C/2026/2804

19.5.2026

Publicación de una solicitud de inscripción en el registro de una indicación geográfica de conformidad con el artículo 15, apartado 4, del Reglamento (UE) 2024/1143 del Parlamento Europeo y del Consejo

(C/2026/2804)

De conformidad con el artículo 17 del Reglamento (UE) 2024/1143 del Parlamento Europeo y del Consejo ([1]), en el plazo de los tres meses siguientes a la fecha de la presente publicación, las autoridades de un Estado miembro o de un tercer país, así como cualquier persona física o jurídica que tenga un interés legítimo y se halle establecida o sea residente en un tercer país, podrán formular oposición ante la Comisión.

DOCUMENTO ÚNICO

Denominaciones de origen e indicaciones geográficas de productos agrícolas

«Brânză frământată de Teaca»

N.º UE: PGI-RO-03380 — 18.12.2024

1. **Nombre(s)**

«Brânză frământată de Teaca»

2. **Tipo de indicación geográfica**

DOP ☐ IGP X

3. **País al que pertenece la zona geográfica definida**

Rumanía

4. **Descripción del producto agrícola**

4.1. *Clasificación del producto agrícola con arreglo a la partida y al código de la nomenclatura combinada a que se refiere el artículo 6, apartado 1, del Reglamento (UE) 2024/1143*

04 – LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS; HUEVOS DE AVE; MIEL NATURAL; PRODUCTOS COMESTIBLES DE ORIGEN ANIMAL NO EXPRESADOS NI COMPRENDIDOS EN OTRA PARTE

0406 — Quesos y requesón

4.2. *Descripción del producto agrícola que se designa con el nombre registrado*

«Brânză frământată de Teaca» es un producto lácteo elaborado a partir de leche de vaca cruda, no pasteurizada, mediante un procedimiento específico de cuajado, fermentación, maduración, salado y amasado.

Tiene forma oval o redonda irregular y un peso aproximado de entre 0,4 y 2 kg; la forma y el peso de los quesos dependen del tamaño de la vejiga de cerdo en la que se coloca el queso amasado.

El producto «Brânză frământată de Teaca» se comercializa con corteza natural simple o protegido por una capa de cera alimentaria para quesos. También puede venderse cortado en lonchas.

([1]) Reglamento (UE) 2024/1143 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 11 de abril de 2024, relativo a las indicaciones geográficas para vinos, bebidas espirituosas y productos agrícolas, así como especialidades tradicionales garantizadas y términos de calidad facultativos para productos agrícolas, por el que se modifican los Reglamentos (UE) n.º 1308/2013, (UE) 2019/787 y (UE) 2019/1753, y se deroga el Reglamento (UE) n.º 1151/2012 (DO L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Características organolépticas:

La apariencia del producto «Brânză frământată de Teaca» es como sigue:

— exterior: oval o redondo y forma irregular; su superficie es limpia, no pegajosa y seca, de acabado semibrillante a mate en el producto de corteza simple, y brillante en el protegido por una capa de cera alimentaria para quesos;

— corte transversal: homogéneo con apariencia granulosa, compacto, con adherencia a la corteza y ligera adherencia al cuchillo al corte.

Textura: blanda, cremosa, lisa y densa.

Color:

— exterior: de cremoso a amarillo dorado;

— corte transversal: uniforme, de color que varía del blanco lechoso al blanco amarillento.

Sabor: principalmente de leche de vaca algo salado, ligeramente dulce y suavemente acidulado.

Aroma: lechoso y mantecoso, acídulo y ligeramente picante, como de producto salado.

Características físico-químicas:

Materia grasa sobre extracto seco:	40 % como mínimo y 60 % como máximo.
Materia grasa:	22 % como mínimo y 28 % como máximo.
Materias proteicas:	18 % como mínimo y 25 % como máximo.
Contenido de sal:	3,5 % como máximo.

