C/2026/2804

19.5.2026

Pubblikazzjoni ta' applikazzjoni għar-reġistrazzjoni ta' indikazzjoni ġeografika skont l-Artikolu 15(4) tar-Regolament (UE) 2024/1143 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill

(C/2026/2804)

Fi żmien 3 xhur mid-data ta' din il-pubblikazzjoni, l-awtoritajiet ta' Stat Membru jew ta' pajjiż terz, jew persuna fiżika jew ġuridika li jkollha interess leġittimu u tkun stabbilita jew residenti f'pajjiż terz, tista' tippreżenta oppożizzjoni lill-Kummissjoni f'konformità mal-Artikolu 17 tar-Regolament (UE) 2024/1143 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill ([1]).

DOKUMENT UNIKU

Denominazzjonijiet ta' oriġini u indikazzjonijiet ġeografiċi ta' prodotti agrikoli

"Brânză frământată de Teaca"

Nru tal-UE: PGI-RO-03380 — 18.12.2024

1. **Isem/Ismijiet**

"Brânză frământată de Teaca"

2. **Tip ta' indikazzjoni ġeografika**

DOP ☐ IĠP X

3. **Pajjiż li għalih tappartjeni ż-żona ġeografika definita**

Ir-Rumanija

4. **Deskrizzjoni tal-prodott agrikolu**

4.1. *Klassifikazzjoni tal-prodott agrikolu f'konformità mal-intestatura u l-kodiċi tan-Nomenklatura Magħquda, kif imsemmi fl-Artikolu 6(1) tar-Regolament (UE) 2024/1143*

04 — PRODOTTI TAL-ĦALIB; BAJD TAL-GĦASAFAR; GĦASEL NATURALI; PRODOTTI TAJBIN GĦALL-IKEL ĠEJJIN MILL-ANNIMALI, LI MHUMIEX SPEĊIFIKATI JEW INKLUŻI BANDA OĦRA

0406 — Ġobon u baqta

4.2. *Deskrizzjoni tal-prodott agrikolu li għalih japplika l-isem reġistrat*

Il-"Brânză frământată xde Teaca" huwa prodott tal-ħalib magħmul minn ħalib tal-baqra mhux pasturizzat, jiġifieri ħalib tal-baqra mbaqqat, iffermentat, immaturat, immellaħ u magħġun fil-proċess speċifiku ta' produzzjoni biex isir dan il-ġobon.

Dan il-ġobon għandu forma ovali jew tonda irregolari u jiżen bejn wieħed u ieħor 0,4–2 kg; il-forma u l-piż ta' kull ġobon individwali jiddependu mid-daqs tal-vexxika tal-majjal li fiha jitqiegħed il-ġobon magħġun.

Il-"Brânză frământată de Teaca" jinbiegħ fil-budellati naturali, jew bla xama' jew protett b'saff ta' xama' għall-użu alimentari għall-ġobon. Jista' jinbiegħ ukoll imqatta'.

([1]) Ir-Regolament (UE) 2024/1143 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill tal-11 ta' April 2024 dwar indikazzjonijiet ġeografiċi għall-inbid, ix-xorb spirituż u l-prodotti agrikoli, kif ukoll l-ispeċjalitajiet tradizzjonali garantiti u t-termini tal-kwalità mhux obbligatorji għall-prodotti agrikoli, li jemenda r-Regolamenti (UE) Nru 1308/2013, (UE) 2019/787 u (UE) 2019/1753 u li jħassar ir-Regolament (UE) Nru 1151/2012 (ĠU L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Karatteristiċi organolettiċi

Id-dehra tal-"Brânză frământată de Teaca" hija kif ġej:

— barra: il-ġobon huwa ovali jew tond ta' forma irregolari. Il-wiċċ huwa nadif, ma jwaħħalx, u niexef. Għandu finitura kemxejn tleqq sa matta għal prodotti mballati f'budellati bla xama', filwaqt li dawk protetti b'saff ta' xama' għall-użu alimentari għall-ġobon għandhom dehra tleqq;

— sezzjoni trasversali: il-ġobon huwa omoġenju b'aspett granulari. Huwa kompatt u jeħel mal-budellat, u jeħel ftit mas-sikkina meta jitqatta'.

