Amtsblatt
der Europäischen Union

DE
Reihe C

C/2026/2804

19.5.2026

Veröffentlichung eines Antrags auf Schutz einer geografischen Angabe gemäß Artikel 15 Absatz 4 der Verordnung (EU) 2024/1143 des Europäischen Parlaments und des Rates

(C/2026/2804)

Gemäß Artikel 17 der Verordnung (EU) 2024/1143 des Europäischen Parlaments und des Rates ([1]) können die Behörden eines Mitgliedstaats oder eines Drittlands oder eine natürliche oder juristische Person mit einem berechtigten Interesse, die in einem Drittland niedergelassen oder ansässig ist, innerhalb von drei Monaten ab dieser Veröffentlichung bei der Kommission Einspruch erheben.

EINZIGES DOKUMENT

Ursprungsbezeichnungen und geografische Angaben für landwirtschaftliche Erzeugnisse

„Brânză frământată de Teaca“

EU-Nr.: PGI-RO-03380 — 18.12.2024

1. **Name(n)**

„Brânză frământată de Teaca“

2. **Art der geografischen Angabe**

g.U. ☐ g.g.A. X

3. **Land, zu dem das abgegrenzte geografische Gebiet gehört**

Rumänien

4. **Beschreibung des landwirtschaftlichen Erzeugnisses**

4.1. *Klassifizierung des landwirtschaftlichen Erzeugnisses mit Position und Code der Kombinierten Nomenklatur gemäß Artikel 6 Absatz 1 der Verordnung (EU) 2024/1143*

04 — MILCH UND MILCHERZEUGNISSE; VOGELEIER; NATÜRLICHER HONIG; GENIESSBARE WAREN TIERISCHEN URSPRUNGS, ANDERWEIT WEDER GENANNT NOCH INBEGRIFFEN

0406 — Käse und Quark/Topfen

4.2. *Beschreibung des landwirtschaftlichen Erzeugnisses, für das der eingetragene Name gilt*

„Brânză frământată de Teaca“ ist ein Milcherzeugnis aus roher, d. h. nicht pasteurisierter Kuhmilch, die im Rahmen des spezifischen Erzeugungsprozesses für diesen Käse geronnen, vergoren, gereift, gesalzen und geknetet wird.

Dieser Käse hat eine unregelmäßige ovale oder runde Form und wiegt etwa 0,4-2 kg; die Form und das Gewicht jedes einzelnen Käselaibs hängen von der Größe der Schweineblase ab, die mit dem gekneteten Käse gefüllt wird.

„Brânză frământată de Teaca“ wird in Naturdärmen verkauft, die entweder ungewachst oder durch eine Schicht aus lebensmitteltauglichem Wachs für Käse geschützt sind. Er kann auch in Scheiben geschnitten verkauft werden.

([1]) Verordnung (EU) 2024/1143 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 11. April 2024 über geografische Angaben für Wein, Spirituosen und landwirtschaftliche Erzeugnisse und über garantiert traditionelle Spezialitäten und fakultative Qualitätsangaben für landwirtschaftliche Erzeugnisse sowie zur Änderung der Verordnungen (EU) Nr. 1308/2013, (EU) 2019/787 und (EU) 2019/1753 und zur Aufhebung der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 (ABl. L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Organoleptische Eigenschaften

„Brânză frământată de Teaca“ hat folgendes Aussehen:

— Außen: Der Käse hat eine unregelmäßige ovale oder runde Form. Die Oberfläche ist sauber, nicht klebrig und trocken. Käselaibe, die in ungewachsten Tierdarmhüllen verpackt sind, haben eine halbglänzende bis matte Oberfläche, während Käselaibe, die mit Lebensmittelwachsen für Käse geschützt sind, ein glänzendes Aussehen haben;

— Schnittfläche: Der Käse ist homogen und weist eine körnige Struktur auf. Er ist kompakt, haftet an der Hülle und klebt beim Schneiden leicht am Messer.

