C/2026/2804

19.5.2026

Publication d'une demande d'enregistrement d'une indication géographique conformément à l'article 15, paragraphe 4, du règlement (UE) 2024/1143 du Parlement européen et du Conseil

(C/2026/2804)

Dans un délai de trois mois à compter de la date de la présente publication, les autorités d'un État membre ou d'un pays tiers, ou une personne physique ou morale ayant un intérêt légitime et étant établie ou résidant dans un pays tiers, peuvent, conformément à l'article 17 du règlement (UE) 2024/1143 du Parlement européen et du Conseil [1], former opposition auprès de la Commission.

DOCUMENT UNIQUE

Appellations d'origine et indications géographiques pour les produits agricoles

«Brânză frământată de Teaca»

N° UE: PGI-RO-03380 — 18.12.2024

1. **Dénomination(s)**

«Brânză frământată de Teaca»

2. **Type d'indication géographique**

AOP (☐) IGP (X)

3. **Pays dont fait partie l'aire géographique délimitée**

Roumanie

4. **Description du produit agricole**

4.1. *Classement du produit agricole conformément à la position et au code de la nomenclature combinée, visé à l'article 6, paragraphe 1, du règlement (UE) 2024/1143*

04 — LAIT ET PRODUITS DE LA LAITERIE; ŒUFS D'OISEAUX; MIEL NATUREL; PRODUITS COMESTIBLES D'ORIGINE ANIMALE, NON DÉNOMMÉS NI COMPRIS AILLEURS

0406 — Fromages et caillebotte

4.2. *Description du produit agricole portant la dénomination enregistrée*

Le produit «Brânză frământată de Teaca» est une préparation alimentaire à base de lait de vache cru non pasteurisé, transformé selon des procédés spécifiques d'emprésurage, de fermentation, d'affinage, de salage et de pétrissage.

Ce fromage se présente sous une forme irrégulière, ovale ou ronde, et pèse entre 0,4 kg et 2 kg environ; la forme et le poids des fromages sont déterminés par la vessie naturelle de porc dans laquelle est conditionné le fromage après pétrissage.

Le produit «Brânză frământată de Teaca» est commercialisé dans des membranes naturelles simples ou enduites de mélanges de cires alimentaires à fromage. Il peut également être commercialisé en tranches.

[1] Règlement (UE) 2024/1143 du Parlement européen et du Conseil du 11 avril 2024 concernant les indications géographiques relatives au vin, aux boissons spiritueuses et aux produits agricoles, ainsi que les spécialités traditionnelles garanties et les mentions de qualité facultatives pour les produits agricoles, modifiant les règlements (UE) n° 1308/2013, (UE) 2019/787 et (UE) 2019/1753 et abrogeant le règlement (UE) n° 1151/2012 (JO L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Caractéristiques organoleptiques

Le produit «Brânză frământată de Teaca» se présente comme suit:

— aspect extérieur: le fromage se présente sous une forme irrégulière, ovale ou ronde. La surface est propre, non collante et sèche. Les fromages enrobés d'une membrane non cirée présentent une surface qui va du mat au satiné tandis que ceux qui sont protégés par une couche de cire alimentaire à fromage arborent un fini brillant;

— aspect à la coupe: le fromage présente une texture homogène et un aspect granuleux. De consistance compacte, il adhère à la membrane et colle légèrement à la lame lors du tranchage.

Texture: moelleuse, crémeuse, onctueuse et dense.

Couleur:

— à l'extérieur: teinte variant du crème au jaune doré;

— à la coupe: teinte uniforme allant du blanc laiteux au blanc cassé;

Goût: saveur dominante de lait de vache, légèrement salée, mais aussi douce et légèrement acidulée;

Arôme: laiteux et onctueux, assorti de notes aigres et légèrement piquantes caractéristiques des produits salés.

Caractéristiques physiques et chimiques

Teneur en matières grasses sur extrait sec:	min. 40 % — max. 60 %
Matières grasses:	min. 22 % — max. 28 %
Matières protéiques:	min. 18 % — max. 25 %
Sel:	max. 3,5 %

4.3. *Dérogations concernant l'origine des aliments pour animaux (uniquement pour les produits d'origine animale désignés par une appellation d'origine protégée) et restrictions à la provenance des matières premières (uniquement pour les produits transformés désignés par une indication géographique protégée)*

—

4.4. *Étapes spécifiques de la production qui doivent avoir lieu dans l'aire géographique délimitée*

Toutes les étapes de la production de la «Brânză frământată de Teaca» ont lieu dans l'aire géographique délimitée.

