C/2026/2804

19.5.2026.

Ģeogrāfiskās izcelsmes norādes reģistrācijas pieteikuma publikācija saskaņā ar Eiropas Parlamenta un Padomes Regulas (ES) 2024/1143 15. panta 4. punktu

(C/2026/2804)

Trīs mēnešu laikā pēc šīs publikācijas dienas dalībvalsts vai trešās valsts iestādes, vai arī fiziska vai juridiska persona, kurai ir leģitīmas intereses un kura ir iedibināta vai ir rezidents trešā valstī, var iesniegt Komisijai iebildumu saskaņā ar Eiropas Parlamenta un Padomes Regulas (ES) 2024/1143 ([1])17. pantu.

VIENOTAIS DOKUMENTS

Lauksaimniecības produktu cilmes vietas nosaukumi un ģeogrāfiskās izcelsmes norādes

“Brânză frământată de Teaca”

ES Nr.: PGI-RO-03380 — 18.12.2024.

1. **Nosaukums (nosaukumi)**

“Brânză frământată de Teaca”

2. **Ģeogrāfiskās izcelsmes norādes veids**

ACVN ☐ AĢIN X

3. **Valsts, pie kuras pieder noteiktais ģeogrāfiskais apgabals**

Rumānija

4. **Lauksaimniecības produkta apraksts**

4.1. *Lauksaimniecības produkta klasifikācija saskaņā ar kombinētās nomenklatūras pozīciju un kodu, minēta Regulas (ES) 2024/1143 6. panta 1. punktā*

04 – PIENA PRODUKTI; PUTNU OLAS; DABISKAIS MEDUS; DZĪVNIEKU IZCELSMES PĀRTIKAS PRODUKTI, KAS CITUR NAV MINĒTI VAI IEKĻAUTI

0406 – Siers un biezpiens

4.2. *Ar reģistrēto nosaukumu apzīmētā produkta apraksts*

“Brânză frământată de Teaca” ir piena produkts, ko gatavo no neapstrādāta (nepasterizēta) govs piena, kas tiek sarecināts, fermentēts, nogatavināts, sālīts un mīcīts, izmantojot īpašu ražošanas procesu šā siera ražošanai.

Sieram ir neregulāra ovāla vai apaļa forma, un tas sver aptuveni 0,4–2 kg; forma un svars ir atkarīgi no cūkas urīnpūšļa izmēra, kurā iepilda mīcīto sieru.

“Brânză frământată de Teaca” pārdod dabīgā apvalkā vai nu bez vaska pārklājuma, vai ar sieram paredzēta pārtikas vaska pārklājumu. To var pārdot arī šķēlēs.

([1]) Eiropas Parlamenta un Padomes Regula (ES) 2024/1143 (2024. gada 11. aprīlis) par ģeogrāfiskās izcelsmes norādēm vīnam, stiprajiem alkoholiskajiem dzērieniem un lauksaimniecības produktiem, kā arī garantētu tradicionālo īpatnību produktiem un lauksaimniecības produktu fakultatīviem kvalitātes apzīmējumiem un ar ko groza Regulas (ES) Nr. 1308/2013, (ES) 2019/787 un (ES) 2019/1753 un atceļ Regulu (ES) Nr. 1151/2012 (OV L, 2024/1143, 23.4.2024., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Organoleptiskās īpašības

"Brânză frământată de Teaca" izskats ir šāds:

— ārpuse: siers ir neregulāras ovālas vai apaļas formas. Virsma ir tīra, nelipīga un sausa. Produktiem, kas iepakoti nevaskotā apvalkā, virsma ir no pusspīdīgas līdz matētai, savukārt produktiem ar pārtikas vaska pārklājumu tā ir spīdīga,

— šķērsgriezums: siers ir viendabīgs ar graudainu konsistenci. Tas ir blīvs un pieguļ apvalkam, un nedaudz pielīp pie naža, to griežot.

Konsistence – mīksta, krēmīga, maiga un blīva.

Krāsa:

— ārpusē – no krēmkrāsas līdz zeltaini dzeltenai,

— šķērsgriezumā – viendabīga, no pienbaltas līdz dzeltenīgi baltai.

Garša – galvenokārt raksturīga govs pienam, nedaudz sāļa, bet arī saldena un ar maigu skābumu.

Aromāts – pienains un sviestains, ar skābenu, nedaudz asu noti, kas raksturīga sālītiem produktiem.

