C/2026/2804

19.5.2026

Objava vloge za registracijo geografske označbe v skladu s členom 15(4) Uredbe (EU) 2024/1143 Evropskega parlamenta in Sveta

(C/2026/2804)

V treh mesecih od datuma te objave lahko organi države članice ali tretje države oziroma fizične ali pravne osebe s pravnim interesom in sedežem ali prebivališčem v tretji državi vložijo ugovor pri Komisiji v skladu s členom 17 Uredbe (EU) 2024/1143 Evropskega parlamenta in Sveta ([1]).

ENOTNI DOKUMENT

Označbe porekla in geografske označbe kmetijskih proizvodov

„Brânză frământată de Teaca“

EU št.: PGI-RO-03380 — 18.12.2024

1. **Ime**

„Brânză frământată de Teaca“

2. **Vrsta geografske označbe**

ZOP ☐ ZGO X

3. **Država, ki ji pripada opredeljeno geografsko območje**

Romunija

4. **Opis kmetijskega proizvoda**

4.1 *Razvrstitev kmetijskega proizvoda po tarifni številki in oznaki kombinirane nomenklature iz člena 6(1) Uredbe (EU) 2024/1143*

04 – MLEČNI PROIZVODI; PTIČJA JAJCA; NARAVNI MED; UŽITNI PROIZVODI ŽIVALSKEGA IZVORA, KI NISO NAVEDENI ALI ZAJETI NA DRUGEM MESTU

0406 – Sir in skuta

4.2 *Opis kmetijskega proizvoda, za katerega se uporablja registrirano ime*

„Brânză frământată de Teaca“ je mlečni proizvod iz surovega, tj. nepasteriziranega, kravjega mleka, ki se v posebnem proizvodnem postopku za izdelavo tega sira usirja, fermentira, zori, soli in gnete.

Ta sir je nepravilne ovalne ali okrogle oblike in tehta približno 0,4–2 kg; oblika in teža posameznega sira sta odvisni od velikosti prašičjega mehurja, v katerega se nadeva gneteni sir.

„Brânză frământată de Teaca“ se prodaja v naravnem ovoju, ki je bodisi nepovoskan bodisi zaščiten s plastjo voska za sir, primernega za živila. Lahko se prodaja tudi narezan.

([1]) Uredba (EU) 2024/1143 Evropskega parlamenta in Sveta z dne 11. aprila 2024 o geografskih označbah za vino, žgane pijače in kmetijske proizvode ter zajamčenih tradicionalnih posebnostih in neobveznih navedbah kakovosti za kmetijske proizvode, spremembi uredb (EU) št. 1308/2013, (EU) 2019/787 in (EU) 2019/1753 ter razveljavitvi Uredbe (EU) št. 1151/2012 (UL L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Organoleptične lastnosti

Videz proizvoda „Brânză frământată de Teaca“ je naslednji:

— zunanjost: sir je nepravilne ovalne ali okrogle oblike. Površina je čista, nelepljiva in suha. Proizvodi, pakirani v nepovoskan ovoj, imajo polsijajen do mat videz, tisti, zaščiteni s plastjo voska za sir, primernega za živila, pa sijajen;

— prerez: sir je homogen in zrnatega videza. Je kompakten, oprijema se ovoja in se pri rezanju rahlo lepi na nož.

Tekstura – mehka, kremasta, gladka in gosta.

Barva:

— zunanjost – od kremne do zlato rumene;

— prerez – enakomerna, od mlečno bele do rumenkasto bele.

Okus – pretežno po kravjem mleku, rahlo slan, vendar tudi sladek in z blago kislostjo.

Vonj – mlečen in maslen, kisel in rahlo oster, značilen za soljene proizvode.

Fizikalne in kemijske lastnosti

Vsebnost maščobe v suhi snovi	najmanj 40 % – največ 60 %
Vsebnost maščobe	najmanj 22 % – največ 28 %
Beljakovine	najmanj 18 % – največ 25 %
Vsebnost soli	največ 3,5 %

4.3 *Odstopanja glede izvora krme (samo za proizvode živalskega izvora z zaščiteno označbo porekla) in omejitve glede izvora surovin (samo za predelane proizvode z zaščiteno geografsko označbo)*

—

4.4 *Posebne faze proizvodnje, ki jih je treba izvajati na opredeljenem geografskem območju*

Vse faze postopka proizvodnje sira „Brânză frământată de Teaca“ se izvajajo na opredeljenem geografskem območju.

