Europos Sąjungos
oficialusis leidinys

LT
C serija

C/2026/2804

2026 5 19

Paraiškos įregistruoti geografinę nuorodą paskelbimas pagal Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (ES) 2024/1143 15 straipsnio 4 dalį

(C/2026/2804)

Per tris mėnesius nuo šio paskelbimo dienos valstybės narės ar trečiosios valstybės institucijos arba teisėtą interesą turintis ir trečiojoje valstybėje įsisteigęs ar gyvenantis fizinis ar juridinis asmuo Komisijai gali pateikti prieštaravimą pagal Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (ES) 2024/1143 ([1]) 17 straipsnį.

BENDRASIS DOKUMENTAS

Žemės ūkio produktų kilmės vietos nuorodos ir geografinės nuorodos

„Brânză frământată de Teaca“

ES Nr. PGI-RO-03380 – 2024 12 18

1. **Pavadinimas (-ai)**

„Brânză frământată de Teaca“

2. **Geografinės nuorodos tipas**

SKVN ☐ SGN X

3. **Valstybė, kuriai priklauso apibrėžta geografinė vietovė**

Rumunija

4. **Žemės ūkio produkto aprašymas**

4.1. *Žemės ūkio produkto klasifikacija remiantis Kombinuotosios nomenklatūros pozicija ir kodu, kaip nurodyta Reglamento (ES) 2024/1143 6 straipsnio 1 dalyje*

04 – PIENAS IR PIENO PRODUKTAI; PAUKŠČIŲ KIAUŠINIAI; NATŪRALUS MEDUS; GYVŪNINĖS KILMĖS MAISTO PRODUKTAI, NENURODYTI KITOJE VIETOJE

0406 – Sūriai ir varškė

4.2. *Žemės ūkio produkto registruotu pavadinimu aprašymas*

„Brânză frământată de Teaca“ yra pieno produktas, gaminamas iš žalio, t. y. nepasterizuoto, karvės pieno; sūris gaminamas taikant specialų gamybos procesą, kurio metu pienas yra traukinamas, o gauta masė fermentuojama, brandinama, sūdoma ir minkoma.

Šis sūris yra netaisyklingos ovalo arba apvalios formos ir sveria apie 0,4–2 kg; kiekvieno atskiro sūrio forma ir svoris priklauso nuo kiaulės pūslės, į kurią sudedamas minkytas sūris (ro. *brânză frământată*), dydžio.

Sūris „Brânză frământată de Teaca“ parduodamas natūraliuose apvalkaluose, kurie gali būti arba nevaškuoti, arba apsaugoti vaško, tinkamo liestis su maistu ir skirto sūriams dengti, sluoksniu. Jis taip pat gali būti parduodamas supjaustytas.

([1]) 2024 m. balandžio 11 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamentas (ES) 2024/1143 dėl vyno, spiritinių gėrimų ir žemės ūkio produktų geografinių nuorodų, taip pat dėl garantuotų tradicinių gaminių ir žemės ūkio produktų neprivalomų kokybės terminų, kuriuo iš dalies keičiami reglamentai (ES) Nr. 1308/2013, (ES) 2019/787 ir (ES) 2019/1753 ir panaikinamas Reglamentas (ES) Nr. 1151/2012, (OL L, 2024/1143, 2024 4 23, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Juslinės savybės

Sūrio „Brânză frământată de Teaca“ išvaizda yra tokia:

— išorėje: sūris yra netaisyklingos ovalo arba apvalios formos. Jo paviršius švarus, nelipnus ir sausas. Sūriams, kurie yra nevaškuotuose apvalkaluose, būdingas pusiau blizgus arba matinis paviršius, o sūriams, apsaugotiems vaško, tinkamo liestis su maistu ir skirto sūriams dengti, sluoksniu, – blizgus paviršius;

— perpjovus: sūris vienalytės masės, grūdėtas. Jis yra kompaktiškas ir prigludęs prie apvalkalo; jį pjaunant šiek tiek prilimpa prie peilio.

Tekstūra – minkšta, kreminė, lygi ir tanki.

Spalva:

— išorėje – nuo kreminės iki aukso geltonumo spalvos;

— perpjovus – vientisos, nuo pieno baltumo iki gelsvai baltos spalvos.

Skonis – daugiausia primenantis karvės pieną, šiek tiek sūrus, bet kartu ir saldus bei švelniai rūgštus.

Kvapas – pieno ir sviesto kvapas, kartu juntamas rūgštus, šiek tiek aitrus sūdytiems produktams būdingas aromatas.

Fizinės ir cheminės savybės

Riebalų kiekis sausojoje medžiagoje	ne mažiau kaip 40 proc. ir ne daugiau kaip 60 proc.
Riebalų kiekis	ne mažiau kaip 22 proc. ir ne daugiau kaip 28 proc.
Baltymai	ne mažiau kaip 18 proc. ir ne daugiau kaip 25 proc.
Druskos kiekis	ne didesnis kaip 3,5 proc.

