C/2026/2804

19.5.2026

Geograafilise tähise nimetuse registreerimise taotluse avaldamine vastavalt Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EL) 2024/1143 artikli 15 lõikele 4

(C/2026/2804)

Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EL) 2024/1143 ([1]) artikliga 17 on ette nähtud, et kolme kuu jooksul pärast kõnealuse avaldamise kuupäeva võivad liikmesriigi või kolmanda riigi asutused või õiguspärast huvi omav füüsiline või juriidiline isik, kelle elu- või asukoht on kolmandas riigis, esitada komisjonile vastuväite.

KOONDDOKUMENT

Põllumajandustoodete päritolunimetused ja geograafilised tähised

„Brânză frământată de Teaca“

ELi nr: PGI-RO-03380 – 18.12.2024

1. **Nimetus(ed)**

„Brânză frământată de Teaca“

2. **Geograafilise tähise tüüp**

KPN ☐ KGT X

3. **Riik, kuhu määratletud geograafiline piirkond kuulub**

Rumeenia

4. **Põllumajandustoote kirjeldus**

4.1. *Põllumajandustoote klassifikatsioon vastavalt kombineeritud nomenklatuuri rubriigile ja koodile, nagu on osutatud määruse (EL) 2024/1143 artikli 6 lõikes 1*

04 – PIIM JA PIIMATOOTED; LINNUMUNAD; NATURAALNE MESI; MUJAL NIMETAMATA LOOMSE PÄRITOLUGA TOIDUAINED

0406 – Juust ja kohupiim

4.2. *Registreeritud nimetusega põllumajandustoote kirjeldus*

„Brânză frământată de Teaca“ on piimatoode, mis on valmistatud toorest, st pastöriseerimata lehmapiimast, mida selle juustu valmistamiseks spetsiifilise protsessi käigus kalgendatakse, kääritatakse, laagerdatakse, soolatakse ja sõtkutakse.

Juust on ebakorrapärase ovaalse või ümara kujuga ning kaalub umbes 0,4–2 kg. Iga juustu kaal sõltub seapõie suurusest, millesse sõtkutud juust pannakse.

Toodet „Brânză frământată de Teaca“ müüakse naturaalsetes kestades, mis on kas vahatamata või kaitstud toidus kasutatava juustuvaha kihiga. Juustu müüakse ka viilutatult.

([1]) Euroopa Parlamendi ja nõukogu 11. aprilli 2024. aasta määrus (EL) 2024/1143, milles käsitletakse veinile, piiritusjookidele ja põllumajandustoodetele antavaid geograafilisi tähiseid ning põllumajandustoodete garanteeritud traditsioonilisi tooteid ja vabatahtlikke kvaliteedimõisteid ning millega muudetakse määrusi (EL) nr 1308/2013, (EL) 2019/787 ja (EL) 2019/1753 ning tunnistatakse kehtetuks määrus (EL) nr 1151/2012 (ELT L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Organoleptilised omadused

Toote „Brânză frământată de Teaca“ välimus on järgmine.

— Väljastpoolt: juust on ebakorrapärase ovaalse või ümara kujuga. Välispind on puhas, mittekleepuv ja kuiv. Vahata pakendatud toodetel on poolmatt kuni matt viimistlus, samas kui vahakihiga kaetud juustudel on läikiv välimus.

— Lõikepind: juust on ühtlane ja veidi teraline. Juust on kompaktne ja jääb ümbriskihi külge ning kleepub lõigates veidi noa pinnale.

Tekstuur – pehme, kreemjas, sile ja tihe.

Värvus:

— välispind – kreemjast kuldkollaseni;

— ühtlane lõikepind, mille värvus varieerub piimvalgest kollakasvalgeni.

Maitse – peamiselt lehmapiima maitse, mis on kergelt soolane, kuid samas magus ja veidi hapukas.

Lõhn – piimjas ja võine, soolastele toodetele iseloomuliku hapuka ja kergelt terava lõhnaga.

