C/2026/2804

19.5.2026 г.

Публикация на заявление за регистрация на географско означение в съответствие с член 15, параграф 4 от Регламент (ЕС) 2024/1143 на Европейския парламент и на Съвета

(C/2026/2804)

В срок от три месеца от датата на настоящата публикация, органите на държава членка или на трета държава, или физическо или юридическо лице, което има законен интерес и е установено или пребивава в трета държава, могат да подадат до Комисията възражение в съответствие с член 17 от Регламент (ЕС) 2024/1143 на Европейския парламент и на Съвета ([1]).

ЕДИНЕН ДОКУМЕНТ

Наименования за произход и географски означения на селскостопански продукти

„Brânză frământată de Teaca“

ЕС №: PGI-RO-03380 — 18.12.2024 г.

1. **Наименование/наименования**

„Brânză frământată de Teaca“

2. **Вид на географското означение**

ЗНП ☐ ЗГУ (X)

3. **Държава, към която принадлежи определеният географски район**

Румъния

4. **Описание на селскостопанския продукт**

4.1. *Класификация на селскостопанския продукт в съответствие със позицията и кода от Комбинираната номенклатура, както е посочено в член 6, параграф 1 от Регламент (ЕС) 2024/1143*

04 — МЛЯКО И МЛЕЧНИ ПРОДУКТИ; ПТИЧИ ЯЙЦА; ЕСТЕСТВЕН МЕД; ПРОДУКТИ ОТ ЖИВОТИНСКИ ПРОИЗХОД, ГОДНИ ЗА КОНСУМАЦИЯ, НЕУПОМЕНАТИ, НИТО ВКЛЮЧЕНИ ДРУГАДЕ

0406 — Сирена и извара

4.2. *Описание на селскостопанския продукт, за който се отнася регистрираното наименование*

„Brânză frământată de Teaca“ представлява млечен продукт, произведен от сурово, т.е. непастьоризирано, краве мляко, което се подлага на процеси на подсирване, ферментация, зреене, осоляване и омесване в рамките на специфичния производствен процес за получаване на това сирене.

Това сирене е с неравномерна овална или кръгла форма и тежи приблизително 0,4—2 kg; Формата и теглото на всяко отделно парче сирене зависят от размера на свинския пикочен мехур, в който се поставя омесеното сирене.

Млечният продукт „Brânză frământată de Teaca“ се продава в естествена обвивка от животински черва — или без восъчно покритие, или защитен със слой восък, подходящ за употреба в хранителната промишленост. Може да се продава и в нарязано състояние.

([1]) Регламент (ЕС) 2024/1143 на Европейския парламент и на Съвета от 11 април 2024 г. относно географските означения за вина, спиртни напитки и селскостопански продукти, както и за храните с традиционно специфичен характер и незадължителните термини за качество за селскостопанските продукти, за изменение на регламенти (ЕС) 1308/2013, (ЕС) 2019/787 и (ЕС) 2019/1753 и за отмяна на Регламент (ЕС) № 1151/2012 (ОВ L, 2024/1143, 23.4.2024 г., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Органолептични характеристики

Външният вид на млечния продукт „Brânză frământată de Teaca“ е както следва:

— външна част: сиренето е с неравномерна овална или кръгла форма. Повърхността е чиста, нелепкава и суха. Продуктите, опаковани в обвивки без восък, имат полулъскаво до матово покритие, докато тези, защитени със слой хранителен восък за сирене, са с лъскаво покритие;

— напречно сечение: сиренето е хомогенно, с зърнеста структура. То е компактно с прилепнала към него обвивката, а при рязане леко залепва по ножа.

Текстура — мека, кремообразна, гладка и плътна;

Цвят:

— от външната страна — от кремав до златистожълт;

— при напречено сечение — хомогенен, вариращ от млечнобял до жълтеникавобял;

Вкус — предимно на краве мляко, леко солен, същевременно сладък, с лека киселинност;

Аромат — млечен и маслен, с кисел, леко остър мирис, типичен за солените продукти.

