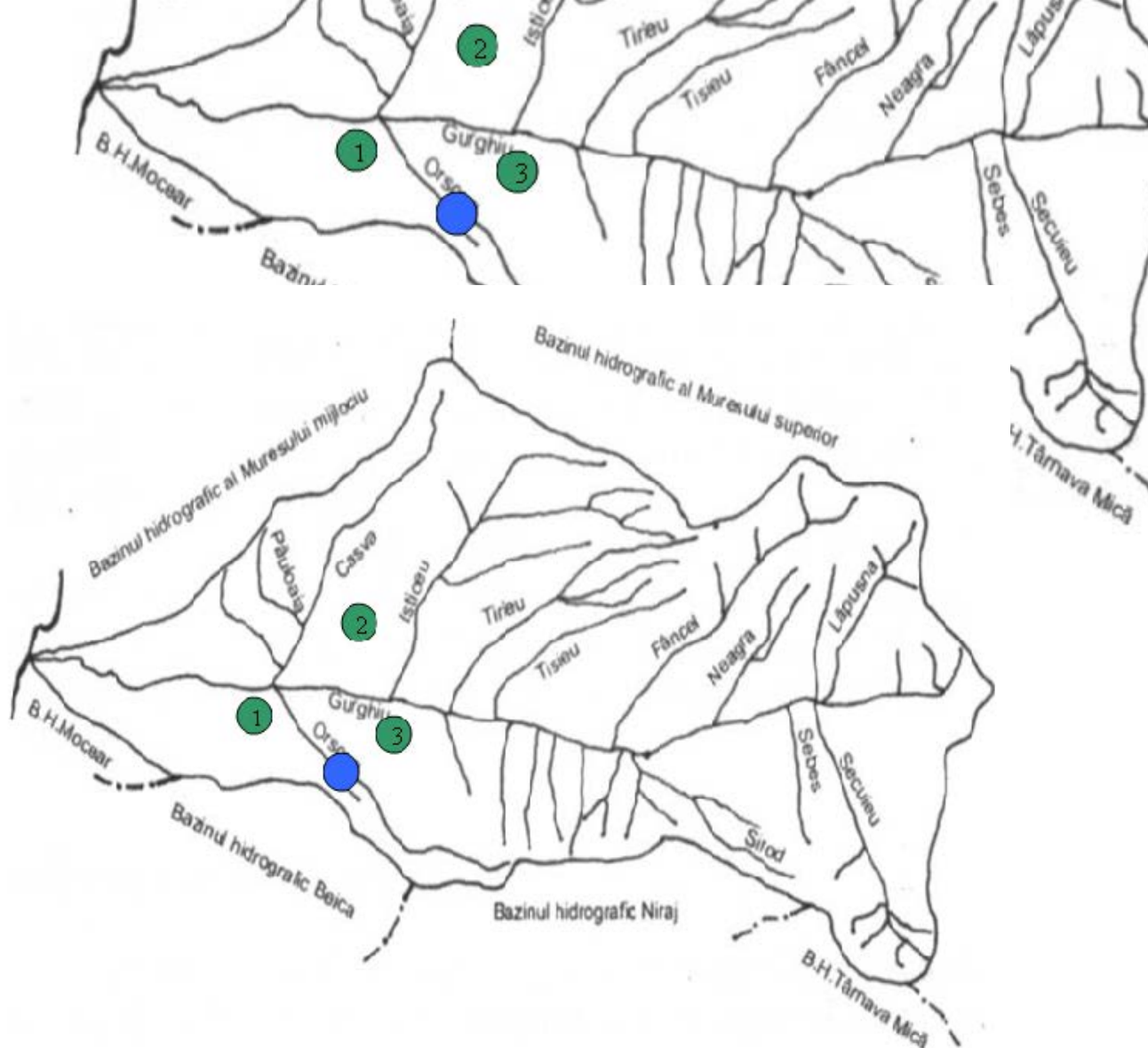
Localizarea județului Mureș și a Văii Gurghiului în România



Asociația pentru promovarea produselor tradiționale de pe Valea Gurghiului
Anexa nr.2b Delimitarea ariei geografice de producție a brânzei Telemea de Ibănești

Conform cu originalul

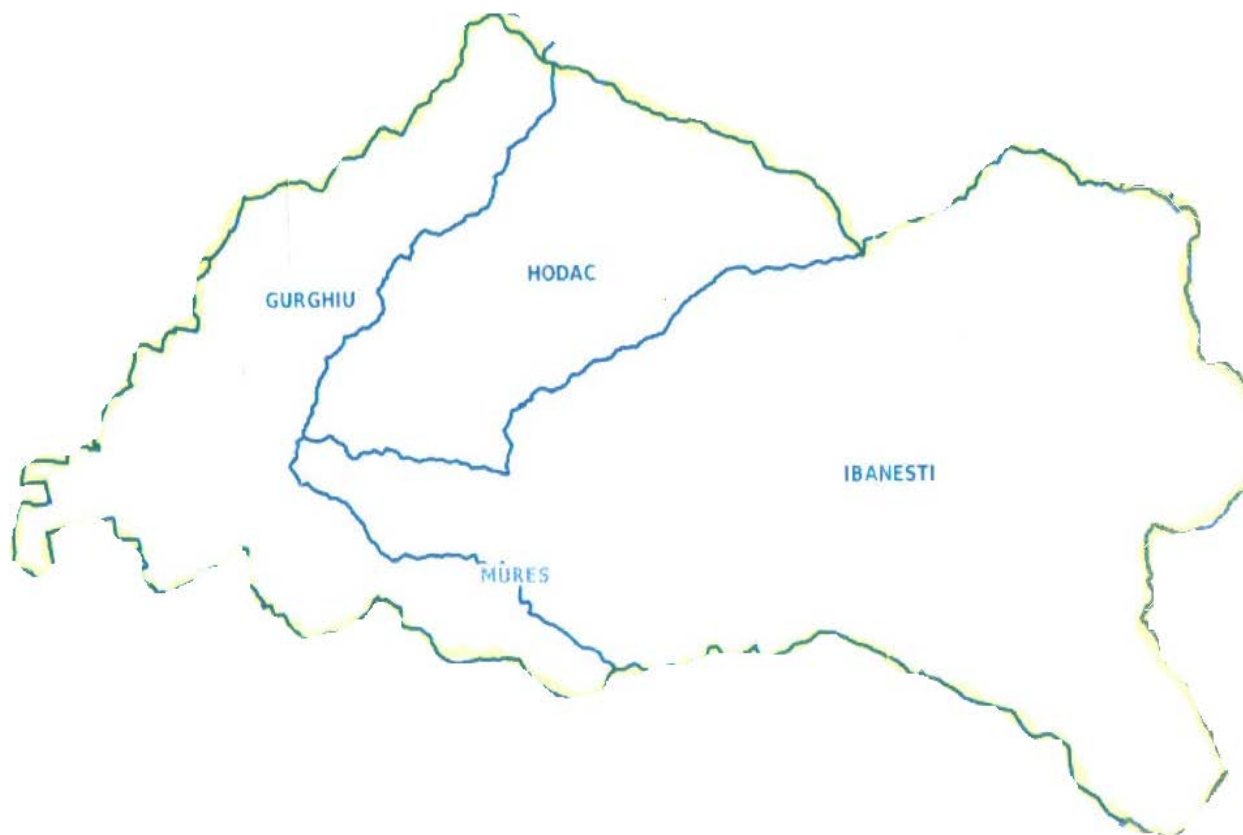




LEGENDĂ

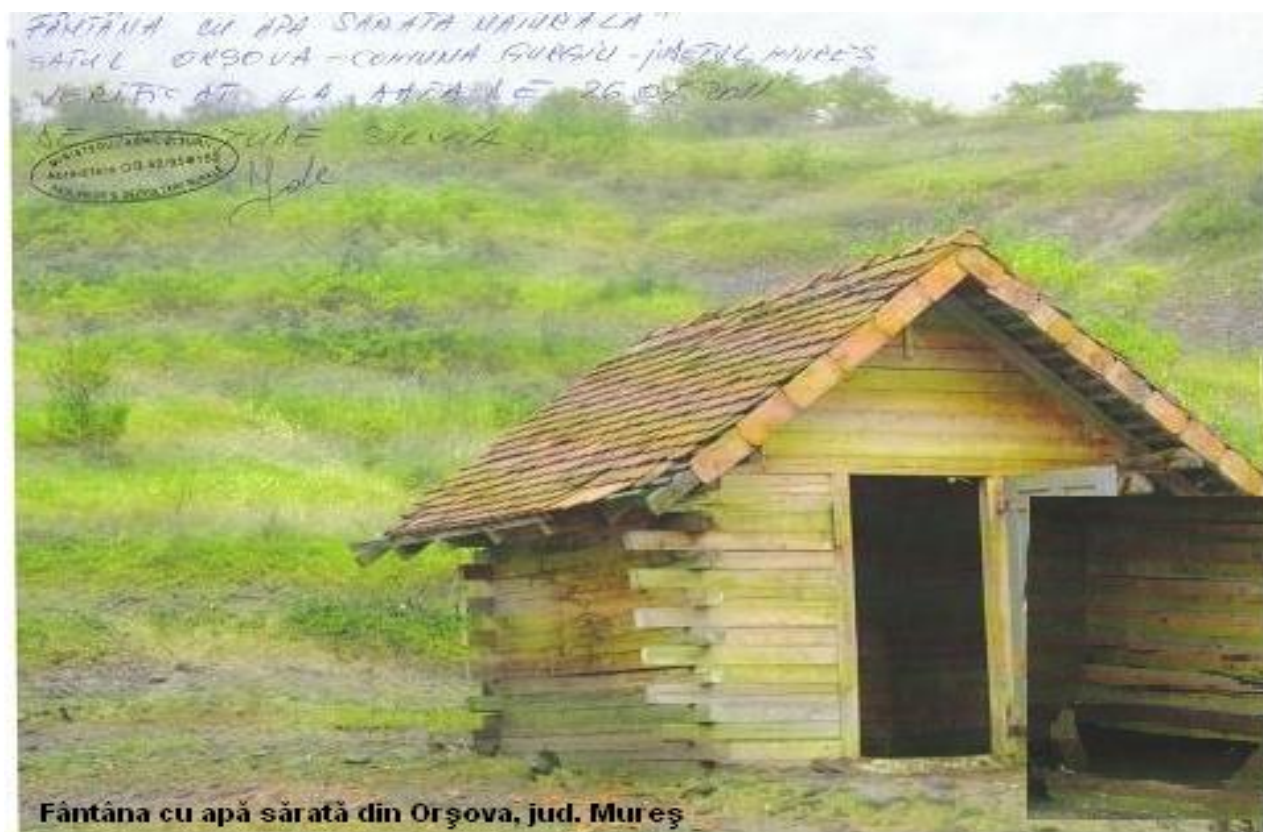
1. Coordonatele localității Gurghiu - $46^{\circ}46'19''N$ $24^{\circ}51'25''E$ $46^{\circ}46'19''N$ $24^{\circ}51'25''E$ - punct de colectare al laptelui;
2. Coordonatele localității Hodac - $46^{\circ}46'39''N$ $24^{\circ}55'46''E$ – punct de colectare al laptelui;
- 3 Coordonatele localității Ibanești - $46^{\circ}46'10''N$ $24^{\circ}56'4''E$ $46^{\circ}46'10''N$ $24^{\circ}56'4''E$ - punct de colectare al laptelui;:
4. Fântâna cu apă sărată Orșova numită popular “La Slatini”GPS: A = 466 m; E = 7 m;
N = $46^{\circ}45,309'$; E = $24^{\circ}53,415'$ – sursa de apă sărată pentru Telemea de Ibănești;

Anexa nr.2d Delimitarea administrativă a ariei geografice și punctele de colectare a laptelui din cele trei comune- harta provine de la APIA Mureș –conform cu originalul



Fântâna cu apă sărată din localitatea Orșova, comuna Gurghiu, județul Mureș

Conform cu originalul



Anexa nr.3a **IMAGINI DIN VALEA GURGHIULUI – NOIEMBRIE 2012** conform cu originalul

IMAGINI DIN VALEA GURGHIULUI – NOIEMBRIE 2012
Nr. 355/4 din 02.07.2013.



Fântâna cu apă sărată de la Orșova, amenajată pentru colectarea periodică de către localnici a saramurii



Alte izvoare cu apă sărată



Depozite de sare pe suprafața terenului din localitatea Orșova



Vegetația halofilă, specifică zonei cu izvoare de apă sărată

Primăria comunei GURGHUIU,
judetul MUREȘ



Anexa nr.4

Buletine de analiză fizico chimice și microbiologice ale saramurii din fântâna de la Orșova și a saramurii reconstituite – conform cu originalul



AUTORITATEA NAȚIONALĂ SANITARĂ VETERINARĂ ȘI PENTRU SIGURANȚA ALIMENTELOR
DIRECȚIA SANITARĂ VETERINARĂ ȘI PENTRU SIGURANȚA ALIMENTELOR MUREȘ
LABORATORUL SANITAR VETERINAR JUDEȚEAN DE STAT MUREȘ
Târgu Mureș, str. Podeni nr.10 cod 540253, Telefon: 0265314975, fax: 0265314977; 0265314974
E-mail: dsv@mures.rdsmail.ro; office-mures@ansvsa.ro adresa web: www.dsv-mures.ro

Catre, SC Mirdatod Prod SRL

La adresa nr. FN / 21.07.2011 va trimitem buletinul de analiza cu rezultatele examenelor laborator.

Nr. 2927 / 26.07.2011

BULETIN DE ANALIZA

Nr. 1092 / 25.07.2011

Pentru probe analizate contracost

Numarul si natura probei :

- | | |
|----|---------------------------|
| 1, | 1. Saramura de fantana |
| 2, | 2. Saramura reconstituita |

Recoltate de : SC Mirdatod Prod SRL

P.V. nr/data : FN / 21.07.2011

Trimise de : SC Mirdatod Prod SRL- Ibanesti

Adresa nr :

Beneficiar : SC Mirdatod Prod SRL

Data primirii: 21.07.2011

Examine :

Examine solicitate : Examen Fizico-Chimic, Examen Microbiologic

Alte informatii :

OBSERVATII:

CONCLUZII:

Rezultatele examenelor solicitate pentru probele analizate sunt specificate in prezentul Buletin de Analiza.

SEF LABORATOR,

IOAN DRAGOS
Cod 280117

**COORDONATOR
COMPARTIMENT SIGURANTA ALIMENTELOR,**

Dr. CHETAN DELIA
Cod 280117

Este interzisă valorificarea prezentului buletin de analiză în favoarea unității de la care s-au recoltat probele.

Rezultatele analizelor se referă strict la proba (probele) analizată(e).

