C/2026/2804

19.5.2026

Offentliggørelse af en ansøgning om registrering af en geografisk betegnelse i henhold til artikel 15, stk. 4, i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) 2024/1143

(C/2026/2804)

Inden for en frist på tre måneder fra datoen for denne offentliggørelse kan myndighederne i en medlemsstat eller i et tredjeland, eller en fysisk eller juridisk person med en legitim interesse, og som er etableret eller har bopæl i et tredjeland, indgive en indsigelse til Kommissionen, jf. artikel 17 i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) 2024/1143 ([1]).

ENHEDSDOKUMENT

Oprindelsesbetegnelser og geografiske betegnelser for landbrugsprodukter

»Brânză frământată de Teaca«

EU-nr.: PGI-RO-03380 — 18.12.2024

1. **Betegnelse(r)**

»Brânză frământată de Teaca«

2. **Type geografisk betegnelse**

BOB ☐ BGB X

3. **Land, som det afgrænsede geografiske område tilhører**

Rumænien

4. **Beskrivelse af landbrugsprodukter**

4.1. *Klassificering af landbrugsprodukter i overensstemmelse med positionen og koden i den kombinerede nomenklatur, jf. artikel 6, stk. 1, i forordning (EU) 2024/1143*

04 – MÆLK OG MEJERIPRODUKTER; FUGLEÆG; NATURLIG HONNING; SPISELIGE PRODUKTER AF ANIMALSK OPRINDELSE, IKKE ANDETSTEDS TARIFERET

0406 – Ost og ostemasse

4.2. *Beskrivelse af det landbrugsprodukt, for hvilket den registrerede betegnelse anvendes*

»Brânză frământată de Teaca« er et mejeriprodukt fremstillet af rå, dvs. upasteuriseret, komælk, der koaguleres, fermenteres, lagres, saltes og ældes i den særlige produktionsproces til fremstilling af denne ost.

Osten kan have en ujævn oval eller rund form og vejer cirka 0,4 til 2 kg; den enkelte osts form og vægt afhænger af størrelsen på den svineblære, som den ældede ost fyldes i.

»Brânză frământată de Teaca« sælges i naturlige hylstre, enten uvokset eller beskyttet af et lag ostevoks af fødevarekvalitet. Den kan også sælges i skiver.

([1]) Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) 2024/1143 af 11. april 2024 om geografiske betegnelser for vin, spiritus og landbrugsprodukter samt garanterede traditionelle specialiteter og fakultative kvalitetsudtryk for landbrugsprodukter, om ændring af forordning (EU) nr. 1308/2013, (EU) 2019/787 og (EU) 2019/1753 og om ophævelse af forordning (EU) nr. 1151/2012 (EUT L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Organoleptiske egenskaber

»Brânză frământată de Teaca« har følgende udseende:

— Yderside: Osten kan have forskellige ovale eller runde former. Overfladen er ren, ikke-klæbrig og tør. De oste, der er emballeret i uvoksede hylstre, har en halvskinnende til mat overflade, mens de, der er beskyttet af et lag ostevoks af fødevarekvalitet, har et skinnende udseende.

— Tværsnit: Osten er ensartet med en grynet kvalitet. Den er kompakt og klæber til hylstret, ligesom den hænger en smule fast på kniven, når den skæres.

Konsistens – blød, cremet, glat og tæt

Farve:

— Udvendig – fra cremefarvet til gyldengul

— Tværsnit – ensartet, fra mælkehvid til gullig hvid farve

Smag – overvejende smag af let saltet komælk, men også sød og med en mild syrlighed

Aroma – mælke- og smøragtig med en syrlig, let skarp duft, der er typisk for saltede produkter.