Физични и химични характеристики

Мазнини в сухото вещество	минимум 40 % — максимум 60 %
Съдържание на мазнини	минимум 22 % — максимум 28 %
Протеини	минимум 18 % — максимум 25 %
Съдържание на сол	максимум 3,5 %

4.3. *Дерогации относно набавянето на фуражи (само за продукти от животински произход, обозначени със защитено наименование за произход) и ограничения за набавянето на суровини (само за преработени продукти, обозначени със защитено географско указание)*

—

4.4. *Специфични етапи на производството, които трябва да бъдат осъществени в определения географски район*

Всички етапи от производствения процес на млечния продукт „Brânză frământată de Teaca“ се осъществяват в определения географски район.

Производственият процес се състои от следните етапи: млякото се филтрира, подготвя се за подсирване, след което се подсирва; получената сиренина се преработва; сиренината и суроватката се загряват повторно; сиренината се оформя и се подготвя за производството на сиренето „Brânză frământată de Teaca“; сиренето се омесва и се използва за пълнене на свинските пикочни мехури, които след това се зашиват.

4.5. *Специфични правила за рязане, настъргване, опаковане и др. на продукта, за който се отнася регистрираното наименование*

—

4.6. *Специфични правила за етикетиране на селскостопанския продукт, за който се отнася регистрираното наименование*

При пускането на пазара на млечния продукт „Brânză frământată de Teaca“ етикетирането трябва да включва следната информация:

— наименованието на продукта; „Brânză frământată de Teaca“, последвано от думите „Indicație Geografică Protejată“ (защитено географско указание) или съкращението „IGP“ (ЗГУ) на румънски език;

— символът за ЗГУ е отбелязан върху опаковката в съответствие със законодателството на ЕС;

— наименованието на производителя;

— логото на контролния и сертифициращ орган.

5. **Кратко определение на географския район**

Географският район обхваща село Teaca в община Teaca, окръг Bistriţa-Năsăud, в рамките на съответните общински и административни граници.

6. **Връзка с географския район**

Връзката между продукта и географския район се основава на репутацията и на опита, предавани от поколение на поколение в Teaca. Този опит е предопределящ за конкретните органолептични характеристики на продукта.

Всеки етап от производството включва пряка човешка намеса, която е уникална за съответния географски район. Характеристиките на продукта не подлежат на точно възпроизвеждане извън съответния културен и географски контекст, тъй като са свързани със способността на местните производители да тълкуват и контролират всеки етап от процеса чрез сетивни възприятия. Предаваният от поколение на поколение опит се е превърнал в основна част от идентичността на общността, обвързвайки наименованието на продукта с вкуса, консистенцията и качеството, които потребителите очакват. Посочената връзка между „Brânză frământată de Teaca“ и географския район се споменава в немската монография на Илзе Шлиследер-Фрониус (Ilse Schliesleder-Fronius), в която се казва: „[...] за Великден на всяко семейство официално бяха отпуснати по две агнета, по две шунки и по две сирена [...].“

Млечният продукт „Brânză frământată de Teaca“ е познат от векове, като за това свидетелства и прочутият панаир в Teaca. И разрешението за пускане на пазара в Teaca е документирано в същата немска монография: „През 1734 г. село Teaca получава разрешение за организиране на седмичен пазар всеки понеделник.“

„[...] Всяка година на 5 ноември слизах за пазарния ден в селото и продавах своето сирене. [...] В Teaca използвахме краве мляко за приготвянето на омесено сирене. В сравнение със сиренето от овче мляко омесеното сирене от краве мляко е с по-омекотен вкус. „И аз ходех на пазарите в понеделник и носех със себе си торбите със сирене, защото всички купуваха от мен.“ Продажбата на омесено сирене по пазарите е отколешна традиция, която се е съхранила и до днес. За това свидетелства написаният на ръка разказ на местна жена, чиято баба е произвеждала и продавала омесено сирене, и чиято майка продължава да поддържа тази традиция. По нейни думи: „Превръщахме цялото мляко в сиренина, от която произвеждахме омесеното сирене, което продавахме на всеки желаещ да си купи.“

Историята, предавана от уста на уста, потвърждава съществуването на това омесено сирене чрез разказите на по-възрастните жители на селото и на тези от съседните села. Например, 82-годишен местен жител от Teaca разказва: „[...] Майка ми ми е разказвала как се е приготвяла сиренината, как се оставяла да се отцеди и да ферментира, и как се смилала в месомелачка, след което се е омесвала със сол. [...] Майка ми също така носеше да продава на пазара сирене и квасена сметана.