4.3. *Su pašarų šaltiniais susijusios nukrypti leidžiančios nuostatos (taikoma tik saugoma kilmės vietos nuoroda žymimiems gyvūniniams produktams) ir apribojimai žaliavų šaltiniams (taikoma tik saugoma geografine nuoroda žymimiems perdirbtiems produktams)*

—

4.4. *Specialūs gamybos veiksmai, atliktini nustatytoje geografinėje vietovėje*

Visi sūrio „Brânză frământată de Teaca“ gamybos proceso veiksmai atliekami nustatytoje geografinėje vietovėje.

Sūrio gamybos proceso veiksmai: pienas filtruojamas, paruošiamas fermentavimui šliužo fermentu ir tuomet fermentuojamas; varškė apdorojama; varškė ir išrūgos kaitinamos antrą kartą; varškė formuojama ir paruošiama sūriui „Brânză frământată de Teaca“ gaminti; sūris minkomas ir juo įdaromos kiaulių pūslės (šios vėliau užsiuvamos).

4.5. *Specialios žemės ūkio produkto registruotu pavadinimu pakavimo, pjaustymo, trynimo ir kt. taisyklės*

—

4.6. *Specialios žemės ūkio produkto registruotu pavadinimu ženklinimo taisyklės*

Ant rinkai tiekiamo produkto „Brânză frământată de Teaca“ etiketės turi būti nurodyta ši informacija:

— produkto pavadinimas „Brânză frământată de Teaca“, po kurio rumunų kalba turi būti nurodyti žodžiai „Indicație Geografică Protejată“ (saugoma geografinė nuoroda) arba santrumpa „IGP“ (SGN);

— SGN simbolis ant pakuotės nurodomas laikantis ES teisės aktų;

— gamintojo pavadinimas;

— tikrinimo ir sertifikavimo įstaigos logotipas.

5. **Glaustas geografinės vietovės apibūdinimas**

Geografinę vietovę sudaro Bistrica-Neseudo apskrityje, Tiakos savivaldybėje esantis Tiakos kaimas, neperžengiant atitinkamų savivaldybės ir administracinių ribų.

6. **Ryšys su geografine vietove**

Produkto ir geografinės vietovės ryšys grindžiamas geru vardu ir Tiakoje iš kartos į kartą perduodama patirtimi. Ši patirtis lemia specifines produkto juslines savybes.

Kiekviename gamybos etape reikalingas tiesioginis žmogaus dalyvavimas, specifinis šiai geografinei vietovei. Produkto savybių neįmanoma tiksliai atkartoti už šio kultūrinio ir geografinio konteksto ribų, nes jos priklauso nuo vietos gamintojų gebėjimo, pasitelkiant pojūčius, interpretuoti ir kontroliuoti kiekvieną proceso etapą. Ši iš kartos į kartą perduodama patirtis tapo svarbia bendruomenės tapatybės dalimi ir lemia, kad produkto pavadinimas siejamas su vartotojų lūkesčius atitinkančiu skoniu, tekstūra ir kokybe. Šis produkto „Brânză frământată de Teaca“ ir geografinės vietovės ryšys buvo paminėtas vokiškoje monografijoje, kurią parašė Ilsė Schliesleder-Fronius. Joje rašoma: „[...] Velykų proga kiekvienai šeimai oficialiai buvo padalyta po du ėriukus, du kumpius ir du sūrius [...]“.

Produktas „Brânză frământată de Teaca“ žinomas jau šimtmečius, ką patvirtina jo pateikimas garsiajame Tiakos turguje. Leidimas rengti Tiakos turgų taip pat yra užfiksuotas toje pačioje vokiškoje monografijoje: „1734 m. Tiakos kaimui buvo suteiktas leidimas kas savaitę rengti turgų, jis vykdavo pirmadieniais“.

„[...] Kiekvienais metais lapkričio 5 d., turgaus dieną, eidavau į kaimą parduoti savo sūrio. [...] Tiakoje minkytam sūriui gaminti naudodavome karvės pieną. Iš karvės pieno pagamintas minkytas sūris yra švelnesnio skonio nei iš avių pieno pagamintas minkytas sūris. Aš taip pat eidavau į pirmadieniais vykdavusį turgų nešina krepšiais sūrio, nes visi jį iš manęs pirkdavo.“ Prekyba minkytu sūriu turguose nuo seno buvo ir tebėra tradicija. Tai iliustruoja vietinės moters, kurios močiutė gamino ir pardavinėjo minkytą sūrį, o motina šią praktiką tęsia iki šiol, pasakojimas. Ji pasakoja: „visą pieną sutraukindavome į varškę ir gamindavome minkytą sūrį; jį parduodavome visiems, kas norėdavo pirkti“.

