C/2026/2804

19.5.2026

Publicação de um pedido de registo de uma indicação geográfica em conformidade com o artigo 15.º, n.º 4, do Regulamento (UE) 2024/1143 do Parlamento Europeu e do Conselho

(C/2026/2804)

As autoridades de um Estado-Membro ou de um país terceiro, ou uma pessoa singular ou coletiva com um interesse legítimo e estabelecida ou residente num país terceiro, podem iniciar um procedimento de oposição junto da Comissão, nos termos do artigo 17.º do Regulamento (UE) 2024/1143 do Parlamento Europeu e do Conselho ([1]), no prazo de três meses a contar da data da presente publicação.

DOCUMENTO ÚNICO

Denominações de origem e indicações geográficas de produtos agrícolas

«Brânză frământată de Teaca»

N.º UE: PGI-RO-03380 — 18.12.2024

1. **Nome(s)**

«Brânză frământată de Teaca»

2. **Tipo de indicação geográfica**

DOP ☐ IGP X

3. **País em que se situa a área geográfica delimitada**

Roménia

4. **Descrição do produto agrícola**

4.1. *Classificação do produto agrícola de acordo com a posição e o código da Nomenclatura Combinada, nos termos do artigo 6.º, n.º 1, do Regulamento (UE) 2024/1143*

04 — LEITE E LATICÍNIOS; OVOS DE AVES; MEL NATURAL; PRODUTOS COMESTÍVEIS DE ORIGEM ANIMAL, NÃO ESPECIFICADOS NEM COMPREENDIDOS NOUTROS CAPÍTULOS

0406 — Queijos e requeijão

4.2. *Descrição do produto agrícola correspondente ao nome registado*

O «Brânză frământată de Teaca», produto lácteo à base de leite de vaca cru, ou seja, não pasteurizado, é um queijo fabricado segundo procedimentos específicos de coagulação, fermentação, envelhecimento, salga e amassadura.

Este queijo apresenta forma irregular, oval ou redonda, e pesa entre 0,4 kg e 2 kg. A forma e o peso de cada unidade variam de acordo com a dimensão da bexiga de porco em que o queijo é acondicionado depois de amassado.

O «Brânză frământată de Teaca» é comercializado no invólucro natural simples ou protegido por uma camada de cera alimentar para queijo. Pode também ser comercializado fatiado.

([1]) Regulamento (UE) 2024/1143 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 11 de abril de 2024, relativo às indicações geográficas para o vinho, as bebidas espirituosas e os produtos agrícolas, bem como às especialidades tradicionais garantidas e às menções de qualidade facultativas para os produtos agrícolas, que altera os Regulamentos (UE) n.º 1308/2013, (UE) 2019/787 e (UE) 2019/1753 e que revoga o Regulamento (UE) n.º 1151/2012 (JO L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Características organoléticas

O produto «Brânză frământată de Teaca» apresenta o seguinte aspeto:

— Aspeto exterior: forma irregular, oval ou redonda. A superfície é limpa, não pegajosa e seca. Os produtos embalados em invólucros sem cera apresentam um acabamento semi brilhante a mate, ao passo que os produtos protegidos com uma camada de cera alimentar para queijo têm um aspeto brilhante.

— Secção transversal: o queijo é homogéneo, com aspeto granuloso. É compacto, adere ao invólucro e cola-se ligeiramente à faca quando cortado.

Textura: macia, cremosa, suave e densa.

Cor:

— exterior — vai do creme ao amarelo-dourado;

— secção transversal — uniforme, entre o branco-leitoso e o branco-amarelado.

Sabor: gosto dominante a leite de vaca, ligeiramente salgado, mas também doce, com ligeira acidez.

Aroma: lácteo e amanteigado, com notas aciduladas, ligeiramente picante, típico dos produtos salgados.