Дългогодишната традиция в производството на млечния продукт „Brânză frământată de Teaca“, чиито методи се предават неизменени от поколение на поколение, е изградила силна връзка между продукта, неговото наименование и определения географски район. Тази връзка засилва подсъзнателната асоциация, която потребителите правят между името, от една страна, и вкуса, аромата и кремообразната текстура, от друга. В статията „Brânza frământată de Teaca, готов за сертифициране“, публикувана в *Revista Fermierului* („Списанието на фермерите“), бр. 15, 1—14 септември 2024 г., се посочва следното: „Отглеждането на едър рогат добитък в района на Teaca има връзка с традицията в производството на омесено сирене, тъй като стадата са неразделна част от селския живот.“ (https://www.revistafermierului.ro/din-revista/satul-romanesc/item/6581-branza-framantata-de-teaca-cauta-recunoasterea-europeana.html).

В списанието *Ferma* (Списанието „Фермата“) историята на продукта „Brânza frământată de Teaca“ е представена в статията „Ana lu“ Pilu [Ана, съпругата на Пилу] прави сирене по традиционна рецепта!“. Рецептата, предавана от поколение на поколение, е представена по следния начин: „При подсирване на млякото, то трябва да е топло. Когато е лято просто прецеждаме млякото и веднага го подсирваме. През зимата се налага леко да го затоплим. Мога да преценя подходящата температура чрез допир: млякото трябва да се усеща топло. Щом е готово, го изсипваме в каци и го оставяме със сирището за 40 минути. След като се сгъсти, го разбиваме на ръка, а след това оставяме сиренината да престои за 10—15 минути. Внимателно събираме и притискаме сиренината, за да я сложим в кофа, където да я раздробим повторно, за да се отцеди още суроватка.“

Уникалността на продукта се дължи на предаваните от поколение на поколение майсторство и умения на производителите на сирене. Процесът на приготвяне на сиренината, ферментацията, нарязването и разпределянето на слоеве, както и специфичният начин на пълнене на пикочните мехури, са описани в споменатата статия: „Нарязваме

ферментиралата сиренина и редуваме слоеве от сиренето, широки колкото длан, с шепи сол“ (https://revista-ferma.ro/branza-framantata-de-teaca-ana-lu-pilu-face-branza-dupa-o-reteta-straveche/). Производството на млечния продукт „Brânză frământată de Teaca“ е тясно свързано с човешкия фактор, тъй като производствените методи се основават на традиционни знания, предавани от поколение на поколение чрез пряко прилагане и наблюдение.

Уменията на производителите на сирене, тяхната способност да използват сетивата си, за да преценят правилно всеки етап от производството, както и интуитивните корекции, които правят по време на производствения процес, са споменати и в списание *Industria Cărnii* (Списание „Месната индустрия“) от юли—август 2024 г., в което местните жители разказват: „[...] Нека ви разкажа историята на „Brânză frământată de Teaca“ — традиционна рецепта, предавана от поколение на поколение, която научих от баща си, а той — от моите баба и дядо [...]. Сиренето се е произвеждало от краве мляко [...], подсирено със сирище от агнета или телета сукалчета. [...] Сиренето се е оставяло да се подсири [...], след което суроватката се е отцеждала [...]; ден по-късно се е слагало на рафт, където да ферментира и да изсъхне. След приключване на ферментацията сиренината е придобивала жълт цвят. След това сиренината се е раздробявала, посолявала се е на вкус и се е омесвала до получаване на гладка паста. След омесването сиренето се е поставяло в затворени контейнери. В миналото тези контейнери са били заравяни в земята или са се съхранявали в кладенци в продължение на няколко месеца до настъпване на момента за консумация. Останалото омесено сирене се е носело на пазара в Teaca, където се е продавало на килограм“.