Postopek proizvodnje zajema naslednje faze: mleko se filtrira, pripravi za usirjanje in usiri; sirnina se obdela; sirnina in sirotka se drugič segrejeta; sirnina se oblikuje in pripravi za izdelavo sira „Brânză frământată de Teaca“; sir se pregnete in nadeva v prašičje mehurje, ki se nato zašijejo.

4.5 *Posebna pravila za pakiranje, rezanje, ribanje itn. kmetijskega proizvoda, za katerega se uporablja registrirano ime*

—

4.6 *Posebna pravila za označevanje kmetijskega proizvoda, za katerega se uporablja registrirano ime*

Pri dajanju proizvoda „Brânză frământată de Teaca“ na trg morajo biti na etiketi navedene naslednje informacije:

— ime proizvoda, „Brânză frământată de Teaca“, ki mu sledijo besede „zaščitena geografska označba ali kratica „ZGO“ v romunščini,

— simbol ZGO, ki se na embalaži označi v skladu z zakonodajo EU,

— ime proizvajalca,

— logotip inšpekcijskega in certifikacijskega organa.

5. **Jedrnata opredelitev geografskega območja**

Geografsko območje obsega vas Teaca v občini Teaca v okrožju Bistriţa-Năsăud znotraj ustreznih občinskih in upravnih meja.

6. **Povezava z geografskim območjem**

Povezava med proizvodom in geografskim območjem temelji na slovesu in strokovnem znanju, ki se v Teaci prenaša iz roda v rod. To strokovno znanje določa posebne organoleptične lastnosti proizvoda.

Vsaka faza proizvodnje vključuje neposredno človeško posredovanje, edinstveno za to geografsko območje. Lastnosti proizvoda ni mogoče natančno poustvariti zunaj tega kulturnega in geografskega okolja, saj temeljijo na sposobnosti lokalnih proizvajalcev, da posamezne faze postopka presodijo in nadzorujejo na podlagi čutnega zaznavanja. To strokovno znanje, podedovano skozi generacije, je postalo osrednji del identitete skupnosti ter povezuje ime proizvoda z okusom, teksturo in kakovostjo, ki jo pričakujejo potrošniki. Povezava med proizvodom „Brânză frământată de Teaca“ in geografskim območjem je omenjena v nemški monografiji avtorice Ilse Schliesleder-Fronius, v kateri je navedeno: „[…] za veliko noč je vsaka družina uradno prejela dve jagnjeti, dve šunki in dva sira […].“

Sir „Brânză frământată de Teaca“ je znan že stoletja, kar dokazuje njegova prisotnost na znamenitem sejmu v Teaci. V navedeni nemški monografiji je dokumentirano tudi dovoljenje za organizacijo tržnice v Teaci: „Leta 1734 je vas Teaca prejela dovoljenje za prirejanje tedenske tržnice, ki je potekala ob ponedeljkih.“

„[…] Vsako leto 5. novembra sem se na dan tržnice odpravil v vas prodajat svoj sir. […] V Teaci smo za izdelavo gnetenega sira uporabljali kravje mleko. Gneten sir iz kravjega mleka ni tako oster kot tisti iz ovčjega mleka. Na tržnico sem z vrečami sira hodil tudi ob ponedeljkih, saj so vsi kupovali pri meni.“ Prodaja gnetenega sira na tržnicah ima dolgo tradicijo, ki se je ohranila do danes. O tem priča zapis domačinke, katere babica je izdelovala in prodajala gneteni sir, njena mati pa to počne še danes. Pripoveduje: „Vse mleko smo predelali v sirnino in izdelali gneteni sir, ki smo ga prodali vsakomur, ki ga je želel kupiti.“

