C/2026/2804

2026.5.19.

Egy elnevezés földrajzi árujelzőként való bejegyzése iránti kérelemnek az (EU) 2024/1143 európai parlamenti és tanácsi rendelet 15. cikkének (4) bekezdése alapján történő közzététele

(C/2026/2804)

E közzététel időpontjától számítva három hónapon belül bármely tagállam vagy harmadik ország hatósága, vagy bármely olyan, harmadik országban lakóhellyel rendelkező, illetve letelepedett természetes vagy jogi személy, akinek, illetve amelynek ahhoz jogos érdeke fűződik, felszólalást nyújthat be a Bizottsághoz az (EU) 2024/1143 európai parlamenti és tanácsi rendelet ([1]) 17. cikkével összhangban.

EGYSÉGES DOKUMENTUM

Mezőgazdasági termékek eredetmegjelölései és földrajzi jelzései

„Brânză frământată de Teaca”

EU-szám: PGI-RO-03380 – 2024.12.18.

1. **Elnevezés(ek)**

„Brânză frământată de Teaca”

2. **A földrajzi árujelző típusa**

OEM ☐ OFJ X

3. **Az az ország, amelyhez a meghatározott földrajzi terület tartozik**

Románia

4. **A mezőgazdasági termék leírása**

4.1. *A mezőgazdasági termék besorolása a Kombinált Nómenklatúra megfelelő vámtarifaszáma és alszáma szerint, az (EU) 2024/1143 felhatalmazáson alapuló rendelet 6. cikkének (1) bekezdésével összhangban*

04 – TEJTERMÉKEK; MADÁRTOJÁSOK; TERMÉSZETES MÉZ; MÁSHOL NEM EMLÍTETT, ÉLELMEZÉSI CÉLRA ALKALMAS ÁLLATI EREDETŰ TERMÉKEK

0406 – Sajt és túró

4.2. *A bejegyzett elnevezéssel jelölt mezőgazdasági termék leírása*

A „Brânză frământată de Teaca” nyers, azaz nem pasztőrözött tehéntejből készült tejtermék, amelyet a sajt előállításának különleges folyamata során alvasztással, erjesztéssel, érleléssel, sózással és gyúrással állítanak elő.

Ez a sajt szabálytalan ovális vagy kerek alakú, és tömege körülbelül 0,4–2 kg; az egyes sajtok alakja és tömege attól függ, hogy mekkora a sertéshólyag, amelybe a gyúrt sajtot helyezik.

A „Brânză frământată de Teaca” sajtot természetes bélben, viaszmentesen vagy élelmiszer tárolására alkalmas viaszréteggel védve értékesítik. Szeletelve is értékesíthető.

([1]) Az Európai Parlament és a Tanács (EU) 2024/1143 rendelete (2024. április 11.) a borokra, a szeszes italokra és a mezőgazdasági termékekre vonatkozó földrajzi árujelzőkről, valamint a hagyományos különleges termékekről és a mezőgazdasági termékek minőségére utaló választható kifejezésekről, az 1308/2013/EU, az (EU) 2019/787 és az (EU) 2019/1753 rendelet módosításáról, továbbá az 1151/2012/EU rendelet hatályon kívül helyezéséről (HL L, 2024/1143, 2024.4.23., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Érzékszervi jellemzők

A „Brânză frământată de Teaca” megjelenése a következő:

— Külső: a sajt szabálytalan alakú, ovális vagy kerek. Felülete tiszta, nem ragadós és száraz. A viaszmentes bélbe csomagolt termékek félig fényes vagy matt felületűek, míg az élelmiszer tárolására alkalmas viaszréteggel védett sajtok fényes megjelenésűek.

— Keresztmetszet: a sajt homogén, szemcsés jellegű. Tömör, a bélhez tapad, és vágáskor kissé a késhez tapad.

Állag – lágy, krémes, sima és sűrű.

Szín:

— külső – krémszíntől aranysárgáig,

— keresztmetszet – egységes, a tejfehértől a sárgásfehérig terjedő színű.

Íz – elsősorban tehéntej ízű, enyhén sós, ugyanakkor édeskés és enyhén savas.

Aroma – tejes és vajas, a sózott termékekre jellemző savanykás, enyhén csípős illattal.

