C/2026/2804

19.5.2026

Maantieteellisen merkinnän rekisteröintihakemuksen julkaiseminen Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) 2024/1143 15 artiklan 4 kohdan nojalla

(C/2026/2804)

Jäsenvaltion tai kolmannen maan viranomaiset taikka luonnolliset henkilöt tai oikeushenkilöt, joiden oikeutettua etua asia koskee ja jotka ovat sijoittautuneet kolmanteen maahan tai asuvat siellä, voivat kolmen kuukauden kuluessa tästä julkaisemisesta esittää komissiolle vastaväitteen Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) 2024/1143 ([1]) 17 artiklan mukaisesti.

YHTENÄINEN ASIAKIRJA

Maataloustuotteiden alkuperänimitykset ja maantieteelliset merkinnät

”Brânză frământată de Teaca”

EU-nro: PGI-RO-03380 – 18.12.2024

1. **Nimi/nimet**

”Brânză frământată de Teaca”

2. **Maantieteellisen merkinnän tyyppi**

SAN ☐ SMM X

3. **Maa, johon rajattu maantieteellinen alue kuuluu**

Romania

4. **Maataloustuotteen kuvaus**

4.1 *Maataloustuotteen luokitus asetuksen (EU) 2024/1143 6 artiklan 1 kohdassa tarkoitetun yhdistetyn nimikkeistön nimikkeen ja koodin mukaisesti*

04 – MAITO JA MEIJERITUOTTEET; LINNUNMUNAT; LUONNONHUNAJA; MUUALLE KUULUMATTOMAT ELÄINPERÄISET SYÖTÄVÄT TUOTTEET

0406 – Juusto ja juustoaine

4.2. *Kuvaus rekisteröidyllä nimellä nimetystä maataloustuotteesta*

”Brânză frământată de Teaca” on raakamaidosta eli pastöroimattomasta lehmänmaidosta valmistettu juusto, jonka valmistusprosessissa maito juoksetetaan, hapatetaan, kypsytetään, suolataan ja vaivataan.

Kukin yksittäinen juusto on muodoltaan epäsäännöllisen soikea tai pyöreä ja painaa noin 0,4–2 kg. Muoto ja paino riippuvat sen sianrakon koosta, johon vaivattu juustomassa pakataan.

”Brânză frământată de Teaca” myydään luonnonkuoressa joko vahaamattomana tai juustolle tarkoitetulla elintarvikelaatuisella vahalla suojattuna. Juustoa voidaan myydä myös viipaloituna.

([1]) Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EU) 2024/1143, annettu 11 päivänä huhtikuuta 2024, viinejä, tislattuja alkoholijuomia ja maataloustuotteita koskevista maantieteellisistä merkinnöistä sekä aidoista perinteisistä tuotteista ja maataloustuotteiden vapaaehtoisista laatumerkinnöistä, asetusten (EU) N:o 1308/2013, (EU) 2019/787 ja (EU) 2019/1753 muuttamisesta sekä asetuksen (EU) N:o 1151/2012 kumoamisesta (EUVL L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Aistinvaraiset ominaisuudet

Brânză frământată de Teaca -juuston ulkonäkö on seuraavanlainen:

— Ulkopuoli: Juusto on muodoltaan epäsäännöllisen soikea tai pyöreä. Pinta on puhdas, tahmaamaton ja kuiva. Vahaamattomaan kuoreen pakatun juuston pinta on jonkin verran kiiltävä tai mattapintainen. Juustolle tarkoitetulla elintarvikelaatuisella vahalla päällystetyt juustot ovat kiiltäväpintaisia.

— Leikkauspinta: Juusto on rakenteeltaan tasalaatuinen ja hieman rakeinen. Se on tiivistä, kiinnittynyt kuoreensa ja takertuu leikattaessa hieman veitseen.

Rakenne on pehmeä, kermainen, sileä ja tiivis.

