C/2026/2804

19.5.2026

Uverejnenie žiadosti o zápis zemepisného označenia do registra podľa článku 15 ods. 4 nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) 2024/1143

(C/2026/2804)

Orgány členského štátu alebo tretej krajiny alebo fyzická či právnická osoba, ktorá má oprávnený záujem a je usadená alebo má bydlisko v tretej krajine, môžu do troch mesiacov odo dňa tohto uverejnenia podľa článku 17 nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) 2024/1143 ([1]) podať námietku Komisii.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

Označenia pôvodu a zemepisné označenia poľnohospodárskych výrobkov

„Brânză frământată de Teaca“

EÚ č.: PGI-RO-03380 – 18.12.2024

1. **Názov**

„Brânză frământată de Teaca“

2. **Druh zemepisného označenia**

CHOP☐ CHZO X

3. **Krajina, v ktorej sa zemepisná oblasť nachádza**

Rumunsko

4. **Opis poľnohospodárskeho výrobku**

4.1. *Klasifikácia poľnohospodárskeho výrobku v súlade s položkou a kódom kombinovanej nomenklatúry, ako sa uvádza v článku 6 ods. 1 nariadenia (EÚ) 2024/1143*

04 – MLIEKO A MLIEČNE VÝROBKY; VTÁČIE VAJCIA; PRÍRODNÝ MED; JEDLÉ PRODUKTY ŽIVOČÍŠNEHO PÔVODU, INDE NEŠPECIFIKOVANÉ ANI NEZAHRNUTÉ

0406 – Syry a tvaroh

4.2. *Opis poľnohospodárskeho výrobku, na ktorý sa vzťahuje registrovaný názov*

„Brânză frământată de Teaca“ je mliečny výrobok vyrobený zo surového, t. j. nepasterizovaného kravského mlieka, ktoré sa nechá zraziť, kvasiť, zrieť, následne sa osolí a hnetie ako súčasť osobitného procesu výroby tohto syra.

Tento syr má nepravidelný oválny alebo okrúhly tvar a hmotnosť približne 0,4 – 2 kg; tvar a hmotnosť každého jednotlivého syra závisí od veľkosti bravčového mechúra, do ktorého sa umiestni hnetený syr.

„Brânză frământată de Teaca“ sa uvádza na trh v prírodných obaloch buď bez použitia vosku, alebo s ochrannou vrstvou potravinárskeho syrárskeho vosku. Môže sa uvádzať na trh aj nakrájaný na plátky.

([1]) Nariadenie Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) 2024/1143 z 11. apríla 2024 o zemepisných označeniach vína, liehovín a poľnohospodárskych výrobkov, ako aj o zaručených tradičných špecialitách a nepovinných výrazoch kvality pre poľnohospodárske výrobky, ktorým sa mení nariadenia (EÚ) č. 1308/2013, (EÚ) 2019/787 a (EÚ) 2019/1753 a zrušuje nariadenie (EÚ) č. 1151/2012 (Ú. v. EÚ L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Organoleptické vlastnosti

„Brânză frământată de Teaca“ má tento vzhľad:

— vonkajšok: syr má nepravidelný oválny alebo okrúhly tvar. Povrch je čistý, nelepivý a suchý. Výrobky balené v obaloch bez použitia vosku majú pololesklý až matný povrch, zatiaľ čo výrobky chránené vrstvou potravinárskeho syrárskeho vosku majú lesklý vzhľad,

— rez: syr je homogénny a má zrnitý vzhľad. Je kompaktný, prilieha k obalu a pri krájaní sa mierne lepí na nôž.

Textúra – mäkká, krémová, hladká a hustá.

Farba:

— vonkajšia farba – od krémovej po zlatožltú,

— farba na reze – rovnomerná, od mliečnobielej po žltkastobielu.

Chuť – prevažujúca chuť kravského mlieka, mierne slaná, ale aj sladká a s miernou kyslosťou.

Aróma – mliečna a maslová, s kyslou, mierne pikantnou vôňou typickou pre solené výrobky.