Ustna pričevanja starejših vaščanov in prebivalcev sosednjih vasi potrjujejo obstoj tega gnetenega sira. Na primer, 82-letni domačin iz Teace se spominja: „[…] Mati mi je povedala, kako se pripravi sirnina, kako jo pusti, da se odcedi in fermentira, ter jo zmelje z mlinčkom in nato pregnete s soljo. […] Tudi moja mati je na tržnico nosila prodajat sir in kislo smetano.“

V dolgoletni tradiciji proizvodnje sira „Brânză frământată de Teaca“, pri kateri so se prakse prenašale iz roda v rod brez spreminjanja, se je ustvarila močna povezava med proizvodom, njegovim imenom in opredeljenim geografskim območjem. Ta povezava v zavesti potrošnika krepi povezanost med imenom na eni strani ter okusom, vonjem in kremasto strukturo na drugi strani. V članku „Brânza frământată de Teaca, pripravljen za certificiranje“, objavljenem v reviji *Revista Fermierului* (Kmečka revija), št. 15, 1.–14. september 2024, je navedeno: „Tradicija izdelave gnetenega sira je povezana s tem, da je območje Teace znano po reji goveda, črede pa so sestavni del vaškega življenja.“ (https://www.revistafermierului.ro/din-revista/satul-romanesc/item/6581-branza-framantata-de-teaca-cauta-recunoasterea-europeana.html)

V reviji *Ferma* (Kmetijska revija) je zgodba o proizvodu „Brânza frământată de Teaca“ opisana v članku „Ana lu' Pilu [Ana, Pilujeva žena] izdeluje sir po tradicionalnem receptu!“. Recept, ki se prenaša iz roda v rod, je zapisan takole: „Mleko mora biti pri usirjanju toplo. Poleti ga samo precedimo in takoj usirimo. Pozimi ga moramo malo segreti. Pravo temperaturo določim na otip: mleko mora biti na otip toplo. Ko je pripravljeno, ga vlijemo v kadi in mu dodamo sirilo ter ga pustimo 40 minut. Nastalo sirnino ročno razdrobimo, nato jo pustimo počivati 10–15 minut. Z rokami jo nežno spet stisnemo skupaj in damo v vedro, kjer jo ponovno razdrobimo, da lahko odteče še več sirotke.“

Edinstvenost proizvoda je rezultat mojstrstva in spretnosti sirarjev, ki se prenašajo iz roda v rod. Postopek priprave sirnine, njene fermentacije, mletja in plastenja ter poseben način polnjenja prašičjih mehurjev sta dokumentirana v zgoraj navedenem članku: „Fermentirano sirnino zmeljemo ter nalagamo izmenično plast sira debeline dlani in

pest soli“ (https://revista-ferma.ro/branza-framantata-de-teaca-ana-lu-pilu-face-branza-dupa-o-reteta-straveche/). Proizvodnja sira „Brânză frământată de Teaca“ je tesno povezana s človeškim dejavnikom, saj metode proizvodnje temeljijo na tradicionalnem znanju, ki se z neposredno prakso in opazovanjem prenaša iz roda v rod.

Spretnost sirarjev, njihova sposobnost, da s čuti pravilno ocenijo vsako fazo proizvodnje, in prilagoditve, ki jih po občutku izvajajo med postopkom proizvodnje, so omenjeni tudi v reviji *Industria Cărnii* (Revija mesne industrije) v številki za julij–avgust 2024, kjer domačini pripovedujejo: „[…] Naj vam povem zgodbo o ‚Brânză frământată de Teaca‘, tradicionalnem receptu naših prednikov, ki sem se ga naučil od očeta, moj oče pa od svojih staršev […]. Sir so izdelovali iz kravjega mleka […], usirjenega s sirilom jagnjeta ali sirilom teleta, hranjenega z mlekom. […] Mleko so pustili, da se usiri […], nato pa odcedili sirotko […]; po enem dnevu so jo položili na polico, kjer se je fermentirala in sušila. Ko je bila fermentacija končana, je sirnina postala rumenkasta. Nato so jo zmleli, po okusu dodali sol ter jo pregnetli v gladko maso. Po gnetenju so jo prestavili v pokrite posode; v preteklosti so te posode za več mesecev zakopali v zemljo ali jih hranili v vodnjaku, dokler sir ni bil pripravljen za uživanje. Gneteni sir, ki se ni shranil, so odnesli na tržnico v Teaci in ga prodajali na kilogram.“

Strokovno znanje in izkušnje sirarjev, ki pripravljajo ta proizvod, imajo pomembno vlogo pri ohranjanju njegovih edinstvenih proizvodnih tradicij, saj je sir „Brânză frământată de Teaca“ poznan in se prodaja tako na območju proizvodnje kot tudi po vsej Romuniji.