Знанията, уменията и опитът на производителите на сирене, имат ключова роля за съхранението на уникалните традиции в производството му. Това се дължи на факта, че млечният продукт „Brânză frământată de Teaca“ е признат и се продава както в района на производство, така и в цяла Румъния.

Традицията в производството на млечния продукт „Brânză frământată de Teaca“ се предава от поколение на поколение, поради което той присъства на трапезата на потребителите и в наши дни.

По този начин местните производители на сирене понастоящем разполагат с комплексен набор от умения, които не подлежат на стандартизиране. Превръщането на млякото в сиренина се извършва въз основа на консистенцията, установена чрез допир и визуално наблюдение („изпитване с топка“), а не според фиксирано време или определена температура.

Оптималният размер на сиренината се определя на око и на допир. Зреенето на сиренината е специално съобразено с определения географски район. Сиренината се оставя да ферментира в среда, контролирана от усета на производителите по отношение на цвета, консистенцията, мириса и вкуса. На този етап от производството продуктът придобива характерния си жълтеникав цвят и лекия ферментационен вкус, присъщи за млечния продукт „Brânză frământată de Teaca“.

Процесът на омесване включва фино накълцване на съставките. Производителите на сиренето интуитивно познават съотношенията между слоевете, като дозират сиренината, солта и узрялата сиренина, така че да постигнат специфичната консистенция, която се характеризира с „непрекъсната нишка“ [еластична текстура]. Омесването при пълненето на свинските пикочни мехури изисква умение при отстраняването на въздуха, за да се гарантира плътно зашиване. Този процес спомага за запазване на кремообразната консистенция и вкуса на сиренето и благоприятства зреенето му в естествена среда, като предотвратява изсушаването му. Тези процедури, преминаващи през поколенията без официална писмена следа и прилагани инстинктивно, отразяват сложни местни знания и умения, придобити чрез практика, наблюдение и предаване на традицията от уста на уста.

Млечният продукт „Brânză frământată de Teaca“ е достигнал и до Берлин, както се споменава в изданието на вестник *Răsunet* (Вестник „Ехо“) от 30 януари 2024 г., където един от производителите говори за този „автентичен продукт, носещ вкуса на нашето детство и спомена за щастливите моменти, прекарани с нашите близки [...]“. Репутацията на този продукт се дължи на историческите сведения за дългогодишната традиция в неговото производство, подкрепени от предаваните от уста на уста традиции, които са документирани в списания и книги, за да преминат към бъдещите поколения, тъй като община Teaca е важен център за производство и разпространение на млечни продукти. В списанието *Ferma* (Списанието „Фермата“) се отбелязва, че „омесеното сирене [...], произвеждано по тези места, се цени от потребителите заради своя автентичен вкус“.

Специфични характеристики на продукта

Млечният продукт „Brânză frământată de Teaca“ дължи своята уникалност на майсторството и уменията на местните производители.

За разлика от други подобни продукти, млечният продукт „Brânză frământată de Teaca“ притежава следните отличителни характеристики:

— произвежда се от комбинация от осолена и неосолена зряла сиренина. Сиренето е хомогенно, със зърнеста структура, като при нарязване леко се залепва за ножа.

— преминава през процес на ферментация и омесване, което го отличава от котидж сиренето. Текстурата му е мека, кремообразна, гладка и плътна, а вкусът напомня на краве мляко — леко солен, сладък, с умерена киселинност.

— на външен вид продуктът не изглежда като плътна структура, а по-скоро като зърнеста маса, смесена със сол — резултат от производствения процес — която е компактна, прилепнала към обвивката и поместена в свински пикочен мехур.

Препратка към публикуваната продуктова спецификация на географското означение

https://madr.ro/docs/ind-alimentara/2026/caiete-de-sarcini-2024/Caiet--de--sarcini--Branza--Framantata--de--Teaca--editia-1---versiunea-0---19.01.2026.pdf