Características físicas e químicas

Teor de matéria gorda no extrato seco	mínimo 40 % — máximo 60 %
Teor de matéria gorda	mínimo 22 % — máximo 28 %
Proteínas	mínimo 18 % — máximo 25 %
Teor de sal	máximo 3,5 %

4.3. *Derrogações à proveniência dos alimentos para animais (apenas para os produtos de origem animal com denominação de origem protegida) e restrições à proveniência das matérias-primas (apenas para os produtos transformados com indicação geográfica protegida)*

—

4.4. *Fases específicas da produção que devem ter lugar na área geográfica delimitada*

Todas as etapas do processo de produção do «Brânză frământată de Teaca» ocorrem na área geográfica delimitada.

O processo de produção inclui as seguintes etapas: filtragem do leite, adição do coalho e coagulação; transformação da coalhada; segundo aquecimento da coalhada juntamente com o soro; moldagem e preparação da coalhada para produzir o queijo «Brânză frământată de Teaca; amassadura do queijo, enchimento e sutura das bexigas de porco.

4.5. *Regras específicas relativas ao acondicionamento, fatiagem, ralagem, etc., do produto agrícola a que o nome registado se refere*

—

4.6. *Regras específicas relativas à rotulagem do produto agrícola a que o nome registado se refere*

No momento da colocação no mercado do produto «Brânză frământată de Teaca», devem figurar no rótulo as seguintes informações:

— a denominação do produto — «Brânză frământată de Teaca» — seguido da menção «Indicație Geografică Protejată» [indicação geográfica protegida] ou da sigla «IGP», em romeno,

— o símbolo IGP, aposto na embalagem em conformidade com a legislação da UE,

— o nome do produtor,

— o logótipo do organismo de controlo e certificação.

5. **Delimitação concisa da área geográfica**

A área geográfica abrange a aldeia de Teaca, situada no município de Teaca, distrito de Bistrița-Năsăud, dentro dos limites municipais e administrativos correspondentes.

6. **Relação com a área geográfica**

A relação entre o produto e a área geográfica baseia-se na reputação e nos conhecimentos transmitidos ao longo de gerações na localidade de Teaca, conhecimentos esses moldam as características organoléticas especificas do produto.

Cada fase de produção envolve uma intervenção humana direta, exclusiva da área geográfica. As características do produto não podem ser reproduzidas com exatidão fora deste contexto cultural e geográfico, uma vez que estas dependem da capacidade dos produtores locais para interpretar e controlar cada fase do processo através de meios sensoriais. Estes conhecimentos, transmitidos ao longo de gerações, tornaram-se um elemento central da identidade da comunidade, associando o nome do produto ao sabor, à textura e à qualidade esperados pelos consumidores. Esta relação entre o queijo «Brânză frământată de Teaca» e a área geográfica foi mencionada na monografia alemã escrita por Ilse Schliesleder-Fronius, onde se lê: «[...] para a Páscoa, foi oficialmente atribuído a cada família dois borregos, dois presuntos e dois queijos [...]».

O «Brânză frământată de Teaca» é conhecido há séculos, como demonstrado pela sua presença no célebre mercado de Teaca. A autorização para a realização do mercado de Teaca está também documentada na mesma monografia alemã: «Em 1734, foi concedida à aldeia de Teaca autorização para realizar um mercado semanal, que tinha lugar todas as segundas-feiras.»

«[...] Todos os anos, a 5 de novembro, descia à aldeia no dia do mercado para vender o meu queijo. [...] Em Teaca, utilizávamos leite de vaca para produzir o queijo amassado O queijo produzido a partir de leite de vaca é menos picante do que o produzido com leite de ovelha. Eu também costumava ir ao mercado das segundas-feiras com os meus sacos de queijos, uma vez que todos mos queriam comprar». A venda dos queijos de pasta amassada nos mercados foi e continua a ser uma tradição desde há muito. Exemplo disso é o relato manuscrito de uma habitante local, cuja avó costumava produzir e vender queijo amassado, uma prática que a mãe mantém até hoje. Ela relata: «Nós transformávamos todo o leite em coalhada e fabricávamos queijo amassado, que vendíamos a quem o quisesse comprar».