Sawra - artab, kremuż, lixx u dens;

Kulur:

— barra - minn kremuż għal isfar dehbi;

— sezzjoni trasversali - uniformi, li jvarja minn abjad lewn il-ħalib għal abjad safrani fil-kulur;

Togħma - predominantement ta' ħalib tal-baqra li huwa kemxejn mielaħ iżda wkoll ħelu u b'aċidità ħafifa;

Aroma - ta' ħalib u ta' butir, b'riħa qarsa u kemxejn punġenti tipika ta' prodotti melħin.

Karatteristiċi fiżiċi u kimiċi

Kontenut ta' xaħam fil-materja niexfa	minimu 40 % – massimu 60 %
Kontenut ta' xaħam	minimu 22 % – massimu 28 %
Proteini	minimu 18 % – massimu 25 %
Kontenut ta' melħ	massimu 3,5 %

4.3. *Derogi dwar l-akkwist ta' għalf (għal prodotti li joriġinaw mill-annimali dežinjati b'Denominazzjoni ta' Oriġini Protetta biss) u restrizzjonijiet fuq l-akkwist ta' materja prima (għal prodotti proċessati dežinjati b'Indikazzjoni Ġeografika Protetta biss)*

—

4.4. *Passi speċifiċi fil-produzzjoni li jridu jsiru fiż-żona ġeografika definita*

Il-passi kollha fil-proċess tal-produzzjoni tal-"Brânză frământată de Teaca" jsiru fiż-żona ġeografika definita.

Il-proċess tal-produzzjoni jinkludi l-passi li ġejjin: il-ħalib jiġi ffiltrat, ippreparat għall-ipproċessar bit-tames, imbagħad jiġi pproċessat bit-tames; il-baqta tiġi pproċessata; il-baqta u x-xorrox jissaħħnu għat-tieni darba; il-baqta tiġi ffurmata u ppreparata biex tipproduċi l-ġobon "Brânză frământată de Teaca"; il-ġobon jintgħaġen u jintuża biex jimla l-vexxiki tal-ħnieżer, li mbagħad jinħietu.

4.5. *Regoli speċifiċi dwar l-imballaġġ, it-tfettit, it-taħkik, eċċ. tal-prodott agrikolu li għalih jirreferi l-isem reġistrat*

—

4.6. *Regoli speċifiċi dwar it-tikkettar tal-prodott agrikolu li għalih jirreferi l-isem reġistrat*

Meta l-prodott "Brânză frământată de Teaca" jiġi introdott fis-suq, it-tikketta għandu jkun fiha l-informazzjoni li ġejja:

— l-isem tal-prodott; "Brânză frământată de Teaca", segwita mill-kliem "Indicație Geografică Protejată" (Indikazzjoni Ġeografika Protetta) jew l-abbrevjazzjoni "IGP" (IĠP) bir-Rumen;

— is-simbolu tal-IĠP huwa mmarkat fuq l-imballaġġ f'konformità mal-leġiżlazzjoni tal-UE;

— isem il-manifattur;

— il-logo tal-korp ta' spezzjoni u ċertifikazzjoni.

5. **Definizzjoni qasira taż-żona ġeografika**

Iż-żona ġeografika tinkludi r-raħal ta' Teaca fil-muniċipalità ta' Teaca, fil-kontea ta' Bistriţa-Năsăud, fil-konfini muniċipali u amministrattivi rilevanti.

6. **Rabta maż-żona ġeografika**

Ir-rabta bejn il-prodott u ż-żona ġeografika hija bbażata fuq ir-reputazzjoni u l-għarfien espert mgħoddija minn ġenerazzjoni għal oħra f'Teaca. Dan l-għarfien espert jiddefinixxi l-karatteristiċi organolettiċi speċifiċi tal-prodott.

Kull stadju tal-produzzjoni jinvolvi intervent uman dirett uniku għaż-żona ġeografika. Il-karatteristiċi tal-prodott ma jistgħux jiġu replikati b'mod preċiż barra minn dan il-kuntest kulturali u ġeografiku, peress li jiddependu fuq il-ħila tal-produtturi lokali li jinterpretaw u jikkontrollaw kull stadju tal-proċess permezz ta' mezzi sensorji. Dan l-għarfien espert, li ntiret minn ġenerazzjoni għal oħra, sar parti ċentrali mill-identità tal-komunità, u jorbot l-isem tal-prodott mat-togħma, is-sawra u l-kwalità mistennija mill-konsumaturi. Din ir-rabta bejn il-"Brânză frământată de Teaca" u ż-żona ġeografika ssemmiet fil-monografija Ġermaniża miktuba minn Ilse Schliesleder-Fronius, li tgħid: "[...] għall-Għid, kull familja ngħatat uffiċjalment żewġt iħrief, żewġt iprieżet u żewġ ġobniet [...]."