Fizikāli ķīmiskās īpašības

Tauku saturs sausnā	vismaz 40 %, bet ne vairāk kā 60 %
Tauku saturs	vismaz 22 %, bet ne vairāk kā 28 %
Olbaltumvielas	vismaz 18 %, bet ne vairāk kā 25 %
Sāls saturs	ne vairāk kā 3,5 %

4.3. *Atkāpes attiecībā uz barības iegūšanu (tikai dzīvnieku izcelsmes produktiem, kas apzīmēti ar aizsargātu cilmes vietas nosaukumu) un izejvielu iegūšanas ierobežojumi (tikai pārstrādātiem produktiem, kas apzīmēti ar aizsargātu ģeogrāfiskās izcelsmes norādi)*

—

4.4. *Konkrēti ražošanas posmi, kas jāveic noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā*

Visi "Brânză frământată de Teaca" ražošanas procesa posmi notiek noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā.

Ražošanas process ietver šādus posmus: pienu filtrē un sagatavo himozīna pievienošanai, pēc tam pievieno himozīnu; recekli apstrādā; recekli un sūkalas otrreiz uzkarsē; recekli veido un sagatavo "Brânză frământată de Teaca" siera ražošanai; sieru mīca un iepilda cūkas urīnpūšļos, kurus pēc tam aizšuj.

4.5. *Ar reģistrēto nosaukumu apzīmētā lauksaimniecības produkta iepakošanas, griešanas, rīvēšanas u. c. īpašie noteikumi*

—

4.6. *Ar reģistrēto nosaukumu apzīmētā lauksaimniecības produkta marķēšanas īpašie noteikumi*

Laižot tirgū produktu "Brânză frământată de Teaca", marķējumā jānorāda šāda informācija:

— produkta nosaukums "Brânză frământată de Teaca", kam seko vārdi "Indicație Geografică Protejată" (aizsargāta ģeogrāfiskās izcelsmes norāde) vai saīsinājums "IGP" (AĢIN) rumāņu valodā,

— uz iepakojuma norāda AĢIN simbolu saskaņā ar ES tiesību aktiem,

— ražotāja nosaukums,

— pārbaudes un sertifikācijas struktūras logotips.

5. **Ģeogrāfiskā apgabala īsa definīcija**

Ģeogrāfiskajā apgabalā ietilpst *Teaca* ciemats *Teaca* pašvaldībā *Bistrița-Năsăud* žudecā attiecīgajās administratīvajās robežās.

6. **Saikne ar ģeogrāfisko apgabalu**

Saikne starp produktu un ģeogrāfisko apgabalu balstās uz reputāciju un zinātību, kas *Teaca* nodota no paaudzes paaudzē. Šī zinātība nosaka produkta specifiskās organoleptiskās īpašības.

Katrs ražošanas posms ietver tiešu cilvēka iesaisti, kas ir unikāla attiecīgajam ģeogrāfiskajam apgabalam. Produkta īpašības nevar precīzi atveidot ārpus šā kultūras un ģeogrāfiskā konteksta, jo tās balstās uz vietējo ražotāju spēju, izmantojot maņas, interpretēt un kontrolēt katru procesa posmu. Šī zinātība, kas nodota no paaudzes paaudzē, ir kļuvusi par būtisku kopienas identitātes daļu, sasaistot produkta nosaukumu ar patērētāju gaidīto garšu, konsistenci un kvalitāti. Šī saikne starp "Brânză frământată de Teaca" un ģeogrāfisko apgabalu ir minēta *Ilse Schliesleder-Fronius* sagatavotajā vācu monogrāfijā, kurā teikts: "(..) Lieldienās katrai ģimenei oficiāli tika piešķirti divi jēri, divi šķiņķi un divi sieri (..)."

Produkts "Brânză frământată de Teaca" ir pazīstams jau gadsimtiem ilgi, par ko liecina tā klātbūtne slavenajā *Teaca* gadatirgū. Atļauja rīkot tirgu *Teaca* ir dokumentēta arī tajā pašā vācu monogrāfijā: "1734. gadā *Teaca* ciematam tika piešķirta atļauja rīkot iknedēļas tirgu, kas notika pirmdienās."

"(..) Katru gadu 5. novembrī es devos uz ciematu tirgus dienā un pārdevu savu sieru. (..) *Teaca* mīcīta siera gatavošanai mēs izmantojām govs pienu. Mīcīts siers no govs piena nav tik ass kā siers no aitas piena. Es arī devos uz pirmdienas tirgu ar saviem siera maisiem, jo visi no manis pirka." Mīcīta siera pārdošana tirgos jau izsenis ir bijusi un joprojām ir tradīcija. To apliecina vietējās sievietes rokrakstā fiksēts stāstījums – viņas vecāmāte gatavoja un pārdeva mīcītu sieru, un šo praksi līdz pat mūsdienām turpina viņas māte. Viņa stāsta: "Mēs visu pienu pārvērtām biezpienā un gatavojām mīcītu sieru, ko pārdevām ikvienam, kurš vēlējās to iegādāties."