Através de relatos dos habitantes mais velhos da própria aldeia e das aldeias vizinhas, a história oral confirma a existência deste queijo amassado. Por exemplo, um habitante de Teaca, de 82 anos, conta: «[...] A minha mãe disse-me como fazia a coalhada, como a deixava a dessorar e fermentar, e como a triturava com uma picadora e depois a amassava enquanto com salgava. [...] A minha mãe também levava queijo e natas ácidas para vender no mercado».

A longa tradição da produção do queijo «Brânză frământată de Teaca», em que as práticas foram transmitidas inalteradas de geração em geração, contribuiu para a forte ligação entre o produto, o seu nome e a área geográfica delimitada. Esta relação reforça, na perceção do consumidor, a associação entre a denominação, por um lado, e o sabor, o aroma e a cremosidade do produto, por outro. O artigo «Brânza frământată de Teaca, la un pas de atestare» [O Brânza frământată de Teaca, pronto para ser certificado], publicado na *Revista Fermierului* [A Revista do Agricultor], n.º 15, 1-14 de setembro de 2024, refere o seguinte: «A tradição da produção do queijo amassado está ligada ao facto de a zona de Teaca ser conhecida pela criação de gado bovino, sendo as manadas parte integrante da vida da aldeia». (https://www.revistafermierului.ro/din-revista/satul-romanesc/item/6581-branza-framantata-de-teaca-cauta-recunoasterea-europeana.html).

A revista *Ferma* [A Revista Agrícola] conta a história do produto «Brânza frământată de Teaca» num artigo intitulado «Ana lu' Pilu [Ana, esposa de Pilu] produz queijo utilizando uma receita tradicional!». A receita, transmitida de geração em geração, é apresentada do seguinte modo: «Quando coagulamos o leite, este deve estar morno. No verão, coamos e coagulamos o leite imediatamente. No inverno, temos de o aquecer um pouco. Conheço a temperatura certa ao toque: o leite tem de estar morno. Quando o leite está pronto, colocamo-lo em cubas e deixamo-lo a repousar com o coalho durante 40 minutos. Em seguida, esmigalhamos a coalhada manualmente e deixamos repousar durante 10 a 15 minutos. Pressionamos suavemente com as mãos e colocamos a coalhada num recipiente, onde a voltamos a esfarelar para escorrer mais soro de leite.».

A singularidade do produto deve-se ao saber-fazer e às competências dos queijeiros, transmitidos de geração em geração. O processo de elaboração da coalhada, a fermentação, a trituração e a disposição em camadas, bem como a forma específica de enchimento das bexigas, encontram-se documentados no artigo acima referido: «Trituramos a

coalhada fermentada e alternamos camadas de queijo (com a espessura de uma mão) e punhados de sal» (https://revista-ferma.ro/branza-framantata-de-teaca-ana-lu-pilu-face-branza-dupa-o-reteta-straveche/). A produção de «Brânză frământată de Teaca» está estreitamente ligada aos fatores humanos, uma vez que os métodos de produção assentam em conhecimentos tradicionais que são transmitidos de geração em geração através da prática e observação diretas.

As competências dos queijeiros, a sua capacidade de utilizar os seus sentidos para avaliar corretamente cada fase de produção e intuitivamente realizar ajustamentos durante o processo de fabrico são igualmente mencionados na revista *Industria Cărnii* [Indústria da Carne] de julho-agosto de 2024, onde se apresentam relatos da população local: «[...] Permitam-me que vos conte a história do "Brânză frământată de Teaca", elaborado segundo uma receita tradicional transmitida pelos nossos antepassados, que aprendi com o meu pai, e que o meu pai aprendeu com os meus avós [...]. O queijo era produzido a partir de leite de vaca [...], coagulado com coalho de borrego ou de vitelo de leite. [...] O leite era deixado a coagular [...], escorrendo-se depois o soro [...]; após um dia, era colocado numa prateleira, onde ficava a fermentar e secar. Uma vez terminada a fermentação, a coalhada adquiria uma cor amarela. Esta era então moída, adicionada de sal para dar sabor e depois amassada até formar uma pasta macia, sendo depois colocada em recipientes fechados. Antigamente, estes recipientes eram enterrados no chão ou mantidos dentro de um poço durante vários meses, até ao momento de consumir o queijo. O queijo amassado que não era armazenado era encaminhado para o mercado de Teaca e vendido a peso».