Tradicija izdelave sira „Brânză frământată de Teaca“ se prenaša iz roda v rod, zato je ta proizvod še danes mogoče najti na mizah potrošnikov.

Sirarji na tem območju imajo kompleksen nabor spretnosti, ki jih ni mogoče standardizirati. Mleko se usirja na podlagi konsistence, ki se ugotavlja na otip in vizualno („preizkus oblikovanja kroglice“), ne pa na podlagi vnaprej določenega časa ali temperature.

Optimalna velikost sirnega zrna se določi vizualno in na otip. Zorjenje sirnine je posebej prilagojeno opredeljenemu geografskemu območju. Sirnina se pusti fermentirati v okolju, ki ga sirarji nadzorujejo s svojimi čuti: barva, konsistenca, vonj in okus. V tej fazi proizvodnje proizvod dobi rumenkasto barvo in nežen okus po fermentaciji, značilen za sir „Brânză frământată de Teaca“.

Postopek gnetenja vključuje fino mletje sestavin. Sirarji znajo po občutku določiti razmerja plasti ter odmerjajo sirnino, sol in zorjeno sirno maso, da dosežejo posebno teksturo, prepoznavno po „neprekinjeni niti“ (elastični teksturi). Gnetenje pri polnjenju prašičjih mehurjev zahteva spretnost, da se odstrani zrak in zagotovi tesen šiv. To pripomore k ohranjanju kremne strukture in arome sira ter prispeva k njegovemu zorjenju v naravnem okolju, da se ne izsuši. Ti postopki, ki se prenašajo neformalno iz roda v rod in izvajajo po občutku, izražajo kompleksno lokalno strokovno znanje, pridobljeno s prakso, opazovanjem in ustnim izročilom.

V časniku *Răsunet* (Odmev) z dne 30. januarja 2024 piše, da je sir „Brânză frământată de Teaca“ prišel v Berlin, pri čemer eden od proizvajalcev govori o tem „pristnem proizvodu z okusom, ki ga poznamo iz otroštva in ki prikliče spomine na srečne čase, preživete z našimi najdražjimi […]“. Sloves proizvoda izhaja iz zgodovinskih dokazov o dolgoletni tradiciji proizvodnje tega sira, ki jo podpirajo ustna izročila, dokumentirana v revijah in knjigah, da bi se ohranila za prihodnje rodove, saj je občina Teaca pomembno središče proizvodnje in distribucije mlečnih proizvodov. V reviji *Ferma* (Kmetijska revija) je pisalo, da „gneteni sir […], ki se proizvaja tukaj, potrošniki prepoznajo po pristnem okusu“.

Posebnosti proizvoda

Posebnosti sira „Brânză frământată de Teaca“ izhajajo iz mojstrstva in spretnosti lokalnih proizvajalcev.

„Brânză frământată de Teaca“ se od drugih podobnih proizvodov razlikuje po posebnih značilnostih:

— izdeluje se iz kombinacije soljene in nesoljene zorjene sirnine. Sir je homogen, zrnatega videza in se pri rezanju rahlo oprijema noža;

— od skute se razlikuje po tem, da proizvodnja vključuje postopek fermentacije in gnetenje. Tekstura je mehka, kremasta, gladka in gosta, okus pa spominja na kravje mleko ter je rahlo slan, sladek in blago kisel;

— ni videti kot kompakten blok, temveč kot zrnata masa, pomešana s soljo – kar je rezultat proizvodnega postopka. Ta masa je kompaktna ter se oprijema ovoja, prašičjega mehurja.

Sklic na objavo specifikacije proizvoda geografske označbe

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