Prezentul buletin de analiză este valabil numai în original (interzisă multiplicarea). Contine filă(e)

Cod: FG-L-13-01

Editia: 2/10.05.2007

Revizia: 0/2007

pag. 1 din 2

Asociația pentru promovarea produselor tradiționale de pe Valea Gurghiului
Anexa nr.5 Raport de încercări pentru evidențierea cantității de calciu și magneziu atât pentru saramura de la Orșova cât și pentru saramura reconstituită- conform cu originalul



S.C. COMPANIA AQUASERV S.A.
 ORC: J26/464/1998; CIF: RO10755074
 Str. Kós Károly nr.1 Tg.Mureș
 Cod poștal: 540297, ROMÂNIA
 Telefon: +40-(0)265-208.888
 Fax: +40-(0)265-208.881
 E-mail: client@aquaserv.ro
 www.aquaserv.ro

Departament Laborator Analize Apă Potabilă și Apă Uzată

Certificat de înregistrare nr.16/08.09.2008

Ministerul Sănătății Publice

Laboratoare pentru controlul oficial al apei potabile

Paginal din 1

Exemplar nr.1

RAPORT DE ÎNCERCĂRI

Nr. 286 din 26.07.2011

Beneficiar: S.C.MIRDATOD PROD SRL-IBANESTI

Identificare proba:Saramura de fantana ORSOVA (apa sarata) - V₁₂₁₀

Saramura reconstituita(apa sarata din apa de retea si NaCl)-V₁₂₁₁

Nr.înreg: contract: FN/21.07.2011

Prelevare-prelevator:21.07.2011 -BENEFICIAR

Data primirii probelor.: 21.07.2011

Data efectuării încercării: 21.07.2011-27.07.2011

Nr. Crt	INDICATORI DE CALITATE	U. M.	METODE DE ÎNCERCARE	VALORI LABORATOR V ₁₂₁₀ (saramura de fantana)	VALORI LABORATOR V ₁₂₁₁ (saramura reconstituita)
1	Cloruri	mg/l	SR ISO 9297/2001	120,7	88,2
2	Cupru	mg/l	SR EN ISO 15586/2004	Sub limita de detectie	Sub limita de detectie
3	Plumb	mg/l	SR EN ISO15586/2004	Sub limita de detectie	Sub limita de detectie
4	pH	unit pH	SR ISO 10523/2009	6,58	6,9
5	Calciu	mg/l	SR ISO 6058:2008	184,4	88,2
6	Magneziu	mg/l	SR ISO 6059:2008	94,6	32,4
7	Arsen	mg/l	SR EN ISO15586/2004	Sub limita de detectie	Sub limita de detectie
8	Sulfati	mg/l	Metoda LCK 153	186	68

Declarație : Prezentul raport de încercări se referă numai la proba de apă supusă analizei.

Avertisment: Se interzice reproducerea parțială a raportului de încercări.Copii ale prezentului raport de încercări sunt valabile numai cu semnătura și ștampila originală.

Responsabil Analize
 Chim.Nemes Anna

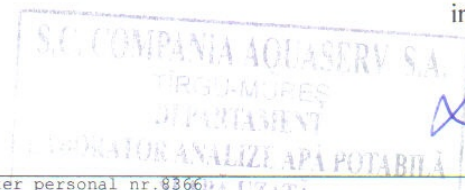
Nemes

Sef Departament Laboratoare
 ing.Szasz Maria-Ilona

Cod:PSPAP-08-Ed1-R0-F1



Operator de date cu caracter personal nr. 8366



Asociația pentru promovarea produselor tradiționale de pe Valea Gurghiului
Anexa nr. 6a Evidențierea cantității de calciu și magneziu în Telemeaua de Ibănești
conform cu originalul



S.C.LABAQUACONSULT S.R.L.

ORC: J26/259/2009 CIF : RO 25211380
STR. CIBINULUI NR.15 TG.MUREȘ jud. MUREȘ
Cod postal : 540297 , ROMÂNIA
Telefon/Fax :0365882032
Telefon :0745520213,0744781548
.....0735784061, 0735784082
E – mail :labaquaconsult@gmail.com

Laborator Analize de Mediu

Certificat de înregistrare nr.182/29.09.2010
Ministerul Sanatatii Publice

RAPORT DE ÎNCERCARE
Nr. 1015 din 15.12.2011

Beneficiar:

Comandă/contract nr.:

Modul de prelevare a probei:

Data primirii probei:

Date de identificare a probei:

Data executării încercărilor:

SC Mirdatod Prod SRL-Ibanești

30/08.12.2011

Proba a fost prelevată Beneficiar in 08.12.2011

08.12.2011

L-1065-TELEMEA tinuta in saramura de
ORSOVA

in 08.12.2011 -15.12.2011

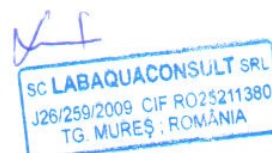
Nr. Crt.	INDICATORI DE CALITATE	METODE DE ÎNCERCARE	U. M.	VALORI LABORATOR
1.	Calciu	SR EN ISO 6869:2002	mg/100g produs	540
2.	Magneziu	SR EN ISO 6869:2002	mg/100g produs	50

Rezultatele prezentului Raport de încercare se referă numai la probele supuse încercării.
Se interzice reproducerea parțială a raportului de încercare fără acordul scris al Labaquaconsult.

Responsabil Analize Apa
Chim.Nemes Ana

Cod:PT-5.10-Ed1-R0-F1

Sef Laborator
Ing.chim.Szasz Maria-Ilona



Raport de incercare întocmit în 2 exemplare din care originalul la beneficiar.

Pag1 din 1, Exemplar 1

Asociația pentru promovarea produselor tradiționale de pe Valea Gurghiului
Anexa nr. 6b Evidențierea cantității de calciu și magneziu în brânza telemea cu saramură reconstituită

conform cu originalul



S.C.LABAQUACONSULT S.R.L.

ORC: J26/259/2009 CIF : RO 25211380
 STR. CIBINULUI NR.15 TG.MUREȘ jud. MUREȘ
 Cod postal : 540297 , ROMÂNIA
 Telefon/Fax :0365882032
 Telefon :0745520213, 0744781548
0735784061, 0735784082
 E – mail :labaquaconsult@gmail.com

Laborator Analize de Mediu

Certificat de înregistrare nr.182/29.09.2010
 Ministerul Sanatatii Publice

RAPORT DE ÎNCERCARE
Nr. 1014 din 15 .12.2011

Beneficiar:

Comandă/contract nr.:

Modul de prelevare a probei:

Data primirii probei:

Date de identificare a probei:

Data executării încercărilor:

SC Mirdatod Prod SRL-Ibanesti

30/08.12.2011

Proba a fost prelevată Beneficiar in 08.12.2011

08.12.2011

**L-1064-TELEMEA tinuta in saramura
 preparata din apa potabila si sare (NaCl)
 in 08.12.2011 -15.12.2011**

Nr. Crt.	INDICATORI DE CALITATE	METODE DE ÎNCERCARE	U. M.	VALORI LABORATOR
1.	Calciu	SR EN ISO 6869:2002	mg/100g produs	380
2.	Magneziu	SR EN ISO 6869:2002	mg/100g produs	32

Rezultatele prezentului Raport de încercare se referă numai la probele supuse încercării.
 Se interzice reproducerea parțială a raportului de încercare fără acordul scris al Labaquaconsult.

Responsabil Analize Apa
 Chim.Nemes Ana

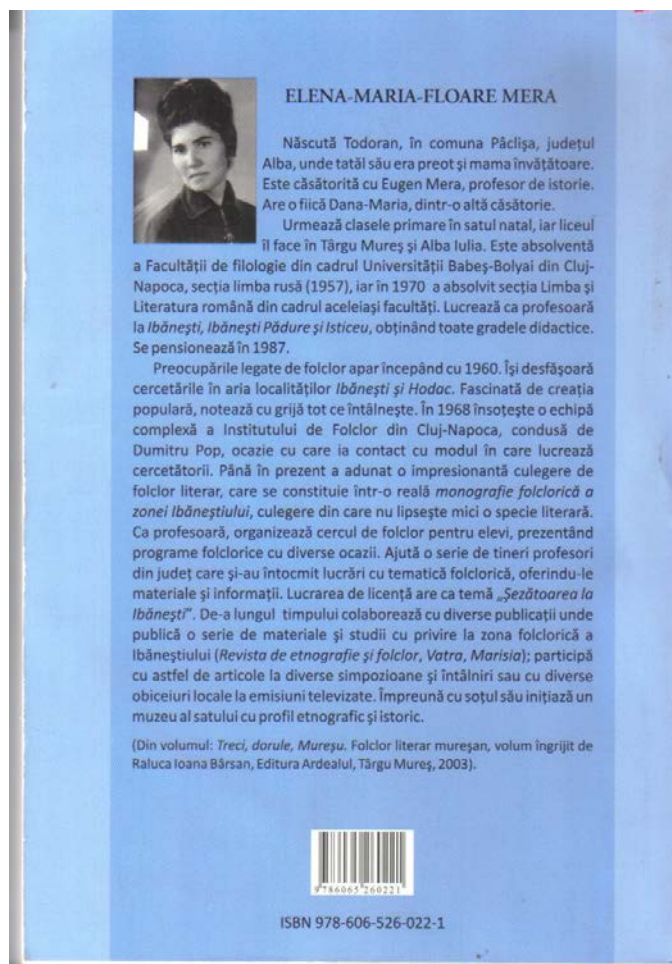
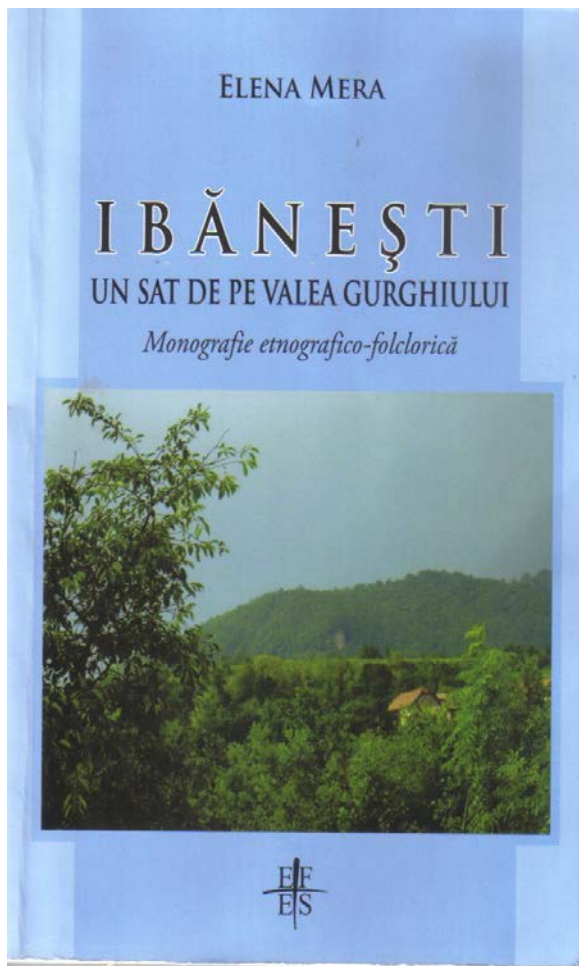
Cod:PT-5.10-Ed1-R0-F1

Sef Laborator
 Ing.chim.Szasz Maria-Ilona



Anexa nr.7 Dovezi istorice de atestare istorică a comunei Ibănești, de producere și valorificare a brânzei Telemea de Ibănești;

din cartea Ibănești - Un sat de pe Valea Gurghiului, Elena Mera, Monografie etnografico-folclorică, Editura Efes - Cluj Napoca 2009
conform cu originalul - coperti



Comuna Ibănești este atestată documentar pentru prima dată în anul 1453, când Ladislau al V-lea, regele Ungariei, donează lui Iancu de Hunedoara și fiilor săi, Ladislau și Matei, cetatea și domeniul Gurghiului cu 27 de sate aparținătoare printre care se numără și comuna Ibănești. Dar vestigiile arheologice descoperite în zonă atestă că localitatea a existat cu mult înainte de această dată.

Documentele existente: urbarii, conscripții și recensăminte atestă că localitatea Ibănești a cunoscut o dezvoltare ascendentă de-a lungul secolelor, sub aspectul suprafeței ocupate și al dinamicii populației. În anul 1652 sunt înscrși 41 de iobagi, în anul 1665 doar 42 de iobagi. În anul 1722, un număr de 37 de familii de iobagi deținea 55 de iugăre de arătură și 80 de iugăre de fânaț, iar în anii 1784-1787 erau 133 de iugăre de arătură și 148 de iugăre de fânaț slab productiv. În ceea ce privește populația aflăm că în anul 1750 populația comunei număra 508 persoane, iar recensământul din 1784-1787 arată că la Ibănești existau 157 de familii, 141 de case și o populație de 844 de persoane.

Crește numărul populației care se așază pe aceste meleaguri atras de foloasele pădurii și de apa râului. Dar pentru a câștiga teren, oamenii s-au luptat continuu cu natura, căreia i-au smuls porțiuni cu ajutorul defrișărilor prin arderea de copaci sau prin decojirea lor. Oamenii locului au folosit lemnul pădurilor, iar râul l-au pus la lucru, construind pe malul acestuia, încă din secolele al XVII -lea și al XVIII-lea, pive, vâltori, joagăre și mori acționate numai de energia apei.

În a doua jumătate a secolului al XX-lea, perioadă de care ne ocupăm, dinamica populației, așa cum am găsit-o în câteva documente, este următoarea: în anul 1968 numărul populației era de 6078; în anul 1983 comuna număra 1549 de gospodării și o populație de 4986 persoane; în anul 1989 exista o populație de 5047 persoane, iar în 1999, 5014 locuitori. Scăderea numărului populației este cauzată de politica de industrializare care a atras numeroși ibășteni spre oraș. Mai târziu, scade și natalitatea populației pentru că se consideră că o familie „modernă” trebuie să aibă doar 1-2 copii. Dacă localitatea Ibănești s-a bucurat de renumele unei zone cu o natură mirifică, în aceeași măsură este o zonă cu o viață spirituală deosebit de bogată, unde creațiile folclorice, obiceiurile, tradițiile și

poinicu, urzânul), nukul, vișinul, cireșul, ultimii apărând mai mult spontan. În multe gospodării se găsește câte un fir de viță de vie, soiurile nova și izabel. Din fructe, pe lângă hrana familiei, se făcea oțet, vin și țuica (jinarsul) atât de necesar și apreciat de oamenii locului care desfășoară o muncă brută.

Meșteșugarii.

În comună sunt diferiți meșteșugari, care asigură nevoile locuitorilor.