Väri:

— ulkopuoli: kermanvaaleasta kullankeltaiseen

— leikkauspinta: yhtenäinen väri, joka vaihtelee maidonvalkoisesta kellertävän valkoiseen.

Maku: lehmänmaidon maku on hallitseva; juusto on hieman suolainen, mutta myös makea ja miedosti hapan.

Tuoksu: tuoksu on maitomainen ja voimainen, ja siinä erottuu suolatuille tuotteille tyypillinen hieman pistävä sävy.

Fysikaaliset ja kemialliset ominaisuudet

Kuiva-aineen rasvapitoisuus	vähintään 40 %, enintään 60 %
Rasvapitoisuus	vähintään 22 %, enintään 28 %
Proteiinit	vähintään 18 %, enintään 25 %
Suolapitoisuus	enintään 3,5 %

4.3 *Rehun hankintaa koskevat poikkeukset (ainoastaan suojatulla alkuperänimityksellä nimettyjen eläinperäisten tuotteiden osalta) ja raaka-aineiden hankintaa koskevat rajoitukset (ainoastaan suojatulla maantieteellisellä merkinnällä nimettyjen jalostettujen tuotteiden osalta)*

—

4.4 *Erityiset tuotantovaiheet, joiden on tapahduttava rajatulla maantieteellisellä alueella*

Kaikki Brânză frământată de Teaca -juuston tuotantoprosessin vaiheet tapahtuvat rajatulla maantieteellisellä alueella.

Tuotteen tuotantoprosessi koostuu seuraavista vaiheista: Maito siivilöidään, valmistellaan juoksettamiseen ja sitten juoksetetaan. Juustomassa käsitellään. Juustomassa ja hera kuumennetaan toistamiseen. Juustomassa muotoillaan ja valmistellaan Brânză frământată de Teaca -juustoksi. Juustomassaa vaivataan, ja se pakataan sian rakkoihin, jotka ommellaan kiinni.

4.5 *Maataloustuotteen, johon rekisteröity nimi viittaa, pakkaamista, viipalointia, raastamista jne. koskevat erityissäännöt*

—

4.6 *Maataloustuotteen, johon rekisteröity nimi viittaa, merkintöjä koskevat erityissäännöt*

Kun Brânză frământată de Teaca -juusto saatetaan markkinoille, pakkausmerkinnöissä on oltava seuraavat tiedot:

— tuotteen nimi ”Brânză frământată de Teaca”, jota seuraa romaniankielinen ilmaisu ”Indicație Geografică Protejată” (suojattu maantieteellinen merkintä) tai lyhenne ”IGP” (SMM)

— pakkaukseen merkitään SMM-tunnus EU:n lainsäädännön mukaisesti

— valmistajan nimi

— tarkastus- ja sertifiointielimen logo.

5. **Maantieteellisen alueen tarkka rajaus**

Maantieteellinen alue koostuu Teacan kylästä, joka sijaitsee Teacan kunnassa Bistriţa-Năsăudin läänissä asiaankuuluvien kunnallisten ja hallinnollisten rajojen sisäpuolella.

6. **Yhteys maantieteelliseen alueeseen**

Tuotteen ja maantieteellisen alueen välinen yhteys perustuu maineeseen ja sukupolvelta toiselle Teacassa siirtyneeseen asiantuntemukseen. Tuotteen erityiset aistinvaraiset ominaisuudet syntyvät tämän asiantuntemuksen ansiosta.

Jokainen tuotantovaihe edellyttää välittömiä ihmisen tekemiä toimia, jotka ovat tyypillisiä maantieteelliselle alueelle. Tuotteen ominaisuuksia ei voida jäljitellä tarkasti näiden kulttuuriin liittyvien tekijöiden ja maantieteellisen alueen ulkopuolella, koska ne perustuvat paikallisten tuottajien kykyyn tulkita ja seurata prosessin jokaista vaihetta aistinvaraisin keinoin. Tästä sukupolvelta toiselle välittyneestä asiantuntemuksesta on muodostunut keskeinen osa yhteisön identiteettiä, ja se yhdistää tuotteen nimen kuluttajien maku-, rakenne- ja laatuodotuksiin. Tämä yhteys Brânză frământată de Teaca -juuston ja maantieteellisen alueen välillä on mainittu Ilse Schliesleder-Froniuksen saksankielisessä monografiassa, jossa kerrotaan seuraavaa: ”[...] pääsiäistä varten jokaiselle perheelle oli virallisesti varattu kaksi karitsaa, kaksi kinkkua ja kaksi juustoa [...].”