Textur – weich, cremig, geschmeidig und dicht;

Farbe:

— Außen – von cremefarben bis goldgelb;

— Schnittfläche – einheitlich, die Farbe variiert von milchweiß bis gelblich-weiß;

Geschmack – vorwiegend nach Kuhmilch, leicht salzig, aber auch süß und mit einer milden Säure;

Geruch – milchig und buttrig, mit einem säuerlichen, leicht scharfen Duft, der typisch für gesalzene Erzeugnisse ist.

Physikalische und chemische Eigenschaften

Fettgehalt in der Trockenmasse	mindestens 40 % – höchstens 60 %
Fettgehalt	mindestens 22 % – höchstens 28 %
Eiweißgehalt	mindestens 18 % – höchstens 25 %
Salzgehalt	höchstens 3,5 %

4.3. *Ausnahmeregelungen bezüglich der Beschaffung von Futtermitteln (nur für Erzeugnisse tierischen Ursprungs mit einer geschützten geografischen Angabe) und Ausnahmeregelungen bezüglich der Beschaffung von Rohstoffen (nur für Verarbeitungserzeugnisse mit einer geschützten geografischen Angabe)*

—

4.4. *Besondere Erzeugungsschritte, die in dem abgegrenzten geografischen Gebiet erfolgen müssen*

Alle Erzeugungsschritte von „Brânză frământată de Teaca“ finden in dem abgegrenzten geografischen Gebiet statt.

Das Verfahren zur Herstellung des Erzeugnisses umfasst folgende Schritte: Die Milch wird gefiltert, zum Gerinnen vorbereitet und anschließend zum Gerinnen gebracht; der Käsebruch wird verarbeitet; der Käsebruch und die Molke werden ein zweites Mal erhitzt; der Käsebruch wird geformt und zur Herstellung des Käses „Brânză frământată de Teaca“ vorbereitet; der Käse wird geknetet und in die Schweineblasen gefüllt, die anschließend zugenäht werden.

4.5. *Besondere Vorschriften für Vorgänge wie Verpacken, Schneiden, Reiben usw. des landwirtschaftlichen Erzeugnisses mit dem eingetragenen Namen*

—

4.6. *Besondere Vorschriften für die Kennzeichnung des landwirtschaftlichen Erzeugnisses mit dem eingetragenen Namen*

Beim Inverkehrbringen des Erzeugnisses „Brânză frământată de Teaca“ muss die Kennzeichnung folgende Angaben enthalten:

— den Namen des Erzeugnisses; „Brânză frământată de Teaca“, gefolgt von der Angabe „Indicație Geografică Protejată“ (geschützte geografische Angabe) oder der Abkürzung „IGP“ (g.g.A.) in rumänischer Sprache;

— das g.g.A.-Symbol, das gemäß den EU-Rechtsvorschriften auf der Verpackung angebracht wird;

— den Namen des Herstellers;

— das Logo der Kontroll- und Zertifizierungsstelle.

5. **Kurzbeschreibung der Abgrenzung des geografischen Gebiets**

Das geografische Gebiet umfasst das Dorf Teaca der Gemeinde Teaca im Kreis Bistrița-Năsăud innerhalb der entsprechenden Gemeinde- und Verwaltungsgrenzen.

6. **Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet**

Der Zusammenhang zwischen dem Erzeugnis und dem geografischen Gebiet beruht auf dem Ansehen und dem Fachwissen, das in Teaca von Generation zu Generation weitergegeben wird. Dieses Fachwissen bestimmt die besonderen organoleptischen Eigenschaften des Erzeugnisses.

