C/2026/2804

19.5.2026

Zveřejnění žádosti o zápis zeměpisného označení v souladu s čl. 15 odst. 4 nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) 2024/1143

(C/2026/2804)

Ve lhůtě tří měsíců ode dne tohoto zveřejnění mohou orgány členského státu nebo třetí země nebo fyzická nebo právnická osoba s oprávněným zájmem, které jsou usazeny nebo mají bydliště ve třetí zemi, podat Komisi námitku v souladu s článkem 17 nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) 2024/1143 ([1]).

JEDNOTNÝ DOKUMENT

Označení původu a zeměpisná označení zemědělských produktů

„Brânză frământată de Teaca“

EU č.: PGI-RO-03380 – 18.12.2024

1. **Název (názvy)**

„Brânză frământată de Teaca“

2. **Druh zeměpisného označení**

CHOP ☐ CHZO X

3. **Země, ke které vymezená zeměpisná oblast patří**

Rumunsko

4. **Popis zemědělského produktu**

4.1 *Klasifikace zemědělského produktu podle čísla a kódu kombinované nomenklatury, jak je uvedeno v čl. 6 odst. 1 nařízení (EU) 2024/1143*

04 – MLÉKO A MLÉČNÉ VÝROBKY; PTAČÍ VEJCE; PŘÍRODNÍ MED; JEDLÉ PRODUKTY ŽIVOČIŠNÉHO PŮVODU, JINDE NEUVEDENÉ ANI NEZAHRNUTÉ

0406 – Sýry a tvaroh

4.2 *Popis zemědělského produktu, k němuž se vztahuje zapsaný název*

„Brânză frământată de Teaca“ je mléčný výrobek ze syrového, tj. nepasterizovaného kravského mléka, které se při specifickém výrobním procesu sráží, fermentuje, zraje, solí a hněte, až vznikne sýr.

Tento sýr má nepravidelný oválný nebo kulatý tvar a váží přibližně 0,4–2 kg; tvar a hmotnost každého jednotlivého sýra závisí na velikosti vepřového měchýře, do kterého se hnětený sýr vkládá.

Sýr „Brânză frământată de Teaca“ se prodává v přírodních obalech, buď nenavoskovaných, nebo chráněných vrstvou potravinářského vosku používaného pro sýry. Může se prodávat i nakrájený na plátky.

([1]) Nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) 2024/1143 ze dne 11. dubna 2024 o zeměpisných označeních pro víno, lihoviny a zemědělské produkty, jakož i zaručené tradiční speciality, a o nepovinných údajích o jakosti pro zemědělské produkty, kterým se mění nařízení (EU) č. 1308/2013, (EU) 2019/787 a (EU) 2019/1753 a zrušuje nařízení (EU) č. 1151/2012 (Úř. věst. L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Organoleptické vlastnosti

Vzhled „Brânză frământată de Teaca“ je následující:

— Vnější vzhled: sýr má nepravidelný oválný nebo kulatý tvar. Povrch je čistý, nelepivý a suchý. V případě výrobků balených v nenavoskovaných obalech má pololesklý až matný povrch, zatímco výrobky chráněné vrstvou potravinářského vosku na sýry mají lesklý vzhled.

— Příčný řez: sýr je homogenní s určitou zrnitostí. Je kompaktní, přilne k obalu a při krájení se mírně lepí na nůž.

Textura – jemná, krémová, hladká a hustá.

Barva:

— vnější vzhled – od krémové po zlatožlutou;

— příčný řez – jednotná, od mléčně bílé po žlutobílou barvu.

Chuť – převážně kravského mléka; lehce slaná, ale také sladká, s mírnou kyselostí.

Vůně – mléčná a máslová, s kyselou, mírně štiplavou vůní typickou pro solené výrobky.

