Publicatieblad
van de Europese Unie

NL
C-serie

C/2026/2804

19.5.2026

Bekendmaking van een aanvraag tot registratie van een geografische aanduiding op grond van artikel 15, lid 4, van Verordening (EU) 2024/1143 van het Europees Parlement en de Raad

(C/2026/2804)

Binnen drie maanden na de datum van deze bekendmaking kunnen de autoriteiten van een lidstaat of van een derde land of een natuurlijke of rechtspersoon die een rechtmatig belang heeft en in een derde land gevestigd is of woont, bij de Commissie bezwaar indienen overeenkomstig artikel 17 van Verordening (EU) 2024/1143 van het Europees Parlement en de Raad ([1]).

ENIG DOCUMENT

Oorsprongsbenamingen en geografische aanduidingen van landbouwproducten

"Brânză frământată de Teaca"

EU-nr.: PGI-RO-03380 — 18.12.2024

1. **Naam/namen**

"Brânză frământată de Teaca"

2. **Type geografische aanduiding**

BOB ☐ BGA X

3. **Land waartoe het afgebakende geografische gebied behoort**

Roemenië

4. **Beschrijving van het landbouwproduct**

4.1. *Indeling van het landbouwproduct overeenkomstig de post en code van de gecombineerde nomenclatuur, als bedoeld in artikel 6, lid 1, van Verordening (EU) 2024/1143*

04 — MELK EN ZUIVELPRODUCTEN; VOGELEIEREN; NATUURHONING; EETBARE PRODUCTEN VAN DIERLIJKE OORSPRONG, ELDERS GENOEMD NOCH ELDERS ONDER BEGREPEN

0406 — Kaas en wrongel

4.2. *Beschrijving van het landbouwproduct waarop de geregistreerde naam van toepassing is*

"Brânză frământată de Teaca" is een zuivelproduct dat wordt gemaakt van rauwe, d.w.z. niet-gepasteuriseerde koemelk die in het specifieke productieproces wordt gestremd, gefermenteerd, gerijpt, gezouten en gekneed.

Deze kaas heeft een onregelmatig ovale of ronde vorm en weegt ongeveer 0,4-2 kg. De vorm en het gewicht van elke kaas hangen af van de grootte van de varkensblaas waarin de kneedkaas wordt geplaatst.

"Brânză frământată de Teaca" wordt verkocht in natuurdarmen, al dan niet met een beschermende laag van voor levensmiddelen geschikte was. De kaas kan ook in plakken worden verkocht.

([1]) Verordening (EU) 2024/1143 van het Europees Parlement en de Raad van 11 april 2024 betreffende geografische aanduidingen voor wijn, gedistilleerde dranken en landbouwproducten, evenals gegarandeerde traditionele specialiteiten en facultatieve kwaliteitsaanduidingen voor landbouwproducten, tot wijziging van de Verordeningen (EU) nr. 1308/2013, (EU) 2019/787 en (EU) 2019/1753 en tot intrekking van Verordening (EU) nr. 1151/2012 (PB L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Organoleptische eigenschappen

"Brânză frământată de Teaca" ziet er als volgt uit:

— buitenkant: de is kaas ovaal of rond en onregelmatig van vorm. Het oppervlak is schoon, niet kleverig en droog. De kaas heeft een halfglanzende tot matte afwerking in het geval van producten die in natuurdarmen zonder was zijn verpakt, en een glanzend uiterlijk in het geval van producten die zijn beschermd met een laag voor levensmiddelen geschikte was voor kaas;

— doorsnede: de kaas heeft een homogene samenstelling met een korrelig uiterlijk. Hij is compact, kleeft aan de darm en blijft bij het snijden enigszins aan het mes kleven.

Textuur: zacht, romig, glad en dicht.

Kleur:

— buitenkant: van roomkleurig tot goudgeel;

— dwarsdoorsnede: uniform, varieert van melkwit tot geelwit van kleur.

Smaak: voornamelijk een smaak van koemelk die licht zout maar ook zoet is en een milde zuurgraad heeft.

Aroma: melk- en boterachtig, met een zure, licht scherpe geur die kenmerkend is voor gezouten producten.

