C/2026/2804

19.5.2026

Publicarea unei cereri de înregistrare a unei indicații geografice, în conformitate cu articolul 15 alineatul (4) din Regulamentul (UE) 2024/1143 al Parlamentului European și al Consiliului

(C/2026/2804)

În termen de trei luni de la data prezentei publicări, autoritățile unui stat membru sau ale unei țări terțe ori o persoană fizică sau juridică având un interes legitim și stabilită sau rezidentă într-o țară terță pot depune la Comisie o opoziție, în conformitate cu articolul 17 din Regulamentul (UE) 2024/1143 al Parlamentului European și al Consiliului ([1]).

DOCUMENT UNIC

Denumirile de origine și indicațiile geografice ale produselor agricole

„Brânză frământată de Teaca”

Nr. UE: PGI-RO-03380 – 18.12.2024

1. **Denumirea (denumirile)**

„Brânză frământată de Teaca”

2. **Tipul indicației geografice**

DOP☐ IGP X

3. **Țara căreia îi aparține arealul geografic**

România

4. **Descrierea produsului agricol**

4.1. *Clasificarea produsului agricol prin poziția și codul din Nomenclatura combinată, în conformitate cu articolul 6 alineatul (1) din Regulamentul (UE) 2024/1143*

04 — LAPTE ȘI PRODUSE LACTATE; OUĂ DE PĂSĂRI; MIERE NATURALĂ; PRODUSE COMESTIBILE DE ORIGINE ANIMALĂ, NEDENUMITE ȘI NECUPRINSE ÎN ALTĂ PARTE

0406 – Brânză și caș

4.2. *Descrierea produsului agricol căruia i se aplică denumirea înregistrată*

Produsul „Brânză frământată de Teaca” este un preparat alimentar obținut din lapte de vacă crud, nepasteurizat, prelucrat prin procedee specifice de închegare, dospire, maturare, sărare și frământare.

Produsul „Brânză frământată de Teaca” are formă ovală sau rotundă neregulată, și greutate de aproximativ 0,4 - 2 kg; forma și greutatea bucăților este dată de vezica naturală de porc în care brânza frământată este ambalată.

Produsul,,Brânză frământată de Teaca” se comercializează în membrane naturale simple sau protejate cu amestecuri de ceruri pentru brânzeturi. Se poate comercializa și feliat.

([1]) Regulamentul (UE) 2024/1143 al Parlamentului European și al Consiliului din 11 aprilie 2024 privind indicațiile geografice pentru vin, băuturi spirtoase și produse agricole, precum și privind specialitățile tradiționale garantate și mențiunile facultative de calitate pentru produsele agricole, de modificare a Regulamentelor (UE) nr. 1308/2013, (UE) 2019/787 și (UE) 2019/1753 și de abrogare a Regulamentului (UE) nr. 1151/2012 (JO L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Caracteristici organoleptice

Aspectul pentru produsul „Brânză frământată de Teaca” este:

— exterior: brânza are formă neregulată, ovală sau rotundă. Suprafața este curată, nelipicioasă și uscată. Are suprafața semilucioasă până la mată (pentru produsul ambalat în membrană simplă) și lucioasă (pentru produsul protejat cu amestecuri de ceruri pentru brânzeturi);

— în secțiune: brânza este omogenă cu aspect rugos. Este compactă, aderentă la membrană și se lipește ușor de cuțit la tăiere.

Consistența - moale, onctuoasă, legată, densă;

Culoare:

— la exterior - de la nuanțe de crem la galben auriu;

— în secțiune - uniformă, cu nuanțe de la alb-lăptos la alb-gălbui;

Gust - gust de lapte de vacă, ușor sărat, dulceag, ușor acidulat;

Miros- lăptos și untos, acrișor, ușor înțepător, de produs sărat.