Mutiskā vēsture apstiprina šā mīcītā siera pastāvēšanu, par ko liecina ciemata un apkārtējo ciematu vecāka gadagājuma iedzīvotāju stāstījumi. Piemēram, kāds 82 gadus vecs *Teaca* iedzīvotājs stāsta: "(..) Mana māte man rādīja, kā gatavot biezpienu, kā to atstāt notecēšanai un fermentēšanai, kā to samalt ar malšanas ierīci un pēc tam mīcīt ar sāli. (..) Mana māte arī veda uz tirgu pārdot sieru un skābo krējumu."

Produkta "Brânză frământată de Teaca" ražošanas senā tradīcija, kas no paaudzes paaudzē saglabājusies nemainīga, ir veidojusi ciešu saikni starp produktu, tā nosaukumu un attiecīgo ģeogrāfisko apgabalu. Šī saikne patērētāju uztverē stiprina saistību starp nosaukumu, no vienas puses, un produkta garšu, aromātu un krēmīgumu, no otras puses. Rakstā "Brânza frământată de Teaca, ready to be certified", kas publicēts žurnālā *Revista Fermierului* (Lauksaimnieku žurnāls), Nr. 15, 2024. gada 1.–14. septembris, teikts: "Mīcītā siera gatavošanas tradīcija ir saistīta ar to, ka *Teaca* apgabals ir pazīstams ar liellopu audzēšanu, un ganāmpulki ir neatņemama ciemata dzīves daļa." (https://www.revistafermierului.ro/din-revista/satul-romanesc/item/6581-branza-framantata-de-teaca-cauta-recunoasterea-europeana.html).

Žurnālā *Ferma* (Lauksaimniecības žurnāls) produkta "Brânza frământată de Teaca" stāsts ir aprakstīts rakstā "Ana lu' Pilu [Ana, Pilu sieva] gatavo sieru pēc tradicionālas receptes!". Recepte, kas nodota no paaudzes paaudzē, ir aprakstīta šādi: "Kad sarecina pienu, tam jābūt siltam. Vasarā pienu vienkārši nokāš un uzreiz sarecina. Ziemā tas nedaudz jāsasilda. Pareizo temperatūru nosaku pēc taustes – pienam jābūt siltam. Kad piens ir gatavs, to ielej traukos, pievieno himozīnu un atstāj uz 40 minūtēm. Pēc sarecināšanas masu ar rokām sadala, pēc tam ļauj biezpienam nostāvēties 10–15 minūtes. To viegli saspiež ar rokām un ievieto spainī, kur masu vēlreiz sadala, lai notecētu vairāk sūkalu."

Produkta unikalitāti nosaka siera meistaru prasmes un meistarība, kas nodota no paaudzes paaudzē. Biezpiena gatavošanas, fermentēšanas, malšanas un slāņošanas process, kā arī īpašais urīnpūšļu pildīšanas veids ir aprakstīts iepriekš minētajā rakstā: "Mēs samaļam raudzēto biezpienu un kārtojam to plaukstas platuma slāņos, pa vidu

pievienojot pa saujai sāls." (https://revista-ferma.ro/branza-framantata-de-teaca-ana-lu-pilu-face-branza-dupa-o-reteta-straveche/). "Brânză frământată de Teaca" ražošana ir cieši saistīta ar cilvēkfaktoru, jo ražošanas metožu pamatā ir tradicionālās zināšanas, kas nodotas no paaudzes paaudzē, izmantojot tiešu praksi un novērošanu.

Siera meistaru prasmes, viņu spēja, izmantojot maņas, pareizi novērtēt katru ražošanas posmu, kā arī intuitīvie pielāgojumi, ko viņi veic ražošanas procesā, ir minēti arī žurnālā *Industria Cărnii* (Gaļas rūpniecības žurnāls; 2024. gada jūlijs–augusts), kur vietējie iedzīvotāji stāsta: "(..) Ļaujiet pastāstīt par "Brânză frământată de Teaca" – tradicionālu recepti, kas nodota no mūsu senčiem un ko es iemācījos no sava tēva, bet viņš – no saviem vecvecākiem (..). Sieru gatavoja no govs piena (..), sarecinot to ar himozīnu, kas iegūts no jēra vai piena teļa kuņģa glumenieka. (..) To atstāja sarecēt (..), pēc tam sūkalas notecināja (..); pēc dienas masu novietoja plauktā, kur to atstāja fermentēties un nožūt. Pēc fermentēšanas beigām biezpiens bija kļuvis dzeltenīgs. Pēc tam biezpienu samala, pievienoja sāli pēc garšas un samalto masu mīcīja līdz viendabīgai, gludai konsistencei. Pēc mīcīšanas to ievietoja nosegtos traukos; agrāk šos traukus apraka zemē vai turēja akā vairākus mēnešus, līdz sieru lietoja uzturā. Mīcīto sieru, kas netika uzglabāts, veda uz *Teaca* tirgu un pārdeva uz svaru."