Fysische en chemische eigenschappen

Vetgehalte in de droge stof	minstens 40 % - hoogstens 60 %
Vetgehalte	minstens 22 % - hoogstens 28 %
Eiwitten	minstens 18 % - hoogstens 25 %
Zoutgehalte	hoogstens 3,5 %

4.3. *Afwijkingen inzake het betrekken van diervoeders (alleen voor producten van dierlijke oorsprong met een beschermde oorsprongsbenaming) en beperkingen op het betrekken van grondstoffen (alleen voor verwerkte producten met een beschermde geografische aanduiding)*

—

4.4. *Specifieke onderdelen van het productieproces die in het afgebakende geografische gebied moeten plaatsvinden*

Alle stappen van de bereiding van "Brânză frământată de Teaca" vinden plaats in het afgebakende geografische gebied.

De bereiding bestaat uit de volgende stappen: de melk wordt gefiltreerd, klaargemaakt voor de stremming en vervolgens gestremd; de wrongel wordt verwerkt; de wrongel en wei worden een tweede maal verwarmd; de wrongel wordt gevormd en klaargemaakt om er "Brânză frământată de Teaca" van te maken; de kaas wordt gekneed en in de varkensblazen gestopt, die vervolgens worden dichtgenaaid.

4.5. *Specifieke regels voor het verpakken, in plakken snijden, raspen enz. van het product waarnaar de geregistreerde naam verwijst*

—

4.6. *Specifieke regels inzake de etikettering van het landbouwproduct waarnaar de geregistreerde naam verwijst*

Wanneer het product "Brânză frământată de Teaca" in de handel wordt gebracht, moet de etikettering de volgende informatie bevatten:

— de naam van het product: "Brânză frământată de Teaca" met daarachter "Indicație Geografică Protejată" (beschermde geografische aanduiding) of de afkorting "IGP" (BGA) in het Roemeens;

— het BGA-symbool op de verpakking, overeenkomstig de EU-wetgeving;

— de naam van de maker;

— het logo van de inspectie- en certificeringsinstantie.

5. **Beknopte beschrijving van het afgebakende geografische gebied**

Het geografische gebied omvat het dorp Teaca in de gemeente Teaca, in het district Bistrița-Năsăud, binnen de desbetreffende gemeentelijke en administratieve grenzen.

6. **Verband met het geografische gebied**

Het verband tussen het product en het geografische gebied gaat uit van de reputatie en de expertise die in Teaca van generatie op generatie wordt doorgegeven. Deze expertise is bepalend voor de specifieke organoleptische kenmerken van het product.

Elk stadium in de bereiding gaat gepaard met rechtstreekse menselijke interventie die eigen is aan het geografische gebied. De kenmerken van het product kunnen buiten deze culturele en geografische context niet nauwkeurig worden gereproduceerd, aangezien deze afhankelijk zijn van het vermogen van de lokale producenten om elke fase van het proces zintuigelijk te interpreteren en te controleren. Deze expertise, die van generatie op generatie is overgeërfd, is een essentieel onderdeel geworden van de identiteit van de gemeenschap, waardoor de naam van het product verbonden is aan de smaak, textuur en kwaliteit die de consument verwacht. Deze band tussen "Brânză frământată de Teaca" en het geografische gebied wordt vermeld in de Duitse monografie van Ilse Schliessleder-Fronius: "[...] met Pasen ontving elke familie officieel twee lammeren, twee hammen en twee kazen [...]."

"Brânză frământată de Teaca" is al eeuwenlang bekend, zoals blijkt uit de aanwezigheid ervan op de gerenommeerde markt van Teaca. Ook de goedkeuring voor de markt wordt in de monografie beschreven: "In 1734 kreeg het dorp Teaca toestemming voor een wekelijkse markt, die elke maandag plaatsvond."

"[...] Elk jaar, op 5 november, ging ik op de dag van de markt naar het dorp om mijn kaas te verkopen. [...] In Teaca gebruikten we koemelk om kneedkaas te maken. Kneedkaas van koemelk is niet zo scherp als die van schapenmelk. Ik ging ook altijd naar de markt op maandag met mijn tassen met kaas omdat iedereen zijn kaas bij mij kocht." De verkoop van kneedkaas op de markt is lang een traditie geweest, en is dat nog altijd. Dit blijkt bijvoorbeeld uit een handgeschreven relaas van een plaatselijke vrouw van wie de grootmoeder kneedkaas maakte en verkocht, wat haar moeder tot op de dag van vandaag nog steeds doet. Zij schrijft: "van al de melk maakten we wrongel en vervolgens kneedkaas, die we aan iedere belangstellende verkochten."