”Brânză frământată de Teaca” on tunnettu jo vuosisatojen ajan, mistä on osoituksena sen myyminen kuuluisilla Teacan markkinoilla. Myös Teacan markkinoille myönnetty lupa on dokumentoitu edellä mainitussa saksankielisessä monografiassa: ”Vuonna 1734 Teacan kylälle myönnettiin lupa pitää viikoittaisia markkinoita maanantaisin.”

”[...] Joka vuosi menin 5. marraskuuta markkinapäivänä kylään myymään juustoani. [...] Teacassa valmistimme vaivattua juustoa lehmänmaidosta. Lehmänmaidosta valmistettu vaivattu juusto ei ole yhtä voimakkaan makuista kuin lampaanmaidosta valmistettu. Minulla oli ennen tapana mennä myös maanantaisin markkinoille juustopussieni kanssa, koska kaikki ostivat minulta juustoa.” Vaivatun juuston myyminen markkinoilla on pitkäaikainen ja edelleen elävä perinne. Tästä on esimerkkinä seuraava paikallisen naisen käsinkirjoitettu kuvaus. Naisen isoäiti valmisti ja myi aikoinaan vaivattua juustoa ja äiti harjoittaa samaa toimintaa edelleen. Hän kertoo, että ”teimme kaikesta maidosta juustomassaa ja valmistimme vaivattua juustoa, jota myimme kaikille halukkaille.”

Suullinen kansanperinne vahvistaa tämän vaivatun juuston olemassaolon kylän vanhimpien asukkaiden ja naapurikylien antamien lausuntojen perusteella. Esimerkkinä on 82-vuotiaan Teacassa asuvan miehen kuvaus: ”[...] Äitini kertoi minulle, miten juustomassa tehdään, miten se jätetään valumaan ja hapattumaan ja miten massa hienonnetaan myllyssä ja vaivataan sitten suolan kanssa. [...] Äitini myös vei juustoa ja hapankermaa markkinoille myytäväksi.”

Brânză frământată de Teaca -juuston valmistuksen pitkä perinne ja sukupolvelta toiselle muuttumattomina siirtyneet käytännöt ovat synnyttäneet vahvan yhteyden tuotteen, sen nimen ja rajatun maantieteellisen alueen välille. Tämä yhteys vahvistaa kuluttajan mielikuvissa toisaalta nimen ja toisaalta maun, aromin ja kermaisen koostumuksen välistä yhteyttä. *Revista Fermierului* (Maanviljelijälehti) -aikakauslehden numerossa 15 (1.–14. syyskuuta 2024) ilmestyneessä artikkelissa nimeltä ”Brânza frământată de Teaca on valmis sertifiointiin” on seuraava maininta: ”Vaivatun juuston valmistusperinne kytkeytyy Teacan alueen maineeseen tunnettuna karjankasvatusseutuna, jossa karjalaumat ovat erottamaton osa kylien arkea.” (https://www.revistafermierului.ro/din-revista/satul-romanesc/item/6581-branza-framantata-de-teaca-cauta-recunoasterea-europeana.html).