Fizikai és kémiai jellemzők

Zsírtartalom a szárazanyagban	legalább 40 % – legfeljebb 60 %
Zsírtartalom	legalább 22 % – legfeljebb 28 %
Fehérjetartalom	legalább 18 % – legfeljebb 25 %
Sótartalom	legfeljebb 3,5 %

4.3. *A takarmányok beszerzésére vonatkozó eltérések (kizárólag oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott állati eredetű termékek esetében) és a nyersanyagok beszerzésére vonatkozó korlátozások (kizárólag oltalom alatt álló földrajzi jelzéssel ellátott feldolgozott termékek esetében)*

—

4.4. *Az előállítás azon műveletei, amelyeket a meghatározott földrajzi területen kell elvégezni*

A „Brânză frământată de Teaca” előállítási folyamatának valamennyi műveletére a meghatározott földrajzi területen kerül sor.

Az előállítási folyamat a következő lépésekből áll: a tejet leszűrik, oltáshoz előkészítik, majd beoltják; az alvadékot feldolgozzák; az alvadékot és a savót másodszor is felmelegítik; az alvadékot formázzák és előkészítik a „Brânză frământată de Teaca” sajt előállításához; a sajtot meggyúrják, majd a sertéshólyagokba töltik, amelyeket ezt követően összevarrnak.

4.5. *A bejegyzett elnevezést viselő termék csomagolására, szeletelésére, aprítására stb. vonatkozó külön szabályok*

—

4.6. *A bejegyzett elnevezést viselő termék jelölésére vonatkozó külön szabályok*

A „Brânză frământată de Teaca” termék forgalomba hozatalakor az élelmiszer-jelölésen a következő információkat kell feltüntetni:

— a termék neve, „Brânză frământată de Teaca”, amelyet az „Indicație Geografică Protejată” (oltalom alatt álló földrajzi jelzés) kifejezés vagy annak „IGP” (OFJ) rövidítése követ román nyelven,

— az OFJ szimbólumot az uniós jogszabályoknak megfelelően tüntetik fel a csomagoláson,

— a gyártó neve,

— az ellenőrző és tanúsító szerv logója.

5. **A földrajzi terület tömör meghatározása**

A földrajzi terület a Beszterce-Naszód megyében, Teke településen található Teke községet foglalja magában a vonatkozó önkormányzati és közigazgatási határokon belül.

6. **Kapcsolat a földrajzi területtel**

A termék és a földrajzi terület közötti kapcsolat a hírnéven és a Teke községben generációról generációra öröklődő szaktudáson alapul. Ez a szaktudás határozza meg a termék sajátos érzékszervi jellemzőit.

Az előállítás minden egyes szakasza a földrajzi területre jellemző közvetlen emberi beavatkozást igényel. A termék jellemzői e kulturális és földrajzi környezeten kívül nem reprodukálhatók pontosan, mivel azok a helyi termelők azon képességén alapulnak, hogy érzékszervi úton értelmezzék és szabályozzák a folyamat minden szakaszát. Ez a generációkon át öröklődő szaktudás a közösség identitásának alapvető részévé vált, és összekapcsolja a termék nevét azzal az ízzel, állaggal és minőséggel, amelyet a fogyasztók elvárnak. A „Brânză frământată de Teaca" és a földrajzi terület közötti kapcsolatot megemlíti Ilse Schliesleder-Fronius német nyelvű monográfiája is, amely így szól: „[…] húsvétkor minden család hivatalosan két bárányt, két sonkát és két sajtot kapott […]."

A „Brânză frământată de Teaca" évszázadok óta ismert, amint azt a híres tekei vásáron való jelenléte is bizonyítja. A tekei vásár engedélyezését az említett német nyelvű monográfia is dokumentálja: „1734-ben Teke községe engedélyt kapott heti vásár tartására, amelyre hétfőnként került sor."

„[…] Minden év november 5-én lementem a faluba a vásár napján, és eladtam a sajtomat. […] Tekében tehéntejet használtunk a gyúrt sajt készítéséhez. A tehéntejből készült gyúrt sajt nem olyan csípős, mint a juhtejből készült. A hétfői vásárba is jártam a sajtos zsákjaimmal, mert mindenki tőlem vásárolt." A gyúrt sajt vásárokban történő értékesítése hosszú ideje hagyomány, és ma is az. Ezt jól példázza egy helyi nő kézzel írott beszámolója, akinek a nagymamája gyúrt sajtot készített és értékesített, és ezt a gyakorlatot édesanyja a mai napig folytatja. Elmondása szerint: „az összes tejet megalvasztottuk, és gyúrt sajtot készítettünk belőle, amelyet bárkinek eladtunk, aki meg akarta vásárolni."