O saber-fazer e o conhecimento dos queijeiros que preparam este produto desempenham um papel importante na preservação das suas tradições de produção únicas. Tal deve-se ao facto de o «Brânză frământată de Teaca» ser reconhecido e vendido não só na área de produção como em toda a Roménia.

A tradição da produção do «Brânză frământată de Teaca» foi transmitida de geração em geração, fazendo com que o produto continue, ainda hoje, a marcar presença nas mesas dos consumidores.

Os queijeiros locais dispõem, por isso, de um conjunto complexo de competências que não podem ser objeto de normalização. A coagulação do leite é efetuada por apreciação da consistência, através do toque e da visão (teste «da bola»), e não com base em tempos ou temperaturas pré-estabelecidas.

O tamanho ideal da coalhada é reconhecido visualmente e através do tato. A cura é especificamente adaptada à área geográfica delimitada, sendo a coalhada deixada a fermentar num ambiente controlado pelos sentidos dos queijeiros: cor, consistência, cheiro e sabor. Esta fase de produção confere ao produto a sua cor amarelada e o sabor fermentado subtil característicos do «Brânză frământată de Teaca».

O processo de amassadura consiste em triturar finamente os ingredientes. Os queijeiros conhecem intuitivamente as proporções das camadas, doseando a coalhada, o sal e a coalhada curada para obter a textura específica, caracterizada pela formação de um «fio ininterrupto» [textura elástica]. A amassadura efetuada durante o enchimento da bexiga de porco requer perícia para remover o ar e garantir uma costura apertada, o que contribui para preservar a cremosidade e o sabor do queijo e favorece a sua cura num ambiente natural, evitando que seque. Estas práticas, transmitidas informalmente e adotadas instintivamente, são a expressão do complexo saber-fazer local, adquirido através da experiência, da observação e da tradição oral.

O «Brânză frământată de Teaca» chegou até Berlim, tal como mencionado pelo jornal *Răsunet* [Eco] de 30 de janeiro de 2024, onde um dos produtores se refere a este «produto autêntico, com o sabor da nossa infância e a memória de tempos felizes passados com os nossos entes queridos [...]». O produto deve a sua reputação às provas históricas da longa tradição de produção deste queijo, corroboradas pelas tradições orais, que têm sido documentadas em revistas e livros a serem transmitidos às gerações futuras, tendo em conta que o município de Teaca é um centro importante centro de produção e distribuição de produtos lácteos. A revista *Ferma* [A Revista Agrícola] observou que «o queijo amassado [...] aqui produzido é reconhecido pelos consumidores pelo seu sabor autêntico».

Especificidade do produto

A especificidade do «Brânză frământată de Teaca» deve-se ao saber-fazer e às competências dos produtores locais.

O «Brânză frământată de Teaca» distingue-se de outros produtos semelhantes pelas seguintes características distintivas:

— É produzido a partir de uma combinação de coalhada curada salgada e sem sal. O queijo é homogéneo, com um aspeto granuloso, e cola-se ligeiramente à faca quando cortado.

— É submetido a um processo de fermentação e de amassadura que o distingue do queijo fresco. A textura é macia, cremosa, suave e densa, com um sabor ligeiramente salgado, doce e levemente ácido, que evoca o leite de vaca.

— Visualmente, não se apresenta como um bloco compacto, antes como uma massa granulosa misturada com sal — em resultado do processo de produção — densa e que adere ao invólucro onde é contida, uma bexiga de porco.

Referência à publicação do caderno de especificações da indicação geográfica

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