Füüsikalised ja keemilised omadused

Kuivaine rasvasisaldus	minimaalselt 40 % – maksimaalselt 60 %
Rasvasisaldus	minimaalselt 22 % – maksimaalselt 28 %
Valk	minimaalselt 18 % – maksimaalselt 25 %
Soolasisaldus	kuni 3,5 %

4.3. *Erandid sööda hankimisel (üksnes kaitstud päritolunimetusega loomsete toodete puhul) ja piirangud tooraine hankimisel (üksnes kaitstud geograafilise tähisega töödeldud toodete puhul)*

–

4.4. *Tootmise erietapid, mis peavad toimuma määratletud geograafilises piirkonnas*

Kõik toote „Brânză frământată de Teaca“ tootmisprotsessi etapid toimuvad määratletud geograafilises piirkonnas.

Tootmisprotsess koosneb järgmistest etappidest: piim filtreeritakse, valmistatakse ette kalgendamiseks ja seejärel kalgendatakse; kalgendit töödeldakse; kalgend ja vadak kuumutatakse teist korda; kalgend vormitakse ja valmistatakse ette juustu „Brânză frământată de Teaca“ tootmiseks; juustu sõtkutakse ja sellega täidetakse seapõied, mis seejärel õmmeldakse kinni.

4.5. *Registreeritud nimetusega põllumajandustoote pakendamise, viilutamise, riivimise jm erieeskirjad*

—

4.6. *Registreeritud nimetusega põllumajandustoote märgistamise erieeskirjad*

Toote „Brânză frământată de Teaca“ turuleviimisel peab märgistus sisaldama järgmist teavet:

— toote nimi „Brânză frământată de Teaca“, millele järgnevad sõnad „Indicație Geografică Protejată“ (kaitstud geograafiline tähis) või lühend „IGP“ (KGT) rumeenia keeles;

— KGT sümbol on pakendile märgitud kooskõlas ELi õigusaktidega;

— tootja nimi;

— kontrolli- ja sertifitseerimisasutuse logo.

5. **Geograafilise piirkonna täpne määratlus**

Geograafiline piirkond hõlmab Bistriţa-Năsăudi maakonnas Teaca omavalitsusüksuses asuvat Teaca küla, mis jääb asjaomaste omavalitsus- ja halduspiiride sisse.

6. **Seos geograafilise piirkonnaga**

Toote seos geograafilise piirkonnaga põhineb mainel ja Teacas põlvest põlve edasi antud oskusteabel. See oskusteave annab tootele erilised organoleptilised omadused.

Iga tootmisetapp hõlmab otsest inimsekkumist, mis on geograafilisele piirkonnale ainuomane. Toote omadusi ei saa väljaspool seda kultuurilist ja geograafilist konteksti täpselt korrata, sest need sõltuvad kohalike tootjate võimest tõlgendada ja kontrollida meelte abil protsessi iga etappi. See põlvkondade jooksul omandatud oskusteave on muutunud kogukonna identiteedi keskseks osaks, mis seob toote nime tarbijate ootustega maitse, tekstuuri ja kvaliteedi suhtes. Seda seost „Brânză frământată de Teaca“ ja geograafilise piirkonna vahel on Ilse Schliesleder-Fronius oma saksakeelses monograafias maininud järgmiselt: „[...] ülestõusmispühadeks oli igale perele ametlikult ette nähtud kaks lammast, kaks sinki ja kaks juustu [...].“

Toodet „Brânză frământată de Teaca“ on tuntud juba sajandeid, millest annab tunnistust selle saadavus kuulsal Teaca laadal. Samas saksa monograafias on dokumenteeritud ka turupidamise lubamine Teacas: „1734. aastal anti Teaca külale luba korraldada iganädalast turgu, mis toimus esmaspäeviti.“

„[...] Iga aasta 5. novembril läksin turupäeval külla ja müüsin seal oma juustu. [...] Teacas kasutasime sõtkutud juustu valmistamiseks lehmapiima. Lehmapiimast valmistatud sõtkutud juust ei ole nii terav kui lambapiimast valmistatud juust. Käisin ka esmaspäeviti turul oma juustukottidega, sest kõik ostsid minult.“ Sõtkutud juustu müümine turgudel on ammune traditsioon ja on seda ka tänapäeval. Seda illustreerib üks käsitsi kirjutatud lugu kohalikult naiselt, kelle vanaema valmistas ja müüs kunagi sõtkutud juustu. Tema ema jätkab seda traditsiooni tänaseni. Naine meenutab: „Kalgendasime kogu piima ja tegime sellest sõtkutud juustu, mida müüsime kõigile, kes seda osta tahtsid.“