Pentru construcția caselor sunt dulgherii care se pricepeau la ridicarea caselor, care se făceau numai din lemn. Cei mai renumiți sunt: Pop Ion a Tomii, Costea Nicolae (Vârticuș), Gliga Petru a lui Ionu lui Ștefan, Petra Mihăilă a lui Ștefan, Todoran Ion (Firosoc), Suceava Simion (Pocăitu), Todoran Vasile a Vârvarii, Feier Florean (Șchiopoiu), Todoran Nicolae din Pripon, Chirteș Zaharie a lui Ilie a lui Ștefan, Dan Vasile și Dan Dumitru (Lipideu), Gliga Florea (Lipideu). Pentru priceperea și corectitudinea lor, aceștia erau foarte solicitați, pentru că o casă din lemn nu avea o viață foarte lungă. Tâmplăria pentru case era pregătită de tâmplari ca: Dan Ion (Busuioc), Dan Viorel a lui Lucia, Suceava Vasile de la moară, Todoran Ion (Pietrișaru). Acești tâmplari pregăteau și uneltele necesare industriei casnice textile: războaie, urzare, vârtelnițe, etc.

După anii 1970, când casele încep să se construiască din cărămidă, ciment, piatră, au apărut zidari ca: Gliga Venuț, Petra Vasile a lui Iordache, Chirteș Sever, Chirteș Aurel (Sfărmătura), Todoran Nicolae a lui Ilie a Gori, Gliga Dumitru (Telu), Matei Petru a lui Lazăr, Todoran Mircea a Creți, Matei Octavian a lui Melinte.

Există apoi meșteșugari care confecționau din lemn o serie de vase ca ciubere, butoaie, berbințe (pentru brânză) budăie (pentru lapte), căzi (pentru depozitarea fructelor pentru țuică). Bine cunoscuți sunt: Matei Ion a Todorii, Farcaș Florean (Tiutiu), Dan Aurel (Rotaru), Gliga Manoil, Dan Dumitru (Pivnițaru), Chirteș Valentin.

Pentru repararea uneltelor din gospodărie și pentru potcovitul cailor sunt potcovarii: Râmba Todor, Râmba Solomon, Todoran Ion

Munca femeilor

Femeile reprezintă jumătate din numărul populației comunei. Ele au sarcini multiple și suficient de grele. Fiind obligate să suplinească absența bărbaților, în sarcina lor rămâne munca din gospodărie: creșterea animalelor, prășitul (căpălitul) culturilor, uscatul fânului, depozitarea acestuia, muncile casnice rămânând pe plan secundar. Femeile pregătesc mâncarea, prelucrează produsele alimentare (brânza, conservele), prelucrează produsele textile și lâna pentru confecționarea obiectelor de îmbrăcăminte și pentru împodobirea locuinței. Nu în ultimul rând, femeia are și sarcina de a se ocupa de creșterea copiilor, care erau destul de numeroși. Deși extrem de ocupate, femeile muncesc din zori și până în noapte, iar țesutul și cusutul sunt cele mai îndrăgite îndeletniciri, aici ele își manifestă priceperea, gustul pentru frumos și inventivitatea. Când aceste activități se desfășoară în grup, femeile pot cînta, pot schimba modele, iar opinia satului își găsește manifestare.

Munci sezoniere

Pentru completarea veniturilor în gospodărie se desfășoară și activități sezoniere. În acest sens, se participă la culesul fructelor de pădure: zmeură, mure, fragi, afine, pentru care există centre de colectare. Se lucrează și în pepinierele silvice pentru îngrijirea și plantarea puieților. Toate aceste munci le fac mai ales femeile, tinerele și răsună văile de cântecele acestora, iar seara se încingeau jocuri, fiind repetiție pentru hora de duminică. Nu este uitată nici plecarea unei părți din populație la Câmpie, unde participa la muncile agricole, la diverși gospodari, apoi la c. a. p.-uri. Majoritatea o formau tot femeile, care făceau cunoștință cu obiceiuri de pe Câmpie, cu cântece, pe care le aduceau, ca noutăți, în sat.

Locuința

Multă vreme s-au menținut la Ibănești casele de lemn, acoperite cu șindrilă, care aveau în față podmol. Casa avea o cameră și o tindă, iar pe jos era lut. Viața oamenilor se desfășura în tindă, unde se făcea

Asociația pentru promovarea produselor tradiționale de pe Valea Gurghiului
pagina 347 din cartea Ibănești - Un sat de pe Valea Gurghiului, Elena Mera, Monografie etnografico-folclorică, Editura Efes - Cluj Napoca 2009- dovezi privind folosirea saramurii de la Orșova pentru sărarea brânzei, dar și valorificarea acesteia prin târgurile locale de la Gurghiu; Conform cu originalul

TÂRGURILE

Un alt prilej de întâlnire de distracție și de comercializare a produselor prelucrate în gospodăriile proprii pentru gospodarii și tinerii din zonă erau târgurile.

Existau târguri tradiționale, ca cel de la Sângiorz (23 aprilie) care se desfășura la Gurghiu. Târgul era precedat în seara de ajun de „Strigarea peste sat” și participau toate suflările din satele din jur.

Acolo se întâlneau toți gospodarii de pe Valea Gurghiului, care își vindeau sau făceau schimburi de produse din gospodărie, alimentare (slănină de porc în saramură de Orșova, brânză în puțină cu saramură de Orșova), sau meșteșugărești cum ar fi (cozi de sape, coșărci, linguri de lemn, cozi de topor, cozi de coase, măturoaie, fluiere). Plecau cu căruțe frumos înpodobite cântând și chiuind.

Fiecare sat își făcea taraba unde își vindeau produsele, Ibăneștiul îl avea pe cel mai priceput brânzar, pe nea Petra Florea Vasilichii, care pregătea cea mai bună brânză în saramură din fântâna de la Orșova, care o puneă în putini de lemn care o păstra de primăvara de vreme până iarna târziu fără să își modifice gustul datorită saramurii de calitate de la Orșova. Il avem în poză la sfârșitul monografiei pe acest priceput brânzar.

Tinerii se distrau copios, jucau, chiuiau, iar cei care erau logodnici își ofereau cadouri vestitele turte dulci cu oglindă. Era însă și o ocazie când fetele erau furate de la târg de feciori din alte sate. Petrecerea dura până seara târziu când tinerii se întorceau cântând și chiuind zgomotos.

Pentru maturi târgurile erau un prilej de întâlnire și schimb de experiențe cu oameni din alte sate, un bun prilej de schimb de mărfuri procesate în gospodăriile proprii.

Anexa nr.8 Dovezi adunate de la localnicii de pe Valea Gurghiului de producere și valorificare a brânzei Telemea de Ibănești – conform cu originalul

DECLARAȚIE

Subsemnata, **FARCAS FLOAREA-AGAFIA**, CNP **2550822261488**, domiciliată în Gurghiu str. Petru Maior nr.119, jud. Mures, identificată prin carte de identitate seria MS număr 232010/2004 emisă de către poliția Reghin, cunoscând prevederile art.292 Cod Penal cu privire la falsul în declarații, prin prezenta, pe răspunderea mea, declar următoarele:-----

Cunosc rețeta preparării brânzei-**telemea de vaca**, ținută în saramură adusă dintr-o fântână din Orsova, sat aparținător comunei Gurghiu, jud. Mures, de la bunicii mei, rețeta pe care o folosesc și în ziua de azi, având laptele de vacă de la vacile crescute în gospodăria proprie, acesta rămânându-mi, în urma predării lui la o fabrică de lapte din Ibanești.-----

Dau prezenta declarație spre a servi la nevoie.-----

Subsemnata declaranta, declar că am citit personal conținutul acestui act, care mi-a fost citit și de către notar, și am constatat că el corespunde vointei mele, drept pentru care semnez mai jos.----

Tehnoredactată, autenticată și imprimată la Biroul notarului public Petras Robert Cristian, cu sediul în Reghin str. Sarii nr.11, Mures, în trei exemplare, azi data autentificării.-----

DECLARANTA: FARCAS FLOAREA-AGAFIA

Urmează autentificarea.



R O M Â N I A
BIROUL NOTARULUI PUBLIC
PETRAS ROBERT CRISTIAN
Sediul: Reghin str. Sarii nr.11
Jud. Mures

Telefon-0265/513543
Înregistrat la ANSPDCP cu nr.2968
Cod de înregistrare fiscală RO 20518288

ÎNCHEIERE DE AUTENTIFICARE NR.835

Astăzi 02 iulie 2013

În fața mea Petras Robert Cristian, notar public, la sediul biroului situat în Reghin str. Sarii nr.11, jud. Mures, s-a prezentat:

1. FARCAS FLOAREA-AGAFIA, CNP **2550822261488**, domiciliată în Gurghiu str. Petru Maior nr.119, jud. Mures, identificată prin carte de identitate seria MS număr 232010/2004 emisă de către poliția Reghin, **în nume propriu, în calitate de declaranta**,-----

-----care, după citirea actului, a declarat că a înțeles conținutul acestuia și cele cuprinse în act exprimă vointa ei, a consimțit la autentificarea prezentului înscris și a semnat toate exemplarele.-----

În temeiul art. 12 lit. b din Legea nr. 36/1995, republicată.

SE DECLARĂ AUTENTIC PREZENTUL ÎNSCRIS

S-a perceput onorariul de 20 lei + 4,8 lei TVA cu b.f. nr. 2293/2013

NOTAR PUBLIC

PETRAS ROBERT CRISTIAN



Anexa nr.9 Imagini din arhiva comunei Ibănești: prepararea brânzei Telemea de Ibănești
ANEXA XXVII din cartea Ibănești - Un sat de pe Valea Gurghiului, Elena Mera, Monografie
etnografico-folclorică, Editura Efes - Cluj Napoca 2009
conform cu originalul

MUNCA LA STÂNĂ

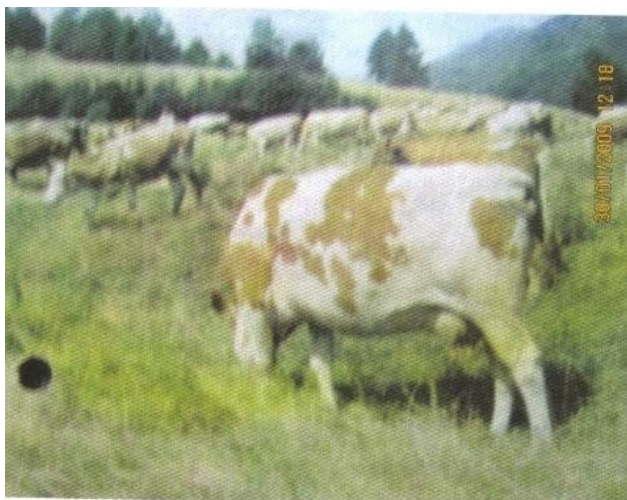


Ciobanul Petra Florea Vasilichii pregătește cașul



Anexa nr.10 Imagini de la pășunatul vacilor de lapte și căpițele de fân, o metodă tradițională de recoltare a furajelor fibroase ANEXA XXXII și XXXIII din cartea Ibănești - Un sat de pe Valea Gurghiului, Elena Mera, Monografie etnografico-folclorică, Editura Efes - Cluj Napoca 2009

conform cu originalul



Ciurda de vaci



Căpiță de fân necesară pentru hrana animalelor



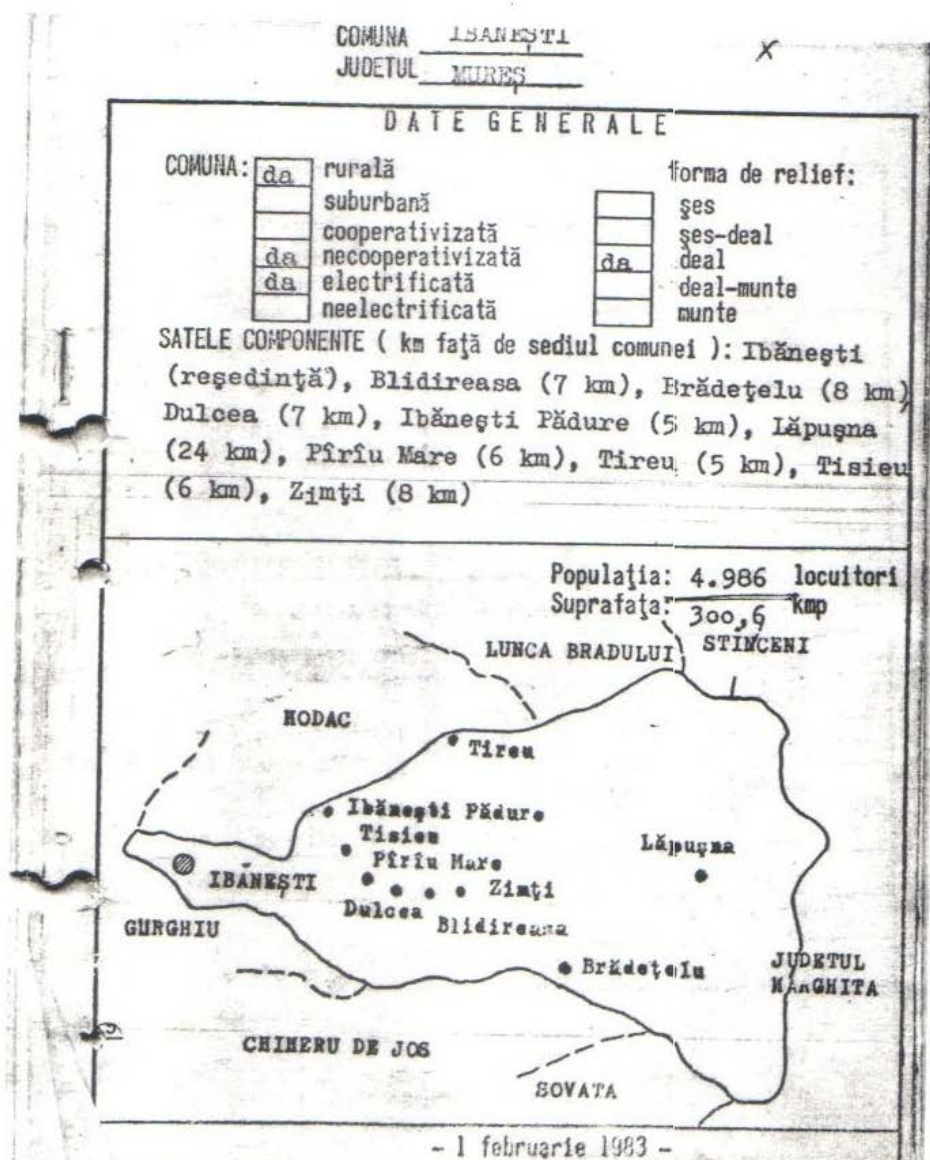
Căpițe

Asociația pentru promovarea produselor tradiționale de pe Valea Gurghiului
Anexa nr.11 Dovezi istorice privind organizarea comunei Ibănești și faptul că în perioada comunistă localitatea nu a fost cooperativizată, datele din tabel sunt la data de 1 februarie 1983. –Anexa XLVI din cartea Ibănești - Un sat de pe Valea Gurghiului, Elena Mera, Monografie etnografico-folclorică, Editura Efes - Cluj Napoca 2009

