Επίσημη Εφημερίδα
της Ευρωπαϊκής Ένωσης

EL
Σειρά C

C/2026/2804

19.5.2026

**Δημοσίευση αίτησης καταχώρισης γεωγραφικής ένδειξης σύμφωνα με το άρθρο 15 παράγραφος 4 του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου**

(C/2026/2804)

Εντός τριών μηνών από την ημερομηνία της παρούσας δημοσίευσης, μπορεί να υποβληθεί ένσταση στην Επιτροπή είτε από τις αρχές κράτους μέλους ή τρίτης χώρας είτε από φυσικό ή νομικό πρόσωπο που έχει έννομο συμφέρον και είναι εγκατεστημένο ή διαμένει σε τρίτη χώρα, σύμφωνα με το άρθρο 17 του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου ([1]).

ΕΝΙΑΙΟ ΕΓΓΡΑΦΟ

**Ονομασίες προέλευσης και γεωγραφικές ενδείξεις των γεωργικών προϊόντων**

**«Brânză frământată de Teaca»**

**Αριθ. ΕΕ: PGI-RO-03380 — 18.12.2024**

1. **Ονομασία/-ες**

«Brânză frământată de Teaca»

2. **Τύπος γεωγραφικής ένδειξης**

ΠΟΠ ☐ ΠΓΕ X

3. **Χώρα στην οποία ανήκει η οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή**

Ρουμανία

4. **Περιγραφή του γεωργικού προϊόντος**

4.1. *Κατάταξη του γεωργικού προϊόντος σύμφωνα με την κλάση και τον κωδικό της Συνδυασμένης Ονοματολογίας, όπως αναφέρεται στο άρθρο 6 παράγραφος 1 του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143*

04 – ΓΑΛΑ ΚΑΙ ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΙΑΣ. ΑΥΓΑ ΠΤΗΝΩΝ. ΜΕΛΙ ΦΥΣΙΚΟ. ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΒΡΩΣΙΜΑ ΖΩΙΚΗΣ ΠΡΟΕΛΕΥΣΗΣ, ΠΟΥ ΔΕΝ ΚΑΤΟΝΟΜΑΖΟΝΤΑΙ ΟΥΤΕ ΠΕΡΙΛΑΜΒΑΝΟΝΤΑΙ ΑΛΛΟΥ

0406 – Τυριά και πηγμένο γάλα για τυρί

4.2. *Περιγραφή του γεωργικού προϊόντος για το οποίο ισχύει η καταχωρισμένη ονομασία*

Το «Brânză frământată de Teaca» είναι γαλακτοκομικό προϊόν που παρασκευάζεται από νωπό, δηλαδή μη παστεριωμένο, αγελαδινό γάλα, το οποίο υποβάλλεται σε πήξη, ζύμωση, ωρίμαση, αλάτιση και μάλαξη κατά την ειδική διαδικασία παραγωγής για την παρασκευή του εν λόγω τυριού.

Το τυρί αυτό έχει ακανόνιστο ωοειδές ή στρογγυλό σχήμα και βάρος περίπου 0,4–2 kg· το σχήμα και το βάρος κάθε τεμαχίου εξαρτώνται από το μέγεθος της κύστης χοίρου στην οποία τοποθετείται μετά τη μάλαξη.

Το «Brânză frământată de Teaca» πωλείται σε φυσικά περιβλήματα, είτε χωρίς επικάλυψη κεριού είτε με στρώση κεριού κατάλληλου για τρόφιμα και ειδικά για τυρί. Μπορεί επίσης να πωλείται σε φέτες.

([1]) Κανονισμός (ΕΕ) 2024/1143 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, της 11ης Απριλίου 2024, σχετικά με τις γεωγραφικές ενδείξεις για τον οίνο, τα αλκοολούχα ποτά και τα γεωργικά προϊόντα, καθώς και σχετικά με τα εγγυημένα παραδοσιακά ιδιότυπα προϊόντα και τις προαιρετικές ενδείξεις ποιότητας για τα γεωργικά προϊόντα, ο οποίος τροποποιεί τους κανονισμούς (ΕΕ) αριθ. 1308/2013, (ΕΕ) 2019/787 και (ΕΕ) 2019/1753 και καταργεί τον κανονισμό (ΕΕ) αριθ. 1151/2012 (ΕΕ L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά

Η όψη του «Brânză frământată de Teaca» έχει ως εξής:

— εξωτερική όψη: το τυρί έχει ακανόνιστο ωοειδές ή στρογγυλό σχήμα. Η επιφάνεια είναι καθαρή, μη κολλώδης και στεγνή. Έχει ημίστιλπνο έως ματ τελείωμα για τα προϊόντα που συσκευάζονται σε περιβλήματα χωρίς επικάλυψη κεριού, ενώ τα προϊόντα που προστατεύονται με στρώμα κεριού κατάλληλου για τρόφιμα και ειδικά για τυρί έχουν στιλπνή όψη·

— εγκάρσια τομή: το τυρί είναι ομοιογενές με κοκκώδη υφή. Είναι συμπαγές, προσκολλάται στο περίβλημα και κολλάει ελαφρώς στο μαχαίρι κατά την κοπή.

Υφή — μαλακή, κρεμώδης, λεία και πυκνή·

Χρώμα:

— εξωτερικό — από κρεμ έως χρυσοκίτρινο·

— εγκάρσια τομή — ομοιόμορφο, κυμαίνεται από λευκό του γάλακτος έως λευκοκίτρινο·

Γεύση — κυρίως αγελαδινού γάλακτος, ελαφρώς αλμυρή αλλά και γλυκιά, με ήπια οξύτητα ·

Άρωμα — γαλακτώδες και βουτυρώδες, με όξινη, ελαφρώς πικάντικη οσμή, χαρακτηριστική των αλατισμένων προϊόντων.

Φυσικοχημικά χαρακτηριστικά

| | |
|---|---|
| Περιεκτικότητα σε λιπαρή ύλη επί ξηράς ουσίας | ελάχιστο 40 % — μέγιστο 60 % |
| Περιεκτικότητα σε λίπος | ελάχιστο 22 % — μέγιστο 28 % |
| Πρωτεΐνες | ελάχιστο 18 % — μέγιστο 25 % |
| Περιεκτικότητα σε αλάτι | 3,5 % κατ' ανώτατο όριο |

4.3. *Παρεκκλίσεις σχετικά με την προέλευση των ζωοτροφών (μόνο για τα προϊόντα ζωικής προέλευσης που φέρουν προστατευόμενη ονομασία προέλευσης) και περιορισμοί όσον αφορά την προέλευση των πρώτων υλών (μόνο για τα μεταποιημένα προϊόντα που φέρουν προστατευόμενη γεωγραφική ένδειξη)*

—

4.4. *Ειδικά στάδια της παραγωγής τα οποία πρέπει να εκτελούνται εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής*

Όλα τα στάδια της διαδικασίας παραγωγής του «Brânză frământată de Teaca» εκτελούνται εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής.

Η διαδικασία παραγωγής περιλαμβάνει τα ακόλουθα στάδια: το γάλα φιλτράρεται, ετοιμάζεται για την προσθήκη πυτιάς και στη συνέχεια η πυτιά προστίθεται σε αυτό· το τυρόπηγμα υποβάλλεται σε επεξεργασία· το τυρόπηγμα και ο ορός γάλακτος θερμαίνονται για δεύτερη φορά· το τυρόπηγμα διαμορφώνεται και ετοιμάζεται για την παραγωγή του τυριού «Brânză frământată de Teaca»· το τυρί υποβάλλεται σε μάλαξη και γεμίζονται με αυτό οι κύστες χοίρου, οι οποίες στη συνέχεια ράβονται.

4.5. *Ειδικοί κανόνες για τη συσκευασία, τον τεμαχισμό, το τρίψιμο κ.λπ. του γεωργικού προϊόντος στο οποίο αναφέρεται η καταχωρισμένη ονομασία*

—

4.6. *Ειδικοί κανόνες για την επισήμανση του γεωργικού προϊόντος στο οποίο αναφέρεται η καταχωρισμένη ονομασία*

Κατά τη διάθεση του προϊόντος «Brânză frământată de Teaca» στην αγορά, η επισήμανση πρέπει να περιλαμβάνει τις ακόλουθες πληροφορίες:

— το όνομα του προϊόντος· — «Brânză frământată de Teaca», ακολουθούμενο από την ένδειξη «Indicație Geografică Protejată» (Προστατευόμενη Γεωγραφική Ένδειξη) ή τη συντομογραφία «IGP» (ΠΓΕ) στα ρουμανικά·

— το σύμβολο της ΠΓΕ αναγράφεται στη συσκευασία σύμφωνα με τη νομοθεσία της ΕΕ·

— την επωνυμία του κατασκευαστή·

— τον λογότυπο του οργανισμού ελέγχου και πιστοποίησης.