Jeder Erzeugungsschritt erfordert ein direktes menschliches Eingreifen, das für das geografische Gebiet einzigartig ist. Die Eigenschaften des Erzeugnisses lassen sich außerhalb dieses kulturellen und geografischen Kontexts nicht vollständig nachbilden, da sie auf der Fähigkeit der örtlichen Erzeuger beruhen, jede Stufe des Verfahrens sensorisch zu interpretieren und zu kontrollieren. Dieses über Generationen weitergegebene Fachwissen ist zu einem wesentlichen Bestandteil der Identität der Gemeinschaft geworden und verbindet den Namen des Erzeugnisses mit dem Geschmack, der Textur und der Qualität, die von den Verbrauchern erwartet werden. Dieser Zusammenhang zwischen „Brânză frământată de Teaca“ und dem geografischen Gebiet wurde in der deutschen Monografie von Ilse Schliesleder-Fronius erwähnt, in der es heißt: „... zu Ostern wurden jeder Familie offiziell zwei Lämmer, zwei Schinken und zwei Käse zugeteilt“.

„Brânză frământată de Teaca“ ist seit Jahrhunderten bekannt, wie seine Präsenz auf dem berühmten Markt von Teaca belegt. Die Genehmigung für den Markt von Teaca ist ebenfalls in derselben deutschen Monografie dokumentiert: „Im Jahr 1734 erhielt das Dorf Teaca die Erlaubnis, einen Wochenmarkt abzuhalten, der montags stattfand.“

„Jedes Jahr am 5. November ging ich am Markttag ins Dorf hinunter und verkaufte meinen Käse.... In Teaca verwendeten wir Kuhmilch, um gekneteten Käse herzustellen. Gekneteter Käse aus Kuhmilch ist nicht so würzig wie der aus Schafsmilch. Ich ging auch immer mit meinen Taschen voller Käse zum Montagsmarkt, da mir jeder etwas abkaufte.“ Der Verkauf von geknetetem Käse auf Märkten ist seit Langem eine Tradition, die bis heute erhalten geblieben ist. Dies wird durch den handschriftlichen Bericht einer einheimischen Frau verdeutlicht, deren Großmutter gekneteten Käse herstellte und verkaufte – eine Tradition, die ihre Mutter bis heute fortsetzt. Sie erzählt: „Wir haben die gesamte Milch zu Käsebruch verarbeitet und daraus gekneteten Käse hergestellt, den wir an jeden verkauften, der ihn kaufen wollte.“

Mündliche Überlieferungen bestätigen die Existenz dieses gekneteten Käses durch Aussagen der Ältesten des Dorfes und der Nachbardörfer. So erzählt beispielsweise ein 82-jähriger Mann aus Teaca: „Meine Mutter erklärte mir, wie man den Käsebruch herstellt, wie sie ihn abtropfen und gären ließ und wie sie ihn mit einem Fleischwolf zerkleinerte und dann mit Salz knetete.... Meine Mutter nahm auch Käse und saure Sahne mit, um sie auf dem Markt zu verkaufen.“

Die langjährige Tradition der Erzeugung von „Brânză frământată de Teaca“, deren Verfahren unverändert von Generation zu Generation weitergegeben wurden, hat eine starke Verbindung zwischen dem Erzeugnis, seinem Namen und dem abgegrenzten geografischen Gebiet geschaffen. Diese Verbindung verstärkt bei den Verbrauchern die Assoziation zwischen dem Namen einerseits und Geschmack, Aroma sowie Cremigkeit andererseits. In dem Artikel „‚Brânza frământată de Teaca‘ – bereit zur Zertifizierung“, veröffentlicht in der „Revista Fermierului“ (Fachzeitschrift für Landwirte), Nr. 15, 1.-14. September 2024, heißt es: „Die Tradition der Erzeugung von geknetetem Käse hängt damit zusammen, dass das Gebiet von Teaca für seine Rinderhaltung bekannt ist, wobei die Herden ein fester Bestandteil des Dorflebens sind.“ (https://www.revistafermierului.ro/din-revista/satul-romanesc/item/6581-branza-framantata-de-teaca-cauta-recunoasterea-europeana.html).