De mondelinge overlevering bevestigt het bestaan van deze kneedkaas door verklaringen van de oudsten van het dorp en naburige dorpen. Een 82-jarige man vertelt bijvoorbeeld: "[...] Mijn moeder heeft mij verteld hoe ik de wrongel moest maken, hoe zij die liet uitlekken, fermenteren en hoe zij die met een hakmolen fijnhakte en vervolgens met zout kneedde. [...] Mijn moeder nam ook kaas en zure room mee naar de markt om die daar te verkopen."

De lange traditie van de bereiding van "Brânză frământată de Teaca", met gewoonten die onveranderd van generatie op generatie zijn doorgegeven, heeft voor een sterke band tussen het product, de naam ervan en het afgebakende geografische gebied gezorgd. Hierdoor wordt de associatie tussen enerzijds de naam en anderzijds de smaak, de aroma en de romige textuur voor de consument versterkt. In het artikel "Brânza frământată de Teaca, rijp voor de certificering", dat werd gepubliceerd in *Revista Fermierului* (Tijdschrift van de boer), nr. 15, 1-14 september 2024, staat: "De traditie van het maken van de kneedkaas is verbonden aan het feit dat het gebied Teaca bekend staat om de veeteelt; het hoeden van de kuddes is er een vast onderdeel van het dorpsleven." (https://www.revistafermierului.ro/din-revista/satul-romanesc/item/6581-branza-framantata-de-teaca-cauta-recunoasterea-europeana.html).

In het tijdschrift *Ferma* (Boerderij) komt het verhaal van het product "Brânza frământată de Teaca" voor in het artikel "Ana lu' Pilu [Ana, de echtgenote van Pilu] maakt kaas volgens een traditioneel recept!". Het recept, dat van generatie op generatie is doorgegeven, wordt als volgt beschreven: "De melk moet warm zijn wanneer die wordt gestremd. 's Zomers filteren we de melk en stremmen we die meteen. 's Winters moet ze een beetje worden opgewarmd. Ik voel de juiste temperatuur: de melk moet warm aanvoelen. Zodra de melk klaar is, zetten we ze in vaten en laten we die 40 minuten met stremsel staan. Na de stremming breken we de wrongel handmatig in kleine stukjes en laten we die 10-15 minuten rusten. Die stukjes drukken we met de hand zachtjes weer samen en doen we in een emmer, waarin we ze weer in stukjes breken zodat er meer wei kan weglekken."

Het unieke karakter van het product is te danken aan het vakmanschap en de vaardigheden van de kaasmakers, die van generatie op generatie worden doorgegeven. Het stremmen, fermenteren, in stukjes breken, stapelen en de specifieke manier waarop de varkensblazen worden gevuld worden allemaal in datzelfde artikel beschreven: "We

hakken de gefermenteerde wrongel fijn en stapelen lagen kaas ter grootte van een hand en lagen van een handvol zout afwisselend op elkaar" (https://revista-ferma.ro/branza-framantata-de-teaca-ana-lu-pilu-face-branza-dupa-o-reteta-straveche/). Het maken van "Brânză frământată de Teaca" is nauw verbonden met het menselijke aspect ervan, aangezien de productiemethoden steunen op traditionele kennis die van generatie op generatie wordt doorgegeven door rechtstreekse oefening en observatie.

Over de bedrevenheid van de kaasmakers, hun vermogen om aan de hand van hun zintuigen het juiste stadium correct te bepalen en de intuïtieve aanpassingen die zij maken tijdens de bereiding, wordt door de lokale bevolking verteld in het tijdschrift *Industria Cărnii* (Vleesindustrie) in het nummer van juli-augustus 2024: "[...] Ik zal je eens vertellen over het verhaal van "Brânză frământată de Teaca", een traditioneel recept van onze voorouders dat ik van mijn vader heb geleerd, die het weer van mijn grootouders heeft geleerd [...]. De kaas werd gemaakt van koemelk [...], gestremd met stremsel van lammeren of zuigkalveren. [...] De melk werd gestremd [...], waarna men de wei liet uitlekken [...]; na een dag werd dit op een plank gezet om te laten fermenteren en te drogen. Wanneer de fermentatie was voltooid, kreeg de wrongel een gele kleur. Vervolgens werd de wrongel fijngemalen, werd zout naar smaak toegevoegd en werd de gemalen wrongel tot een gladde massa gekneed. Na het kneden werd dit in bedekte houders geplaatst; vroeger werden deze een aantal maanden in de grond of in een put bewaard voordat de kaas werd opgegeten. De kneedkaas die niet werd opgeslagen, werd in Teaca op de markt per kilogram verkocht."