4.3. *Excepciones relativas a la procedencia de los piensos (únicamente en el caso de los productos de origen animal designados mediante una denominación de origen protegida) y restricciones relativas a la procedencia de las materias primas (únicamente en el caso de los productos transformados designados mediante una indicación geográfica protegida)*

—

4.4. *Fases específicas de la producción que deben llevarse a cabo en la zona geográfica definida*

Todas las fases del proceso de elaboración del producto «Brânză frământată de Teaca» se desarrollan en la zona geográfica delimitada.

El proceso de elaboración del producto consta de las etapas siguientes: la leche se filtra, se prepara para la adición de cuajo y, a continuación, se cuaja; se transforma la cuajada; la cuajada y el suero se calientan por segunda vez; se da forma a la cuajada y se prepara para obtener el producto «Brânză frământată de Teaca»; el queso se amasa y con él se rellenan vejigas de cerdo, que luego se cosen.

4.5. *Normas específicas aplicables al envasado, el corte en lonchas, el rallado, etc., del producto agrícola al que se refiere el nombre registrado*

—

4.6. *Normas específicas aplicables al etiquetado del producto agrícola al que se refiere el nombre registrado*

Al comercializarse el producto «Brânză frământată de Teaca», el etiquetado debe contener la información siguiente:

— el nombre del producto, «Brânză frământată de Teaca», seguido de la frase «Indicație Geografică Protejată» (indicación geográfica protegida) o la abreviatura «IGP»;

— el símbolo IGP se marca en el envase de conformidad con la legislación de la UE;

— el nombre del productor;

— el logotipo del organismo de inspección y certificación.

5. **Descripción breve de la zona geográfica**

La zona geográfica comprende la localidad de Teaca, en el municipio de Teaca, situado en el departamento de Bistrița-Năsăud, dentro de los límites municipales y administrativos pertinentes.

6. **Vínculo con la zona geográfica**

El vínculo entre el producto y la zona geográfica se basa en la reputación y en los conocimientos transmitidos de generación en generación en Teaca. Estos conocimientos definen las características organolépticas específicas del producto.

Cada fase de elaboración entraña una intervención humana directa exclusiva de la zona geográfica. Las características del producto no pueden reproducirse con precisión fuera de este contexto cultural y geográfico, ya que dependen de la capacidad de los productores locales para interpretar y controlar sensorialmente cada fase del proceso. Estos conocimientos, heredados a lo largo de generaciones, se han convertido en un elemento fundamental de la identidad de la comunidad, y vinculan el nombre del producto al sabor, la textura y la calidad que esperan los consumidores. Este vínculo entre el producto «Brânză frământată de Teaca» y la zona geográfica figura en la monografía alemana redactada por Ilse Schliesleder-Fronius como sigue: «Por Pascua se destinaban oficialmente a cada familia dos corderos, dos jamones y dos quesos».

El producto «Brânză frământată de Teaca» se conoce desde hace siglos, como demuestra su presencia en la reputada feria de Teaca. La autorización del mercado de Teaca también está documentada en la misma monografía alemana: «En 1734, se autorizó al pueblo de Teaca a celebrar un mercado semanal los lunes.

"[…] Cada año, el 5 de noviembre, bajaba yo al pueblo el día del mercado y vendía queso. [...] En Teaca usábamos leche de vaca para hacer queso amasado. El queso amasado de leche de vaca no es tan picante como el de leche de oveja. Solía ir al mercado de los lunes con talegas de queso y todos me lo quitaban de las manos". Vender queso amasado en el mercado es una tradición desde hace mucho. Así lo indica el relato manuscrito de una señora del lugar cuya abuela fabricaba y vendía queso amasado, lo que su madre sigue haciendo hasta la fecha. Así lo cuenta: "Transformábamos toda la leche en cuajada y fabricábamos queso amasado, que vendíamos a quien lo comprara".