5. **Συνοπτική οριοθέτηση της γεωγραφικής περιοχής**

Η γεωγραφική περιοχή περιλαμβάνει το χωριό Teaca στον δήμο Teaca, στην κομητεία Bistrița-Năsăud, εντός των σχετικών δημοτικών και διοικητικών ορίων.

6. **Δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή**

Ο δεσμός μεταξύ του προϊόντος και της γεωγραφικής περιοχής βασίζεται στη φήμη και την τεχνογνωσία που έχει μεταδοθεί από γενιά σε γενιά στο Teaca. Η τεχνογνωσία αυτή καθορίζει τα ιδιαίτερα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά του προϊόντος.

Κάθε στάδιο της παραγωγής περιλαμβάνει άμεση ανθρώπινη παρέμβαση που είναι χαρακτηριστική της γεωγραφικής περιοχής. Τα χαρακτηριστικά του προϊόντος δεν μπορούν να αναπαραχθούν με ακρίβεια εκτός αυτού του πολιτισμικού και γεωγραφικού πλαισίου, καθώς βασίζονται στην ικανότητα των τοπικών παραγωγών να ερμηνεύουν και να ελέγχουν κάθε στάδιο της διαδικασίας μέσω των αισθήσεων. Η τεχνογνωσία αυτή, η οποία κληροδοτήθηκε από γενιά σε γενιά, έχει καταστεί βασικό στοιχείο της ταυτότητας της κοινότητας, καθώς συνδέει την ονομασία του προϊόντος με τη γεύση, την υφή και την ποιότητα που αναμένουν οι καταναλωτές. Αυτός ο δεσμός μεταξύ του «Brânză frământată de Teaca» και της γεωγραφικής περιοχής αναφέρεται στη γερμανική μονογραφία που συνέγραψε η Ilse Schliesleder-Fronius, σύμφωνα με την οποία: «[...] για το Πάσχα, σε κάθε οικογένεια δίνονταν επισήμως δύο αρνιά, δύο χοιρομέρια και δύο τυριά [...]».

Το προϊόν «Brânză frământată de Teaca» είναι γνωστό εδώ και αιώνες, όπως αποδεικνύεται από την παρουσία του στην ξακουστή εμποροπανήγυρη του Teaca. Η χορήγηση άδειας για τη λειτουργία της αγοράς του Teaca τεκμηριώνεται επίσης στην ίδια γερμανική μονογραφία: «Το 1734 στο χωριό Teaca παραχωρήθηκε άδεια για τη διεξαγωγή εβδομαδιαίας αγοράς, η οποία λάμβανε χώρα τις Δευτέρες.».

«[...] Κάθε χρόνο, στις 5 Νοεμβρίου, κατέβαινα στο χωριό την ημέρα της αγοράς και πουλούσα το τυρί μου. [...] Στο Teaca χρησιμοποιούσαμε αγελαδινό γάλα για την παρασκευή ζυμωτού τυριού. Το ζυμωτό τυρί που παρασκευάζεται από αγελαδινό γάλα δεν είναι τόσο έντονο όσο το τυρί που παρασκευάζεται από πρόβειο γάλα. Πήγαινα επίσης στην αγορά της Δευτέρας με τα σακιά μου με τυρί, καθώς όλοι αγόραζαν από εμένα». Η πώληση ζυμωτού τυριού στις αγορές αποτελεί μακρόχρονη παράδοση που συνεχίζεται μέχρι σήμερα. Χαρακτηριστικό παράδειγμα αποτελεί η χειρόγραφη μαρτυρία μιας ντόπιας γυναίκας, της οποίας η γιαγιά παρασκεύαζε και πωλούσε ζυμωτό τυρί, πρακτική την οποία συνεχίζει μέχρι σήμερα η μητέρα της. Αφηγείται: «μετατρέπαμε όλο το γάλα σε τυρόπηγμα και φτιάχναμε ζυμωτό τυρί, το οποίο πουλούσαμε σε οποιονδήποτε ήθελε να το αγοράσει».