Fysiske og kemiske egenskaber

Tørstoffets fedtindhold	minimum 40 % – maksimum 60 %
Fedtindhold	minimum 22 % – maksimum 28 %
Protein	minimum 18 % – maksimum 25 %
Saltindhold	maksimum 3,5 %

4.3. *Undtagelser med hensyn til foderstoffers oprindelse (kun for animalske produkter med en beskyttet oprindelsesbetegnelse) og restriktioner vedrørende råvarernes oprindelse (kun for forarbejdede produkter med en beskyttet geografisk betegnelse)*

—

4.4. *Specifikke etaper af produktionen, som skal finde sted i det afgrænsede geografiske område*

Alle trin i fremstillingen af »Brânză frământată de Teaca« finder sted i det afgrænsede geografiske område.

Produktets fremstillingsproces består af følgende trin: Mælken filtreres og forberedes til løbetilsætning, hvorefter løben tilsættes, ostemassen forarbejdes, ostemassen og vallen varmes op igen, ostemassen formes og forberedes til fremstilling af »Brânză frământată de Teaca«, osten ældes og fyldes i svineblærer, som derefter syes sammen.

4.5. *Særlige regler for emballering, udskæring, rivning osv. af det landbrugsprodukt, som den registrerede betegnelse henviser til*

—

4.6. *Særlige regler for mærkning af det landbrugsprodukt, som den registrerede betegnelse henviser til*

Når produktet »Brânză frământată de Teaca« markedsføres, skal mærkningen indeholde følgende oplysninger:

— Produktets betegnelse »Brânză frământată de Teaca«, efterfulgt af ordene »Indicație Geografică Protejată« (beskyttet geografisk betegnelse) eller forkortelsen »IGP« (BGB) på rumænsk

— Emballagen mærkes med BGB-symbolet i overensstemmelse med EU-lovgivningen

— Fabrikantens navn

— Kontrol- og certificeringsorganets logo

5. **Kort angivelse af det geografiske områdes afgrænsning**

Det geografiske område omfatter landsbyen Teaca i kommunen Teaca i distriktet Bistrița-Năsăud inden for de relevante kommunale og administrative grænser.

6. **Tilknytning til det geografiske område**

Tilknytningen mellem produktet og det geografiske område er baseret på omdømme og den ekspertise, der er videregivet fra generation til generation i Teaca. Denne ekspertise definerer produktets særlige organoleptiske egenskaber.

Hver produktionsfase indebærer en bestemt form for direkte menneskelig håndtering, der er unik for det geografiske område. Produktets egenskaber kan ikke gengives nøjagtigt uden for denne kulturelle og geografiske kontekst, da de beror på de lokale producenters evne til at fortolke og kontrollere hver fase i processen ved brug af deres sanser. Denne ekspertise, der er nedarvet gennem generationer, er blevet en central del af lokalsamfundets identitet, og forbrugerne forbinder derfor produktets betegnelse med dets særlige smag, konsistens og kvalitet. Denne forbindelse mellem »Brânză frământată de Teaca« og det geografiske område er nævnt i en tysk monografi skrevet af Ilse Schliesleder-Fronius: »[...] til påske blev hver familie officielt tildelt to lam, to skinker og to oste [...]«.

»Brânză frământată de Teaca« har været kendt i århundreder, hvilket bekræftes ved, at den præsenteres på det berømte Teaca-marked. Godkendelsen til at holde marked i Teaca er også dokumenteret i den omtalte tyske monografi: »I 1734 fik landsbyen Teaca tilladelse til at holde et ugentligt marked, som fandt sted om mandagen.«

»[...] »[...] Hvert år den 5. november gik jeg ned til landsbyen på markedsdagen og solgte min ost. [...] I Teaca brugte vi komælk til at fremstille ældet ost. Ældet ost fremstillet af komælk er mindre kraftig i smagen end ost fremstillet af fåremælk. Jeg plejede også at tage på mandagsmarkedet med mine sække fyldt med ost, som alle købte af mig.« Salg af ældet ost på markeder er en mangeårig tradition, som stadig praktiseres. Dette er illustreret af en håndskrevet beretning fra en lokal kvinde, hvis bedstemor plejede at fremstille og sælge ældet ost; en tradition, som kvindens mor viderefører den dag i dag. Hun fortæller: »Vi omdannede al mælken til ostemasse og lavede ældet ost, som vi solgte til enhver, der ville købe det.«