Caracteristici fizice și chimice:

Grăsime în substanța uscată	min.40 % - max.60 %
Conținut de grăsimi	min.22 % - max.28 %
Proteine	min.18 % - max.25 %
Conținut de sare	max.3,5 %

4.3. *Derogări de la aprovizionarea cu hrană pentru animale (doar în cazul produselor de origine animală care poartă o denumire de origine protejată) și restricții privind aprovizionarea cu materii prime (doar în cazul produselor prelucrate care poartă o indicație geografică protejată)*

—

4.4. *Etape specifice ale producției care trebuie să se desfășoare în aria geografică delimitată*

Toate etapele de fabricație a produsului„Brânză frământată de Teaca”, se desfășoară în aria geografică delimitată.

Procesul de producție cuprinde următoarele etape specifice: laptele este filtrat, pregătit pentru închegare și apoi închegat; se prelucrează coagulul; coagulul și zerul sunt încălzite încă o dată; - se formează și se prepară cașul bașchiu pentru a produce „Brânză frământată de Teaca”; brânza se frământă și cu ea se umplu vezicile de porc, care sunt apoi cusute.

4.5. *Norme specifice privind felierea, răzuirea, ambalarea etc. ale produsului agricol la care se referă denumirea înregistrată*

—

4.6. *Norme specifice privind etichetarea produsului agricol la care se referă denumirea înregistrată*

La introducerea produsului „Brânză frământată de Teaca” trebuie să se aplice următoarele norme de etichetare:

— denumirea produsului; „Brânză frământată de Teaca”, urmat de mențiunea „Indicație Geografică Protejată” sau acronimul „IGP” în limba română;

— simbolul IGP se va marca pe ambalaj în conformitate cu legislația europeană;

— denumirea producătorului;

— însemnele Organismului de Inspecție și Certificare.

5. **Delimitarea concisă a ariei geografice**

Arealul geografic este constituit din Sat Teaca, comuna Teaca, județul Bistrița-Năsăud, delimitată conform structurii teritorial- administrative a României.

6. **Legătura cu aria geografică**

Legătura dintre produs și aria geografică se bazează pe reputație și know-how-ul transmis din generație în generație în localitatea Teaca. Acest know-how influențează caracteristicile organoleptice specifice ale produsului:

Fiecare etapă a producției reflectă o intervenție umană directă și specifică ariei geografice. Caracteristicile produsului nu pot fi reproduse fidel în afara acestui context cultural și geografic, întrucât ele depind de abilitatea producătorilor locali de a interpreta și controla fiecare fază a procesului prin mijloace senzoriale. Această expertiză, transmisă prin generații, a format un nucleu identitar în comunitate, asociind numele produsului cu gustul, textura și calitatea așteptate de consumatori. Această legătură a produsului „Brânza frământată de Teaca" cu arealul geografic este consemnată în monografia în limba germană scrisă de Ilse Schliesleder-Fronius care menționează: „[…] La Paște, fiecare familie primea 2 miei, 2 șunci și 2 brânze [...]"

Produsul„Brânză frământată de Teaca" este cunoscut din vechime, una din dovezi fiind prezența acestuia în celebrul târg de la Teaca. Atestarea târgului din Teaca este menționată și în Monografia în limba germană scrisă de Ilse Schliesleder- Fronius. „În 1734 Teaca primește aprobarea de a avea o zi de târg săptămânal, această zi era ziua de luni."

„[...] În fiecare an, în 5 noiembrie coboram în sat la Ziua Târgului și vindeam brânza. [...] Noi în Teaca făceam brânza frământată din lapte de vacă. Brânza frământată din lapte de vacă nu se iuțește așa tare ca și aia de oaie. Eu veneam și la târgul de lunea cu desajii cu brânză că toată lumea lua de la mine" Comerțul în târg cu brânză frământată a fost și rămâne o tradiție, fapt întărit de declarația olografă a altei localnice, care se trage dintr-o familie în care atât bunica în trecut cât și mama în prezent produceau și comercializau brânza frământată. Ea povestește: „Tot laptele îl făceam caș și brânza frământată și vindeam la cine cumpără."