Fyzikální a chemické vlastnosti

Obsah tuku v sušině	minimálně 40 %, maximálně 60 %
Obsah tuku	minimálně 22 %, maximálně 28 %
Bílkoviny	minimálně 18 %, maximálně 25 %
Obsah soli	maximálně 3,5 %

4.3 *Odchylky týkající se zdrojů krmiva (pouze u produktů živočišného původu označených chráněným označením původu) a omezení týkající se zdrojů surovin (pouze u zpracovaných produktů označených chráněným zeměpisným označením)*

—

4.4 *Specifické kroky při produkci, které se musí uskutečnit v určené zeměpisné oblasti*

Všechny fáze výrobního procesu výrobku „Brânză frământată de Teaca“ probíhají ve vymezené zeměpisné oblasti.

Výrobní postup sestává z následujících kroků: mléko se přefiltruje, připraví se na sýření a poté se sýří; zpracuje se sýřenina; sýřenina a syrovátka se podruhé zahřívají; vzniká sýřenina, z níž se vyrábí sýr „Brânză frământată de Teaca“; sýr se hněte a plní se do vepřových měchýřů, které se pak zašijí.

4.5 *Zvláštní pravidla pro balení, krájení, strouhání atd. zemědělského produktu, k němuž se vztahuje zapsaný název*

—

4.6 *Zvláštní pravidla pro označování zemědělského produktu, k němuž se vztahuje zapsaný název*

Při uvádění výrobku „Brânză frământată de Teaca“ na trh musí označení obsahovat tyto informace:

— název produktu: „Brânză frământată de Teaca“, za nímž následují slova „Indicație Geografică Protejată“ (chráněné zeměpisné označení) nebo zkratka „IGP“ (CHZO) v rumunštině;

— symbol CHZO, vyznačený na obalu v souladu s právními předpisy EU;

— název výrobce;

— logo kontrolního a certifikačního orgánu.

5. **Stručné vymezení zeměpisné oblasti**

Zeměpisná oblast sestává z vesnice Teaca v obci Teaca v župě Bistrița-Năsăud, v rámci příslušných obecních a správních hranic.

6. **Souvislost se zeměpisnou oblastí**

Souvislost mezi produktem a zeměpisnou oblastí se zakládá na dobrém jméně a zkušenostech, které se v obci Teaca předávají z generace na generaci. Tyto odborné znalosti určují specifické organoleptické vlastnosti výrobku.

Každá fáze produkce zahrnuje přímý lidský zásah, který je pro danou zeměpisnou oblast jedinečný. Vlastnosti produktu nelze přesně napodobit mimo tento kulturní a zeměpisný kontext, protože jsou závislé na schopnosti místních výrobců interpretovat a kontrolovat každou fázi procesu svými smysly. Tyto zkušenosti, které se dědí po generace, se staly základní součástí identity komunity a spojují název výrobku s chutí, strukturou a kvalitou, kterou spotřebitelé očekávají. Souvislost mezi „Brânză frământată de Teaca“ a zeměpisnou oblastí byla zmíněna v německé monografii Ilse Schliesleder-Froniusové, kde se uvádí: „[...] na Velikonoce byli každé rodině úředně přiděleni dva beránci, dvě šunky a dva sýry [...].“

Produkt „Brânză frământată de Teaca“ je známý již po staletí, o čemž svědčí jeho přítomnost na proslulém trhu v Teace. V téže německé monografii je doloženo i povolení pro trh v Teace: „V roce 1734 získala obec Teaca povolení pořádat každý týden trh, který se konal v pondělí.“

„[…] Každý rok 5. listopadu jsem v den trhu chodila do vesnice a prodávala sýr. [...] V Teace jsme k výrobě hněteného sýra používali kravské mléko. Hnětený sýr z kravského mléka není tak ostrý jako sýr z ovčího mléka. Chodila jsem i na pondělní trh, kam jsem nosila sýr v taškách, protože ode mě všichni nakupovali.“ Prodej hněteného sýra na trzích byl a stále je tradicí. Dokladem toho je písemně zaznamenané vyprávění místní ženy, jejíž babička vyráběla a prodávala hnětený sýr a její matka v tom pokračuje dodnes. Vypráví: „z veškerého mléka jsme vyrobili sýřeninu a z ní pak hnětený sýr, který jsme prodávali každému, kdo o něj měl zájem.“