A szájhagyomány is megerősíti e gyúrt sajt létezését a község és a környező települések időseinek elmondásai alapján. Például egy 82 éves tekei férfi így emlékezik: „[…] Édesanyám elmondta nekem, hogyan kell elkészíteni az alvadékot, hogyan hagyta lecsepegni és erjedni, majd hogyan aprította össze az aprítóval, végül hogyan gyúrta össze sóval. […] Édesanyám sajtot és tejfölt is vitt a vásárba eladásra."

A „Brânză frământată de Teaca" előállításának hosszú múltra visszatekintő hagyománya, valamint a nemzedékről nemzedékre öröklődő gyakorlatok erős kapcsolatot alakítottak ki a termék, annak neve és a meghatározott földrajzi terület között. Ez a kapcsolat a fogyasztók szemében is megerősíti egyrészt a név, másrészt az íz, a zamat és a krémesség közötti összefüggést. A „Brânza frământată de Teaca, készen áll a tanúsításra" című cikk, amely a *Revista Fermierului* (A Mezőgazdasági Termelők Lapja) 2024. szeptember 1–14-i 15. számában jelent meg, a következőket említi: „A gyúrt sajt készítésének hagyománya összefügg azzal, hogy Teke térsége a szarvasmarha-tenyésztésről ismert, ahol a csordák szerves részei a falusi életnek." (https://www.revistafermierului.ro/din-revista/satul-romanesc/item/6581-branza-framantata-de-teaca-cauta-recunoasterea-europeana.html).

A *Ferma* (A Mezőgazdasági Lap) újság a „Brânza frământată de Teaca" termék történetét mutatja be az „Ana lu' Pilu [Ana, Pilu felesége] hagyományos recept szerint készít sajtot!" című cikkben. A nemzedékről nemzedékre öröklődő recept így szól: „Amikor megalvasztjuk a tejet, annak melegnek kell lennie. Nyáron csak leszűrjük, és azonnal megalvasztjuk. Télen kissé fel kell melegítenünk. A megfelelő hőmérsékletet tapintással állapítom meg: a tejnek melegnek kell érződnie. Amikor a tej készen áll, kádakba öntjük, és 40 percig állni hagyjuk a tejoltóval. Az alvasztást követően kézzel szétmorzsoljuk, majd 10–15 percig pihentetjük az alvadékot. Ezután óvatosan ismét összenyomjuk kézzel, és egy vödörbe helyezzük, ahol újra széttörjük, hogy még több savó távozhasson."

A termék egyedisége a sajtkészítők nemzedékről nemzedékre szálló szaktudásának és készségeinek köszönhető. Az alvadék készítésének, erjesztésének, felaprításának és rétegezésének folyamatát, valamint a hólyagok megtöltésének sajátos módját a fent említett cikk is dokumentálja: „Az erjesztett alvadékot felaprítjuk, és a tenyérnyi vastagságú

sajtrétegeket maroknyi sóval váltogatjuk.” (https://revista-ferma.ro/branza-framantata-de-teaca-ana-lu-pilu-face-branza-dupa-o-reteta-straveche/) A „Brânză frământată de Teaca” előállítása szorosan kapcsolódik az emberi tényezőhöz, mivel a termelési módszerek hagyományos tudáson alapulnak, amely közvetlen gyakorlat és megfigyelés útján öröklődik nemzedékről nemzedékre.

A sajtkészítők készségeit, valamint azt a képességüket, hogy érzékszerveik segítségével pontosan megítéljék az előállítás minden egyes szakaszát, és a gyártási folyamat során intuitív módosításokat hajtsanak végre, az *Industria Cărnii* (A Húsipari Lap) 2024. július–augusztusi száma is említi, ahol a helyiek így fogalmaznak: „[…] Hadd meséljem el a »Brânză frământată de Teaca« történetét, egy olyan hagyományos receptét, amelyet őseinktől örököltünk, amelyet én édesapámtól, ő pedig a nagyszüleimtől tanult […]. A sajt tehéntejből […] készült, amelyet bárány- vagy tejesborjú-tejoltóval alvasztottak meg. […] Hagyták megalvadni […], majd a savót lecsöpögtették […]; egy nap elteltével polcra tették, ahol erjedni és száradni hagyták. Amikor az erjedés befejeződött, az alvadék sárga színt vett fel. Az alvadékot ezután ledarálták, ízlés szerint sót adtak hozzá, majd a darált alvadékot lágy tésztává gyúrták. A gyúrás után fedett edényekbe helyezték; régen ezeket az edényeket a földbe ásták vagy a kútban tartották több hónapig, amíg a sajtot el nem fogyasztották. A nem tárolt gyúrt sajtot a tekei piacra vitték, és kilogrammonként értékesítették.”