Fyzikálne a chemické vlastnosti

Obsah tuku v sušine	minimálne 40 % – maximálne 60 %
Obsah tuku	minimálne 22 % – maximálne 28 %
Proteíny	minimálne 18 % – maximálne 25 %
Obsah soli	maximálne 3,5 %

4.3. *Výnimky týkajúce sa získavania krmív (len pre výrobky živočíšneho pôvodu označené chráneným označením pôvodu) a obmedzenia týkajúce sa získavania surovín (len pre spracované výrobky označené chráneným zemepisným označením)*

—

4.4. *Špecifické kroky výroby, ktoré sa musia uskutočniť vo vymedzenej zemepisnej oblasti*

Všetky kroky v procese výroby syra „Brânză frământată de Teaca“ sa vykonávajú vo vymedzenej zemepisnej oblasti.

Výrobný proces zahŕňa tieto kroky: mlieko sa prefiltruje, pripraví sa na syrenie a následne sa syrí, syrenina sa spracuje, syrenina a srvátka sa druhýkrát ohrejú, syrenina sa sformuje a pripraví sa na výrobu syra „Brânză frământată de Teaca“, syr sa prehnetie a naplní sa do bravčových mechúrov, ktoré sa potom zašijú.

4.5. *Špecifické pravidlá balenia, krájania, strúhania atď. poľnohospodárskeho výrobku, na ktorý sa vzťahuje registrovaný názov*

—

4.6. *Špecifické pravidlá označovania poľnohospodárskeho výrobku, na ktorý sa vzťahuje registrovaný názov*

Pri uvádzaní syra „Brânză frământată de Teaca“ na trh musí etiketa obsahovať tieto informácie:

— názov výrobku; „Brânză frământată de Teaca“, za ktorým nasledujú slová „Indicație Geografică Protejată“ (chránené zemepisné označenie) alebo skratka „IGP“ (CHZO) v rumunčine,

— symbol CHZO sa na obale vyznačuje v súlade s právnymi predpismi EÚ,

— názov výrobcu;

— logo kontrolného a certifikačného orgánu.

5. **Stručné vymedzenie zemepisnej oblasti**

Zemepisná oblasť zahŕňa dedinu Teaca v obci Teaca v župe Bistrița-Năsăud v rámci príslušných obecných a správnych hraníc.

6. **Súvislosť so zemepisnou oblasťou**

Súvislosť medzi výrobkom a zemepisnou oblasťou je založená na povesti a odborných znalostiach, ktoré sa v obci Teaca odovzdávajú z generácie na generáciu. Tieto odborné znalosti určujú špecifické organoleptické vlastnosti výrobku.

Každá fáza výroby zahŕňa priamy ľudský zásah, ktorý je pre túto zemepisnú oblasť jedinečný. Vlastnosti výrobku nemožno presne reprodukovať mimo tohto kultúrneho a zemepisného kontextu, pretože závisia od schopnosti miestnych výrobcov interpretovať a riadiť každú fázu procesu prostredníctvom senzorického vyhodnocovania. Tieto odborné znalosti, ktoré sa odovzdávajú z generácie na generáciu, sa stali základnou súčasťou identity komunity a spájajú názov výrobku s chuťou, textúrou a kvalitou, ktorú spotrebitelia očakávajú. Táto súvislosť medzi syrom „Brânză frământată de Teaca“ a zemepisnou oblasťou sa spomína v nemeckej monografii autorky Ilse Schliesslederovej-Froniusovej: „[…] na Veľkú noc dostala každá rodina ako úradný prídel dve jahňatá, dve šunky a dva syry […].“

Syr „Brânză frământată de Teaca“ je známy už po stáročia, o čom svedčí to, že sa ponúka na známom jarmoku v Teace. V tej istej nemeckej monografii je zdokumentované aj povolenie na konanie trhov v Teace: „V roku 1734 získala dedina Teaca povolenie usporiadať každý týždeň trhy, ktoré sa konali v pondelky.“

„[...] Každý rok 5. novembra som v deň trhov chodievala do dediny predávať svoj syr. [...] V Teace sme vyrábali hnetený syr z kravského mlieka. Hnetený syr z kravského mlieka nie je taký ostrý ako syr z ovčieho mlieka. Takisto som chodievala na pondelkové trhy s taškami plnými syra, pretože všetci ho odo mňa kupovali.“ Predaj hneteného syra na trhoch dlho bol a naďalej je tradíciou. Príkladom sú rukou písané zápisky miestnej ženy, ktorej stará mama vyrábala a predávala hnetený syr, v čom jej matka pokračuje dodnes. Rozpráva: „Všetko mlieko sme zrazili na syreninu a vyrobili sme hnetený syr, ktorý sme predávali každému, kto si ho chcel kúpiť.“