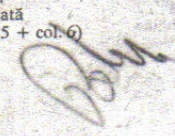
conform cu originalul

XLVI

Harta Comunei Ibănești



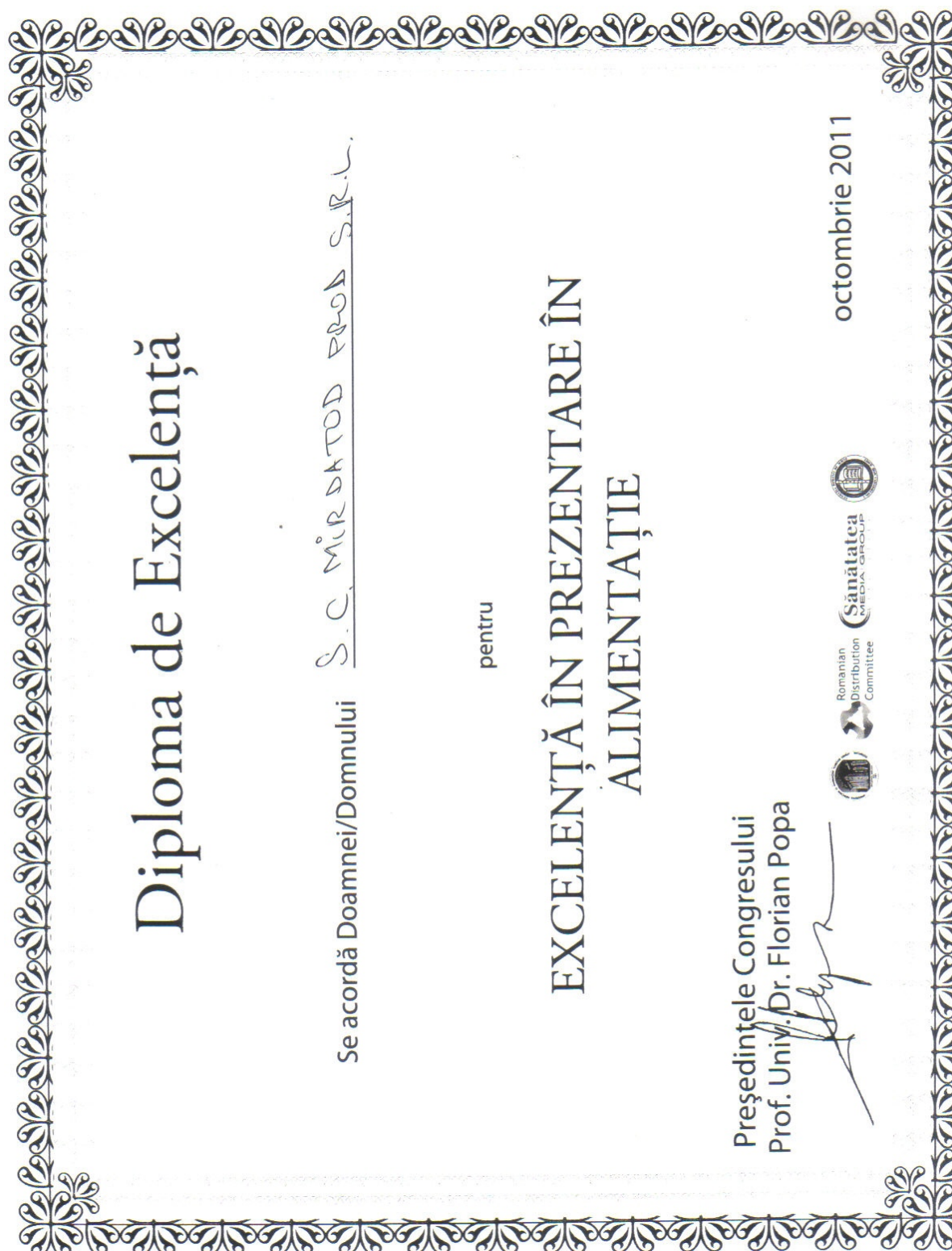
Anexa nr.12 Dovezi de valorificarea a brânzei Telemea de Ibănești - conform cu originalul

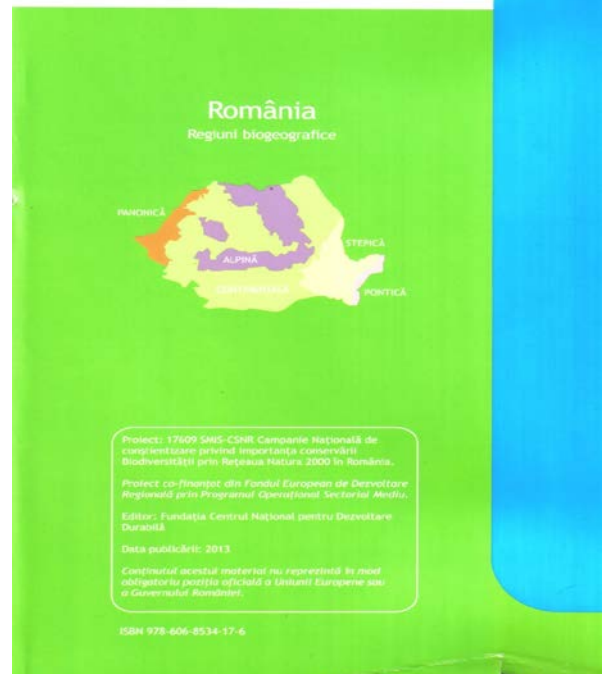
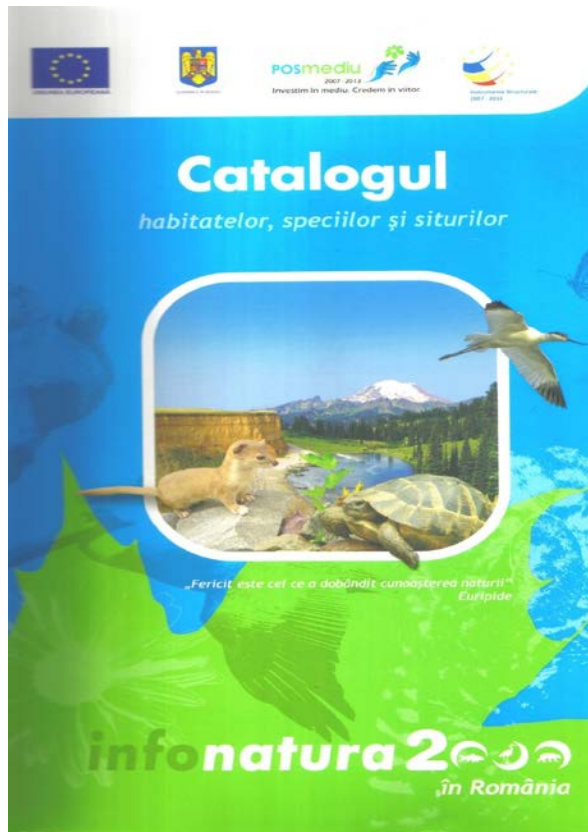
Furnizor <u>S.C. MIANOTON</u>		FACTURA M.S.		Seria F.C. nr. <u>778936</u>																													
(den., forma jurid.) <u>PROD SRL</u>				Cumpărător <u>Bancom</u>																													
Nr. ord. de înregistrare fiscală <u>102250422</u>		Nr. de înregistrare fiscală <u>102250422</u>		(den., forma jurid.) <u>PROD SRL</u>																													
Localitatea <u>IBĂNEȘTI</u>		Localitatea <u>IBĂNEȘTI</u>		Județul <u>IBĂNEȘTI</u>																													
Județul <u>IBĂNEȘTI</u>		Nr. factură		Contul <u>102250422</u>																													
Data (ziua, luna, anul) <u>14.04.12</u>		Nr. aviz însoțirea mărfii <u>1</u>		Banca <u>BCR</u>																													
<table border="1"> <thead> <tr> <th>Nr. crt.</th> <th>Denumirea produselor sau serviciilor</th> <th>UM</th> <th>Cantitatea</th> <th>Preț unitar (fără T.V.A.) -lei-</th> <th>Valoarea - lei -</th> <th>Valoarea T.V.A. -lei-</th> </tr> <tr> <th>1</th> <th>2</th> <th>3</th> <th>4</th> <th>5 (3x4)</th> <th>6</th> <th></th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1.</td> <td>Telemea de vacă</td> <td>kg</td> <td>550</td> <td>2300</td> <td>1265.000</td> <td>—</td> </tr> <tr> <td colspan="7"> Plata se va face cu dispoziție de plată. </td> </tr> </tbody> </table>						Nr. crt.	Denumirea produselor sau serviciilor	UM	Cantitatea	Preț unitar (fără T.V.A.) -lei-	Valoarea - lei -	Valoarea T.V.A. -lei-	1	2	3	4	5 (3x4)	6		1.	Telemea de vacă	kg	550	2300	1265.000	—	Plata se va face cu dispoziție de plată.						
Nr. crt.	Denumirea produselor sau serviciilor	UM	Cantitatea	Preț unitar (fără T.V.A.) -lei-	Valoarea - lei -	Valoarea T.V.A. -lei-																											
1	2	3	4	5 (3x4)	6																												
1.	Telemea de vacă	kg	550	2300	1265.000	—																											
Plata se va face cu dispoziție de plată.																																	
Semnătura și ștampila furnizorului 		Date privind expediția Numele delegatului mijlocul de transport nr. Expedierea s-a efectuat în prezența noastră la data de ora Semnăturile		Total <u>1265.000</u> Semnătura de primire 																													

S.C. TIPOMUR S.A.

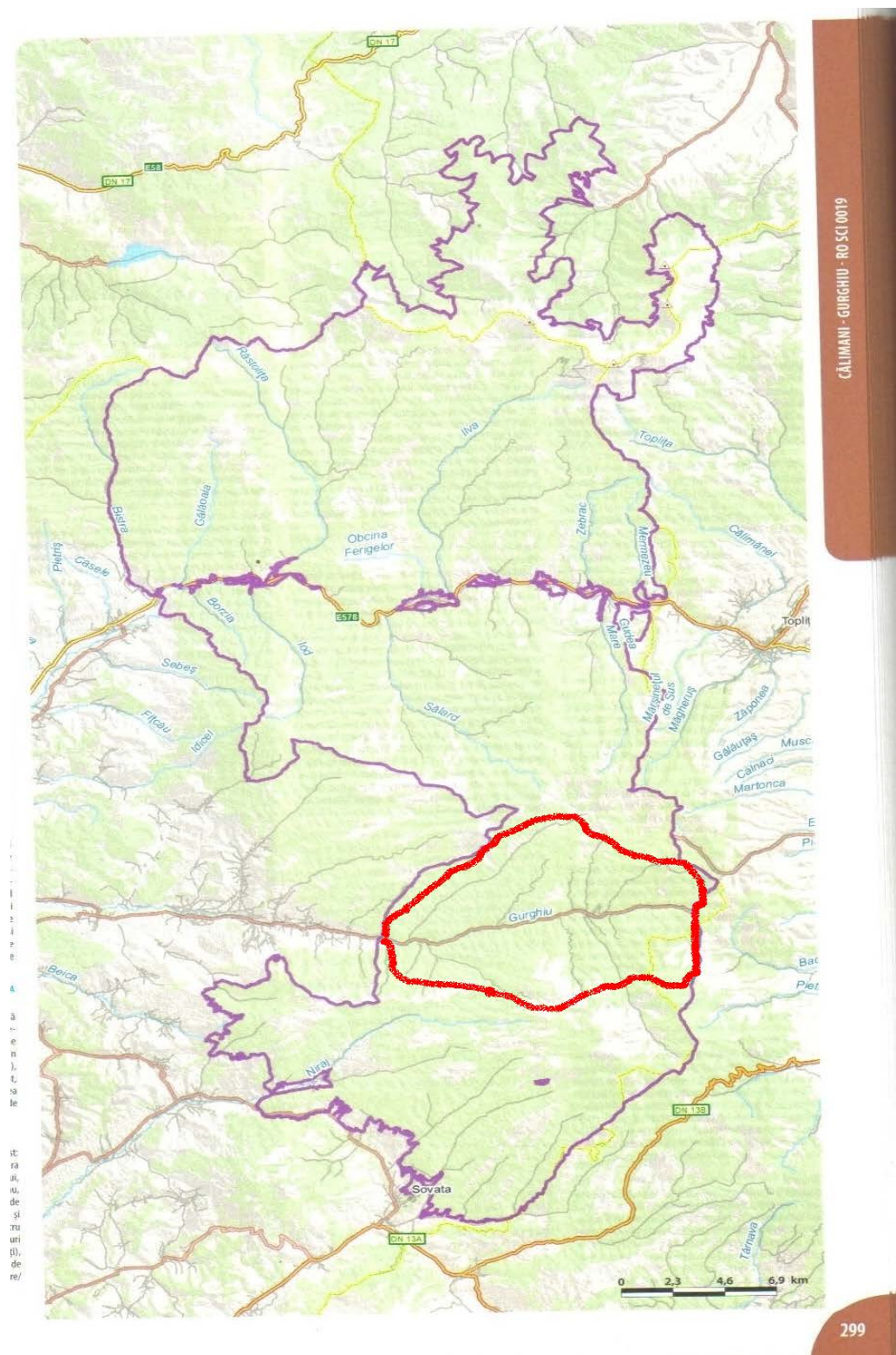
14-4-10/A 1/12A 12

**Anexa nr.13 Diplomă pentru prezentarea produselor din lapte de vacă
conform cu originalul**





Catalogul habitatelor, speciilor și siturilor – Info natura 2000 în România - Situri de importanță comunitară (SCI)- **Călimani Gurghiu-RO SCI 0019** – conform cu originalul



ANEXA nr.15 Rezultatul cercetărilor efectuate în perioada 1996 – 2003 în zona Văii gurghiului.

Autor: FLORA ȘI VEGETAȚIA VĂII GURGHIULUI, dr. Mihaela SĂMĂRGHIȚAN, Muzeul Județean Mureș - Târgu Mureș; Editura University Press, 2005

Conform cu originalul - coperti



Capitolul II

Pagina 6, 8, 10 11,12, 14,15 – Caracterizarea Geologică, Geografică și Pedo – Climatică a Văii Gurghiului ;

Capitolul III

Pagina 23 – Flora vasculară din Valea Gurghiului

II. CARACTERIZAREA GEOLOGICĂ, GEOGRAFICĂ ȘI PEDO-CLIMATICĂ A VĂII GURGHIULUI

Una dintre cele mai frumoase văi ale Carpaților Orientali, Valea Gurghiului este străjuită la răsărit de Munții Gurghiului care o înconjoară la nord, est și sud sub forma unui semicerc din care se desprind dealurile ce coboară spre vale. Zona luată în studiu este reprezentată de bazinul hidrografic al râului Gurghiu, urcând în munte până la cumpăna apelor.