Ferma (Maatila) -aikakauslehdessä Brânza frământată de Teaca -juuston tarina kerrotaan artikkelissa ”Ana lu Pilu” (Ana, Pilun vaimo), jossa valmistetaan juustoa perinteisellä reseptillä. Sukupolvelta toiselle kulkenut resepti esitetään seuraavassa muodossa: ”Kun maito juoksetetaan, sen on oltava lämmintä. Kesäisin maito vain siivilöidään ja juoksetetaan saman tien. Talvella sitä pitää hiukan lämmittää ensin. Tunnistan oikean lämpötilan tunnustelemalla: maidon pitää tuntua lämpimältä. Kun maito on valmista, se laitetaan 40 minuutiksi saaveihin juoksutteen kanssa. Kun maito on juoksettunut, juustomassa rikotaan käsin ja jätetään lepäämään 10–15 minuutiksi. Massa painellaan varovasti käsin kokoon ja laitetaan ämpäriin, jossa se rikotaan uudelleen, jotta lisää heraa pääsee valumaan ulos.”

Tuotteen ainutlaatuisuus on juustonvalmistajien sukupolvelta toiselle siirtyneen ammattitaidon ja osaamisen ansiota. Juustomassan valmistus, hapatus, hienontaminen ja kerrostaminen sekä rakkojen täyttötapa on dokumentoitu edellä mainitussa artikkelissa: ”Hapatettu juustomassa hienonnetaan ja levitetään kämmenen paksuisiksi kerroksiksi, joiden

väliin tulee kourallinen suolaa” (https://revista-ferma.ro/branza-framantata-de-teaca-ana-lu-pilu-face-branza-dupa-o-reteta-straveche/). Brânză frământată de Teaca -juuston tuotanto liittyy läheisesti inhimilliseen tekijään, koska valmistusmenetelmät perustuvat perinteiseen osaamiseen, joka on siirtynyt sukupolvelta toiselle valmistuksen seuraamisen ja suoran harjoittelun kautta.

Myös *Industria Cărnii* (Lihateollisuuden lehti) kuvaa heinä–elokuussa 2024 ilmestyneessä numerossaan juustonvalmistajien taitoja ja sitä, miten he kykenevät aistinvaraisesti arvioimaan tarkasti eri valmistusvaiheita ja tekemään tuotantoprosessiin intuitiivisia muutoksia. Artikkelissa paikalliset kertovat aiheesta näin: ”[...] Nyt kerron teille Brânză frământată de Teaca -juuston tarinan: sen perinteinen resepti on peräisin esivanhemmiltamme – minä opin reseptin isältäni, joka puolestaan oppi sen isovanhemmiltani [...]. Juusto valmistettiin lehmänmaidosta [...], juoksetettiin karitsasta tai maitovasikasta saadulla juoksutteella. [...] Se jätettiin juoksettumaan [...], minkä jälkeen hera valutettiin pois [...]; seuraavana päivänä se laitettiin hyllylle ja jätettiin hapattumaan ja kuivumaan. Hapatuksen jälkeen juustomassa oli muuttunut keltaiseksi. Sitten juustomassa hienonnettiin, siihen lisättiin maun mukaan suolaa ja hienonnettu massa vaivattiin pehmeäksi tahnaksi. Vaivaamisen jälkeen se laitettiin peitettyihin astioihin. Ennen vanhaan nämä astiat haudattiin maahan tai niitä säilytettiin kaivossa useita kuukausia juuston syömiseen saakka. Vaivattu juusto, jota ei varastoitu, vietiin markkinoille Teacaan ja myytiin painon mukaan.”

Tätä tuotetta valmistavien juustonvalmistajien taitotieto ja asiantuntemus ovat tärkeitä tuotteen ainutlaatuisten valmistusperinteiden säilymisen kannalta. Tämä johtuu siitä, että Brânză frământată de Teaca -juusto tunnetaan ja sitä myydään sekä sen tuotantoalueella että koko Romaniassa.

Brânză frământată de Teaca -juuston valmistuksen perinne on siirtynyt sukupolvelta toiselle, ja tämän ansiosta tätä tuotetta löytyy edelleen kuluttajien ruokapöydistä.