Le processus de production comprend les étapes spécifiques suivantes: filtration du lait, préparation du lait pour l'emprésurage, emprésurage du lait, travail du caillé, deuxième chauffage du caillé et du petit lait, préparation et mise en forme du caillé pour la production du fromage «Brânză frământată de Teaca» pétrissage du fromage destiné à remplir les vessies de porc, embossage et suture des vessies de porc.

4.5. *Règles spécifiques applicables au conditionnement, tranchage, râpage, etc., du produit agricole auquel la dénomination fait référence*

—

4.6. *Règles spécifiques applicables à l'étiquetage du produit agricole auquel la dénomination fait référence*

Pour la commercialisation du produit «Brânză frământată de Teaca», il y a lieu d'appliquer les règles d'étiquetage suivantes:

— indication de la dénomination du produit, à savoir «Brânză frământată de Teaca», suivie de la mention «Indicație Geografică Protejată» (indication géographique protégée) ou de l'acronyme «IGP» en langue roumaine;

— apposition du symbole «IGP», qui doit figurer sur l'emballage conformément à la législation de l'UE;

— indication du nom du producteur;

— apposition du label de l'organisme d'inspection et de certification.

5. **Description succincte de la délimitation de l'aire géographique**

L'aire géographique comprend le village de Teaca, situé dans la commune de Teaca et le département (județ) de Bistrița-Năsăud, conformément à la délimitation correspondante du système territorial et administratif.

6. **Lien avec l'aire géographique**

Le lien entre le produit et l'aire géographique repose sur la notoriété du produit et l'expertise transmise de génération en génération dans la localité de Teaca. Cette expertise est déterminante pour les caractéristiques organoleptiques du produit:

Chaque étape de la production correspond à une intervention humaine directe qui est spécifique de l'aire géographique. Les caractéristiques du produit ne peuvent pas être reproduites fidèlement en dehors de ce contexte culturel et géographique, car elles dépendent de la capacité des producteurs locaux à interpréter et à contrôler chaque étape du processus par des moyens sensoriels. Cette expertise, transmise au fil des générations, est devenue, au sein de la communauté, un noyau identitaire caractérisé par le lien entre le nom du produit et les attentes des consommateurs en matière de saveur, de texture et de qualité. Ce lien entre la «Brânză frământată de Teaca» et l'aire géographique est attesté dans la monographie rédigée en langue allemande par Ilse Schliesleder-Fronius, qui indique: «*[...]* à Pâques, il était officiellement attribué à chaque famille deux agneaux, deux jambons et deux fromages *[...]*.»

La «Brânză frământată de Teaca» est connue depuis des siècles, comme en témoigne sa présence au marché renommé de Teaca. L'autorisation relative au marché de Teaca est elle aussi mentionnée dans la même monographie en langue allemande: «En 1734, le village de Teaca a reçu l'autorisation de tenir une journée de marché hebdomadaire, qui avait lieu le lundi.»

«*[...]* Chaque année, le 5 novembre, je descendais au village le jour du marché pour y vendre mon fromage. *[...]* Nous faisions à Teaca du fromage pétri à base de lait de vache. Le lait de vache donne moins d'aigreur au fromage pétri que le lait de brebis. J'allais aussi au marché du lundi avec mes paniers de fromage car tout le monde m'en prenait.» La vente, au marché, de fromage pétri est une tradition ancienne qui reste vivace. On en trouve l'illustration dans le récit ologaphe d'une femme du cru dont la grand-mère produisait et vendait autrefois du fromage pétri, activité que poursuit aujourd'hui sa mère. Elle raconte: «Nous transformions tout le lait en caillé et en fromage pétri, que nous vendions à tous ceux qui en voulaient.»