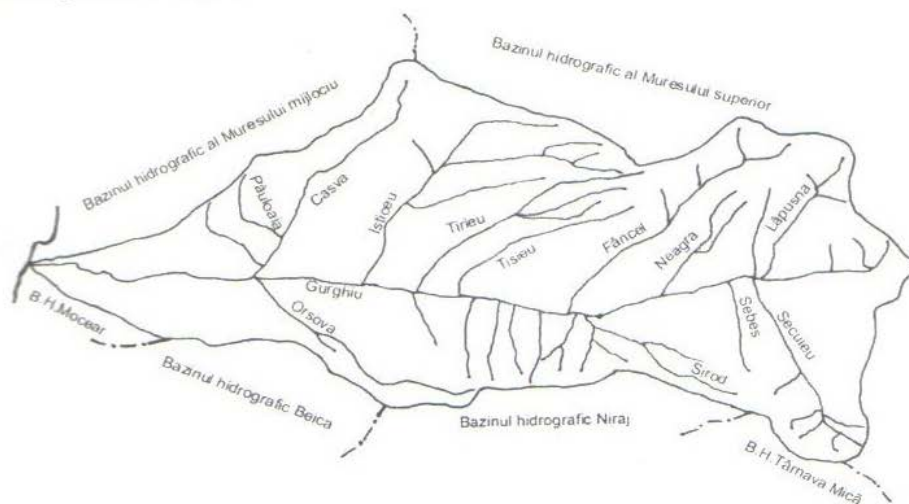
1. Caracterizarea geologică și geografică

1.1. Așezare geografică

Situat în partea centrală a României, bazinul hidrografic al râului Gurghiu este cuprins între Carpații Orientali și partea de est a Depresiunii intracolinare a Transilvaniei.

Bazinul Gurghiu aparține sectorului mijlociu al bazinului hidrografic Mureș, fiind afluent de stânga al acestuia. Este delimitat în partea de nord de paralela $46^{\circ}53'28''$, iar în partea de sud de paralela $46^{\circ}40'00''$ latitudine nordică. Bazinul se desfășoară între $25^{\circ}19'05''$ - $26^{\circ}19'10''$ longitudine estică (fig.2). În limitele arătate, suprafața bazinului hidrografic al râului Gurghiu cuprinde 563 km^2 , iar lungimea râului este de 53 km.

Gurghiu izvorăște de la poalele culmei Cristigiu, de la o altitudine de 1200 m, curge pe direcția est-vest și se varsă în Mureș în apropierea localității Reghin la o altitudine de 370 m. În partea de nord și est, bazinul Gurghiului se învecinează cu o serie de bazine aparținând afluenților de dreapta ai Mureșului, din sectorul său superior și mijlociu. Astfel, în partea de sud-est se învecinează cu bazinul hidrografic al Târnavei Mici, iar în partea de sud cu bazinele văilor Nirajului, Beica și Mociar (fig.1).



Scara 1:200000

Fig.1 – Bazinul hidrografic Gurghiu – așezare și vecini

1.2. Condițiile naturale

1.2.1 Considerații geologice

În partea internă a zonei orogene a Carpaților Orientali s-a desfășurat în timpul *neogenului* o intensă activitate vulcanică ce a avut ca efect punerea în loc a unor importante mase vulcanice în care craterele astăzi stinse și produsele vulcanice ale acestora se înșiră pe câțiva kilometri.

Activitatea vulcanică s-a desfășurat din *badenian* până spre *sfârșitul pliocenului*, timp în care a cunoscut mai multe momente de paroxism, alternând cu faze de calm.

Ca trăsături comune întregului lanț vulcanic, se constată că vulcanitele neogene sunt predominant *andezitice*, însă se întâlnesc toate speciile petrografice de la *riolite* până la *bazalte*. În ceea ce privește chimismul, vulcanitele neogene se încadrează în rândul *vulcanitelor calco-alcaline*. Atât constituția petrografică și chimismul vulcanitelor neogene cât și evoluția în timp a magmelor, conduc la concluzia că vulcanismul neogen a fost generat de procese magmatogene declanșate de subducția și consumul crustei predominant oceanice a unei zone de expansiune intercontinentală.

Bazinul Gurghiului se suprapune în parte Munților Gurghiu situați în partea centrală a lanțului vulcanic Călimani-Gurghiu-Harghita. Această subunitate montană se întinde la sud de Defileul Mureșului până la Pasul Șicaș și Valea Șicasău. Pe latura transilvană, Munții Gurghiu sunt delimitați față de Piemontul Gurghiu pe linia localităților Bistra Mureș, Glăjărie, Ibănești și Eremitu, printr-o denivelare clară de 250-400 m. În continuare limita o alcătuiește contactul cu depresiunile Corund, Praid, Sovata, deși platourile de aglomerate se desfășoară și în vestul lor, iar față de Depresiunea Giurgeului limita urmărește contactul masivelor vulcanice cu glacisurile de la poalele acestora, care se realizează la 850-950 m altitudine.

Partea superioară a bazinului hidrografic al râului Gurghiu se suprapune pe cele două caldere din partea de nord a masivului, Fâncel-Lăpușna și Saca-Tătarca. Caldera Fâncel-Lăpușna este situată în partea de nord a masivului, fiind deschisă spre sud, și se găsește la obârșia pâraielor Fâncel, Lăpușna, Creanga Albă. La rândul său, caldera Fâncel-Lăpușna este cel mai întins crater din Carpații Orientali, formată în urma unei explozii urmată de o lăsare după efuziunea *lavelor andezitice* cu *amfiboli*, distrusă însă parțial în timpul erupțiilor ulterioare. Dovada exploziei este oferită de dezvoltarea mare a *piroclastitelor*, iar afundarea este sugerată de faptul că *andezitele* cu *hornblendă brună* se întâlnesc la nivelul aceloră cu *hornblendă verde* sau chiar superioare acestora. Eroziunea avansată a deschis formațiunea vulcano-sedimentară a infrastructurii, iar din suprastructură se recunoaște succesiunea de *vulcanite* până la *andezite* cu *piroxeni*, inclusiv *piroclastitele* inferioare și intermediare. Grosimea formațiunii vulcano-sedimentare este asemănătoare cu cea din Munții Călimani, variind între 100-500 m, favorizând mineralizarea apei (30-80 mg/l), fenomen specific zonelor vulcanice. În interiorul calderei, au apărut noi centre de erupție cum sunt: Băta Plumbului, Poiana Zimbrului sau Vârful Crucii.

Spre sud este situată caldera Saca-Tătarca, de formă circulară, având o suprafață de 22 km², cu o denivelare de circa 500 m față de marginea calderei. Caldera este înconjurată de înălțimi ce ating 1777 m în Vârful Saca, cea mai mare înălțime din acest masiv, și 1688 m în Vârful Tătarca. În acest aparat se poate

Badenianul este acoperit de depozite sarmațiene formate din *marne* și *gresii*, *intercalații groase de conglomerate*, *nisipuri* și *bancuri subțiri de tufuri*.

Ponțianul se dezvoltă în sinclinalele de la sud de zona studiată, fiind format litologic din aceleași depozite ca și sarmațianul, predominând intercalațiile de gresii și nisipuri.

La sfârșitul pliocenului atât depozitele acestuia cât și formațiunea vulcano-sedimentară depusă în est, în urma activității vulcanice a lanțului eruptiv, intră în urma unei ridicări, într-o perioadă de eroziune care, după I. Mac (1972), se poate separa într-o fază *perisseană* în care sedimentele pliocene sunt terasate de rețeaua fluvială din care s-au păstrat astăzi suprafețele de eroziune și terasele pleistocene superioare de 100 și 75-80 m. A doua fază *postperisseană* este generatoarea terasei pleistocene superioare de 50-60 m și de 40 m. În timpul perioadelor glaciale și interglaciale s-au format terasele de 20-30 m. Terasalele pleistocene sunt formate din *materiale detritice*, *pietrișuri* și *nisipuri* acoperite de *argile fluviatile* având grosimi până la 7m.

Holocenului inferior îi corespunde terasa de luncă de 2-3 m formată din pietriș, bolovăniș și nisipuri acoperite de argilă aluvionară. În actuala luncă a văii Gurghiului se dezvoltă aluviunile recente *holocene superioare*, formate din bolovănișuri, pietrișuri și nisipuri cu grosimi de până la 6 m.

Tectonic, zona este caracterizată de prezența anticlinalelor diapire, faliate, orientate nord-vest, sud-est de la Orșova-Gurghiu și Jabenita-Beica de Jos, separate între ele de un sinclinal având aceeași direcție. Din sud se face resimțită prezența structurilor domului gazeifer de la Teleac.

1.2.2 Relieful

Zona montană. Din punct de vedere morfologic, regiunea constituie o culme însemnată, paralelă cu Carpații Orientali, separând Depresiunea Gheorgheni de Podișul Transilvaniei. Morfologia vulcanică este clar vizibilă și se caracterizează prin forma conică a edificiilor ce ies în evidență ca niște umeri rotunzi. Vârfurile se grupează în jurul unor depresiuni cu forme circulare și constituie coroane în jurul acestora. Depresiunile formează cratere vulcanice (caldere). În zona studiată, cea mai reprezentativă calderă este Saca-Tâtarca, reprezentând o calderă de explozie. În această calderă se găsesc o serie de mici aparate conice ce reprezintă edificiile ce s-au ridicat la gura unor coșuri.

Din coroana de dealuri din jurul calderelor, pornește o pantă mai lină spre exterior și una mai abruptă spre interior. În afara calderelor, la câțiva kilometri de vârful lor, panta devine neînsemnată, luând aspectul unor podișuri. Morfologia explică foarte bine constituția geologică.

Dacă relieful se datorează fenomenelor vulcanice, sculptura morfologică a fost influențată de agenții de eroziune. Morfosculptura datorată eroziunii, explică în primul rând formarea fiecăreia din văile principale care colectează apele din fiecare calderă. Apele colectoare au erodat un defileu, o trecere, pentru scurgerea apelor în afara calderelor. Coroana acestor caldere, deși dezgolită de aflorimente, reprezintă marginea căldării vulcanice, în părțile cele mai înalte.

Dispoziția circulară a calderilor corespunde cu fenomenul exploziv, acestea fiind modelate de eroziune. În fiecare calderă se constată o convergență a văilor spre un punct, care este situat în fundul calderii, de unde apele se scurg prin valea colectoare. În etajul conurilor vulcanice, rețeaua hidrografică se prezintă în trei feluri: radiar-convergentă în interiorul craterelor și calderelor, radiar-

divergentă pe flancurile conurilor vulcanice și dendritică între conurile vulcanice. Acestea din urmă, alături de cele ce drenează craterele, au de regulă debitele cele mai bogate și bazinele de recepție mai întinse. Pe platourile vulcanice din nord se menține caracterul divergent al rețelei de văi, în timp ce în sud, rețeaua devine dendritică, fiind favorizată de întinderea mare a platourilor. Astfel Valea Secuieu reprezintă valea colectoare din caldera Saca-Tătarca, pe care o străbate de la sud-est la nord, colectând toate pâraiele și izvoarele din calderă și varsă apele sale prin partea de nord în Valea Gurghiului. Văile Fâncel și Lăpușna colectează pâraiele și izvoarele din caldera Fâncel-Lăpușna.

Zona subcarpatică transilvană. Depresiunea Gurghiu se desfășoară sub forma unui golf pe valea cu același nume, delimitându-se la est de masivul vulcanic Gurghiu. La nord ea este încadrată de culmea Sânioarei, iar la sud de dealurile anticlinale ale Măgurii Teleacului. Limita spre munții vulcanici (Munții Gurghiu) apare clară, datorită nu numai denivelării reliefului (abruptul accentuat 300-400 m din marginea platourilor vulcanice) ci și contrastului litologic dintre rocile vulcanice și sedimentarul Depresiunii Transilvaniei. În această zonă eruptivul, reprezentat prin aglomerate vulcanice (blocuri andezitice, prinse într-un ciment de cenuși vulcanice), vine în contact direct cu sedimentarul sau cu formațiile piemontane recente din marginea Depresiunii Transilvaniei. Originalitatea contactului cu munții provine de la raporturile anormale între formațiunile de bazin și cele vulcanice, în sensul afundării primelor sub cuvertura de roci vulcanice, extinsă tentacular mult spre vest. Aceasta a fost parțial distrusă prin eroziune, punându-se în evidență structurile terțiare și corelat cu ele, relieful subcarpatic. Contactul litologic scoate la iveală o depresiune de eroziune diferențială (Depresiunea Gurghiu), datorită unor văi alungite pe limită (Valea Gurghiului), sculptată în formațiuni piemontane.

Sinuozitatea contactului cu munții este marcată și de pătrunderea acestei depresiuni pe Valea Gurghiului, spre interiorul muntelui și păstrarea aglomeratelor vulcanice pe unele interfluvii.

Apele curgătoare, consecvente reliefului munților vulcanici și platourilor de aglomerate andezitice, și-au păstrat direcțiile de curgere spre vest și după ce au atins depozitele sedimentare neogene cutate. În timp ce râurile principale și-au menținut traseul inițial de curgere (est-vest), intersectând structurile terțiare prin adâncire epigenetică, arterele secundare s-au adaptat structurilor terțiare, jucând un rol major în definirea structurii morfologice a subcarpaților. Apele au deschis porți de pătrundere în podiș, acolo unde cuvertura aglomeratelor a fost mai subțire și unde, nivelele de bază locale și-au impus direct influențele. Așa au luat naștere văile epirogenetice cu aspect de canion în zona platourilor vulcanice, cu defilee scurte și largiri depresionare în domeniul cutelor majore cu terase bine dezvoltate.

Zona luată în studiu se încadrează după I. Mac (1972) unității morfostructurale sculptată pe structură tipic subcarpatică (anticlinale cu străpungeri diapire) parțial rehtonizate, ce apare ca o unitate complexă. Ea se leagă intim de zona montană, fiind mult diversificată din cauza structurilor și litologiei pe care a fost modelată.