Mundtlige vidnesbyrd fra ældre i landsbyen og dens omegn bekræfter denne ældede osts historiske eksistens. For eksempel fortæller en 82-årig lokal mand fra Teaca: »[...] Min mor fortalte mig, hvordan man laver ostemassen, hvordan hun lod den dræne, fermentere, og hvordan hun finthakkede den med en hakkemaskine og derefter ældede den med salt. [...] Min mor tog også ost og syrnet fløde med på markedet for at sælge det.«

Den mangeårige tradition for fremstilling af »Brânză frământată de Teaca«, hvor den præcise fremgangsmåde er gået i arv fra generation til generation, har skabt en stærk forbindelse mellem produktet, dets betegnelse og det afgrænsede geografiske område. Denne sammenhæng styrker forbrugerens associering af betegnelsen med smagen og den cremede konsistens. I artiklen »Brânza frământată de Teaca, klar til at blive certificeret«, der er trykt i *Revista Fermierului* (tidsskrift for landbrugere), nr. 15, 1-14, september 2024, nævnes følgende: »Traditionen med at fremstille ældet ost hænger sammen med Teaca-områdets kvægavl, hvor kvægbesætningerne er en væsentlig del af landsbylivet.« (https://www.revistafermierului.ro/din-revista/satul-romanesc/item/6581-branza-framantata-de-teaca-cauta-recunoasterea-europeana.html).

I tidsskriftet *Ferma* (tidsskrift for landbruget) indgår historien om produktet »Brânza frământată de Teaca« i artiklen »Ana lu' Pilu [Ana, Pilus kone] fremstiller ost ud fra en traditionel opskrift!« Opskriften, som er blevet videregivet gennem generationer, præsenteres som følger: »Når vi koagulerer mælken, skal den være varm. Om sommeren sier og koagulerer vi den bare med det samme. Om vinteren er vi nødt til at varme den lidt op. Jeg kan mærke mig frem til den rette temperatur; mælken skal føles varm. Så snart mælken er klar, lægger vi den i kar med løbe i 40 minutter. Vi bryder den op ved håndkraft, efter at den er koaguleret, og lader derefter ostemassen hvile i 10-15 minutter. Vi presser den forsigtigt sammen igen ved håndkraft og lægger den i en spand, hvor vi bryder den op igen, så mere valle kan drænes ud.«

Produktets unikke karakter skyldes osteproducenternes håndværk og færdigheder, som er gået i arv fra generation til generation. Ostemassens fremstillingsproces, fermenteringen, hakningen og lagringen, samt den særlige måde at fylde blærerne på, er dokumenteret i den ovennævnte artikel: »Vi hakker den fermenterede ostemasse og tilsætter en

håndfuld salt skiftevis med håndbrede lag af ost« (https://revista-ferma.ro/branza-framantata-de-teaca-ana-lu-pilu-face-branza-dupa-o-reteta-straveche/). Fremstillingen af »Brânză frământată de Teaca« er tæt forbundet med den menneskelige ekspertise, da produktionsmetoderne beror på traditionel viden, der er videregivet fra generation til generation gennem direkte håndtering og observation.

Osteproducenternes færdigheder, deres evne til at bruge deres sanser til at lodde hvert trin og intuitivt justere trinene i fremstillingsprocessen, er også nævnt i *Industria Cărnii* (tidsskrift for kødproducenter) fra juli-august 2024, hvor lokale personer fortæller: »[...] Lad mig fortælle dig historien om »Brânză frământată de Teaca«, en traditionel opskrift, vi har fået videregivet af vores forfædre, og som jeg lærte af min far, ligesom han lærte den af mine bedsteforældre [...]. Osten blev fremstillet af komælk [...], koaguleret med løbe fra et lam eller fra en kalv, der var blevet mælkefodret. [...] Den blev sat til at koagulere [...], hvorefter den blev drænet for valle [...]; efter et døgn blev den lagt på en hylde for at fermentere og tørre. Når fermenteringen var færdig, fik ostemassen en gul farve. Ostemassen blev derefter malet og tilsat salt, og den formalede ostemasse blev æltet til en glat masse. Efter æltningen blev den lagt i dækkede beholdere; før i tiden blev disse beholdere nedgravet i jorden eller lagt i en brønd i flere måneder, indtil osten skulle spises. Den æltede ost, der ikke blev oplagret, blev medbragt til markedet i Teaca og solgt per kilogram.«