La historia oral confirma la existencia de este queso amasado a juzgar por declaraciones realizadas por los ancianos del mismo pueblo y de los pueblos vecinos. Por ejemplo, un paisano de Teaca de 82 años cuenta: "[…] Mi madre me explicó cómo se hacía la cuajada, cómo se dejaba que se desuerase y curase, y cómo lo picaba con una picadora y lo amasaba con sal. [...] Mi madre también iba al mercado con queso y crema agria para su venta".

La larga tradición de elaboración del producto "Brânză frământată de Teaca", siguiendo prácticas transmitidas sin cambios de generación en generación, ha creado un fuerte vínculo entre el producto, su nombre y la zona geográfica delimitada. Este vínculo refuerza la conexión en la mente de los consumidores entre el nombre, por una parte, y el gusto, el sabor y la cremosidad, por otra. En el artículo "Brânza frământată de Teaca la un pas de atestare" (*Brânza frământată de Teaca*, a un paso de certificarse), publicado en *Revista Fermierului* (Revista del Agricultor), n.º 15, 1-14 de septiembre de 2024, figura lo siguiente: "La tradición de elaborar queso amasado tiene que ver con el hecho de que la zona de Teaca es célebre por la cría de ganado vacuno, y los rebaños forman parte integrante de la vida del pueblo" (https://www.revistafermierului.ro/din-revista/satul-romanesc/item/6581-branza-framantata-de-teaca-cauta-recunoasterea-europeana.html).

En la revista *Ferma* (La Granja), la historia del producto "Brânza frământată de Teaca" aparece en el artículo titulado "Ana lu' Pilu face brânza după o rețetă străveche!" (Ana, la de Pilu, elabora queso siguiendo una receta tradicional). La receta, transmitida de generación en generación, reza como sigue: "Cuando cuajamos la leche, esta debe estar caliente. En verano, simplemente la colamos y cuajamos de inmediato. En invierno, la tenemos que calentar un poco. Sé cuál es su temperatura justa al tacto, habiéndose de notar que la leche está caliente. Una vez lista la leche, la ponemos en cubas y la dejamos con cuajo durante cuarenta minutos. Una vez cuajada, la troceamos a mano y luego dejamos reposar la cuajada entre diez y quince minutos. Lo estrujamos suavemente con las manos y lo ponemos en un cubo, donde lo volvemos a trocear para que se vaya desuerando más".

La singularidad del producto se debe al oficio y la habilidad de los queseros, que se transmiten de generación en generación. El proceso de elaboración de la cuajada, fermentación, picado y disposición en capas, así como la forma específica en que se rellenan las vejigas, se documentan en el artículo antes mencionado: "Picamos el requesón

fermentado y alternamos capas de queso del tamaño de la mano y puñados de sal" (https://revista-ferma.ro/branza-framantata-de-teaca-ana-lu-pilu-face-branza-dupa-o-reteta-straveche/). La elaboración del producto "Brânză frământată de Teaca" está estrechamente vinculada al factor humano, ya que los métodos de elaboración se basan en conocimientos tradicionales transmitidos de generación en generación mediante la práctica directa y la observación.

La habilidad de los queseros, su capacidad de emplear sus sentidos para calibrar correctamente cada fase de la elaboración y los ajustes intuitivos que realizan durante el proceso también se indican en la revista *Industria Cărnii* (Industria Cárnica) de julio-agosto de 2024, en la que la gente de la localidad se expresa como sigue: "[…] Les voy a contar la historia del producto 'Brânză frământată de Teaca', una receta tradicional transmitida por nuestros antepasados, que aprendí de mi padre y que mi padre aprendió de los abuelos [...]. El queso se hacía de leche de vaca [...], cuajada con cuajo de cordero o de ternero lechales. [...] Se dejaba cuajar [...], luego se desueraba [...]; un día después se ponía en un anaquel y allí se dejaba fermentar y secar. Una vez curado completamente, la cuajada se volvía de color amarillo. Luego se molía la cuajada, se añadía sal al gusto y luego se amasaba hasta obtener una pasta suave. Tras el amasado, se colocaba en vasijas cubiertas, que antiguamente se enterraban en el suelo o se dejaban en un pozo durante varios meses, hasta que se hubiera de comer el queso. El queso amasado no guardado así se llevaba al mercado de Teaca y se vendía al kilo".