In der Zeitschrift „Ferma“ (Das Bauernhof-Magazin) wird die Geschichte des Erzeugnisses „Brânza frământată de Teaca“ in dem Artikel „Ana lu’ Pilu (Ana, Pilus Frau) stellt Käse nach einem traditionellen Rezept her!“ vorgestellt. Das von Generation zu Generation weitergegebene Rezept wird wie folgt beschrieben: „Wenn wir die Milch gerinnen lassen, muss sie warm sein. Im Sommer geben wir sie einfach durch ein Sieb und lassen sie sofort gerinnen. Im Winter müssen wir sie ein wenig erwärmen. Ich erkenne die richtige Temperatur am Gefühl: Die Milch muss sich warm anfühlen. Sobald die Milch bereit ist, füllen wir sie in Bottiche und lassen sie 40 Minuten lang mit Lab stehen. Nachdem sie geronnen ist, brechen wir sie von Hand auf und lassen den Käsebruch 10-15 Minuten lang ruhen. Wir drücken ihn vorsichtig von Hand wieder zusammen und geben ihn in einen Eimer, wo wir ihn erneut aufbrechen, damit mehr Molke abfließen kann.“

Die Einzigartigkeit des Erzeugnisses beruht auf dem handwerklichen Können und der Fertigkeit der Käser, die von Generation zu Generation weitergegeben werden. Das Verfahren zur Herstellung des Käsebruchs, die Gärung, das Zerkleinern und das Schichten sowie die spezifische Art und Weise, wie die Schweineblasen gefüllt werden, ist in

dem oben genannten Artikel dokumentiert: „Wir zerkleinern den vergorenen Käsebruch und schichten abwechselnd handbreite Schichten Käse und eine Handvoll Salz übereinander“ (https://revista-ferma.ro/branza-framantata-de-teaca-ana-lu-pilu-face-branza-dupa-o-reteta-straveche/). Die Herstellung von „Brânză frământată de Teaca“ ist eng mit dem menschlichen Faktor verbunden, da die Erzeugungsverfahren auf traditionellem Know-how beruhen, das durch direkte Praxis und Beobachtung von Generation zu Generation weitergegeben wird.

Das Können der Käser, ihre Fähigkeit, jeden Erzeugungsschritt mit ihren Sinnen richtig einzuschätzen, und die intuitiven Anpassungen, die sie während des Herstellungsprozesses vornehmen, werden auch in der Zeitschrift „Industria Cărnii“ (Das Magazin der Fleischindustrie) vom Juli-August 2024 erwähnt, in der Einheimische Folgendes berichten: „Lassen Sie mich Ihnen die Geschichte von ‚Brânză frământată de Teaca‘ erzählen, einem traditionellen Rezept, das von unseren Vorfahren überliefert wurde, das ich von meinem Vater gelernt habe und das mein Vater von meinen Großeltern gelernt hat... Der Käse wurde aus Kuhmilch... hergestellt, die mit Lamm- oder Milchkälberlab geronnen wurde.... Man ließ sie gerinnen..., dann wurde die Molke abgegossen...; nach einem Tag wurde sie auf ein Regal gestellt, wo sie gären und trocknen konnte. Wenn die Gärung abgeschlossen war, nahm der Käsebruch eine gelbe Farbe an. Der Käsebruch wurde anschließend zerkleinert, nach Belieben gesalzen und zu einer glatten Masse geknetet. Nach dem Kneten wurde er in verschlossene Behälter gefüllt; früher wurden diese Behälter mehrere Monate lang im Boden vergraben oder in einem Brunnen aufbewahrt, bis der Käse verzehrt werden sollte. Der geknetete Käse, der nicht gelagert wurde, wurde auf den Markt von Teaca gebracht und dort kiloweise verkauft.“

Das Know-how und die Fachkenntnisse der Käser, die dieses Erzeugnis herstellen, spielen eine wichtige Rolle für die Erhaltung seiner einzigartigen Herstellungstraditionen. Dies liegt daran, dass „Brânză frământată de Teaca“ sowohl im Erzeugungsgebiet als auch in ganz Rumänien bekannt ist und verkauft wird.

Die Tradition der Herstellung von „Brânză frământată de Teaca“ wurde von Generation zu Generation weitergegeben, sodass dieses Erzeugnis auch heute noch auf den Tischen der Verbraucher zu finden ist.