Ústní tradice v podobě pamětí starších obyvatel vesnice a sousedních vesnic potvrzuje, že tento hnětený sýr existuje již dlouho. Například dvaaosmdesátiletý muž z Teacy vypráví: „[…] Maminka mě učila, jak dělat sýřeninu, jak ji nechat odkapat a fermentovat, jak se mele v mlýnku a pak hněte se solí. [...] Sýr a zakysanou smetanu prodávala maminka také na trhu.“

Dlouholetá tradice výroby „Brânză frământată de Teaca“, jejíž postupy se v nezměněné podobě předávají z generace na generaci, podpořila silné spojení mezi produktem, jeho názvem a vymezenou zeměpisnou oblastí. Toto spojení upevňuje u spotřebitele asociaci mezi názvem na jedné straně a chutí, vůní a krémovitostí na straně druhé. V článku „Brânza frământată de Teaca, ready to be certified“ (Připravovaná certifikace sýru Brânza frământată de Teaca), zveřejněném v časopise *Revista Fermierului* (Zemědělský magazín), č. 15, 1.–14. září 2024, se uvádí následující: „Tradice výroby hněteného sýra souvisí s tím, že oblast Teaca je známá chovem dobytka, přičemž stáda jsou nedílnou součástí života na vesnici.“ (https://www.revistafermierului.ro/din-revista/satul-romanesc/item/6581-branza-framantata-de-teaca-cauta-recunoasterea-europeana.html).

V časopise *Ferma* (Časopis pro zemědělce) je příběh produktu „Brânza frământată de Teaca“ popsán v článku „Ana lu' Pilu [Ana, Piluova manželka] vyrábí sýr podle tradičního receptu!“. Recept, který se předává z generace na generaci, je následující: „Chceme-li nechat srazit mléko, musí být teplé. V létě ho prostě scedíme a rovnou necháme srazit. V zimě jej musíme trochu zahřát. Správnou teplotu poznám dotykem: mléko musí být teplé. Jakmile je mléko připraveno, dáme ho do kádí a necháme 40 minut působit syřidlo. Po sražení jej ručně rozdrobíme a necháme 10–15 minut odpočívat. Opatrně jej rukama spojíme a vložíme do kbelíku, kde jej znovu rozdrobíme, aby mohlo odtéct více syrovátky.“

Jedinečnost výrobku je dána řemeslnou zručností a dovedností sýrařů, která se předává z generace na generaci. Postup výroby sýřeniny, její fermentace, mělnění a vrstvení a specifický způsob plnění měchýřů je popsán ve výše

uvedeném článku: „Fermentovanou sýřeninu rozmělníme a střídáme vrstvy sýra na šířku dlaně s hrstmi soli“ (https://revista-ferma.ro/branza-framantata-de-teaca-ana-lu-pilu-face-branza-dupa-o-reteta-straveche/). Výroba produktu „Brânză frământată de Teaca“ je úzce spojena s lidským faktorem, neboť výrobní postupy se opírají o tradiční znalosti předávané z generace na generaci přímou praxí a pozorováním.

O zručnosti sýrařů, jejich schopnosti používat smysly ke správnému odhadu jednotlivých fází výroby a intuitivních úpravách, které během výrobního procesu provádějí, se zmiňuje také časopis *Industria Cărnii* (Časopis pro masný průmysl) z července/srpna 2024, který cituje místní obyvatele: „[…] Dovolte mi, abych vám vyprávěl příběh ‚Brânză frământată de Teaca‘, tradičního receptu našich předků, který jsem se naučil od svého otce a který se můj otec naučil od mých prarodičů [...]. Sýr se vyráběl z kravského mléka [...], které se sráželo jehněčím nebo telecím syřidlem. [...] Nechalo se vysrážet [...], pak se odcedila syrovátka [...]; další den se uložil na polici, kde se nechal fermentovat a vyschnout. Po fermentaci se sýřenina zbarvila do žluta. Poté se sýřenina rozmělnila, podle chuti se přidala sůl a rozdrobená sýřenina se uhnětla na hladkou hmotu. Po hnětení se uložila do zakrytých nádob; v minulosti se tyto nádoby zakopávaly do země nebo se uchovávaly ve studni po dobu několika měsíců, než se sýr mohl konzumovat. Hnětený sýr, který se takto neskladoval, se odvážel na trh v Teace a prodával se po kilogramech.“

Důležitou roli při zachování jedinečných výrobních tradic mají znalosti a zkušenosti sýrařů, kteří tento produkt vyrábějí. Sýr „Brânză frământată de Teaca“ je totiž uznáván a prodáván jak v oblasti produkce, tak v celém Rumunsku.

