C/2026/2804

19.5.2026.

Objava zahtjeva za registraciju oznake zemljopisnog podrijetla u skladu s člankom 15. stavkom 4. Uredbe (EU) 2024/1143 Europskog parlamenta i Vijeća

(C/2026/2804)

U roku od tri mjeseca od datuma ove objave tijela države članice ili treće zemlje ili fizička ili pravna osoba s legitimnim interesom koja ima poslovni nastan ili boravište u trećoj zemlji mogu Komisiji podnijeti prigovor u skladu s člankom 17. Uredbe (EU) 2024/1143 Europskog parlamenta i Vijeća ([1]).

JEDINSTVENI DOKUMENT

Oznake izvornosti i oznake zemljopisnog podrijetla poljoprivrednih proizvoda

„Brânză frământată de Teaca”

EU br.: PGI-RO-03380 — 18.12.2024

1. **Naziv(i)**

„Brânză frământată de Teaca”

2. **Vrsta oznake zemljopisnog podrijetla**

ZOI ☐ ZOZP X

3. **Zemlja kojoj pripada definirano zemljopisno područje**

Rumunjska

4. **Opis poljoprivrednog proizvoda**

4.1. *Klasifikacija poljoprivrednog proizvoda u skladu s tarifnim brojem i oznakom kombinirane nomenklature kako je navedeno u članku 6. stavku 1. Uredbe (EU) 2024/1143*

04 – MLIJEKO I MLIJEČNI PROIZVODI; JAJA PERADI I PTIČJA JAJA; PRIRODNI MED; JESTIVI PROIZVODI ŽIVOTINJSKOG PODRIJETLA, NESPOMENUTI NITI UKLJUČENI NA DRUGOM MJESTU

0406 – Sir i skuta

4.2. *Opis poljoprivrednog proizvoda na koji se odnosi registrirani naziv*

„Brânză frământată de Teaca” mliječni je proizvod od sirovog, tj. nepasteriziranog kravljeg mlijeka koje se gruša, fermentira, dozrijeva, soli i gnječi u posebnom postupku proizvodnje.

Nepravilnog je ovalnog ili okruglog oblika te teži otprilike između 0,4 i 2 kg; oblik i težina pojedinog sira ovisi o obujmu svinjskog mjehura u koji se stavlja gnječeni sir.

Sir „Brânză frământată de Teaca” prodaje se u prirodnom ovitku sa ili bez zaštitnog sloja voska za sir. Može se prodavati i narezan.

([1]) Uredba (EU) 2024/1143 Europskog parlamenta i Vijeća od 11. travnja 2024. o oznakama zemljopisnog podrijetla za vino, jaka alkoholna pića i poljoprivredne proizvode, te zajamčeno tradicionalnim specijalitetima i neobveznim izrazima kvalitete za poljoprivredne proizvode, izmjeni uredaba (EU) br. 1308/2013, (EU) 2019/787 i (EU) 2019/1753 te stavljanju izvan snage Uredbe (EU) br. 1151/2012 (SL L, 2024/1143, 23.4.2024., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Organoleptička svojstva

Izgled sira „Brânză frământată de Teaca”:

— vanjski izgled: sir je nepravilnog ovalnog ili okruglog oblika. Površina je čista, suha i nije ljepljiva. Kod sireva u ovitku bez voska površina je polusjajna do mat, dok je kod sireva sa zaštitnim slojem voska sjajna;

— presjek: sir je homogen i zrnast. Kompaktan je i prianja uz ovitak te se pri rezanju lagano lijepi za nož.

Tekstura – mekana, kremasta, glatka i gusta;

Boja:

— izvana – od kremaste do zlatnožute;

— presjek – ujednačene boje od mliječnobijele do žućkastobijele;

Okus – prevladava okus blago slanog, slatkog ili blago kiselog kravljeg mlijeka;

Miris – aroma mlijeka i maslaca s kiselim, blago oštrim mirisom tipičnim za soljene sireve.