Die lokalen Käser verfügen daher gegenwärtig über ein komplexes Geschick, das nicht standardisiert werden kann. Das Gerinnen der Milch erfolgt anhand der durch Tasten und Sehen festgestellten Konsistenz („Balltest“) und nicht anhand von festgelegten Zeiten oder Temperaturen.

Die optimale Größe des Käsebruchs wird visuell und durch Tasten ermittelt. Die Reifung des Käsebruchs ist speziell an das abgegrenzte geografische Gebiet angepasst. Während der Gärung wird die Farbe, die Konsistenz, der Geruch und der Geschmack des Käsebruchs sensorisch von den Käsern kontrolliert. Dieser Erzeugungsschritt verleiht dem Erzeugnis seine gelbliche Farbe und den subtilen Gärgeschmack, der für „Brânză frământată de Teaca“ charakteristisch ist.

Beim Kneten werden die Zutaten fein zerkleinert. Die Käser kennen die Verhältnisse der Schichten intuitiv und dosieren den Käsebruch, das Salz und den gereiften Käsebruch so, dass eine spezifische Textur entsteht, die sich durch „ununterbrochene Fäden“ (elastische Textur) auszeichnet. Das Kneten beim Befüllen der Schweineblasen erfordert Geschick, um Luft zu entfernen und die Schweineblase am Ende straff zunähen zu können. Dies trägt dazu bei, die Cremigkeit und den Geschmack des Käses zu bewahren, und unterstützt seine Reifung in einer natürlichen Umgebung, wodurch ein Austrocknen verhindert wird. Diese Verfahren, die informell weitergegeben und instinktiv angewendet werden, sind Ausdruck eines komplexen lokalen Know-hows, das durch Praxis, Beobachtung und mündliche Überlieferung erworben wurde.

In der Zeitung „Răsunet“ (Das Echo) vom 30. Januar 2024 in der einer der Hersteller von diesem „authentischen Erzeugnis mit dem Geschmack unserer Kindheit und der Erinnerung an glückliche Zeiten mit unseren Lieben“ erzählt, wird zudem erwähnt, dass „Brânză frământată de Teaca“ Berlin erreicht hat. Das Ansehen des Erzeugnisses beruht auf historischen Belegen für die langjährige Tradition der Herstellung dieses Käses, gestützt durch mündliche Überlieferungen, die in Zeitschriften und Büchern dokumentiert wurden, um an künftige Generationen weitergegeben zu werden, da die Gemeinde Teaca ein bedeutendes Zentrum für die Herstellung und den Vertrieb von Milchprodukten ist. In der Zeitschrift „Ferma“ (Das Bauernhof-Magazin) wird berichtet, dass „der hier hergestellte geknetete Käse... von den Verbrauchern für seinen authentischen Geschmack geschätzt wird“.

Besonderheit des Erzeugnisses

„Brânză frământată de Teaca“ verdankt seine Besonderheit der Handwerkskunst und dem Know-how der örtlichen Erzeuger.

Im Gegensatz zu anderen ähnlichen Erzeugnissen weist „Brânză frământată de Teaca“ die folgenden besonderen Merkmale auf:

— Es wird aus einer Mischung aus gesalzenem und ungesalzenem gereiftem Käsebruch hergestellt. Der Käse ist homogen, hat eine körnige Struktur und haftet beim Schneiden leicht am Messer.

— Er wird vergoren und geknetet, was ihn von Hüttenkäse unterscheidet. Die Textur ist weich, cremig, geschmeidig und dicht, mit einem Geschmack, der an Kuhmilch erinnert und leicht salzig, süß und mild säuerlich ist.

— Optisch handelt es sich nicht um einen kompakten Block, sondern – aufgrund des Herstellungsprozesses – um eine körnige, mit Salz vermischte Masse, die kompakt ist und an der aus einer Schweineblase bestehenden Hülle haftet.

Hinweis auf die Veröffentlichung der Produktspezifikation der geografischen Angabe

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