À travers les récits des anciens du village et des villages voisins, la tradition orale confirme l'existence de ce fromage pétri. C'est ainsi par exemple que, du haut de ses 82 ans, un habitant de Teaca raconte: «*[...]* C'est ma mère qui m'a montré comment faire le caillé, l'égoutter, le laisser fermenter, l'émietter au hachoir puis le malaxer en le salant. *[...]* Elle allait aussi au marché pour y vendre du fromage et de la crème de lait.»

La longue tradition de production de la «Brânză frământată de Teaca», dont les pratiques se sont transmises inchangées d'une génération à l'autre, a tissé un lien puissant entre le produit, sa dénomination et l'aire géographique délimitée. Ce lien renforce, dans l'esprit du consommateur, l'association entre, d'une part, la dénomination et, d'autre part, le goût, la saveur et l'onctuosité du produit. Dans son numéro 15 du 1er au 14 septembre 2024, la *Revista fermierului* (revue du paysan) a publié un article intitulé «*La Brânza frământată de Teaca: au seuil de la certification*», qui indique: «La tradition de la fabrication du fromage pétri est liée au fait que l'élevage de bovins est une activité bien connue de la région de Teaca, village où les troupeaux font partie intégrante de la vie locale.» (https://www.revistafermierului.ro/din-revista/satul-romanesc/item/6581-branza-framantata-de-teaca-cauta-recunoasterea-europeana.html).

Quant à la revue *Ferma* (le magazine de la ferme), elle raconte l'histoire du produit «Brânza frământată de Teaca» dans un article intitulé «*Ana lu' Pilu face brânza după o rețetă străveche!*» (Ana lu' Pilu [Ana, la femme de Pilu] fait son fromage à l'ancienne!), qui présente en ces termes la recette transmise de génération en génération: «Pour faire le caillé, le lait doit être tiède. En été, on le filtre et on le fait cailler immédiatement. En hiver, il faut le chauffer un peu. Je reconnais au toucher quand la température est bonne: le lait doit être tiède. Une fois que le lait est prêt, nous le versons dans des cuves et le laissons en contact avec de la présure pendant 40 minutes. Après ça, le caillé, on le fractionne à la main, et puis on le laisse reposer entre dix et quinze minutes. Après l'avoir pressé délicatement à la main, nous le mettons dans un seau, où nous l'émiettons à nouveau pour que le babeurre puisse s'égoutter.»

La spécificité du produit réside dans la méthode de travail et le savoir-faire des fromagers, transmis de génération en génération. L'obtention du caillé, la fermentation, la trituration, la disposition en couches superposées et la spécificité de l'embossage des vessies sont également décrites dans l'article mentionné ci-dessus: «Nous passons le caillé

fermenté au hachoir et nous le disposons en strates, en alternant une couche de fromage de la largeur d'une main et une poignée de sel» (https://revista-ferma.ro/branza-framantata-de-teaca-ana-lu-pilu-face-branza-dupa-o-reteta-straveche/). La production de la «Brânză frământată de Teaca» est étroitement liée au facteur humain, car les méthodes de production sont fondées sur des connaissances traditionnelles, transmises de génération en génération, par l'apprentissage de terrain et par l'observation.

Le savoir-faire des fromagers, leur capacité à mobiliser leurs sens pour interpréter correctement chaque étape de la production et leur capacité à procéder intuitivement à des ajustements au cours du processus de production sont également mentionnés dans le numéro de juillet-août 2024 d'*Industria Cărnii* (revue de l'industrie des produits de la viande), qui rapporte en ces termes les propos des habitants: «*[...]* Je vous présente l'histoire du fromage pétri "Brânză frământată de Teaca", élaboré suivant une recette traditionnelle venue de nos ancêtres, que j'ai apprise de mon père, qui la tenait lui-même de mes grands-parents *[...]*. Le fromage était fabriqué à partir de lait de vache *[...]* coagulé à l'aide de présure d'agneau ou de veau de lait. *[...]* On laissait coaguler le lait *[...]* et on en extrayait le petit-lait *[...]*; au bout d'une journée, on le plaçait sur une étagère pour qu'il puisse fermenter et sécher. Une fois la fermentation terminée, le caillé prenait une teinte jaune. On le récupérait alors pour le triturer et le saler à volonté, puis on le malaxait jusqu'à ce qu'il devienne bien souple. Après le pétrissage, le fromage était placé dans des récipients fermés. Autrefois, ces récipients étaient enterrés ou immergés dans un puits pendant plusieurs mois, jusqu'à ce que le fromage soit prêt à consommer. Le fromage pétri qui n'était pas gardé en stock était acheminé jusqu'au marché de Teaca pour y être vendu au kilogramme.»