Knowhow og ekspertise hos de osteproducenter, der fremstiller dette produkt, spiller en vigtig rolle med hensyn til at bevare de unikke traditioner i forbindelse med fremstilling af produktet. Det er årsagen til, at »Brânză frământată de Teaca« er anerkendt og sælges i fremstillingsområdet og hele Rumænien.

Traditionen med at fremstille »Brânză frământată de Teaca« er gået i arv fra generation til generation, hvilket har sikret, at produktet stadig kan findes på forbrugernes borde i dag«

De lokale osteproducenter besidder således en kompleks række af færdigheder, der ikke kan standardiseres. Koagulering af mælken sker ved observering af konsistensen, ved at man rører ved den og ser på den (»kugletesten«), snarere end ved at anvende tidtagning eller faste temperaturer.

Ostemassens optimale størrelse bestemmes også ved berøring og syn. Modning af ostemassen er specifikt tilpasset det afgrænsede geografiske område. Ostemassen lægges til fermentering i et miljø, der kontrolleres af osteproducenterne ved hjælp af deres sanser (farve, konsistens, lugt og smag). I denne produktionsfase får produktet den gullige farve og let gærede smag, der er karakteristisk for »Brânză frământată de Teaca«.

Æltningsprocessen indebærer finthakning af ingredienserne. Osteproducenterne kender intuitivt forholdet mellem lagene, når de skal dosere ostemassen, saltet og den modnede ostemasse for at opnå den specifikke konsistens, der er kendetegnet ved en »sammenhængende tråd« [elastisk konsistens]. Når osten skal æltes under fyldning af svineblærerne, kræver det bestemte færdigheder at fjerne luft og sørge for en tæt sammensyning. Dette bidrager til at bevare ostens cremede konsistens og smag og understøtter modningen i et naturligt miljø, så den ikke udtørrer. Disse procedurer, der er videregivet uformelt og udføres instinktivt, er udtryk for kompleks lokal knowhow, der er opnået gennem praksis, observation og mundtlig tradition.

»Brânză frământată de Teaca« er nået til Berlin, som nævnt i *Răsunet* (Ekko-avisen) fra 30. januar 2024, hvor en af producenterne omtaler dette »autentiske produkt med smag fra vores barndom og minder om lykkelige tider med vores kære [...]«. Produktets omdømme ses ved de historiske beviser for den mangeårige tradition for fremstilling af denne ost og ved de mundtlige traditioner, der er dokumenteret i tidsskrifter og bøger, og som videregives til kommende generationer, da kommunen Teaca er et vigtigt centrum for produktion og distribution af mejeriprodukter. Tidsskriftet *Ferma* (tidsskrift for landbruget) nævner, at "den æltede ost [...], der fremstilles her, er anerkendt af forbrugerne for sin autentiske smag.

Produktets egenart

Særtrækkene ved »Brânză frământată de Teaca« kommer af de lokale producenters håndværk og færdigheder.

I modsætning til andre lignende produkter har »Brânză frământată de Teaca« følgende særlige egenskaber:

— Den fremstilles af en blanding af saltet og usaltet modnet ostemasse. Osten er ensartet med en grynet kvalitet og klæber en smule til kniven, når den skæres.

— Den gennemgår en fermenterings- og ældningsproces, hvilket adskiller den fra hytteost. Konsistensen er blød, cremet, glat og tæt med en smag, der minder om komælk, som er en smule saltet, sød og let syrlig.

— Visuelt er det ikke en kompakt blok, men som følge af fremstillingsprocessen er det snarere en granulær masse blandet med salt, som er kompakt og klæber til hylstret i form af en svineblære.

Henvisning til offentliggørelsen af produktspecifikationen

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