Fizikalna i kemijska svojstva

Udio masti u suhoj tvari	od 40 do 60 %
Udio masti	od 22 do 28 %
Bjelančevine	od 18 do 25 %
Udio soli	najviše 3,5 %

4.3. *Odstupanja u pogledu podrijetla hrane za životinje (samo za proizvode životinjskog podrijetla označene zaštićenom oznakom izvornosti) i ograničenja u pogledu podrijetla sirovina (samo za prerađene proizvode označene zaštićenom oznakom zemljopisnog podrijetla)*

—

4.4. *Posebne faze proizvodnje koje se moraju odvijati na određenom zemljopisnom području*

Svaka faza u procesu proizvodnje sira „Brânză frământată de Teaca” odvija se na razgraničenom zemljopisnom području.

Proces proizvodnje uključuje sljedeće korake: mlijeko se filtrira, priprema za sirenje te siri; gruš se obrađuje; gruš i sirutka ponovno se zagrijavaju; gruš se formira i priprema za proizvodnju sira „Brânză frământată de Teaca”; sir se gnječi i puni u svinjski mjehur koji se zatim zašije.

4.5. *Posebna pravila za pakiranje, rezanje, ribanje itd. poljoprivrednog proizvoda na koji se odnosi registrirani naziv*

—

4.6. *Posebna pravila za označivanje poljoprivrednog proizvoda na koji se odnosi registrirani naziv*

Oznaka sira „Brânză frământată de Teaca” pri stavljanju na tržište mora sadržavati sljedeće informacije:

— naziv proizvoda; „Brânză frământată de Teaca” nakon čega se navodi „Indicație Geografică Protejată” (zaštićena oznaka zemljopisnog podrijetla) ili pokrata „IGP” (ZOZP);

— simbol ZOZP-a označen na pakiranju u skladu s propisima EU-a;

— ime proizvođača;

— logotip inspekcijskog i certifikacijskog tijela.

5. **Sažeta definicija zemljopisnog područja**

Zemljopisno područje obuhvaća selo Teacu u istoimenoj općini, u okrugu Bistrița-Năsăud, unutar relevantnih općinskih i administrativnih granica.

6. **Povezanost sa zemljopisnim područjem**

Povezanost proizvoda sa zemljopisnim područjem temelji se na ugledu i stručnom znanju koje se u Teaci prenosilo naraštajima i koje doprinosi posebnim organoleptičkim svojstvima proizvoda.

U svakoj fazi proizvodnje izravno je prisutan ljudski faktor, svojstven tom zemljopisnom području. Svojstva proizvoda ne mogu se uspješno replicirati izvan tog kulturnog i zemljopisnog konteksta jer im doprinose lokalni proizvođači koji vlastitim osjetilima sagledavaju i nadziru svaku fazu proizvodnje. Njihovo stručno znanje, naslijeđeno od predaka, postalo je ključan dio identiteta zajednice jer povezuje naziv proizvoda s okusom, teksturom i kvalitetom koju potrošači očekuju. U monografiji njemačke autorice Ilse Schliesleder-Fronius spominje se povezanost sira „Brânză frământată de Teaca” sa zemljopisnim područjem: „[...] svaka obitelj za Uskrs dobije dva janjeta, dvije šunke i dva sira [...].”

Sir „Brânză frământată de Teaca” poznat je stoljećima, o čemu svjedoči njegova zastupljenost na uglednom sajmu u Teaci. U njemačkoj monografiji navedeno je i odobrenje za rad sajma: „Selu Teaca 1734. dano je odobrenje da svakog ponedjeljka održava sajam.”

„[...] Svake bih godine 5. studenog na sajmeni dan išla u selo i prodavala svoj sir. [...] U Teaci smo gnječeni sir proizvodili od kravljeg mlijeka. Sir od kravljeg mlijeka nije tako oštrog okusa kao od ovčjeg mlijeka. Svi su kupovali kod mene, pa sam na sajam s vrećama sira išla i ponedjeljkom.” Prodavanje gnječenog sira na sajmovima duga je tradicija koja se nastavlja i danas. O tome svjedoči i rukom pisani zapis žene čija je baka nekoć proizvodila i prodavala gnječeni sir, dok se njezina majka i danas time bavi: „Sve smo mlijeko pretvarale u gruš i od njega pravile gnječeni sir koji smo prodavale kome god ga je htio.”