Existenciu tohto hneteného syra potvrdzuje aj ústna história prostredníctvom rozprávania starších obyvateľov dediny a susedných obcí. Napríklad 82-ročný miestny obyvateľ dediny Teaca rozpráva: „[...] Mama mi rozprávala, ako sa robí syrenina, ako ju nechá odkvapkať, kvasiť a ako ju pomelie mlynčekom a potom prehnetie so soľou. [...] Moja mama takisto zvykla brať syr a kyslú smotanu na predaj na trhy.“

Dlhoročná tradícia výroby syra „Brânză frământată de Teaca“, ktorej postupy sa odovzdávajú z generácie na generáciu, vytvorila silné prepojenie medzi výrobkom, jeho názvom a vymedzenou zemepisnou oblasťou. Toto prepojenie v mysli spotrebiteľa posilňuje súvislosť medzi názvom na jednej strane a chuťou, arómou a krémovosťou na druhej strane. V článku „Syr Brânză frământată de Teaca pripravený na certifikáciu“ uverejnenom v časopise *Revista Fermierului* (Poľnohospodársky magazín), č. 15, 1. – 14. septembra 2024, sa uvádza: „Tradícia výroby hneteného syra súvisí so skutočnosťou, že oblasť Teaca je známa chovom hovädzieho dobytka a stáda sú neoddeliteľnou súčasťou života dediny.“ (https://www.revistafermierului.ro/din-revista/satul-romanesc/item/6581-branza-framantata-de-teaca-cauta-recunoasterea-europeana.html).

V časopise *Ferma* (Farmársky magazín) sa príbeh syra „Brânză frământată de Teaca“ opisuje v článku „Ana lu’ Pilu [Piluova manželka Ana] vyrába syr podľa tradičného receptu!“. Recept, ktorý sa odovzdáva z generácie na generáciu, sa tu uvádza takto: „Keď zrážame mlieko, musí byť teplé. V lete ho len scedíme a rovno necháme zraziť. V zime ho musíme trochu prihriať. Správnu teplotu rozpoznám dotykom: mlieko musí byť na dotyk teplé. Keď máme mlieko pripravené, prelejeme ho do kadí a necháme 40 minút so syridlom. Keď sa zrazí, syreninu ručne rozlámeme a potom ju necháme 10 – 15 minút odpočívať. Rukami ju jemne stlačíme znovu dokopy a preložíme do vedra, kde ju opäť rozdrobíme, aby mohlo odtiecť viac srvátky.“

Jedinečnosť výrobku je výsledkom remeselnej zručnosti a šikovnosti syrárov, ktorá sa prenáša z generácie na generáciu. Postup výroby syreniny, kvasenia, mletia a vrstvenia, ako aj špecifický spôsob plnenia mechúrov je zdokumentovaný v už uvedenom článku: „Prekvasenú syreninu pomelieme a striedame vrstvy syra široké ako ruka

a hrsti soli“ (https://revista-ferma.ro/branza-framantata-de-teaca-ana-lu-pilu-face-branza-dupa-o-reteta-straveche/). Výroba syra „Brânză frământată de Teaca“ je úzko spojená s ľudským faktorom, keďže výrobné metódy sa opierajú o tradičné znalosti, ktoré sa odovzdávajú z generácie na generáciu prostredníctvom priamej praxe a pozorovania.

Šikovnosť syrárov, ich schopnosť správneho zmyslového posúdenia v každej fáze výroby a intuitívne úpravy, ktoré robia počas výrobného procesu, sa opisujú aj v časopise *Industria Cărnii* (Časopis o mäsovom priemysle) z júla – augusta 2024, kde miestni obyvatelia spomínajú: „[...] Dovoľte mi porozprávať príbeh syra ‚Brânză frământată de Teaca‘, čo je tradičný recept, ktorý nám zanechali naši predkovia a ktorý ma naučil môj otec a ten sa ho zas naučil od mojich starých rodičov […]. Syr sa vyrábal z kravského mlieka […], ktoré sa zrážalo syridlom z jahňaťa alebo dojčeného teľaťa. [...] Nechalo sa zraziť […], potom sa scedila srvátka […], na druhý deň sa syrenina položila na policu, kde sa nechala kvasiť a sušiť. Po skončení kvasenia sa syrenina sfarbila dožlta. Potom sa syrenina pomlela, podľa chuti osolila a takto pomletá sa vyhnietla na hladkú kašu. Po vyhnetení sa vložila do zakrytých nádob. V minulosti sa tieto nádoby na niekoľko mesiacov zakopali do zeme alebo sa uchovávali v studni, až kým sa mal syr jesť. Hnetený syr, ktorý sa neuskladnil, putoval na trhy v dedine Teaca a predával sa na kilogramy.“

Know-how a odborné znalosti syrárov, ktorí tento výrobok pripravujú, zohrávajú dôležitú úlohu pri zachovávaní jedinečných tradícií jeho výroby. Je to preto, že syr „Brânză frământată de Teaca“ je uznávaný a predáva sa v oblasti výroby aj v celom Rumunsku.