Προφορικές μαρτυρίες επιβεβαιώνουν την ύπαρξη αυτού του ζυμωτού τυριού μέσω αφηγήσεων των ηλικιωμένων του χωριού και γειτονικών χωριών. Για παράδειγμα, ένας 82χρονος κάτοικος του Teaca αφηγείται: «[...] Η μητέρα μου μού έμαθε πώς να φτιάχνω το τυρόπηγμα, πώς το άφηνε να στραγγίξει και να ζυμωθεί, και πώς το περνούσε από μηχανή άλεσης και στη συνέχεια το ζύμωνε με αλάτι. [...] Η μητέρα μου πουλούσε επίσης στην αγορά τυρί και ξινή κρέμα».

Η μακρόχρονη παράδοση παραγωγής του προϊόντος «Brânză frământată de Teaca», με πρακτικές που μεταδίδονται αναλλοίωτες από γενιά σε γενιά, έχει ενισχύσει τον ισχυρό δεσμό μεταξύ του προϊόντος, της ονομασίας του και της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής. Ο δεσμός αυτός ενισχύει, στη συνείδηση του καταναλωτή, τη σχέση μεταξύ της ονομασίας, αφενός, και της γεύσης, του αρώματος και της κρεμώδους υφής, αφετέρου. Στο άρθρο «Brânza frământată de Teaca, ready to be certified», που δημοσιεύθηκε στο περιοδικό *Revista Fermierului* (Το Περιοδικό του Αγρότη), αρ. 15, 1–14 Σεπτεμβρίου 2024, αναφέρονται τα εξής: «Η παράδοση παρασκευής του ζυμωτού τυριού συνδέεται με το γεγονός ότι η περιοχή του Teaca είναι γνωστή για την κτηνοτροφία, καθώς τα κοπάδια αποτελούν αναπόσπαστο στοιχείο της ζωής του χωριού.». (https://www.revistafermierului.ro/din-revista/satul-romanesc/item/6581-branza-framantata-de-teaca-cauta-recunoasterea-europeana.html).

Στο περιοδικό *Ferma* (περιοδικό για τη γεωργία), η ιστορία του προϊόντος «Brânza frământată de Teaca» παρουσιάζεται στο άρθρο «“Ana lu” Pilu [η Ana, σύζυγος του Pilu] παρασκευάζει τυρί χρησιμοποιώντας παραδοσιακή συνταγή!». Η συνταγή, που μεταδίδεται από γενιά σε γενιά, παρουσιάζεται ως εξής: «Όταν πήζουμε το γάλα, πρέπει να είναι ζεστό. Το καλοκαίρι απλώς το στραγγίζουμε και το πήζουμε αμέσως. Τον χειμώνα πρέπει να το ζεστάνουμε λίγο. Καταλαβαίνω τη σωστή θερμοκρασία με την αφή: το γάλα πρέπει να είναι ζεστό. Μόλις το γάλα είναι έτοιμο, το βάζουμε σε κάδους και το αφήνουμε με πυτιά για 40 λεπτά. Αφού πήξει, το σπάζουμε με τα χέρια και το αφήνουμε να σταθεί για 10-15 λεπτά. Στη συνέχεια το πιέζουμε ξανά απαλά με τα χέρια και το βάζουμε σε κάδο, όπου το σπάμε ξανά, ώστε να στραγγιστεί περισσότερος ορός γάλακτος».

Η μοναδικότητα του προϊόντος οφείλεται στην τεχνογνωσία και τη δεξιοτεχνία των τυροκόμων, οι οποίες μεταδίδονται από γενιά σε γενιά. Η διαδικασία παρασκευής του τυροπήγματος, η ζύμωση, η άλεση και η τοποθέτηση σε στρώσεις, καθώς και ο ιδιαίτερος τρόπος γεμίσματος των κύστεων, τεκμηριώνονται στο προαναφερθέν άρθρο: «Αλέθουμε το τυρόπηγμα που έχει

υποστεί ζύμωση και τοποθετούμε εναλλάξ στρώσεις τυριού πάχους μιας παλάμης με χούφτες αλατιού» (https://revista-ferma.ro/branza-framantata-de-teaca-ana-lu-pilu-face-branza-dupa-o-reteta-straveche/). Η παραγωγή του «Brânză frământată de Teaca» συνδέεται στενά με τον ανθρώπινο παράγοντα, καθώς οι μέθοδοι παραγωγής βασίζονται σε παραδοσιακές γνώσεις που μεταδίδονται από γενιά σε γενιά μέσω άμεσης πρακτικής και παρατήρησης.