Le savoir-faire et l'expertise des fromagers qui fabriquent ce produit jouent un rôle important dans la préservation des spécificités de son élaboration. C'est à cela que la «Brânză frământată de Teaca» doit d'être reconnue et commercialisée tant dans son aire de production que dans toute la Roumanie.

La tradition de fabrication de la «Brânză frământată de Teaca» s'est transmise de génération en génération, si bien que ce produit figure encore aujourd'hui à la table des consommateurs.

C'est ainsi qu'aujourd'hui les fromagers du cru possèdent un ensemble complexe de compétences qui ne peuvent faire l'objet d'une normalisation. L'emprésurage du lait s'effectue en fonction de la consistance appréciée par observation visuelle et tactile (test dit de la «balle»), et non sur la base d'une durée ou d'une température préétablies.

La taille optimale du grain de caillot est appréciée visuellement et au toucher. Le caillé est affiné selon une méthode spécifiquement adaptée à l'aire géographique délimitée: les fromagers mettent le caillé à fermenter dans un environnement qu'ils contrôlent au moyen de leurs sens, en vérifiant plusieurs aspects: la couleur, la consistance, l'odeur et la saveur. Cette étape de la production confère au produit la couleur tirant sur le jaune et la subtile saveur fermentée qui sont caractéristiques de la «Brânză frământată de Teaca».

Le processus de pétrissage consiste à émietter finement la matière première. Les fromagers savent intuitivement comment proportionner les couches et doser le caillé, le sel et le caillé affiné pour obtenir une texture filée (élastique) bien spécifique, caractérisée par la formation d'un «ruban continu». Le pétrissage effectué lors de l'embossage des vessies de porc exige de l'habileté pour évacuer l'air et réaliser une suture étanche, étape qui contribue à préserver l'onctuosité du produit et à lui permettre de s'affiner dans un environnement naturel, sans risque de dessiccation. Ces procédés, transmis de manière informelle et mis en œuvre à l'instinct, sont l'expression d'un savoir-faire local complexe, acquis grâce à la pratique, à l'observation et à la tradition orale.

La «Brânză frământată de Teaca» est arrivée jusqu'à Berlin, comme en témoigne le journal *Răsunet* (L'Écho) dans son édition du 30 janvier 2024: selon les termes d'un producteur, il s'agit d'un «produit authentique, au goût d'enfance, qui rappelle des moments heureux passés avec des êtres chers *[...]*». Le produit doit sa réputation aux preuves historiques de son ancienneté, transmises par la tradition orale, rassemblées et consignées dans des revues et des livres, afin d'être conservées pour les générations futures, la localité de Teaca étant un centre important de production et de commercialisation de produits laitiers. La revue *Ferma* relève que «le fromage pétri *[...]* produit ici jouit de la reconnaissance des consommateurs en raison de son goût authentique».

Spécificité du produit

La spécificité de la «Brânză frământată de Teaca» tient à l'habileté et aux compétences des producteurs locaux.

La «Brânză frământată de Teaca» se démarque des produits similaires par ses caractéristiques bien marquées:

— obtenue à partir d'un assemblage de caillé affiné salé et non salé, elle présente une texture homogène, un aspect granuleux et adhère légèrement à la lame lors du tranchage;

— elle est soumise à un processus de fermentation et de pétrissage qui la distingue des caillebottes. De texture moelleuse, crémeuse, onctueuse et dense, elle a une saveur modérément salée, douceâtre et légèrement acidulée, qui rappelle le lait de vache;

— elle n'a pas l'aspect compact d'un bloc, mais se présente, en raison de son mode de production, comme une masse granuleuse au goût salé et à la texture bien liée, qui adhère à la membrane de la vessie de porc dans laquelle elle est embossée.

Référence à la publication du cahier des charges de l'indication géographique

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