Žodinė istorija patvirtina šio minkyto sūrio egzistavimą, remiantis kaimo ir kaimyninių kaimų vyresniųjų pasakojimais. Pavyzdžiui, vienas 82 metų vietinis vyras iš Tiakos pasakoja: „[...] Mano motina man pasakojo, kaip gaminti varškę, kaip ji ją palikdavo nuvarvėti ir fermentuotis, kaip ją maldavo mėsmale, o tada minkydavo su druska. [...] Mano motina taip pat nešdavo į turgų parduoti sūrį ir grietinę“.

Ilgametė sūrio „Brânză frământată de Teaca“ gamybos tradicija, kurios praktika nepakitusi perduodama iš kartos į kartą, lėmė tvirtą produkto, jo pavadinimo ir nustatytos geografinės vietovės ryšį. Šis ryšys vartotojų sąmonėje sustiprina sąsają tarp pavadinimo ir skonio, aromato bei kremiškumo. Žurnale *Revista Fermierului* („Ūkininko žurnalas“) (Nr. 15, 2024 m. rugsėjo 1–14 d.) paskelbtame straipsnyje „Brânză frământată de Teaca“ – paruoštas sertifikuoti“ rašoma: „Minkyto sūrio gamybos tradicija yra susijusi su tuo, kad Tiakos vietovė garsėja galvijų auginimu, o bandos yra neatsiejama kaimo gyvenimo dalis“. (https://www.revistafermierului.ro/din-revista/satul-romanesc/item/6581-branza-framantata-de-teaca-cauta-recunoasterea-europeana.html).

Žurnale *Ferma* („Ūkio žurnalas“) produkto „Brânza frământată de Teaca“ istorija pateikiama straipsnyje „Ana lu’ Pilu [Ana, Pilu žmona] gamina sūrį pagal tradicinį receptą!“. Receptas, perduodamas iš kartos į kartą, pateikiamas taip: „Pienas, kurį traukiname, turi būti šiltas. Vasarą jį tik perkošiame ir iš karto traukiname. Žiemą jį reikia šiek tiek pašildyti. Tinkamą temperatūrą nustatau prisilietimu – pienas turi būti šiltas. Paruoštą pieną supilame į kubilus ir, įdėję šliužo fermento, laikome 40 minučių. Kai pienas sutraukinamas, gautą masę rankomis susmulkiname, tada leidžiame varškei pastovėti 10–15 minučių. Po to ją rankomis švelniai suspaudžiame atgal į vieną masę ir dedame į kibirą, kur dar kartą susmulkiname, kad nuvarvėtų daugiau išrūgų“.

Produkto unikalumą lemia sūrininkų meistriškumas ir įgūdžiai, perduodami iš kartos į kartą. Varškės gaminimo, fermentavimo, malimo ir sluoksniavimo procesas, taip pat specifinis būdas, kaip užpildomos pūslės, aprašytas pirmiau minėtame straipsnyje: „Mes malame fermentuotą varškę ir pakaitomis dedame rankos pločio sūrio

sluoksnius ir saujas druskos“ (https://revista-ferma.ro/branza-framantata-de-teaca-ana-lu-pilu-face-branza-dupa-o-reteta-straveche/). Sūrio „Brânză frământată de Teaca“ gamyba yra glaudžiai susijusi su žmogiškuoju veiksniu, nes gamybos metodai grindžiami tradicinėmis žiniomis, perduodamomis iš kartos į kartą per tiesioginę praktiką ir stebėjimą.

Sūrininkų meistriškumas, jų gebėjimas pasitelkiant pojūčius teisingai įvertinti kiekvieną gamybos etapą ir intuicija grindžiami koregavimai gamybos proceso metu taip pat minimi žurnale *Industria Cărnii* („Mėsos pramonės žurnalas“) (2024 m. liepos–rugpjūčio mėn. numeris), jame vietos gyventojai pasakoja: „[...] Papasakosiu jums istoriją apie „Brânză frământată de Teaca“ – tradicinį receptą, perduodamą iš kartos į kartą, kurį aš išmokau iš savo tėvo, o šis – iš savo senelių […]. Sūris buvo gaminamas iš karvės pieno […], traukinamo ėriukų arba pienu maitinamų veršelių šliužo fermentu. [...] Jis buvo paliekamas traukintis […], po to išrūgos būdavo nuvarvinamos […]; po dienos masė būdavo dedama ant lentynos ir paliekama fermentuotis ir džiūti. Baigus fermentaciją, varškė įgaudavo geltoną spalvą. Tuomet varškė būdavo sumalama, pagal skonį įdedama druskos ir sumalta varškė minkoma iki vientisos masės. Išminkyta masė būdavo dedama į uždengtus indus; anksčiau šie indai būdavo užkasami žemėje arba laikomi šulinyje keletą mėnesių tol, kol būdavo nusprendžiama šį sūrį valgyti. Nesandėliuotas minkytas sūris būdavo vežamas į Tiakos turgų ir parduodamas kilogramais“.