Az e terméket előállító sajtkészítők tudása és szakértelme fontos szerepet játszik az egyedi előállítási hagyományok megőrzésében. Ennek az az oka, hogy a „Brânză frământată de Teaca” mind az előállítási területen, mind egész Romániában ismert és forgalmazott termék.

A „Brânză frământată de Teaca” előállításának hagyománya nemzedékről nemzedékre szállt át, biztosítva, hogy ez a termék ma is megtalálható legyen a fogyasztók asztalain.

A helyi sajtkészítők tehát jelenleg olyan összetett készségekkel rendelkeznek, amelyek nem szabványosíthatók. A tej alvasztása nem megadott időpontokban vagy hőmérsékleten, hanem az állag tapintás és látás útján történő megfigyelése (golyópróba) alapján történik.

Az alvadék optimális méretét vizuálisan és tapintással határozzák meg. Az alvadék érlelése kifejezetten a meghatározott földrajzi területhez igazodik. Az alvadék erjesztése olyan környezetben történik, amelyet a sajtkészítők érzékszervei szabályoznak, mégpedig a szín, az állag, az illat és az íz alapján. Ez az előállítási szakasz adja a termék sárgás színét és a „Brânză frământată de Teaca”-ra jellemző enyhén erjesztett ízt.

A gyúrási folyamat során az összetevőket finomra őrlik. A sajtkészítők ösztönösen ismerik a rétegek arányát, az alvadék, a só és az érlelt alvadék adagolását annak érdekében, hogy elérjék a „megszakítás nélküli szál” [rugalmas állag] által jellemzett sajátos textúrát. A sertéshólyagok megtöltésekor végzett gyúrás szakértelmet igényel a levegő eltávolításához és a szoros összevarráshoz. Ez segít megőrizni a sajt krémességét és ízét, és elősegíti a természetes környezetben történő érlelést, megakadályozva a kiszáradást. Ezek az informálisan átadott és ösztönösen alkalmazott eljárások olyan összetett helyi szaktudást jelentenek, amely gyakorlat, megfigyelés és szájhagyomány útján sajátítható el.

A „Brânză frământată de Teaca” megérkezett Berlinbe, amint azt a *Răsunet* (A Visszhang Napilap) 2024. január 30-i száma említi, ahol az egyik termelő így beszél erről az „autentikus termékről, amely gyermekkorunk ízét idézi, és a szeretteinkkel töltött boldog pillanatok emlékét hordozza […]”. A termék hírneve a sajt előállításának hosszú múltra visszatekintő és a szájhagyomány által is megőrzött hagyományából ered, amelyet magazinokban és könyvekben is dokumentálták annak érdekében, hogy a jövő generációi számára is fennmaradjon, mivel Teke település a tejtermékek előállításának és forgalmazásának egyik fő központja. A *Ferma* (A Mezőgazdasági Lap) újság megjegyezte, hogy „az itt előállított […] gyúrt sajtot a fogyasztók eredeti íze miatt értékelik”.

A termék sajátosságai

A „Brânză frământată de Teaca” különlegességét a helyi termelők kézműves tudása és készségei adják.

Más hasonló termékektől eltérően a „Brânză frământată de Teaca” a következő megkülönböztető jellemzőkkel rendelkezik:

— Sózott és sózatlan érlelt alvadék keverékéből készül. A sajt homogén, szemcsés jellegű, és vágáskor enyhén a késhez tapad.

— Erjesztési és gyúrási folyamaton megy keresztül, amely megkülönbözteti a túrótól. Állaga lágy, krémes, sima és sűrű, íze a tehéntejre emlékeztet, amely enyhén sós, édes és enyhén savas.

— Megjelenésében nem tömör tömb, hanem a gyártási folyamat eredményeként sóval kevert szemcsés massza, amely tömör, és a sertéshólyagból álló burkolathoz tapad.

Hivatkozás a földrajzi árujelző termékleírásának közzétételére

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