Tradice výroby „Brânză frământată de Teaca“ se předává z generace na generaci, a proto tento produkt dodnes nachází cestu ke spotřebitelům.

Místní sýraři tak v současnosti disponují komplexním souborem dovedností, které nelze standardizovat. Srážení mléka se provádí na základě konzistence, pozorované dotykem a pohledem (tzv. „zkouška kuličkou“), nikoliv na základě pevně stanovených časových limitů nebo teplot.

Optimální velikost sýřeniny se pozná pohledem a dotykem. Zrání sýřeniny se konkrétně přizpůsobilo vymezené zeměpisné oblasti. Sýřenina se nechává fermentovat v prostředí, které závisí na smyslech sýraře: na jeho zraku, hmatu, chuti a vůni. V této fázi výroby získává produkt nažloutlou barvu a jemnou fermentovanou chuť charakteristickou pro „Brânză frământată de Teaca“.

Při hnětení se suroviny jemně rozmělní. Sýraři intuitivně určují poměry vrstev, množství sýřeniny, soli a zrající sýřeniny, aby dosáhli specifické textury označované jako „nepřerušovaná nit“ [pružná textura]. Hnětení při plnění vepřových měchýřů vyžaduje zručnost, aby se odstranil vzduch a zajistilo pevné sešití. Pomáhá zachovat krémovou konzistenci a chuť sýra a podporuje jeho zrání v přirozeném prostředí, což zabraňuje jeho vysychání. Tyto neformálně předávané a instinktivně prováděné postupy jsou vyjádřením komplexních místních znalostí získávaných praxí, pozorováním a ústní tradicí.

„Brânză frământată de Teaca“ byla představena v Berlíně, jak uvádí list *Răsunet* (The Echo Newspaper) ze dne 30. ledna 2024, v němž jeden z výrobců přibližuje tento „autentický produkt s chutí, kterou si pamatujeme z dětství, a vzpomínkou na šťastné chvíle strávené s našimi blízkými [...]“. Pověst tohoto produktu pramení z historických dokladů o dlouholeté tradici výroby tohoto sýra, která je podložena ústním podáním a, v zájmu předání dalším generacím, zaznamenána v časopisech a knihách, neboť obec Teaca je významným centrem výroby a distribuce mléčných výrobků. Časopis *Ferma* (Časopis pro zemědělce) uvedl, že „hnětený sýr [...], který se zde vyrábí, je mezi spotřebiteli uznáván pro svou autentickou chuť“.

Specifičnost produktu

Za svou specifičnost vděčí „Brânză frământată de Teaca“ řemeslné zručnosti a dovednosti místních výrobců.

Na rozdíl od jiných podobných produktů má „Brânză frământată de Teaca“ tyto odlišné vlastnosti:

— Vyrábí se z kombinace solené a nesolené vyzrálé sýřeniny. Sýr je homogenní s určitou zrnitostí a při krájení se mírně lepí na nůž.

— Prochází procesem fermentace a hnětení, čímž se odlišuje od sýru cottage. Jeho konzistence je jemná, krémová, hladká a hustá, chuť připomíná kravské mléko, je lehce slaná, sladká a lehce nakyslá.

— Vizuálně se nejedná o kompaktní blok, ale spíše o zrnitou hmotu smíchanou se solí – výsledek výrobního procesu – která je kompaktní a přilne k obalu, který je uzavřen ve vepřovém měchýři.

Odkaz na zveřejnění specifikace produktu se zeměpisným označením

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