Los conocimientos y la experiencia de los queseros que preparan este producto desempeñan un papel importante en la preservación de sus particulares tradiciones de elaboración, lo que hace que el producto "Brânză frământată de Teaca" se reconozca y venda tanto en la zona de producción como en toda Rumanía.

La tradición de elaborar el producto "Brânză frământată de Teaca" se ha transmitido de generación en generación, de modo que se encuentra en la mesa de los consumidores también hoy».

Así pues, los queseros locales disponen actualmente de un complejo conjunto de capacidades que no pueden estandarizarse. El cuajado de la leche se realiza atendiendo a la consistencia observada mediante el tacto y la vista (*proba boțului*), y no con referencia a temperaturas o tiempos fijos.

El tamaño óptimo de la cuajada se reconoce visualmente y al tacto. La maduración de la cuajada se adapta específicamente a la zona geográfica delimitada. La cuajada se deja fermentar en un entorno en el que los queseros controlan sensorialmente su color, consistencia, aroma y sabor. Esta fase de elaboración confiere al producto «Brânză frământată de Teaca» su color amarillento y el sutil sabor a fermentado que le es característico.

El proceso de amasado consiste en picar finamente los ingredientes. Los queseros saben intuitivamente las proporciones de las capas y dosifican la cuajada, la sal y la cuajada madurada para lograr la textura específica de hebras continuas. El amasado al rellenar las vejigas de cerdo requiere habilidad para eliminar el aire y garantizar un cosido hermético, lo que contribuye a que se preserven la cremosidad y el sabor del queso, y favorece su maduración en un entorno natural, impidiendo su desecación. Estos procedimientos, transmitidos de manera informal y practicados instintivamente, manifiestan complejos conocimientos locales adquiridos con la práctica y la observación, y derivados de la tradición oral.

El producto «Brânză frământată de Teaca» ha llegado hasta Berlín, como indica el periódico *Răsunet* (Eco) de 30 de enero de 2024, en el que uno de los productores habla de este «producto auténtico, con sabor a nuestra infancia y a la memoria de los tiempos felices pasados con nuestros seres queridos». La reputación del producto deriva de la prueba histórica de la larga tradición de producción de este queso, respaldada por tradiciones orales documentadas en revistas y libros para su transmisión a las generaciones futuras, al ser el municipio de Teaca un centro importante de elaboración y distribución de productos lácteos. La revista *Ferma* (La Granja) ha observado que «los consumidores aprecian por su sabor auténtico el queso amasado [...] producido aquí».

Carácter específico del producto:

El producto «Brânză frământată de Teaca» debe su carácter específico a la artesanía y la habilidad de los productores locales.

A diferencia de otros similares, el producto «Brânză frământată de Teaca» presenta las siguientes características particulares:

— Se elabora a partir de una combinación de cuajada de leche madurada salada y sin salar. El queso es homogéneo, tiene aspecto granuloso y se adhiere ligeramente al cuchillo al corte.

— Se somete a un proceso de fermentación y amasado que lo distingue del queso *cottage*. La textura es blanda, cremosa, lisa y densa, con un sabor algo salado, dulce y suavemente acidulado que recuerda el de la leche de vaca.

— Visualmente, no se trata de un bloque compacto, sino de una masa granular mezclada con sal (resultado del proceso de elaboración), que es compacta y se adhiere a la corteza, y con la que se rellena una vejiga de cerdo.

Referencia a la publicación del pliego de condiciones de la indicación geográfica

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