Istoria orală certifică existența brânzei frământate de Teaca prin declarații ale bătrânilor satului și a satelor din vecinătate. Astfel, un localnic din comuna Teaca, în vârstă de 82 de ani ne relatează: „[...] De la mama știu cum se făcea cașul, cum îl lăsa la scurs, la copt și cum îl dădea prin mașină și îl frământa cu sare. [...] Mai mergea și mama în târg în Teaca cu brânză și smântână de vândut"

Tradiția îndelungată a producției de „Brânză frământată de Teaca", cu practici transmise fără modificări de la o generație la alta, a favorizat o legătură strânsă între produs, denumirea sa și aria geografică delimitată. Această legătură întărește, în opinia consumatorului, asocierea dintre denumire, pe de o parte, și gust, aromă și onctuozitate, pe de altă parte. Articolul „Brânza frământată de Teaca, la un pas de atestare", publicat în *Revista Fermierului*, nr. 15 1-14 septembrie 2024, menționează că: „Tradiția preparării brânzei frământate derivă din faptul că zona Teaca este renumită pentru creșterea vitelor, ciurda făcând parte integrantă din viața satului." (https://www.revistafermierului.ro/din-revista/satul-romanesc/item/6581-branza-framantata-de-teaca-cauta-recunoasterea-europeana.html).

În revista *Ferma*, povestea produsului „Brânză frământată de Teaca" apare în articolul „Ana lu' Pilu face brânză utilizând o rețetă tradițională!. Rețeta, transmisă din generație în generație, este descrisă după cum urmează: «Când închegăm, laptele trebuie să fie călduț. Vara doar îl strecurăm și-l și închegăm. Iarna trebuie să-l încălzim puțin. Știu la mână, să fie călduț. După ce laptele îi pregătit, îl punem în cazane și îl lăsăm cu cheag 40 de minute. Îl rupem cu mâna după ce s-a închegat, apoi lăsăm cașul să se așeze 10-15 minute. Îl strângem ușor cu mâna și îl punem în găleată, unde îl rupem ca să se mai scurgă de zăr.»

Specificitatea produsului «Brânză frământată de Teaca» se datorează modului de lucru și îndemânării lucrătorilor și este transmisă din generație în generație. Procesul de obținere a cașului baschiu, dospirea, mărunțirea, așezarea în straturi și specificitatea umplerii vezicilor, este menționat în articolul de mai sus: «Cașul copt îl dăm prin mașina de

tocat și punem tot un lat de mână de brânză și-un pumn de sare așa, în straturi.» (https://revista-ferma.ro/branza-framantata-de-teaca-ana-lu-pilu-face-branza-dupa-o-reteta-straveche/). Obținerea produsului «Brânză frământată de Teaca» este strâns legată de factorul uman, întrucât metodele de producție se bazează pe cunoștințe tradiționale, transmise din generație în generație, prin practică directă și observație.

Îndemânarea lucrătorilor, capacitatea lor de a interpreta corect fiecare etapă de producție prin mijloace senzoriale, precum și adaptarea intuitivă la pe perioada procesului de obținere, sunt menționate și în Revista Industria Cărnii din iulie- august 2024, unde, din declarația localnicilor reiese: «[...] Vă prezint povestea brânzei frământate de Teaca, o rețetă tradițională din moși strămoși învățată de la tata și tata de la bunici [...]. Brânza se prelucra din lapte de vacă... închegat cu cheag făcut din rînză de miel sau viței sugar. [...] Se lăsa la închegat [...], se storcea de zer [...]; după o zi se punea pe o poliță unde se lăsa la dospit să se usuce. Când cașul era copt căpăta o culoare galbenă. Se lua cașul, se măcina, se punea sare după gust, după care se frământa până devenea moale. După frământare se punea în vase acoperite; în vechime se îngropau în pământ sau se țineau în fântâna cu apă și se păstrau vreme de câteva luni până când era nevoie să se consume. Brânza frământată care nu se depozita se ducea la Teaca la piață și se vindea la kilogram».