Dealurile Sânioara, Osoiul, Orungii din nordul Văii Gurghiului și Isticeu, Măgura din bazinul Văii Orșova, sunt muscele subcarpatice de anticlinal formate din depozite miocene, cu sămburi locali de sare. Înălțimea acestor măguri se păstrează între 650-755 m. Menținerea în relief se datorează conglomeratelor tortoniene de Jabenita, rezistente la modelare. Aceste muscele se suprapun cetei

anticlinale diapire, constituind o adaptare la structură. Mișcările neotectonice valahice au afectat întreaga regiune determinând o înălțare a cutoi anticlinale și au impus restructurări în rețeaua hidrografică.

Depresiunea Gurghiu este o depresiune de eroziune, sculptată de Valea Gurghiului prin menținere epigenetică atât peste depozitele monoclinale cât și peste cutoi anticlinală Sânioara.

Așadar, se poate spune că în mare parte, relieful subcarpatic transilvan a luat naștere pe seama cutelor neogene dezgropate prin eroziune de sub piroclastitele vulcanice. Procesul a fost împlinit îndeosebi de afluenții râurilor mari, astfel încât relieful subcarpatic este mai cu seamă creația arterelor hidrografice secundare. De aici decurge și tinerețea geomorfologică a acestei regiuni față de altor arii subcarpatice din România.

Datorită înclinării stratelor spre nord, Valea Gurghiului s-a dezvoltat asimetric, versantul drept al văii coborând destul de brusc la nivelul luncii.

Terasa de 100 m este bine evidențiată având aspectul unui interfluviu sculptural, fiind delimitată spre sud de cutoi văii Beicii. Bine extinsă este și terasa de 40 m (având o lățime de 2 km), în mare parte împădurită, cu înclinare spre nord-vest în direcția confluenței râului Gurghiu cu Mureșul. Zona de confluență a funcționat ca o arie de subsidență locală, o mică piață de adunare a apelor. Terasa de 25-30 m, este destul de plană. Pe ea se întâlnesc fie fânețe, fie culturi. Spre Reghin, această terasă este încă împădurită. În lunca holocenă a Gurghiului există o terasă de luncă cu o diferență de nivel de 2 m care înconjoară albia minoră a râului.

În amonte de comuna Gurghiu, între Gurghiu și Ibănești, se poate observa o terasă cu cota relativă de 5 m, care o înlocuiește pe cea de 2 m, fiind alcătuită din material proluvial, nesortat. Între aceste două localități confluează numeroase pâraie formând un nod de adunare a apelor, care este localizat înainte ca valea să străpungă porțiunea îngustă între malul înalt drept și mariorul de eroziune de la Gurghiu. Lunca holocenă a râului, inclusiv terasa de luncă are în general o lățime de 1 km.

1.2.3. Caracterizarea hidrografică

Gurghiul, având bazinul cu o suprafață de 563 km² și o lungime de 53 km este un râu cu debit bogat care își are obârșia sub craterul stins Fâncelul (sub culmea Cristigiu 1200 m altitudine) și se varsă în râul Mureș lângă Reghin (370 m altitudine). În cadrul bazinului hidrografic Gurghiu se separă numeroase subbazine a căror suprafețe delimitate de cumpene de ape secundare sunt destul de variate cu ponderi diferite în suprafața totală a bazinului. (fig.3)

De sub vârful Saca Mare (1777 m) pornește pârâul Secuieu, unul dintre cele mai mari pâraie ce formează râul Gurghiu. Alt pârâu de obârșie este Lăpușna, denumit și Bătrâna, care izvorăște de sub vârful omonim (1634 m). Fâncelul, afluent principal al Gurghiului, izvorăște de sub vârful cu același nume (1684 m).

Bazinul Gurghiului are o altitudine medie de 916 m, fiind un bazin de munte. Panta medie a bazinului prezintă mare importanță asupra scurgerii, determinând o viteză de deplasare a apei mai mică sau mai mare. Panta medie a bazinului și a afluenților este variabilă, fiind cuprinsă între 15-85%, cu valorile maxime înregistrate în afluenții de stânga. Repartiția teritorială a densității rețelei hidrografice pune în evidență o anumită zonalitate verticală a acesteia, destul de pronunțată din cauza altitudinilor relativ mari (370-1777 m). În regiunile mai înalte, din partea superioară a bazinului, unde precipitațiile sunt mai bogate, depășind evapotranspirația, procesul scurgerii superficiale este activ, densitatea având valori mai mari decât în zona joasă. După harta hidrogeologică a Institutului Geologic București (scara 1:1000000), zona se încadrează în regiunea cu ape subterane în roci poroase permeabile, cu strate acvifere locale, în roci cu granulație grosieră.

Principalele resurse de apă freatică sunt cantonate în depozitele aluvionare de luncă și de terasă. Albia minoră are vaduri înalte de circa 1-2,5 m, fiind relativ puțin meandrată. Lunca are o terasă de vale de 2-3 m. Terasesele sunt prezente numai pe malul stâng, constituind terase de acumulare. Pe malul drept trecerea spre zona înaltă se face brusc.

În funcție de factorii fizico-geografici, râurile din bazinul Gurghiului se aprovizionează cu apă provenită din scurgerea superficială (zăpadă, ploi) de pe suprafața bazinului, cât și din apele subterane. Predominarea unei surse sau suprapunerea a două dintre ele determină caracteristicile principale ale râului. Bazinul Gurghiului aparține, după sursele de alimentare, tipului pluvio-nival, cu alimentare predominant pluvială și cu alimentare subterană moderată, tip caracteristic râurilor cu bazine hidrografice situate în regiunile de dealuri înalte. Râurile din bazin se alimentează predominant din surse superficiale (ploi, topirea zăpezilor, ploi torențiale de scurtă durată care provoacă adesea viituri), circa 70-80% din scurgerea generală. Alimentarea subterană, cu valori de 20-30%, este moderată, apele de adâncime, sărace, influențează într-o mică măsură regimul apelor freatice care formează elementul de bază în alimentarea subterană.

Temperatura apei are în timpul anului o evoluție asemănătoare cu aceea a aerului, de care se deosebește însă prin caracterul atenuat al variațiilor sale. Temperatura medie multianuală a apei la stația hidrometrică Solovăstru este de 8,3°C, maxima înregistrată a fost de 27,8 °C.

Calitatea apei în râul Gurghiu, din punct de vedere chimic și biologic, este urmărită în secțiunea Solovăstru de R.A. Apele Române, filiala Mureș (Tabel nr.1). Din rezultatele analizelor efectuate, și prin compararea lor cu valorile limită ale categoriilor de calitate din STAS 4706/1988, se constată că apa râului Gurghiu este bine aerată, fără impurificare de la izvor până la confluența cu râul Mureș. Apa râului Gurghiu se încadrează din punct de vedere chimic în categoria I de calitate. Din punct de vedere biologic, respectiv prin investigarea biocenozelor acvatice (plancton și zoobentos), apa râului Gurghiu se caracterizează printr-o calitate bună, corespunzătoare unui grad de curățenie relativă, ce a oscilat de-a lungul timpului în jur de 74-80%. În ceea ce privește apa freatică din această zonă, ea este nepotabilă din cauza depășirii concentrației de sare admise excepțional, anionul Cl^- 665,23mg/l și cationii Na^+ și K^+ 420,5mg/l.

Tabel nr.1 **Calitatea apei râului Gurghiu, secțiunea Solovăstru (1996), după R.A. Apele Române, filiala Mureș**

Indicatorul de calitate		Nr. det.	Valori medii caracteristice	Indicatorul de calitate		Nr. det.	Valori medii caracteristice
Debit	m ³ /s	4	3,62	Amoniu	mg/l	4	0,34
Temp.apă	°C	4	10,2	Azotiți	mg/l	4	0,01
PH		4	7,3	Azotați	mg/l	4	3,8
Ox. Diz.	mg/l	4	8,7	Fier	mg/l	4	0,07
CB O5	mg/l	4	1,9	Fosfor	mg/l	4	0,01
CCO–Mn	mg/l	4	3,5	Mangan	mg/l	3	0,0
CCO–Cr	mg/l	4	8,9	Zinc	mg/l	3	0,031
Rez.fix	mg/l	4	140,5	Susp.	mg/l	4	17,5
Cloruri	mg/l	4	36,3	HCO3	mg/l	4	55,7
Sulfați	mg/l	4	5,5	Dur.perm.	°G	4	0,8
Calciu	mg/l	4	15,5	Dur.temp.	°G	4	2,0
Magneziu	mg/l	4	2,9	Dur.tot.	°G	4	2,8
Sodiu	mg/l	4	23,5				

2. Caracterizarea pedo-climatică a Văii Gurghiului

2.1 Clima

Prin așezarea geografică, bazinul râului Gurghiu se încadrează în sectorul cu climă temperat continentală, de interferență între clima de deal și cea a munților cu altitudini mijlocii. Climatul submontan de dealuri înalte, precum și climatul de munți mijlocii, este definit de circulația și caracterul maselor de aer, predominant din vest și nord-vest. În lipsa unor observații meteorologice sistematice asupra acestui teritoriu, caracterizarea climei s-a făcut pe baza datelor înregistrate la stația meteorologică Batoș (449 m altitudine) pentru zona de deal și stația meteorologică Bucin (1282 m altitudine) pentru zona de munte.

Precipitațiile atmosferice și temperatura sunt factori importanți, care condiționează apariția scurgerii și, împreună cu condițiile edafice, influențează dezvoltarea vegetației.

Temperaturile medii anuale se încadrează în limita valorilor de 7-9°C în aria depresionară dinspre podiș, la Batoș în perioada 1986-2003 temperatura medie anuală are valoarea 8,56°C, și scade la 7°C în dealurile mai înalte. Temperaturile medii anuale din zona de munte se caracterizează prin valori pozitive (în general peste 2°C), în perioada 1987-2003 la stația meteorologică Bucin înregistrându-se în medie 3,83°C. Analizând datele de pe o perioadă de șaptesprezece ani, observăm că temperatura medie lunară cea mai scăzută se înregistrează în ianuarie (-2,65°C la Batoș, respectiv -5,54°C la Bucin) și cea mai ridicată în luna iulie (19,83°C, respectiv 14,26°C). Amplitudinile termice anuale au valori destul de ridicate, atât în zona de deal, cât și în zona montană, fiind de 17-21°C, ceea ce indică un înalt grad de continentalism (Tabel nr.2).

Indici ecologici:

U - Umiditate T - Temperatură R - Reacția solului

Pentru proveniența informațiilor:

HMș	-	Herbarul Muzeului de Științele Naturii Tg-Mureș
HUCN	-	Herbarul Universității „Babeș-Bolyai” Cluj-Napoca
HSb	-	Herbarul Muzeului Brukenthal Sibiu
HBv	-	Herbarul Facultății de Silvicultură Brașov
Lit.	-	informații din literatură
Exs.	-	material de herbar
Fl.R.P.R.	-	Flora Republicii Populare Române
Fl.R.S.R.	-	Flora Republicii Socialiste Române
Car.	-	Caracteristic
Dif.	-	Diferențială
2n	-	număr somatic de cromozomi

2. Analiza florei vasculare din teritoriul cercetat**2.1. Analiza taxonomică**

Flora din Valea Gurghiului se caracterizează printr-o mare diversitate de taxoni vegetali, consecință a localizării regiunii la contactul dintre Munții Gurghiu și Depresiunea Transilvaniei, a suprafeței relativ mari pe care o ocupă (563 Km²), dar mai ales, a diversității formelor de relief (munți, dealuri, lunci, platouri), a diferenței mari de nivel între Vf.Saca Mare (1777 m) și Reghin (370 m), a variațiilor expoziției și înclinației a versanților. La acestea se adaugă heterogenitatea formațiunilor geologice și a solurilor, diferențele climatice de la un etaj altitudinal la altul.

Inventarul floristic cuprinde un număr de 1255 de taxoni vasculari, incluzând pe lângă cele 1194 specii (dintre care 23 sunt hibrizi), 26 subspecii și 33 varietăți, repartizați în 459 genuri și 117 familii (Tabel nr.5). Numărul de specii din Valea Gurghiului, determinate până în prezent, reprezintă 34,11% din totalul speciilor cunoscute în flora țării noastre (3500 specii, după Flora R.P.R. și R.S.R.). Astfel, pe 0,24% din suprafața țării, cât reprezintă bazinul Gurghiului, se află mai mult de o treime din numărul de specii cunoscute în flora țării noastre, ceea ce ne permite să apreciem că Valea Gurghiului este o regiune cu o floră bogată și variată. Familiile cele mai bine reprezentate sunt: *Asteraceae* (158 sp.), *Poaceae* (84 sp.), *Fabaceae* (68 sp.), *Rosaceae* (57 sp.), *Lamiaceae* (55 sp.), *Ranunculaceae* (48 sp.), *Apiaceae* (48 sp.), *Cyperaceae* (46 sp.), *Brassicaceae* (46 sp.), *Caryophyllaceae* (43), *Scrophulariaceae* (43 sp.), *Orchidaceae* (30 sp.) și *Polygonaceae* (25 sp.). În ansamblul lor, aceste familii alcătuiesc fondul de bază din conspectul floristic al teritoriului cercetat, reprezentând 62,89 % din totalul speciilor identificate.

ANEXA nr. 16 Dovezi istorice de existența și folosirea apei sărate din fântânile de la Orșova

SAREA, TIMPUL ȘI OMUL.

Editori: Valeriu Cavruc și Andrea Chiricescu

Editura Angustia

Sfîntu Gheorghe, 2006

ISBN - 10: 973-85676-8-8

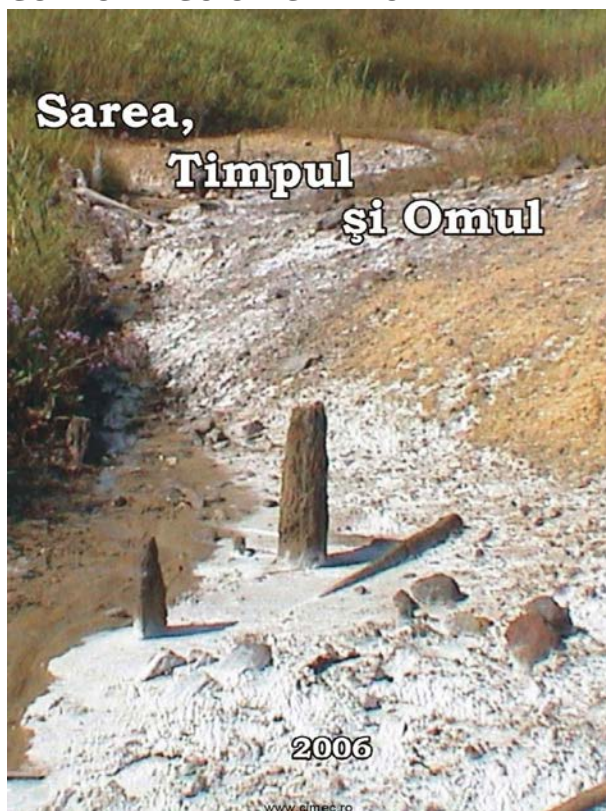
ISBN - 13: 978-973-85676-8-9

COPERȚI

Coperta I: Pârâu de apă sărată, Sânpaul, jud. Harghita

Coperta a-IV-a: Floră halofilă și sare cristalizată la fântâna de apă sărată de la Orșova-Slatini, jud. Mureș

CONFORM CU ORIGINALUL



Rezultatele cercetărilor efectuate până în prezent privind cele mai reprezentative vestigii geologice, botanice, arheologice, etnografice și istorico-documentare privind manifestările naturale ale sării și rolul acestui mineral în cultura și civilizația pe teritoriul României.