Il-"Brânză frământată de Teaca" ilu magħruf għal sekli sħaħ, kif turi l-preżenza tiegħu fil-fiera rinomata ta' Teaca. L-awtorizzazzjoni għas-suq tat-Teaca hija dokumentata wkoll fl-istess monografija Ġermaniża: "Fl-1734, ir-raħal ta' Teaca ngħata permess biex jorganizza suq ta' kull ġimgħa, li kien isir nhar ta' Tnejn."

"[...] Kull sena, fil-5 ta' Novembru, kont ninżel ir-raħal f'jum is-suq u nbigħ il-ġobon tiegħi. [...] F'Teaca, konna nużaw il-ħalib tal-baqra biex nagħmlu l-ġobon magħġun. Il-ġobon magħġun magħmul mill-ħalib tal-baqra ma huwiex qawwi daqs dak magħmul mill-ħalib tan-nagħaġ. Kont immur ukoll is-suq ta' nhar ta' Tnejn bil-boroż tal-ġobon tiegħi għax kulħadd kien jixtri mingħandi." Il-bejgħ ta' ġobon magħġun fis-swieq ilu għal żmien twil, u għadu, tradizzjoni. Dan huwa eżemplifikat mir-rakkont miktub bl-idejn ta' mara lokali li n-nanna tagħha kienet tagħmel u tbigħ il-ġobon magħġun, prattika li ommha għadha tkompli sal-lum. Hija tirrakkonta: "konna nibdlu l-ħalib kollu f'baqta u nagħmlu l-ġobon magħġun, li konna nbigħuh lil kull min ried jixtrih."

L-istorja bil-fomm tikkonferma l-eżistenza ta' dan il-ġobon magħġun permezz ta' stqarrijiet magħmula mill-anzjani tar-raħal u tal-irħula ġirien. Pereżempju, raġel lokali ta' 82 sena minn Teaca jirrakkonta: "[...] Ommi qaltli kif nagħmel il-baqta, kif kienet tħalliha tiskula, tiffermenta, u kif kienet titħanha bil-magna tal-ikkapuljat u mbagħad tagħġinha bil-melħ. [...] Ommi kienet tieħu wkoll il-ġobon u l-krema qarsa biex tbigħhom fis-suq."

It-tradizzjoni twila tal-produzzjoni ta' "Brânză frământată de Teaca", bi prattiki mgħoddija mingħajr tibdil minn ġenerazzjoni għal oħra, rawmet rabta qawwija bejn il-prodott, ismu, u ż-żona ġeografika definita. Din il-konnessjoni ssaħħaħ, f'moħħ il-konsumatur, l-assoċjazzjoni bejn l-isem, minn naħa waħda, u t-togħma, u l-kremożità, min-naħa l-oħra. L-artikolu "Brânza frământată de Teaca, lest biex jiġi ċċertifikat", ippubblikat fir-*Revista Fermierului* (Ir-Rivista tal-Bidwi), Nru 15, 1-14 ta' Settembru 2024, isemmi dan li ġej: "It-tradizzjoni li jsir il-ġobon magħġun hija marbuta mal-fatt li ż-żona ta' Teaca hija magħrufa għat-trobbija tal-baqar, bil-merħliet ikunu parti integrali mill-ħajja tar-raħal." (https://www.revistafermierului.ro/din-revista/satul-romanesc/item/6581-branza-framantata-de-teaca-cauta-recunoasterea-europeana.html).