Priče o siru prenose se i usmenom predajom, zahvaljujući izjavama starijih stanovnika Teace i susjednih sela. Među njima je i lokalni osamdesetdvogodišnjak iz Teace: „[...] Majka me naučila kako praviti gruš. Ostavila bi ga da se ocijedi pa bi ga fermentirala, a onda samljela i gnječila sa solju”, kaže. [...] Moja majka je također sir i kiselo vrhnje prodavala na sajmu.”

Sir „Brânză frământată de Teaca” snažnu povezanost sa svojim nazivom i razgraničenim zemljopisnim područjem duguje dugoj tradiciji proizvodnje koja se postojano prenosila naraštajima. Sa stajališta potrošača, ta povezanost jača vezu između naziva sira i njegova okusa, arome i kremaste teksture. U članku „Sir Brânză frământată de Teaca, spreman za certifikaciju” u časopisu *Revista Fermierului* (Farmerski časopis), br. 15, 1.–14. rujna 2024., navodi se sljedeće: „Tradicija proizvodnje gnječenog sira povezana je s uzgojem goveda na području Teace, gdje stočarstvo ima važnu ulogu kao sastavni dio svakodnevnog života.” (https://www.revistafermierului.ro/din-revista/satul-romanesc/item/6581-branza-framantata-de-teaca-cauta-recunoasterea-europeana.html).

U članku „Ana lu Pilu [Ana, Piluova supruga] proizvodi sir prema tradicionalnoj recepturi!” u časopisu *Ferma* (Farmerski časopis) spominje se priča o siru „Brânza frământată de Teaca”. Recept, koji se prenosio naraštajima, glasi: „Mlijeko kad gruša treba biti toplo. Ljeti ga se samo ocijedi pa odmah gruša, dok se zimi treba malo zagrijati. Odgovarajuću temperaturu mogu procijeniti dodirom: mlijeko treba biti toplo. Kad je mlijeko spremno, stavlja se u bačve i dodaje sirilo na 40 minuta. Dobiveni gruš mrvi se ručno, a zatim ga se ostavlja da odstoji od 10 do 15 minuta. Ponovno se nježno rukom pritišće u smjesu pa stavlja u kantu u kojoj se još jednom mrvi kako bi se ocijedio ostatak sirutke.”

Jedinstvenost proizvoda rezultat je umijeća i vještina sirara koji se prenose naraštajima. Proces dobivanja, fermentacije, mljevenja i slaganja gruša u slojeve te poseban način punjenja mjehura zabilježeni su u navedenom

članku „Fermentirani gruš se mrvi te se redom stavljaju slojevi širine dlana i šake soli” (https://revista-ferma.ro/branza-framantata-de-teaca-ana-lu-pilu-face-branza-dupa-o-reteta-straveche/). Proizvodnja sira „Brânză frământată de Teaca” usko je povezana s ljudskim čimbenikom jer se metode proizvodnje temelje na tradicionalnom znanju koje se radom i promatranjem prenosi naraštajima.

Vještine sirara i njihova sposobnost da procijene svaku fazu proizvodnje i instinktivno interveniraju spomenute su i u izdanju časopisa *Industria Cărnii* (Časopis mesne industrije) za srpanj i kolovoz 2024., u kojem se navode izjave lokalnog stanovništva: „[...] Ispričat ću vam priču o siru ‚Brânză frământată de Teaca', rađenom prema tradicionalnom receptu naših predaka, koji sam naučila od svoga oca, a on od svojih roditelja [...]. Proizvodio se od kravljeg mlijeka [...], grušanog janjećim sirilom ili sirilom teleta othranjenog na kravljem mlijeku. [...] Ostavio se da gruša [...], a zatim se ocijedila sirutka [...]; gruš se sljedećeg dana stavio na policu kako bi fermentirao i osušio se te poprimio žutu boju. Zatim se smrvio te se po ukusu dodala sol. Mljeveni gruš gnječio se u glatko tijesto, koje bi se stavilo u zatvorene posude; nekoć su se te posude zakapale u zemlju ili ostavljale u bunaru na nekoliko mjeseci prije konzumacije. Gnječeni sir koji se nije skladištio prodavao se po kilogramu na sajmu u Teaci.”