Suuline pärimus kinnitab selle sõtkutud juustu olemasolu küla ja naaberkülade eakate inimeste ütluste kaudu. Näiteks räägib üks 82-aastane Teaca küla mees: „[…] Ema rääkis mulle, kuidas juustumassi valmistada, kuidas ta lasi sel nõrguda ja käärida ning kuidas ta hakkis selle hakkmasinas peeneks ja sõtkus seejärel soolaga läbi. […] Ema võttis turule müümiseks kaasa ka juustu ja hapukoort.“

Toote „Brânză frământată de Teaca“ tootmise pikaajaline traditsioon, mida on põlvest põlve muutumatuna edasi antud, on tugevdanud toote, selle nimetuse ja määratletud geograafilise piirkonna vahelist seost. See tugevdab tarbija teadvuses seost ühelt poolt tootenime ja teiselt poolt maitse, aroomi ning kreemja konsistentsi vahel. Ajakirjas „Revista Fermierului“ (Põllumehe ajakiri) nr 15 (1.–14. september 2024) avaldatud artiklis „Brânza frământată de Teaca on valmis sertifitseerimiseks“ on märgitud järgmist: „Sõtkutud juustu valmistamise traditsioon on seotud asjaoluga, et Teaca piirkond on tuntud karjakasvatuse poolest ning karjad on külaelu lahutamatu osa.“ (https://www.revistafermierului.ro/din-revista/satul-romanesc/item/6581-branza-framantata-de-teaca-cauta-recunoasterea-europeana.html).

Ajakirjas „Ferma“ (Farm) on toote „Brânza frământată de Teaca“ lugu esitatud artiklis „Ana lu’ Pilu [Ana, Pilu abikaasa] valmistab juustu traditsioonilise retsepti järgi!“. Põlvest põlve edasi antav retsept on järgmine: „Kalgendamiseks peab piim olema soe. Suvel kurname piima lihtsalt läbi ja kalgendame kohe. Talvel peame seda veidi soojendama. Sobiva temperatuuri määran käega: piim peab tunduma soe. Kui piim on valmis, paneme selle pütti ja jätame 40 minutiks laabiga seisma. Pärast kalgendumist tükeldame massi ja laseme seejärel kalgendil 10–15 minutit seista. Surume selle käsitsi õrnalt kokku ja paneme pütti, kus teeme selle uuesti tükkideks, et rohkem vadakut saaks välja voolata.“

Toote ainulaadsus tuleneb juustumeistrite oskustest ja vilumusest, mida antakse edasi põlvest põlve. Kalgendi valmistamist, kääritamist, peenestamist ja kihistamist ning põite täitmise viisi on kirjeldatud eespool mainitud artiklis järgmiselt: „Me hakime kääritatud juustumassi peeneks ning paneme käelaiused kihid juustu ja peotäie soola

vaheldumisi“ (https://revista-ferma.ro/branza-framantata-de-teaca-ana-lu-pilu-face-branza-dupa-o-reteta-straveche/). „Brânză frământată de Teaca“ tootmine on tihedalt seotud inimteguriga, kuna tootmismeetodid tuginevad traditsioonilistele teadmistele, mis on põlvest põlve edasi antud otsese praktika ja jälgimise kaudu.

Juustumeistrite oskusi, nende võimet kasutada oma meeli tootmise iga etapi õigeks hindamiseks ning tootmisprotsessi käigus tehtavaid intuitiivseid kohandusi mainitakse ka ajakirja „Industria Cărnii“ (Lihatööstus) 2024. aasta juuli-augusti numbris, kus kohalikud elanikud räägivad: „[…] Räägin teile loo „Brânză frământată de Teaca“ kohta – see on meie esivanemate traditsiooniline retsept, mille õppisin oma isalt ja mille minu isa omakorda õppis minu vanavanematelt [...]. Juust valmistati lehmapiimast [...], mida kalgendati lambatallede või piimavasikate laabiga. […] Piimal lasti kalgenduda [...], seejärel valati vadak ära [...]; päeva möödudes pandi juustumass riiulile, kuhu see jäeti käärima ja kuivama. Kui käärimine oli lõppenud, muutus kalgend kollakaks. Seejärel juustumass peenestati, maitse järgi lisati soola ja peenestatud juustumass sõtkuti ühtlaseks pastaks. Pärast sõtkumist pandi see kaetud anumasse. Varem maeti need anumad maha või hoiti mitu kuud kaevus, kuni juust oli valmis söömiseks. Sõtkutud juust, mida ei ladustatud, viidi Teaca turule ja seda müüdi kilokaupa.“