Siera meistaru zinātībai un prasmēm ir svarīga nozīme šā produkta unikālo ražošanas tradīciju saglabāšanā. Tas skaidrojams ar to, ka "Brânză frământată de Teaca" ir atzīts un tiek pārdots gan ražošanas apgabalā, gan visā Rumānijā.

"Brânză frământată de Teaca" gatavošanas tradīcija ir nodota no paaudzes paaudzē, nodrošinot, ka šis produkts joprojām ir sastopams uz patērētāju galda."

Tādējādi vietējo siera meistaru rīcībā ir daudzpusīgs prasmju kopums, ko nevar standartizēt. Piena sarecināšanu veic, pamatojoties uz konsistenci, ko nosaka pēc taustes un vizuāli (tā sauktais "lodītes tests"), nevis izmantojot noteiktu laiku vai temperatūru.

Optimālo biezpiena lielumu nosaka vizuāli un pēc taustes. Biezpiena nogatavināšana ir īpaši pielāgota noteiktajam ģeogrāfiskajam apgabalam. Biezpienu atstāj fermentēties vidē, ko siera gatavotāji kontrolē ar maņu palīdzību, vērtējot krāsu, konsistenci, smaržu un garšu. Šis ražošanas posms piešķir produktam dzeltenīgu krāsu un maigu fermentācijas garšu, kas raksturīga "Brânză frământată de Teaca".

Mīcīšanas process ietver sastāvdaļu smalku samalšanu. Siera meistari intuitīvi zina slāņu proporcijas, dozējot biezpienu, sāli un nogatavināto biezpienu, lai iegūtu īpašo konsistenci, ko raksturo "nepārtrauktās vītnes" [elastīgas konsistences] īpašība. Mīcīšana, piepildot cūkas urīnpūsli, prasa prasmi izspiest gaisu un nodrošināt ciešu aizšūšanu. Tas palīdz saglabāt siera krēmīgumu un garšu un veicina tā nogatavināšanos dabiskā vidē, neļaujot tam sakalst. Šīs procedūras, kas tika nodotas neoficiāli un praktizētas instinktīvi, atspoguļo daudzpusīgu vietējo zinātību, kas gūta praksē, novērojumos un mutvārdu tradīcijās.

"Brânză frământată de Teaca" ir sasniedzis Berlīni, kā minēts laikraksta *Răsunet* 2024. gada 30. janvāra izdevumā, kur viens no ražotājiem apraksta šo "autentisko produktu ar mūsu bērnības garšu un atmiņām par laimīgiem brīžiem, kas pavadīti kopā ar tuviniekiem (..)". Produkta reputācija balstās uz vēsturiskiem pierādījumiem par šā siera ražošanas senajām tradīcijām, ko papildina mutvārdu tradīcijas, kas dokumentētas žurnālos un grāmatās un tiek nodotas nākamajām paaudzēm, jo *Teaca* pašvaldība ir nozīmīgs piena produktu ražošanas un izplatīšanas centrs. Žurnāls *Ferma* (Lauksaimniecības žurnāls) norāda, ka "šeit ražoto mīcīto sieru (..) patērētāji atzīst tā autentiskās garšas dēļ".

Produkta specifika

"Brânză frământată de Teaca" specifiku nosaka vietējo ražotāju meistarība un prasmes.

Atšķirībā no citiem līdzīgiem produktiem "Brânză frământată de Teaca" piemīt šādas īpašības:

— to gatavo, apvienojot sālītu un nesālītu nogatavinātu biezpienu. Siers ir viendabīgs, ar graudainu konsistenci un nedaudz pielīp pie naža, to sagriežot,

— atšķirībā no biezpiena tas tiek fermentēts un mīcīts. Konsistence ir mīksta, krēmīga, maiga un blīva, ar garšu, kas raksturīga govs pienam – nedaudz sāļu, saldenu un viegli skābenu,

— vizuāli tas nav kompakts bloks, bet gan granulēta, ar sāli sajaukta masa – ražošanas procesa rezultāts – kas ir kompakta, pieguļ apvalkam un tiek ievietota cūkas urīnpūslī.

Atsauce uz produkta, kas apzīmēts ar attiecīgo ģeogrāfiskās izcelsmes norādi, specifikācijas publikāciju

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