Fir-rivista *Ferma* (Ir-Rivista tal-Farm), l-istorja tal-prodott "Brânza frământată de Teaca" tidher fl-artikolu "Ana lu' Pilu [Ana, il-mara ta' Pilu] tagħmel il-ġobon permezz ta' riċetta tradizzjonali!". Ir-riċetta, mgħoddija minn ġenerazzjoni għal oħra, hija ppreżentata kif ġej: "Meta nbaqtu l-ħalib, jeħtieġ li jkun sħun. Fis-sajf, sempliċement ngħarbluh u nbaqtuh minnufih. Fix-xitwa, irridu nsaħħnuh ftit. Naf it-temperatura t-tajba billi nmissu: il-ħalib irid jinħass sħun. Ladarba l-ħalib ikun lest, inpoġġuh ġo btieti u nħalluh bit-tames għal 40 minuta. Inkissruh bl-idejn wara li jkun tbaqqat, imbagħad inħallu l-baqta tistrieħ għal 10-15-il minuta. Nagħfsuh bil-mod lura flimkien bl-idejn u npoġġuh f'barmil, fejn nerġgħu nkissruh sabiex ikun jista' jiskula aktar xorrox."

L-uniċità tal-prodott hija dovuta għas-sengħa u l-ħila tal-produtturi tal-ġobon, li ngħaddew minn ġenerazzjoni għal oħra. Il-proċess tal-produzzjoni tal-baqta, il-fermentazzjoni, l-ikkapuljar u t-tqegħid f'saffi, u l-mod speċifiku kif jimtlew il-vexxiki huwa dokumentat fl-artikolu msemmi hawn fuq: "Niṯħnu l-baqta ffermentata u nalternaw saffi ta'

ġobon ta' wisa' daqs l-idejn ma' ponnijiet mimlijin melħ" (https://revista-ferma.ro/branza-framantata-de-teaca-ana-lupilu-face-branza-dupa-o-reteta-straveche/). Il-produzzjoni tal-"Brânză frământată de Teaca" hija marbuta mill-qrib mal-fattur uman, billi l-metodi tal-produzzjoni jiddependu fuq għarfien tradizzjonali li jgħaddi minn ġenerazzjoni għal oħra permezz tal-prattika diretta u l-osservazzjoni.

Il-ħila tal-produtturi tal-ġobon, l-abbiltà tagħhom li jużaw is-sensi tagħhom biex ikejlu b'mod korrett kull stadju fil-produzzjoni u l-aġġustamenti intuwittivi li jagħmlu matul il-proċess tal-produzzjoni huma msemmija wkoll f'*Industria Cărnii* (Ir-Rivista tal-Industrija tal-Laħam) minn Lulju-Awwissu 2024, fejn in-nies tal-lokal jirrakkontaw: "[...] Ħa ngħidilkom l-istorja tal-'Brânză frământată de Teaca', riċetta tradizzjonali li ngħaddiet mingħand l-antenati tagħna, li tgħallimt mingħand missieri u li missieri tgħallem mingħand in-nanniet tiegħi [...]. Il-ġobon kien magħmul mill-ħalib tal-baqra [...], imbaqqat bit-tames tal-ħaruf jew tal-għoġol mitmugħ bil-ħalib. [...] Kien jitħalla jitbaqqat [...], imbagħad ix-xorrox kien jiġi skulat [...]; wara ġurnata, kien jitpoġġa fuq xkaffa fejn jitħalla jiffermenta u jinxef. Meta kienet titlesta l-fermentazzjoni, il-baqta kienet teqleb isfar fil-kulur. Imbagħad il-baqta kienet tintaħan, kien jiżdied il-melħ għat-togħma, u l-baqta mitħuna kienet tingħaġen sakemm issir pejst omoġenju. Wara li kienet tintagħġen, kienet titqiegħed f'kontenituri mgħottija; fil-passat, dawn il-kontenituri kienu jindifnu fl-art jew jinżammu f'bir għal bosta xhur, sakemm il-ġobon kien se jittiekel. Il-ġobon magħġun li ma kienx maħżun kien jittieħed fis-suq f'Teaca u jinbiegħ bil-kilogramma".

L-għarfien prattiku u l-għarfien espert tal-produtturi tal-ġobon li jħejju dan il-prodott għandhom rwol importanti fil-preservazzjoni tat-tradizzjonijiet uniċi tal-produzzjoni tiegħu. Dan minħabba l-fatt li l-"Brânză frământată de Teaca" huwa rikonoxxut u mibjugħ kemm fiż-żona tal-produzzjoni kif ukoll fir-Rumanija kollha.

It-tradizzjoni tal-produzzjoni tal-"Brânză frământată de Teaca" ngħaddiet minn ġenerazzjoni għal oħra, u b'hekk żgurat li dan il-prodott għadu jista' jinstab fuq l-imwejjed tal-konsumaturi llum.