De technische kennis en deskundigheid van de kaasmakers die dit product bereiden, spelen een belangrijke rol bij het behoud van de unieke tradities van de bereiding. Dit komt doordat "Brânză frământată de Teaca" zowel in het productiegebied als in heel Roemenië wordt erkend en verkocht.

De traditie van de bereiding van "Brânză frământată de Teaca" is van generatie op generatie doorgegeven, waardoor dit product vandaag de dag nog steeds bij de consument op tafel te vinden is.

De lokale kaasmakers beschikken momenteel dus over een complex geheel van vaardigheden die niet gestandaardiseerd kunnen worden. De melk wordt gestremd door hierbij de consistentie voelend of kijkend te peilen (de zogeheten "balproef") in plaats van met vaste tijden of temperaturen.

De optimale hoeveelheid wrongel wordt visueel en door aanraking herkend. De rijping van de wrongel is eigen aan het afgebakende geografische gebied. De wrongel fermenteert in een omgeving die wordt gereguleerd door de kaasmakers aan de hand van elementen die zij zintuiglijk waarnemen: de kleur, consistentie, geur en smaak. In dit stadium van de bereiding krijgt het product zijn gele kleur en de subtiele gistsmaak die kenmerkend is voor "Brânză frământată de Teaca".

Bij het kneden worden de ingrediënten fijngehakt. De kaasmakers kennen intuïtief de juiste verhoudingen van de lagen en doseren de wrongel, het zout en de gerijpte wrongel om de specifieke textuur te verkrijgen die wordt bepaald door de "ononderbroken draad" [elastische textuur]. Het kneden bij het vullen van de varkensblazen vereist vaardigheid om alle lucht te verwijderen en ervoor te zorgen dat de blaas strak wordt dichtgenaaid. Hierdoor wordt de romigheid en smaak van de kaas behouden en wordt de rijping ervan in een natuurlijke omgeving ondersteund, waardoor uitdroging wordt voorkomen. Door deze procedures, die informeel worden doorgegeven en instinctief worden toegepast, komt de complexe lokale kennis die wordt opgedaan door middel van oefening, observatie en mondelinge overlevering tot uiting.

"Brânză frământată de Teaca" heeft ook Berlijn bereikt, zoals vermeld in de krant *Răsunet* (Echo) in het nummer van 30 januari 2024, waar een van de makers het heeft over dit "authentieke product, met de smaak van onze kindertijd en de herinnering aan gelukkige tijden met onze dierbaren [...]". De reputatie van het product is te danken aan het historische bewijs voor de lange traditie van de bereiding van deze kaas. Het bewijs steunt op de mondelinge overlevering die is vastgelegd in tijdschriften en boeken die aan toekomstige generaties zullen worden overhandigd, met het oog op de centrale rol van de gemeente Teaca in de productie en distributie van zuivelproducten. Het tijdschrift *Ferma* (Boerderij) merkt op dat "de kneedkaas [...] die hier wordt geproduceerd, wordt herkend door de consument om zijn authentieke smaak.

Specificiteit van het product

"Brânză frământată de Teaca" heeft zijn specifieke karakter te danken aan het vakmanschap en de vaardigheden van de lokale makers.

In tegenstelling tot andere soortgelijke producten heeft "Brânză frământată de Teaca" de volgende onderscheidende kenmerken:

— hij wordt gemaakt van een combinatie van gezouten en ongezouten gerijpte wrongel. De kaas heeft een homogene samenstelling met een korrelig uiterlijk en kleeft bij het snijden licht aan het mes;

— de kaas ondergaat een fermentatie- en kneedproces, waardoor hij zich onderscheidt van cottage cheese. De textuur is zacht, romig, glad en dicht, met een smaak die doet denken aan koemelk die enigszins zout en zoet is en een milde zuurgraad heeft;

— visueel gaat het niet om een compact blok, maar eerder om een korrelige massa gemengd met zout — het resultaat van de bereiding — die compact is en aan de natuurdarm kleeft, omsloten met een varkensblaas.

Verwijzing naar de bekendmaking van het productdossier van de geografische aanduiding

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