Šį produktą gaminančių sūrininkų praktinė patirtis ir ekspertinės žinios atlieka svarbų vaidmenį išsaugant unikalias jo gamybos tradicijas. Taip yra dėl to, kad sūris „Brânză frământată de Teaca“ yra pripažįstamas ir parduodamas tiek gamybos vietovėje, tiek visoje Rumunijoje.

Sūrio „Brânză frământată de Teaca“ gamybos tradicija buvo perduodama iš kartos į kartą, taip užtikrinant, kad šis produktas ir šiandien atsidurtų ant vartotojų stalų.

Todėl vietos sūrininkai šiuo metu turi sudėtingų įgūdžių, kurių neįmanoma standartizuoti. Pieno traukinimas atliekamas atsižvelgiant į liečiant ir stebint nustatomą konsistenciją (vadinamasis rutulio testas), o ne pagal iš anksto nustatytą laiką ar temperatūrą

Optimalus varškės dydis nustatomas vizualiai ir liečiant. Varškės brandinimas yra konkrečiai pritaikytas prie nustatytos geografinės vietovės. Varškė paliekama fermentuotis aplinkoje, kurią sūrio gamintojai kontroliuoja savo pojūčiais – pagal spalvą, konsistenciją, kvapą ir skonį. Būtent dėl šio gamybos etapo produktas įgyja gelsvą spalvą ir subtilų fermentacijos skonį, būdingą sūriui „Brânză frământată de Teaca“.

Minkymo procesas apima smulkų sudedamųjų dalių malimą. Sūrininkai intuityviai žino sluoksnių proporcijas ir, tinkamai parinkdami varškės, druskos ir brandintos varškės kiekius, pasiekia specifinę tekstūrą, atpažįstamą pagal „nepertraukiamą siūlą“ (elastinga tekstūra). Minkymas pildant kiaulių pūsles reikalauja meistriškumo, kad būtų pašalintas oras ir užtikrintas tvirtas susiuvimas. Tai padeda išsaugoti sūrio kremiškumą ir skonį, taip pat prisideda prie jo brandinimo natūralioje aplinkoje ir neleidžia išdžiūti. Šios neformaliai perduodamos ir instinktyviai atliekamos procedūros atspindi sudėtingą vietos praktinę patirtį, įgytą per praktiką, stebėjimą ir žodinę tradiciją.

Sūris „Brânză frământată de Teaca“ pasiekė Berlyną, kaip nurodyta 2024 m. sausio 30 d. laikraštyje *Răsunet* (Aido laikraštis), kuriame vienas iš gamintojų aptaria šį „autentišką produktą, kurio skonis primena mūsų vaikystę ir laimingas akimirkas, praleistas su artimaisiais [...]“. Produkto geras vardas grindžiamas istoriniais įrodymais apie ilgametę šio sūrio gamybos tradiciją, kurią patvirtina žodinės tradicijos, užfiksuotos žurnaluose ir knygose, kad jas būtų galima perduoti ateities kartoms, nes Tiakos savivaldybė yra svarbus pieno produktų gamybos ir platinimo centras. Žurnale *Ferma* („Ūkio žurnalas“) pažymėta, kad „čia gaminamas minkytas sūris [...] vartotojų pripažįstamas dėl autentiško skonio“.

Produkto ypatumai

Sūrio „Brânză frământată de Teaca“ ypatumus lemia vietos gamintojų meistriškumas ir įgūdžiai.

Sūris „Brânză frământată de Teaca“, skirtingai nuo kitų panašių produktų, pasižymi šiomis išskirtinėmis savybėmis:

— jis gaminamas iš sūdytos ir nesūdytos brandintos varškės. Šis sūris yra vienalytės masės, grūdėtas, jį pjaunant šiek tiek prilimpa prie peilio;

— jis fermentuojamas ir minkomas, todėl skiriasi nuo grūdėtosios varškės. Jo tekstūra minkšta, kreminė, lygi ir tanki, o skonis primena karvės pieną, yra šiek tiek sūrus, saldus ir švelniai rūgštus;

— vizualiai tai nėra kompaktiškas gabalas, o labiau grūdėta masė, sumaišyta su druska (gamybos proceso rezultatas); ši masė yra kompaktiška ir priglunda prie kiaulės pūslėje esančio apvalkalo.

Nuoroda į paskelbtą geografinės nuorodos produkto specifikaciją

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