Għalhekk, il-produtturi tal-ġobon lokali kurrentement għandhom għad-dispożizzjoni tagħhom sett kumpless ta' ħiliet li ma jistgħux jiġu standardizzati. It-tbaqqit tal-ħalib isir abbażi tal-konsistenza osservata permezz tal-idejn u l-vista ("it-test tal-ballun"), aktar milli bl-użu ta' ħinijiet jew temperaturi fissi.

Id-daqs ottimali tal-baqta jiġi rikonoxxut viżwalment u bil-mess. Il-maturazzjoni tal-baqta hija adattata speċifikament għaż-żona ġeografika definita. Il-baqta titħalla tiffermenta f'ambjent ikkontrollat mis-sensi tal-produtturi tal-ġobon: il-kulur, il-konsistenza, ir-riħa u t-togħma. Dan l-istadju tal-produzzjoni jagħti lill-prodott il-kulur safrani tiegħu u t-togħma sottili tal-fermentazzjoni karatteristika tal-"Brânză frământată de Teaca".

Il-proċess tal-għaġna jinvolvi l-ikkapuljar fin tal-ingredjenti. Il-produtturi tal-ġobon jafu b'mod intuwittiv il-proporzjonijiet tas-saffi, billi jiddożaw il-baqta, il-melħ, u l-baqta mmaturata biex jiksbu s-sawra speċifika identifikata mill-"ħajta mhux interrotta" [sawra elastika]. L-għaġna meta jimtlew il-vexxiki tal-majjal teħtieġ ħila biex tneħħi l-arja u tiżgura ħjata ssikkata. Dan jgħin biex jippreserva l-kremożità u t-togħma tal-ġobon u jappoġġa l-maturazzjoni tiegħu f'ambjent naturali, u jżommu milli jinxef. Dawn il-proċeduri, mgħoddija informalment u pprattikati b'mod istintiv, jesprimu għarfien prattiku kumpless lokali miksub permezz tal-prattika, l-osservazzjoni u t-tradizzjoni bil-fomm.

Il-"Brânză frământată de Teaca" wasal Berlin, kif imsemmi mir-*Răsunet* (The Echo Newspaper) tat-30 ta' Jannar 2024, fejn wieħed mill-produtturi jiddiskuti dan il-"prodott awtentiku, b'togħma mit-tfulija tagħna, u l-memorja ta' żminijiet sbieħ li qattajna mal-maħbubin tagħna [...]". Ir-reputazzjoni tal-prodott ġejja minn prova storika tat-tradizzjoni twila tal-produzzjoni ta' dan il-ġobon, appoġġata minn tradizzjonijiet bil-formm li ġew dokumentati f'rivisti u kotba biex jingħaddew lill-ġenerazzjonijiet futuri, peress li l-muniċipalità ta' Teaca hija ċentru ewlieni għall-produzzjoni u d-distribuzzjoni ta' prodotti tal-ħalib. Ir-Rivista *Ferma* (Ir-Rivista tal-Farm) innutat li "l-ġobon magħġun [...] prodott hawn huwa rikonoxxut mill-konsumaturi għat-togħma awtentika tiegħu".

Speċifiċità tal-prodott

Il-"Brânză frământată de Teaca" kiseb l-ispeċifiċità tiegħu bis-saħħa tas-sengħa u l-ħila tal-produtturi lokali.

B'differenza minn prodotti oħra simili, il-"Brânză frământată de Teaca" għandu l-karatteristiċi distinti li ġejjin:

— huwa magħmul minn taħlita ta' baqta maturata bil-melħ u mingħajr melħ. Il-ġobon huwa omoġenju b'aspett granulari u jeħel xi ftit mas-sikkina meta jitqatta'.

— jgħaddi minn proċess ta' fermentazzjoni u għaġna, u dan jiddistingwih mill-cottage cheese. Is-sawra hija ratba, kremuża, lixxa u densa, b'togħma li tfakkar fil-ħalib tal-baqra li hija kemxejn mielħa, ħelwa u kemxejn aċiduża.

— viżwalment, ma huwiex blokka kompatta, iżda pjuttost massa granulari mħallta mal-melħ – riżultat tal-proċess tal-produzzjoni – li hija kompatta u teħel mal-budellat, li titpoġġa fil-vexxika tal-ħanżir.

Referenza għall-pubblikazzjoni tal-ispeċifikazzjoni tal-prodott tal-indikazzjoni ġeografika

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