DOVEZI ISTORICE DE FOLOSIRE A APEI SĂRATE DIN
FÂNTÂNILE DIN SATUL ORȘOVA, COMUNA GURGHUIU,
JUDEȚUL MUREȘ DE CĂTRE LOCALNICII DE PE VALEA
GURGHUIULUI

Nr. 353 din 02.07.2013.

Extras din cartea

SAREA, TIMPUL ȘI OMUL - Catalog de expoziție -

Editori:

Valeriu Cavruc și Andrea Chiricescu

Editura Angustia

Sfîntu Gheorghe 2006

În orice caz, până în prezent, nicăieri în lume nu au fost descoperite vestigii arheologice din paleolitic și mezolitic care să ateste procurarea și extragerea sării. Începând din neolitic (cca. 7.000 - 5.000 de ani î. Hr.), odată cu domesticirea unor specii de animale erbivore și trecerea de la culesul plantelor la cultivarea acestora, procese care de cele mai multe ori s-au soldat cu apariția unor așezări umane din ce în ce mai bine organizate și de lungă durată, sarea devine deosebit de importantă pentru comunitățile umane. Din acest moment, preocuparea în a asigura cantități importante de sare, în scopul folosirii acesteia în principal ca adaos la hrana animalelor și la conservarea alimentelor, devine tot mai importantă. În perioada următoare, cea a *eneoliticului* (*descoperirea sării în Transilvania*), ce cuprinde aproxi-mativ mileniile V - IV î. Hr., pe măsura dezvoltării și extinderii economiei ce se baza pe creșterea animalelor și cultivarea plantelor, când se generalizează *mulsul erbivorelor domestice*, *prepararea brânzeturilor* și folosirea animalelor la diverse munci, importanța sării a crescut foarte mult. În următoarea epocă, cea a bronzului (mileniile III - II î. Hr.), evoluțiile sus-menționate cuprind cea mai mare parte a continentului european. În acea perioadă, oamenii trebuie să fi fost preocupați de procurarea sării nu numai pentru alimentația proprie, hrana animalelor, conservarea alimentelor, dar și pentru tăbăcirea pieilor și tratamente

Multe dintre necropolele și așezările care pot fi date între secolele 4-9 sunt oarecum localizate în locurile unde se exploata sare (Ocna Sibiului, Ocna Mureșului, Turda, Someșeni, Ocnița, Ocna Dejului etc) sau în apropierea surselor de ape sărate sau izvoarelor (Berid, Corund, Bond, Filiaș, Odorhei etc.). Din cele 200 de masive de sare din România, 62 sunt în Podișul Transilvaniei împreună cu alte 130 de ape și izvoare sărate.

**CERCETAREA ETNOGRAFICĂ PRIVIND EXPLOATAREA TRADIȚIONALĂ A SĂRII
ÎN ESTUL TRANSILVANIEI,**

Cercetarea etnografică privind exploatarea tradițională a sării în estul Transilvaniei demarată de Muzeul Carpaților Răsăriteni în cadrul unui proiect multidisciplinar, realizat în colaborare cu Universitatea Exeter din Marea Britanie și cu mai multe muzee din țară, caută să răspundă unor întrebări neformulate și puțin atinse anterior în etnografia românească. Campaniile de cercetare cu caracter etnografic realizate în anii 2003 - 2005 au avut ca scop cunoașterea modului în care sarea este percepută de comunitățile sătești, conturarea unui "peisaj etnografic specific" pe care existența sau inexistența surselor de sare l-a creat în cadrul comunităților sătești, cât și consemnarea

modalităților tradiționale de exploatare a surselor de sare, de prelucrare și utilizare a acestora în gospodărie, în viața de zi cu zi a sătenilor.

În urma documentării efectuate de Muzeul Carpaților Răsăriteni s-au conturat 4 mari zone salifere în sud-estul Transilvaniei, 4 arealuri geografice în care s-au desfășurat cercetările etnografice în anul 2005, și anume:

zona Reghin - Valea Gurghiului

(localitățile Ideciu de Jos, Jabenita, Gurghiu, Orșova),

zona Văii Homoroadelor

(localitățile de pe valea Homorodului Mic - Lueta, Merești, Jimbor, Mercheaș; localitățile de pe valea Homorodului Mare - Comănești, Mărtiniș, Sânpaul; localitățile din zona de confluență a celor 2 Homoroade - Rupea, Racoș),

zona Bistrița - Năsăud

(localitățile Blăjenii de Jos, Caila, Cepari, Dumitra, Figa, Mintiu, Sărățel, Săsarm și Tăure) și

zona Praid - Sovata - Corund

(localitățile Corund, Praid, Ocna de Sus, Ocna de Jos, Sovata). Bineînțeles aceasta este doar o etapă a întregului proiect, urmând a se efectua cercetări etnografice privind această temă pe tot cuprinsul Transilvaniei, și apoi al țării.

Aceste zone s-au desprins din cadrul geografic general, captând atenția cercetătorilor, datorită prezenței a numeroase surse de sare, din cele mai diferite, de la sărături la izvoare, fântâni, bălți, lacuri și chiar munți de sare. Din punct de vedere etnografic ele au trezit anumite întrebări, referitoare în primul rând la modalitățile tradiționale, populare de exploatare ale acestora, cât și la rolul pe care acestea îl joacă în viața comunităților în cadrul cărora se regăsesc.

Datorită existenței unor surse de sare variate și foarte diferite una de cealaltă, și modalitățile de exploatare ale acestora diferă de la o sursă la alta, dar, ceea ce este foarte important este faptul că ele nu diferă considerabil de la o zonă la alta, subliniindu-se astfel încă o dată caracterul unitar al culturii populare românești. Din acest motiv tindem să credem că nici în alte zone ale Transilvaniei, și nici chiar în alte zone ale țării, nu pot interveni diferențe semnificative privind exploatarea acestor surse de sare sau amenajarea acestora.

În toate zonele cercetate au fost întâlnite toate tipurile de surse de sare amintite în prealabil, subsolul având aici enorme rezerve de sare, plasate relativ aproape de suprafață, existând în popor chiar credința că aceeași vână de sare leagă toate aceste zone între ele. Deși în unele localități sarea s-a exploatat în mod organizat, cum ar fi de exemplu cazul minei de sare de la Praid sau a celei de la Sânpaul ș.a., în restul zonelor sursele de sare s-au exploatat în mod tradițional. Exploatarea populară a sării s-a realizat, și se realizează și astăzi, prin:

“exploatarea la zi” sau scoaterea bulgărilor de sare din malurile de sare gemă aflate aproape de suprafața pământului. Aceasta este una dintre cele mai vechi modalități de exploatare a sării, care se practica la început cu unelte rudimentare, confecționate din lemn ca mai apoi să se folosească unelte meșteșugărești, din fier. Astfel, locul târnăcopului din piatră este luat de cel din metal, locul icurilor din lemn este luat de icurile de fier, maiurile (ciocanele) din lemn sunt și ele înlocuite cu baroși din metal etc. Dar indiferent de tipul de unealtă utilizat, această modalitate este și astăzi practică de săteni, fiind întâlnită la Orșova, Praid, Jabenita, Săsarm etc. ei scoțând această sare în special pentru a o folosi la animale.

- folosirea apei sărate, numită fie “murătoare”, fie “saramură”, fie “slatină” sau “sare lichidă” [magh. “viz so”], atât în alimentația umană cât și în cea a animalelor, dar și ca leac pentru unele boli.

- folosirea proprietăților curative ale apei și nămolului sărat în locul în care se află ele, prin săparea unor mici gropi lângă izvoare, în care se adună apa, formând ochiuri de apă sărată, cum ar fi

de exemplu la Comănești, jud. Harghita, sau prin băi în lacurile cu apă sărată, neamenajate, cum ar fi de exemplu la Jabeșița, lacul cu nămol aflat în locul numit "La Gurețe".

- exploatarea prin pășunat a sărăturii, care are loc de cele mai multe ori fără voia sătenilor, animalele fiind cele care trag din instinct la sare.

- obținerea sării fine prin fierberea și evaporarea apei sărate identificarea surselor de sare de către țărani se face prin urmărirea și recunoașterea diferitelor semne. Prezența sărăturilor este ușor de recunoscut într-o zi însorită datorită cristalelor de sare ce se depun la suprafața pământului. De asemenea, într-o zonă în care este foarte multă sare, de regulă nu crește vegetație obișnuită, ci cresc așa numitele plante halofile, care în popor au diverse denumiri, cea mai des întâlnită fiind cea de "floarea sării", denumire pe care a căpătat-o datorită gustului său sărat.

O altă modalitate de a recunoaște o zonă cu sare sau prezența aproape de suprafață a unui izvor sărat este urmărirea animalelor scoase la pășunat, care din instinct trag la sare. În multe locuri însă se evită apropierea animalelor de apa sărată, deoarece, dacă o consumă în cantități mai mari, se pot îmbolnăvi iremediabil. Din acest motiv localnicii acestor zone evită să le dea apă sărată animalelor, preferând drobiile de sare, cu mici excepții, cazuri în care cantitatea este foarte bine controlată. Chiar dacă astăzi localnicii cunosc aceste semne, ei nu au avut nevoie să identifice izvoarele de apă sărată sau locurile cu sare gemă, deoarece în majoritatea zonelor ei le cunosc de când se știu pe ei înșiși, moștenindu-le de la părinți și bunici, la fel cum au moștenit și toate cunoștințele legate de acestea, și toate modalitățile de exploatare și de utilizare a sării pe care acestea o oferă.

Folosirea apei sărate a devenit în majoritatea locurilor un obicei, o tradiție, astfel încât există și astăzi gospodării în care sarea fină nu se folosește în alimentație, chiar dacă se găsește în comerț. Bătrânii au învățat să aprecieze valoarea sării ascultând în copilărie poveștile strămoșilor care le relateau cât de greu era când accesul la sare sau la murătoare era interzis sau limitat. *De asemenea ei au învățat să se descurce în gospodărie cu apa sărată, pe care o consideră mai bună ca orice sare din comerț, un aliment prețios, un dar al naturii.*

Mulți dintre ei nu își pot imagina cum ar fi mâncarea sau ce gust ar avea murăturile dacă nu ar fi preparate cu murătoare.

Datorită importanței pe care a căpătat-o apa sărată în tradiția locurilor, în majoritatea localităților am întâlnit fântâni amenajate cu grijă, unele dintre ele fiind și astăzi încuiate și păzite. În unele locuri, cum este și cazul localității Lueta, jud. Harghita, apa sărată este considerată aliment, motiv pentru care fântâna și casa fântânii sunt îngrijite foarte atent, fântâna este permanent încuiată, este curățată în fiecare zi, și este sfințită de Bobotează, ca și casele localnicilor.

S-au identificat diferite tipuri de fântâni, astfel încât ele pot fi grupate pe 3 categorii:

1. **fântâni neamenajate**, sub forma unor bălți de apă sărată, săpate de localnici, de unde aceștia își iau necesarul de saramură;

2. **fântâni parțial amenajate**, care au aspectul unor fântâni de apă dulce, fiind uneori chiar acoperite;

3. **fântâni cu casă**, adevărate monumente etnografice, care respectă tehnicile de construcție arhaice ale zonei, fiind mărturii vii ale tradiției și culturii zonei.

O fântână de slatină se amenajează în general în mod asemănător cu cea de apă dulce. După stabilirea locului în care avea să se construiască fântâna, loc în care izvorul avea un debit mai mare, se săpa o groapă de adâncime considerabilă. În unele zone aceasta nu depășește 3 metri, din cauză că meșterii au dat de sare gemă și astfel s-au oprit. O astfel de fântână întâlnim la Idecu de Jos, jud. Mureș. După săparea gropii, pe fundul acesteia, dacă nu se dă de sare gemă, se pune prundiș, pentru a filtra apa. De la fundul fântânii și până la suprafața pereții se acoperă cu scânduri, încheiate la colțuri în "pociungi" sau "șoși" de stejar. Între pereții de lemn ai fântânii și peretele de pământ se

pune uneori prundiș, pentru a filtra apa care ar putea pătrunde în interiorul fântânii. Această tehnică de a construi o fântână de murătoare ne-a fost relatată de Cristea Toader (n. 1946, satul Jabeniița) care a reamenajat fântâna părăsită de la marginea localității Jabeniița.

Unele fântâni au în loc de pereți, în adâncime, un trunchi de stejar, scobit la mijloc, care atestă totodată și vechimea lor, cum este cazul fântânilor de pe Valea Homoroadelor, de la Lueta, Merești sau Mărtiniș.

Construcțiile ce adăpostesc fântânile pot fi considerate adevărate monumente arhitecturale, ele respectând tehnicile tradițional - arhaice de construcție utilizate la casele arhaice monocelulare stând ca dovadă a tehnicilor de construcție utilizate de meșterii zonei în cele mai vechi timpuri, satele și localitățile cercetate având acum case noi, care nu mai sunt construite tradițional. Rolul lor era însă multiplu. În primul rând ele reprezentau adăpostul fântânilor de apă sărată, ferindu-le de mizerie și de pericolul accidentelor, cât și de degradare. Apoi ele aveau rolul de a limita accesul persoanelor la apa sărată în timpul stăpânirii.

Astfel, temelia caselor fântânilor respectă tehnica de construire a temeliilor din faza arhaică a arhitecturii populare, prin așezarea pe bolovani mari la colțuri a patru temeie, pe care se sprijină întreaga construcție, și care se consolidau dedesubt cu pietre de râu. Acestea erau îmbinate la capete în cruce. În ceea ce privește pereții construcțiilor, cei mai vechi sunt alcătuiți din bârne așezate în cununi orizontale și îmbinate la capete în "cheatori" sau "cheie bătrânească". Aceasta este cea mai veche tehnică de construire a pereților întâlnită la aceste fântâni. O parte din fântânile care au case din lemn sunt construite după tehnici mai noi, bârnele cioplite în patru fețe ale pereților fiind îmbinate la capete în "dinți de lup" sau "coadă de rândunică". Mai există două categorii de fântâni, cele cu casă din scândură și cele cu casă din beton sau cărămidă, care sunt noi ca tehnici de construcție, dar care au fost ridicate pe locul vechilor case și respectă planul lor inițial.