Η δεξιοτεχνία των τυροκόμων, η ικανότητά τους να χρησιμοποιούν τις αισθήσεις τους για να εκτιμούν σωστά κάθε στάδιο της παραγωγής και οι διαισθητικές προσαρμογές που πραγματοποιούν κατά τη διάρκεια της διαδικασίας αναφέρονται επίσης στο περιοδικό *Industria Cărnii* (το περιοδικό της βιομηχανίας κρέατος), τεύχος Ιουλίου–Αυγούστου 2024, όπου οι ντόπιοι αφηγούνται: «[...] Θα σας πω την ιστορία του "Brânză frământată de Teaca", μιας παραδοσιακής συνταγής που μας κληροδότησαν οι πρόγονοί μας, την οποία έμαθα από τον πατέρα μου και την οποία ο πατέρας μου είχε μάθει από τους παππούδες μου [...]. Το τυρί παρασκευαζόταν από αγελαδινό γάλα [...], το οποίο έπηζε με πυτιά από αρνί ή μοσχάρι γάλακτος. [...] Το άφηναν να πήξει […] και μετά στράγγιζε ο ορός γάλακτος […]· μετά από μία ημέρα, το τοποθετούσαν σε ράφι για να γίνει η ζύμωση και να ξεραθεί. Όταν ολοκληρωνόταν η ζύμωση, το τυρόπηγμα αποκτούσε κίτρινο χρώμα. Στη συνέχεια, άλεθαν το τυρόπηγμα, πρόσθεταν όσο αλάτι χρειαζόταν και ζύμωναν το αλεσμένο τυρόπηγμα μέχρι να αποκτήσει λεία υφή. Μετά το ζύμωμα, το τοποθετούσαν σε σκεπασμένα δοχεία· στο παρελθόν, έθαβαν τα δοχεία αυτά στο έδαφος ή τα διατηρούσαν σε πηγάδι για αρκετούς μήνες, μέχρι την κατανάλωσή του. Το ζυμωμένο τυρί που δεν αποθηκευόταν μεταφερόταν στην αγορά της Teaca και πωλούνταν με το κιλό».

Η τεχνογνωσία και η εμπειρογνωσία των τυροκόμων που παρασκευάζουν το προϊόν αυτό διαδραματίζουν σημαντικό ρόλο στη διατήρηση των μοναδικών παραδοσιακών μεθόδων παραγωγής του. Αυτό οφείλεται στο γεγονός ότι το προϊόν «Brânză frământată de Teaca» είναι αναγνωρισμένο και πωλείται τόσο στην περιοχή παραγωγής όσο και σε ολόκληρη τη Ρουμανία.

Η παράδοση της παρασκευής του «Brânză frământată de Teaca» μεταδίδεται από γενιά σε γενιά, με αποτέλεσμα το προϊόν αυτό να εξακολουθεί να είναι διαθέσιμο στα τραπέζια των καταναλωτών σήμερα».

Ως εκ τούτου, οι τοπικοί τυροκόμοι διαθέτουν σήμερα ένα σύνθετο σύνολο δεξιοτήτων που δεν μπορούν να τυποποιηθούν. Η πήξη του γάλακτος πραγματοποιείται με βάση τη σύσταση που παρατηρείται μέσω της αφής και της όρασης («δοκιμή της μπάλας») και όχι με τη χρήση καθορισμένων χρόνων ή θερμοκρασιών.

Το βέλτιστο μέγεθος του τυροπήγματος αναγνωρίζεται οπτικά και με την αφή. Η ωρίμαση του τυροπήγματος είναι ειδικά προσαρμοσμένη στην οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή. Το πήγμα αφήνεται να υποστεί ζύμωση σε περιβάλλον που ελέγχεται μέσω των αισθήσεων των τυροκόμων: χρώμα, σύσταση, οσμή και γεύση. Αυτό το στάδιο της παραγωγής προσδίδει στο προϊόν το κιτρινωπό χρώμα του και τη λεπτή γεύση ζύμωσης που χαρακτηρίζει το προϊόν «Brânză frământată de Teaca».