Selle juustu valmistajate oskusteave ja kogemused mängivad olulist rolli ainulaadsete tootmistraditsioonide säilitamisel. See tuleneb asjaolust, et juustu „Brânză frământată de Teaca“ tuntakse ja müüakse nii tootmispiirkonnas kui ka kogu Rumeenias.

„Brânză frământată de Teaca“ valmistamise traditsiooni on põlvest põlve edasi antud, mis tagab, et seda toodet leidub tänapäevalgi tarbijate toidulaual.

Seega on kohalikel juustutootjatel praegu kasutada mitmekülgne oskustepagas, mida ei ole võimalik standardida. Piima kalgendamine toimub pigem puudutuse ja silmaga hinnatava konsistentsi alusel (nn pallitest), mitte kindlate aegade või temperatuuride järgi.

Juustumassi optimaalne konsistents määratakse kindlaks silma järgi ja käega katsudes. Juustumassi laagerdamine on spetsiaalselt kohandatud määratletud geograafilisele piirkonnale. Juustumass jäetakse käärima keskkonnas, mida juustumeistrid kontrollivad oma meelte abil: värvi, konsistentsi, lõhna ja maitse järgi. See tootmisetapp annab tootele „Brânză frământată de Teaca“ kollaka värvuse ja iseloomuliku õrna käärimismaitse.

Sõtkumine hõlmab koostisosade peeneks hakkimist. Juustumeistrid tunnetavad intuitiivselt kihtide vahekordi ning lisavad värsket juustumassi, soola ja laagerdunud juustumassi nii, et saavutada tekstuur, mis moodustab „katkematu niidi“ [elastne tekstuur]. Seapõie täitmisel on vaja vilumust, et eemaldada õhk ja tagada tihe õmblus. See aitab säilitada juustu kreemja konsistentsi ja maitse ning soodustab selle laagerdumist loomulikus keskkonnas, takistades juustu kuivamist. Need mitteametlikult edasi antud ja instinktiivselt rakendatavad tavad väljendavad keerukat kohalikku oskusteavet, mis on omandatud praktika, vaatluste ja suulise traditsiooni kaudu.

Nagu 30. jaanuari 2024. aasta ajalehes „Răsunet“ (Kaja) mainitud, on „Brânză frământată de Teaca“ jõudnud Berliini ning üks tootja räägib sellest kui „autentsest tootest, mille maitse meenutab lapsepõlve ja õnnelikke hetki lähedastega [...]“. Toote maine põhineb selle juustu valmistamise pikaajalise traditsiooni ajaloolistel tõenditel, mida toetab suuline pärimus, mis on dokumenteeritud ajakirjades ja raamatutes, et seda saaks edasi anda tulevastele põlvkondadele, kuna Teaca omavalitsus on piimatoodete tootmise ja turustamise oluline keskus. Ajakiri „Ferma“ märkis, et „siin toodetud sõtkutud juust [...] on tarbijate seas tuntud oma autentse maitse poolest.“

Toote eripära

Toote „Brânză frământată de Teaca“ eripära tuleneb kohalike tootjate käsitööoskustest ja vilumusest.

Erinevalt teistest sarnastest toodetest on „Brânză frământată de Teaca“ juustul järgmised iseloomulikud omadused:

— see on valmistatud soolatud ja soolamata laagerdunud juustumassi segust. Juust on ühtlane, natuke teraline ja jääb lõikamisel veidi noa külge.

— juust läbib kääritamise ja sõtkumise protsessi, mis eristab seda kodujuustust. Tekstuur on pehme, kreemjas, sile ja tihe, maitse meenutab lehmapiima ning on kergelt soolane, magus ja veidi happeline.

— visuaalselt ei ole tegemist mitte tiheda plokiga, vaid tootmisprotsessi tulemusena saadud soolaga segatud teralise massiga, mis on tihke ja kinnitub seapõies olevale kestale.

Viide geograafilise tähisega toote tootespetsifikaadi avaldamisele

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