Paikallisilla juustonvalmistajilla on siis käytössään erittäin monipuoliset taidot, joita ei voi standardoida. Maidon juoksettaminen tehdään koskettamalla ja silmämääräisesti havaitun koostumuksen perusteella (ns. ”pallotesti”) eikä noudattamalla tiettyjä aikoja tai lämpötiloja.

Juustomassan optimaalinen koko määritetään silmämääräisesti ja koskettamalla. Juustomassan kypsyttäminen tapahtuu erityisesti maantieteelliselle alueelle soveltuvalla tavalla. Juustomassan annetaan hapattua ympäristössä, jota juustonvalmistajat valvovat aistinvaraisesti, tarkkailemalla tuotteen väriä, koostumusta, tuoksua ja makua. Tässä valmistusvaiheessa ”Brânză frământată de Teaca” saa kellertävän värinsä ja sille luonteenomaisen hienovaraisen hapatetun maun.

Osana vaivausprosessia raaka-aineet hienonnetaan. Juustonvalmistajat hallitsevat intuitiivisesti juustomassan, suolan ja kypsyneen juustomassan kerrostamisen oikeat mittasuhteet, joilla saadaan aikaan erityinen joustava tekstuuri, joka määritetään ns. ”katkeamattoman rihman” avulla. Juustomassan vaivaaminen täytettäessä sitä sianrakkoihin vaatii taitoa, jotta massaan ei jää ilmaa ja rakko saadaan ommeltua tiukasti kiinni. Tämä auttaa säilyttämään juuston kermaisen koostumuksen ja maun, edistää sen kypsymistä luonnonympäristössä ja estää sitä kuivumasta. Nämä epämuodollisesti edelleen välitetyt ja intuitiivisesti hyödynnetyt menettelytavat ilmentävät harjoituksen, havainnoinnin ja suullisen perimätiedon kautta opittua monitahoista paikallista taitotietoa.

”Brânză frământată de Teaca” on päässyt Berliiniin saakka – se mainitaan *Răsunet* (Kaiku) -sanomalehden 30. tammikuuta 2024 päivätyssä numerossa, jossa yksi tuottajista kertoo ”autenttisesta tuotteesta, jonka mausta tulee mieleen lapsuus ja rakkaiden läheisten kanssa vietettyjen onnellisten aikojen muisto [...]”. Tämän juuston maine perustuu historialliseen näyttöön tuotteen valmistusperinteestä, ja sitä tukee suullinen perimätieto, joka on dokumentoitu lehdissä ja kirjoissa tulevia sukupolvia varten, koska Teacan kunta on merkittävä maitotuotteiden tuotannon ja jakelun keskittymä. *Ferma* (Maatila) -aikakauslehdessä todetaan, että ”kuluttajat tunnistavat täällä tuotetun vaivatun juuston [...] sen autenttisesta mausta.”

Tuotteen erityisyys

Paikallisten tuottajien käsityötaito ja osaaminen antavat Brânză frământată de Teaca -juustolle sen ainutlaatuiset ominaisuudet.

Seuraavat erityisominaisuudet erottavat Brânză frământată de Teaca -juuston muista samankaltaisista tuotteista:

— Se valmistetaan yhdistämällä suolattua ja suolaamatonta kypsytettyä juustomassaa. Juusto on rakenteeltaan tasalaatuinen ja hieman rakeinen. Se takertuu leikattaessa kevyesti veitseen.

— Valmistuksen aikana juusto hapatetaan ja sitä vaivataan, mikä erottaa sen raejuustosta. Rakenne on pehmeä, kermainen, sileä ja tiivis; maku muistuttaa lehmänmaitoa, ja siinä on kevyt suolainen, makea ja miedosti hapan aromi.

— Ulkonäöltään juusto ei ole kiinteä pala, vaan pikemminkin rakeinen massa, johon on sekoitettu suolaa osana valmistusprosessia. Massa on tiivistä ja kiinni kuorena käytetyssä sian rakossa.

Maantieteellisen merkinnän tuote-eritelmän julkaisuviite

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