Znanje i umijeće proizvođača tog sira imaju važnu ulogu u očuvanju jedinstvene tradicije njegove proizvodnje. Sir „Brânză frământată de Teaca” priznat je i prodaje se na njegovu području proizvodnje, ali i u cijeloj Rumunjskoj.

Tradicija njegove proizvodnje prenosila se naraštajima, zbog čega se i danas može pronaći na kućanskim stolovima.”

Lokalni sirari raspolažu složenim skupom vještina koje nije moguće standardizirati. Mlijeko gruša do konzistencije koja se procjenjuje na dodir i izgled („test oblikovanja u kuglicu”), a ne na temelju određenog trajanja ili temperature.

Optimalna veličina gruša može se prepoznati prema izgledu ili na dodir. Dozrijevanje gruša posebno je prilagođeno definiranom zemljopisnom području. Fermentira u kontroliranom okruženju koje sirari određuju prema: boji, konzistenciji, mirisu i okusu. U toj fazi proizvodnje sir „Brânză frământată de Teaca” poprima žućkastu boju i karakterističnu delikatni okus fermentacije.

Tijekom gnječenja se sastojci fino samelju. Sirari instinktivno odlučuju o omjerima slojeva, količini gruša, soli i zrelog gruša kako bi postigli specifičnu elastičnu teksturu koja se prepoznaje po „neprekinutoj [elastičnoj] niti”. Za gnječenje pri punjenju svinjskih mjehura potrebna je određena vještina kako bi se uklonio zrak i mjehur čvrsto zašio. Time se čuvaju kremasta tekstura i okus sira, pospješuje dozrijevanje u prirodnom okruženju te sprečava sušenje. Taj proces, koji se neformalno prenosi i instinktivno provodi, odražava složeno znanje i iskustvo lokalnih sirara stečeno radom, promatranjem i usmenom tradicijom.

Prema članku u novinama *Răsunet* (novine Jeka) od 30. siječnja 2024., sir „Brânză frământată de Teaca” stigao je i do Berlina. Jedan od proizvođača koji ondje živi spominje taj „jedinstveni proizvod i njegov okus koji je obilježio naše djetinjstvo te budi sjećanja na sretna vremena u društvu bližnjih [...]”. Sir svoj ugled duguje povijesnim dokazima o dugogodišnjoj tradiciji njegove proizvodnje, potkrijepljenoj usmenim predajama zabilježenima u časopisima i knjigama. Budući da je općina Teaca važno središte proizvodnje i distribucije mliječnih proizvoda, ti zapisi prenose se potomcima. U časopisu *Ferma* istaknuto je da „gnječeni sir [...] koji se ovdje proizvodi potrošači prepoznaju po autentičnom okusu”.

Posebnosti proizvoda

Sir „Brânză frământată de Teaca” svoju posebnost duguje umijeću i vještinama lokalnih proizvođača.

Za razliku od drugih sličnih sireva, „Brânză frământată de Teaca” ima sljedeća posebna svojstva:

— proizvodi se od mješavine soljenog i nesoljenog zrelog gruša. Homogen je i zrnat te pri rezanju blago prianja uz nož.

— fermentira i gnječi se, po čemu se razlikuje od svježeg sira. Mekane je, kremaste, glatke i guste teksture, okusa po blago slanom, slatkom i blago kiselom kravljem mlijeku.

— ne izgleda kao kompaktan blok, nego zrnata masa pomiješana sa soli dobivena u proizvodnji. Kompaktna je i prianja uz ovitak (svinjski mjehur).

Upućivanje na objavu specifikacije oznake zemljopisnog podrijetla

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