Priceperea și iscusința oamenilor care prepară acest produs are un rol important în conservarea particularităților de realizare a acestuia. Aceasta stă la baza faptului că brânza frământată de Teaca este recunoscută și se comercializează atât în zona de producere cât și in toată țara.

Tradiția obținerii brânzei frământate de Teaca a fost transmisă din generație în generație, astfel încât acest produs se găsește și acum pe mesele consumatorilor.

Astfel, în prezent, lucrătorii locali dețin un set complex de competențe care nu pot fi standardizate. Închegarea laptelui se realizează în funcție de consistența observată tactil și vizual («proba boțului»), nu după timp sau temperatură fixă.

Dimensiunea optimă a bobului de coagul este recunoscută vizual și prin atingere. Maturarea cașului băschiu se realizează în mod specific arealului geografic delimitat: cașul băschiu este lăsat la dospit într-un mediu controlat prin simțurile lucrătorilor: culoare, consistență, miros, gust. Această etapă de producție conferă produsului culoarea gălbuie și gustul discret de fermentare caracteristice «Brânzei frământate de Teaca».

Frământarea propriu-zisă implică măcinarea fină a ingredientelor. Lucrătorii cunosc proporția straturilor, cu o dozare intuitivă a cașului băschiu, a sării și a cașului maturat, pentru a obține textura specifică identificată prin formarea firului neîntrerupt. Frământarea la umplerea vezicilor de porc necesită îndemânare pentru a îndepărta aerul și a asigura coaserea strânsă. Acest lucru contribuie la păstrarea onctuozității și a gustului brânzei și sprijină maturarea acesteia într-un mediu natural, împiedicând uscarea sa. Aceste procedee, transmise informal și practicate instinctiv, sunt expresia unui know-how local complex, învățat prin practică, observație și tradiție orală.

«Brânza frământată de Teaca» a ajuns la Berlin, așa cum reiese din ziarul *Răsunetul*, din 30.1.2024, acest «produs viu, gustul copilăriei, amintirea clipelor fericite trăite odinioară alături de cei dragi...», așa cum relatează unul dintre producători. Reputația produsului este dată de dovezile istorice privind vechimea acestuia, transmise prin izvoare orale culese și transcrise în reviste, cărți, pentru a fi păstrate în timp pentru generațiile viitoare, localitatea Teaca fiind un important centru ce producție și desfacere pentru produse lactate. În Revista *Ferma*, se consemnează faptul că «Brânza frământată [...] obținută aici este recunoscută de consumatori datorită gustului de produs viu».

Specificitatea produsului

Specificitatea produsului„Brânză frământată de Teaca”, se datorează modului de lucru și a îndemânării localnicilor.

Spre deosebire de alte produse similare, brânza frământată de Teaca are următoarele caracteristici specifice:

— este obținută din caș bașchiu maturat sărat și din caș bașchiu maturat nesărat. Brânza are o compoziție omogenă cu aspect rugos, bine legată, aderentă la membrană, iar la tăiere este ușor aderentă la cuțit.

— brânza este supusă unui proces de fermentare și frământare, care o diferențiază de brânza țărănească. Consistența este moale, onctuoasă, legată, densă iar gustul devine de lapte de vacă, ușor sărat, dulceag, ușor acidulat.

— aspectual nu reprezintă o bucată compactă, un calup, ci o masă frământată și amestecată cu sare ca rezultat al procedeului de preparare (compoziție bine legată, aderentă la membrană), depozitată în vezică de porc.

Trimitere la publicarea caietului de sarcini al indicației geografice

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