Acoperișurile construcțiilor sunt construite în una, două sau în patru ape, fiind acoperite cu diverse materiale: șindrilă, țiglă (majoritatea), scândură, carton gudronat, tablă, beton.

Faptul că fântânile de apă sărată au fost adăpostite în construcții monocelulare de tipul caselor arhaice dovedește importanța pe care au avut-o din cele mai vechi timpuri în viața de zi cu zi a comunităților de care aparțin. Ele sunt construcții de sine stătătoare, aflându-se în proprietatea comunității satești din cele mai vechi timpuri. În timpul ocupației austro-ungare accesul la apa sărată era limitat, fiecare familie având dreptul să ia o cotă parte de apă, în funcție de numărul de persoane și numărul de animale din gospodărie. Fântânile erau încuiate și păzite, apărate de hoți. Dar chiar și înainte și după această stăpânire există dovezi că aceste fântâni erau încuiate, întreținute și păzite de către un sătean, având un program de funcționare bine stabilit, pe care îl respectau toți sătenii. Ele erau prevăzute cu încuietori din lemn, de tipul celor arhaice, întâlnite la casele bătrânești. Acestea erau compuse dintr-un zăvor din lemn, prevăzut cu mai multe limbi, care reprezentau un cod, pe care numai administratorul fântânii îl cunoștea, și care se deschidea printr-un orificiu decupat în bârna din dreptul încuietorii. Un astfel de zăvor se mai întâlnește astăzi la Corund, majoritatea fântânilor având astăzi încuietori metalice sau nefiind încuiate.

Scoaterea apei sărate din fântână se realiza cu găleți din lemn, care erau fie prevăzute cu niște cozi lungi de circa 2,5 metri, fie erau agățate de așa numitele "rude", cârlige din lemn. Apa sărată are o densitate mai mare decât apa dulce, astfel încât se lasă la fundul fântânii, motiv pentru care trebuie agitată înainte de a fi scoasă. În acest sens foloseau cozile lungi și cârligele. Apa sărată este puternic corozivă, motiv pentru care atât fântâna, cât și casa care o adăpostește și inventarul fântânii (găleți, cârlige etc.) erau confecționate din lemn. Apa sărată se transporta și se depozita în ciubere, tot din lemn, cu căruțele sau în cofe duse în mână, pentru cantități mai mici. Ciuberele, numite local și

ținându-se maxim 1 zi în apă dulce, în funcție de cât de sărată se dorește a fi la servire. Apa sărată conservă foarte bine orice aliment, menținându-l proaspăt și menținându-i gustul.

Cel mai mare consum de apă sărată se înregistrează însă, în toate zonele cercetate, în preajma Crăciunului, la tăierea porcilor. Atunci fiecare gospodar ia o cantitate mult mai mare decât cea obișnuită de apă sărată, deoarece la prepararea cărnii și a slăninii nu folosește altfel de sare. Astfel, după tăierea porcului, carnea, oasele și slămina se țin 1 - 2 zile în apă sărată, care le curăță foarte bine de sânge. Aceasta se schimbă periodic, până ce rămâne curată, fără sânge. Apoi carnea și slămina se pun la afumat. Slămina, după ce s-a ținut o anumită perioadă la fum, se scoate și se pune iar în apă sărată. Astfel se ține pe parcursul întregii veri, pentru a nu se strica. Ea nu va deveni mult prea sărată, deoarece, spun localnicii, ea nu își ia mai multă sare din apă decât are nevoie.

O altă funcționalitate a apei sărate, o exploatare în adevăratul sens al cuvântului, este folosirea ei la obținerea sării fine. Prin fierbere din apa sărată se poate obține sare fină, foarte albă, și concentrată. Pe vremuri, când exploatarea liberă a sării geme era interzisă și sarea era mult prea scumpă, oamenii au recurs la fierberea apei sărate, făcând troc cu sarea fină astfel obținută. Este știut faptul că în zonele salifere pământul este slab roditor, agricultura și pomicultura fiind slab dezvoltate. Astfel a apărut necesitatea procurării de hrană, în special de grâne și porumb, în schimbul cărora se dădea sarea fină obținută din fierberea apei sărate. În unele zone însă, cum ar fi Lueta, sarea fină se obține pe cale naturală, cristalizată pe ciuberele în care se depozitează apa sărată, ea se rade și se folosește ca sare fină de masă.

Dar nu numai oamenii au nevoie de sare, ci și animalele. Acestea trebuie să acumuleze în organism o anumită cantitate zilnică de sare, pe care o iau de regulă din alimentele pe care le consumă. Dar de obicei această sare nu este îndestulătoare, astfel încât oamenii se văd nevoiți a le asigura animalelor cantitatea zilnică necesară de sare. În cele mai multe zone cantitatea de sare se asigură prin poziționarea unui drob de sare în ieslea animalelor, sau la stână pe suporți special amenajați, pentru ca acestea să o poată linge. Ele de regulă nu consumă mai multă sare decât au nevoie.

În zonele lipsite de sare gemă, dar în care există apă sărată, oamenii au recurs la folosirea acesteia în prepararea hranei animalelor. Astfel, fânul sau otava cu care se hrănesc animalele se stropesc cu apă sărată, ceea ce le menține și proaspete și nu se strică, nu mucelesc. De asemenea, în troaca porcilor se adaugă câte o cană de apă sărată pe zi la mâncare, pentru a ajuta la digestie și a le face poftă de mâncare.

Unii localnici își adapă animalele cu cantități mici de apă sărată, din troci special amenajați. Acestea sunt alcătuite dintr-un trunchi de copac, cu patru picioare, care are mai multe creștături, scobituri, fiind montate la înălțimea animalelor care se adapă din ele.

Trocile se umplu cu apă sărată iar animalele sunt lăsate să lingă această apă, astfel asigurându-i-se o cantitate suficientă de apă fiecărui animal.

O altă proprietate importantă a apei sărate este cea curativă, care este exploatată de localnicii zonelor cercetate atât pentru tratarea bolilor la oameni cât și la animale. Cea mai des întâlnită utilizare a apei sărate în acest scop, în cadrul gospodăriei, este pentru tratarea răcelilor, prin gargară cu apă sărată, sau a "aburelilor", care se fac prin fierberea apei sărate și inspirarea aerului salin. În multe locuri bătrânii adaugă o cantitate de apă sărată, de regulă o parte, la apa de baie, atât la copii cât și la adulți, pentru întărirea organismului, sau pentru tratarea reumatismului și pentru combaterea oboselii.

Apa sărată și nămolul sărat se folosesc și la tratarea animalelor din gospodărie, acestora aplicându-li-se frecții sau comprese cu apă sărată încălzită sau rece, fie pe spinare, în special la cornute, pentru a le scăpa de paraziți, fie pe picioarele rănite.

Pe lângă fântânile și izvoarele de apă sărată există în cele mai multe zone și mici bălți, naturale sau artificiale, săpate de localnici, și chiar lacuri, mai mici sau mai mari, cu un conținut însemnat de

nămol saposalic curativ. Din cele mai vechi timpuri oamenii au descoperit proprietățile curative ale apelor sărate, și mai ales ale nămolului sărat, astfel încât au urmat tratamente la fața locului, aflând “pe pielea lor” cum să facă tratamentele. Vestea acestora s-a dus cu timpul, astfel încât, în majoritatea locurilor au existat pe vremuri amenajări de băi sărate și medici care se ocupau de aceste tratamente. Astăzi însă majoritatea acestora sunt în paragină, dar oamenii continuă să le folosească, spunând că o baie sănătoasă într-un lac sărat este mai bună decât orice medicament din farmacie.

Etnografic vorbind, toate sursele de sare menționate au fost exploatate se pare “din moși - strămoși” după cum ne-au povestit sătenii, care au învățat să taie roca de sare sau să folosească apa sărată de la părinții lor, care la rândul lor învățaseră de la părinți, tradiția mergând astfel înapoi până departe în istorie, la un început care ne rămâne necunoscut. Aici însă ne ajută descoperirile arheologice, care atestă exploatarea sării și a apei sărate din cele mai vechi timpuri. Rolul nostru este ca împreună să reușim să umplem acele goluri care au rămas necercetate la timpul lor, pentru a putea reconstitui “drumul sării” în istoria poporului nostru.

Pe drumul de la Gurghiu la Ibănești Pădure, sat aparținător comunei Ibănești, ciobanii relatează că se aducea sarea de la Praid de către secui, pe drumul de la Remetea prin Lăpușna, pentru că aceasta era considerată de mai bună calitate față de cea de la Orșăuța (Orșova), din apropiere, care e mai “spoioasă”. La Ibănești, sătenii mai săraci nu cumpărau ci săpau sarea drob “pe gratis” la Orșova, sat al comunei Gurghiu, fiind repartizate aici, pentru “exploatare” și la murătoare, o parte din satele de pe Valea Gurghiului. Cândva, sarea drob se aducea de secui, pe alt traseu, prin Valea Gâtii dinspre Lăpușna. Astăzi însă, se aduce de la Orșova, dar mai greu, în urma surpării unui deal, fiind mai dificil de săpat droburi din munte. Mai aduc droburi de sare și murătoare de la Orșova doar cei care au căruțe sau mașină precum și unelte de săpat, ceilalți săteni cumpărând-o de la magazin. La Dulcea, sarea în drob se săpa gratis și se aducea de la Orșova. Azi însă, localitatea se aprovizionează prin secui care o aduc de la Praid (pentru că pe la Remetea se urcă greu). Pentru a aduce sarea de la Orșova se întovărășeau mai mulți săteni, deoarece era nevoie de unelte și forță de muncă pentru săpat în munte. Exemplele prezentate mai sus reprezintă aspecte referitoare la exploatarea, transportul și comerțul sării, cu privire specială la zona Mureșului Superior și a Văii Gurghiului, necesară fiind în continuare cercetarea științifică interdisciplinară pentru a se putea elabora un studiu comparativ cu alte zone, în care mai sunt prezente asemenea manifestări saline însoțite de fenomene etnoculturale interesante, care credem că merită să intre în circuitul științific, contribuind astfel la o mai bună cunoaștere a fenomenelor legate de cultura și civilizația tradițională.

Note

1. Doina Ciobanu

Exploatarea sării, element de viață cotidiană în spațiul românesc..

În Sesiunea Națională de Etnografie . Slatina: 2003. p. 40 - 59

2. Interviu realizat în vara anului 2005, colectiv de cercetare:

dr. Ichim Dorinel, muzeograf Andrea Chiricescu, prof. Athur Szabo (Reghin).

Primăria comunei GURGHIU,
județul MUREȘ



DOVEZI ISTORICE DE EXISTENȚA FÂNTÂNILOR CU APĂ SĂRATĂ DE PE VALEA GURGHIULUI

Nr. 3555 din 01.07.2013

Extras din cartea
SAREA, TIMPUL ȘI OMUL - Catalog de expoziție –
Editori:
Valeriu Cavruc și Andrea Chiricescu
Editura Angustia
Sfîntu Gheorghe
2006

Repertoriul selectiv al fântânilor de apă sărată din estul Transilvaniei

Catalogul prezintă fântânile de apă sărată identificate pe parcursul cercetărilor etno-grafice din anul 2005. Deși informațiile prezentate aici au doar rol informativ, dorim să atragem atenția asupra acestora, în special asupra celor care sunt protejate de construcții, pe care noi le-am denumit "case". Tocmai datorită prezenței acestor case, dar și al rolului pe care fântânile și apa sărată îl au în viața comunităților în care se regăsesc, considerăm că acestea pot fi clasificate drept adevărate monumente etnografice, motivațiile fiind numeroase.

Zona Reghin - Valea Gurghiului

1. Fântână de apă sărată, parțial amenajată Comuna Idecu de Jos, jud. Mureș. Ștrandul cu apă sărată GPS: A = 401 m; E = 7 m; N = 46°49,349'; E = 24°45,730'
Forma de administrare: proprietatea comunei
Stare de conservare: bună

2. Fântână de apă sărată, cu casă Comuna Idecu de Jos, jud. Mureș. Ștrandul cu apă sărată GPS: A = 404 m; E = 7 m; N = 46°49,361'; E = 24°45,733'
Forma de administrare: proprietatea comunei, încuiată permanent
Stare de conservare: bună

3. Fântână de apă sărată, cu casă Sat Jabeșița, comuna Solovăstru, jud. Mureș
GPS: A = 386 m; E = 7 m; N = 46°46,905'; E = 24°47,166'
Forma de administrare: proprietatea comunei, încuiată permanent
Stare de conservare: precară; apa fântânii și-a pierdut complet salinitatea, probabil datorită

schimbării cursului izvorului ce o alimenta.

4. Fântână de apă sărată, parțial amenajată. Sat Jabeșița, comuna Solovăstru, jud. Mureș.
"La Gurețe" GPS: A = 385 m; E = 5 m; N = 46°47,048'; E = 24°46,681'

Forma de administrare: proprietatea comunei

Stare de conservare: bună; a fost de curând reamenajată, după ce apa primei fântăni, situată în centrul satului, i-a pierdut salinitatea.

5. Fântână de apă sărată, neamenajată Comuna Gurghiu, jud. Mureș. Dealul Slatini
Forma de administrare: fântâna este în prezent părăsită

Stare de conservare: precară, construcția care adăpostea fântâna a dispărut; apa, deși mai este sărată, este foarte murdară și nu se poate folosi.

6. Fântână de apă sărată, parțial amenajată Sat Orșova, comuna Gurghiu, jud. Mureș.
"La Slatini" GPS: A = 466 m; E = 7 m; N = 46°45,309'; E = 24°53,415'

Forma de administrare: fântâna este proprietatea satului Orșova

Stare de conservare: în curs de deteriorare

7. Fântână de apă sărată neamenajată Sat Orșova, comuna Gurghiu, jud. Mureș.
"La Slatini" GPS: A = 475 m; E = 8 m; N = 46°45,205'; E = 24°53,433'

Forma de administrare: numită "fântâna orșovenilor" aparține locuitorilor satului Orșova

Stare de conservare: precară; construcția care adăpostea fântâna nu mai există; apa se menține curată datorită exploatării de către săteni, care o curăță periodic. Nivelul conținutului de sare e scăzut.

8. Fântână de apă sărată neamenajată Sat Orșova, comuna Gurghiu, jud. Mureș.
"La Slatini" GPS: A = 480 m; E = 8 m; N = 46°45,209'; E = 24°53,411'

Forma de administrare: numită "fântâna comorenilor" aparține locuitorilor satului Comori

Stare de conservare: precară; construcția care adăpostea fântâna nu mai există; apa se menține curată datorită exploatării de către săteni, care o curăță periodic.

Primăria comunei GURGHIU,
județul MUREȘ