Tradícia výroby syra „Brânză frământată de Teaca“ sa odovzdáva z generácie na generáciu, vďaka čomu možno tento výrobok dodnes nájsť na stoloch spotrebiteľov.

Miestni syrári tak v súčasnosti disponujú komplexným súborom zručností, ktoré nemožno štandardizovať. Zrážanie mlieka sa nevykonáva na základe pevne stanovených časov alebo teplôt, ale podľa konzistencie, ktorá sa zisťuje dotykom a pohľadom (pomocou tzv. testu s guľkou syreniny).

Optimálna veľkosť syreniny sa rozpoznáva vizuálne a dotykom. Dozrievanie syreniny je prispôsobené vymedzenej zemepisnej oblasti. Syrenina sa nechá kvasiť v prostredí riadenom zmyslovým vnímaním syrárov: posudzovaním farby, konzistencie, vône a chuti. V tejto fáze výroby výrobok získava žltkastú farbu a jemnú kvasnú chuť typickú pre syr „Brânză frământată de Teaca“.

V rámci procesu hnetenia sa ingrediencie najemno pomelú. Syrári intuitívne poznajú pomery vrstiev a dávkujú syreninu, soľ a vyzretú syreninu tak, aby dosiahli špecifickú textúru označovanú ako „neprerušované vlákno“ (pružná textúra). Pri plnení do bravčových mechúrov si hnetenie vyžaduje zručnosť, aby sa odstránil vzduch a zabezpečilo pevné zošitie. Pomáha to zachovať krémovosť a arómu syra a podporuje sa tak jeho dozrievanie v prirodzenom prostredí, pričom sa bráni jeho vysušeniu. Tieto postupy, ktoré sa neformálne odovzdávajú a inštinktívne praktizujú, vyjadrujú komplexné miestne know-how nadobudnuté praxou, pozorovaním a ústnou tradíciou.

Syr „Brânză frământată de Teaca“ sa dostal do Berlína, ako sa uvádza v denníku *Răsunet* (Echo) z 30. januára 2024, kde jeden z výrobcov hovorí o tomto „autentickom výrobku, ktorý oplýva chuťou z nášho detstva a spomienkami na šťastné chvíle strávené s našimi blízkymi […]“. Dobrá povesť tohto výrobku sa zakladá na historickom dôkaze o dlhoročnej tradícii výroby tohto syra, ktorá sa opiera o ústne tradície zdokumentované v časopisoch a knihách, aby sa odovzdávali budúcim generáciám, keďže obec Teaca je významným strediskom výroby a distribúcie mliečnych výrobkov. Časopis *Ferma* (Farmársky magazín) uviedol, že „tunajší hnetený syr […] spotrebitelia uznávajú pre jeho autentickú chuť“.

Špecifickosť výrobku

Syr „Brânză frământată de Teaca“ vďačí za svoju špecifickosť remeselnej zručnosti a šikovnosti miestnych výrobcov.

Na rozdiel od iných podobných výrobkov má „Brânză frământată de Teaca“ tieto jedinečné vlastnosti:

— vyrába sa z kombinácie solenej a nesolenej vyzretej syreniny. Syr je homogénny, má zrnitý vzhľad a pri krájaní sa mierne lepí na nôž,

— prechádza procesom kvasenia a hnetenia, čím sa odlišuje od tvarohu. Textúra je mäkká, krémová, hladká a hustá, chuť pripomína kravské mlieko, je mierne slaná, sladká a jemne kyslá,

— pokiaľ ide o vzhľad, nejde o kompaktný blok, ale skôr o zrnitú hmotu zmiešanú so soľou, čo je výsledkom výrobného procesu, ktorá je naplnená do bravčového mechúra, je kompaktná a prilieha k obalu.

Odkaz na uverejnenie špecifikácie výrobku so zemepisným označením

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