Η διαδικασία ζυμώματος περιλαμβάνει λεπτή άλεση των συστατικών. Οι τυροκόμοι γνωρίζουν διαισθητικά τις αναλογίες των στρώσεων, τη δοσολογία του τυροπήγματος, του αλατιού και του ωριμασμένου τυροπήγματος ώστε να επιτύχουν την ιδιαίτερη υφή που περιγράφεται ως «συνεχής κλωστή» [ελαστική υφή]. Η μάλαξη κατά το γέμισμα των κύστεων χοίρου απαιτεί δεξιότητα για την αφαίρεση του αέρα και τη διασφάλιση της σφικτής ραφής. Με τον τρόπο αυτόν διατηρούνται η κρεμώδης υφή και η γεύση του τυριού και υποστηρίζεται η ωρίμασή του σε φυσικό περιβάλλον, ενώ αποτρέπεται η ξήρανσή του. Οι διαδικασίες αυτές, οι οποίες μεταδίδονται άτυπα και εφαρμόζονται ενστικτωδώς, αποτυπώνουν τη σύνθετη τοπική τεχνογνωσία που έχει αποκτηθεί μέσω της πρακτικής, της παρατήρησης και της προφορικής παράδοσης.

Το προϊόν «Brânză frământată de Teaca» έχει φτάσει μέχρι το Βερολίνο, όπως αναφέρεται στην εφημερίδα *Răsunetul* (Ηχώ), της 30ής Ιανουαρίου 2024, όπου ένας από τους παραγωγούς μιλά γι' αυτό το «αυθεντικό προϊόν, με γεύση από τα παιδικά μας χρόνια και την ανάμνηση ευτυχισμένων στιγμών που περνούσαμε με τους αγαπημένους μας […]». Η φήμη του προϊόντος απορρέει από ιστορικά τεκμήρια της μακρόχρονης παράδοσης παραγωγής αυτού του τυριού, τα οποία υποστηρίζονται από προφορικές παραδόσεις που έχουν καταγραφεί σε περιοδικά και βιβλία που πρόκειται να παραδοθούν στις μελλοντικές γενιές, δεδομένου ότι ο δήμος Teaca αποτελεί σημαντικό κέντρο παραγωγής και διανομής γαλακτοκομικών προϊόντων. Στο περιοδικό *Ferma* (περιοδικό για τη γεωργία) αναφέρεται ότι «το ζυμωμένο τυρί [...] που παράγεται σε αυτήν την περιοχή αναγνωρίζεται από τους καταναλωτές για την αυθεντική του γεύση».

*Ιδιοτυπία του προϊόντος*

Το προϊόν «Brânză frământată de Teaca» οφείλει την ιδιοτυπία του στην τεχνογνωσία και τη δεξιοτεχνία των τοπικών παραγωγών.

Σε αντίθεση με άλλα παρόμοια προϊόντα, το προϊόν «Brânză frământată de Teaca» διαθέτει τα ακόλουθα διακριτά χαρακτηριστικά:

— παρασκευάζεται από συνδυασμό αλατισμένου και μη αλατισμένου ωριμασμένου τυροπήγματος. Το τυρί είναι ομοιογενές με κοκκώδη υφή και κολλάει ελαφρώς στο μαχαίρι κατά την κοπή.

— υποβάλλεται σε διαδικασία ζύμωσης και ζυμώματος, κάτι που το διαφοροποιεί από το τυρί cottage. Η υφή είναι μαλακή, κρεμώδης, λεία και πυκνή, με γεύση που θυμίζει αγελαδινό γάλα το οποίο είναι ελαφρώς αλμυρό, γλυκό και ήπια όξινο.

— οπτικά δεν αποτελεί συμπαγές τεμάχιο, αλλά μάλλον μια κοκκώδη μάζα αναμεμειγμένη με αλάτι —αποτέλεσμα της διαδικασίας παραγωγής— η οποία είναι συνεκτική και προσκολλάται στο περίβλημα, το οποίο περικλείεται σε κύστη χοίρου.

**Παραπομπή στη δημοσίευση των προδιαγραφών προϊόντος της γεωγραφικής ένδειξης**

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