Europeiska unionens officiella tidning

SV
C-serien

C/2026/2804

19.5.2026

Offentliggörande av en ansökan om registrering av en geografisk beteckning i enlighet med artikel 15.4 i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) 2024/1143

(C/2026/2804)

I enlighet med artikel 17 i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) 2024/1143 ([1]) får myndigheterna i en medlemsstat eller ett tredjeland eller en fysisk eller juridisk person med ett berättigat intresse och som är etablerad eller bosatt i ett tredjeland lämna in en invändning till kommissionen inom tre månader från dagen för detta offentliggörande.

SAMMANFATTANDE DOKUMENT

Ursprungsbeteckningar och geografiska beteckningar för jordbruksprodukter

”Brânză frământată de Teaca”

Referensnummer: PGI-RO-03380 – 18.12.2024

1. **Namn**

”Brânză frământată de Teaca”

2. **Typ av geografisk beteckning**

SUB ☐ SGB (X)

3. **Land till vilket det avgränsade geografiska området hör**

Rumänien

4. **Beskrivning av jordbruksprodukten**

4.1 *Klassificering av jordbruksprodukten med KN-nummer, i enlighet med artikel 6.1 i förordning (EU) 2024/1143*

04 – MEJERIPRODUKTER; FÅGELÄGG; NATURLIG HONUNG; ÄTBARA PRODUKTER AV ANIMALISKT URSPRUNG, INTE NÄMNDA ELLER INBEGRIPNA NÅGON ANNANSTANS

0406 – Ost och ostmassa

4.2 *Beskrivning av den jordbruksprodukt för vilken det registrerade namnet är tillämpligt*

”Brânză frământată de Teaca” är en mjölkprodukt som framställs av obehandlad, dvs. opastöriserad, komjölk som koaguleras, jäses, lagras, saltas och knådas i en särskild framställningsprocess som används för just denna ost.

Osten formas antingen som en ojämn oval eller som ett klot, och den väger omkring 0,4–2 kg. Formen och vikten på varje enskild ost varierar med storleken på den grisblåsa i vilken den knådade osten placeras.

”Brânză frământată de Teaca” säljs i ett naturligt hölje som antingen är ovaxat eller skyddas av ett lager livsmedelsgodkänt ostvax. Osten kan också saluföras skivad.

([1]) Europaparlamentets och rådets förordning (EU) 2024/1143 av den 11 april 2024 om geografiska beteckningar för vin, spritdrycker och jordbruksprodukter samt garanterade traditionella specialiteter och frivilliga kvalitetsbegrepp för jordbruksprodukter, om ändring av förordningarna (EU) nr 1308/2013, (EU) 2019/787 och (EU) 2019/1753 samt om upphävande av förordning (EU) nr 1151/2012 (EUT L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Organoleptiska egenskaper

”Brânză frământată de Teaca” har följande utseende:

— Utsida: Osten har formen av en ojämn oval eller ett klot. Ytan är ren och torr, och den klibbar inte. Ostar som förpackas i ovaxade höljen har en halvblank till matt yta, medan de ostar som skyddas med ett lager livsmedelsgodkänt ostvax har en blank yta.

— Tvärsnitt: Osten har en homogen textur med ett kornigt utseende. Den är kompakt och fäster vid höljet samt fastnar något vid kniven när den skärs.

Konsistens – mjuk, krämig, jämn och tät.

Färg:

— Utsida: från krämvit till gyllengul.

— Tvärsnitt – enhetlig färg som varierar från mjölkvitt till gulaktigt vitt.

Smak – främst av komjölk som är något salt men samtidigt söt och som har en viss syrlighet.

Doft – mjölkig och smörig, med en sur, något skarp doft som är typisk för saltade produkter.

Fysikaliska och kemiska egenskaper

Torrsubstansens fetthalt	minst 40 % – högst 60 %
Fetthalt	minst 22 % – högst 28 %
Protein	minst 18 % – högst 25 %
Salthalt	högst 3,5 %

4.3 *Undantag avseende fodrets ursprung (endast för produkter av animaliskt ursprung med skyddad ursprungsbeteckning) och begränsningar av råvarornas ursprung (endast för bearbetade produkter med skyddad geografisk beteckning)*

–

4.4 *Särskilda steg i produktionsprocessen som måste äga rum i det avgränsade geografiska området*

Alla steg i framställningsprocessen för ”Brânză frământată de Teaca” äger rum i det avgränsade geografiska området.

Framställningen omfattar följande steg: mjölken filtreras och förbereds för koagulering varefter löpe tillsätts, ostmassan bearbetas, ostmassan och vasslen värms upp en andra gång, ostmassan formas och görs redo för framställning av osten ”Brânză frământată de Teaca”, osten knådas och placeras i grisblåsor, som sedan sys ihop.

4.5 *Särskilda regler för förpackning, skivning, rivning osv. av den jordbruksprodukt som det registrerade namnet avser*

—

4.6 *Särskilda regler för märkning av den jordbruksprodukt som det registrerade namnet avser*

När produkten ”Brânză frământată de Teaca” släpps ut på marknaden måste märkningen innehålla följande uppgifter:

— Produktens namn, ”Brânză frământată de Teaca”, följt av orden ”Indicație Geografică Protejată” (skyddad geografisk beteckning) eller förkortningen ”IGP” (SGB) på rumänska.

— Symbolen för skyddad geografisk beteckning, angiven på förpackningen i enlighet med EU-lagstiftningen.

— Tillverkarens namn.

— Kontroll- och certifieringsorganets logotyp.

5. **Kort beskrivning av det geografiska området**

Det geografiska området utgörs av byn Teaca i kommunen Teaca, i länet Bistrița-Năsăud, och följer de tillämpliga kommunala och administrativa gränserna.

6. **Samband med det geografiska området**

Sambandet mellan produkten och det geografiska området bygger på ostens anseende och på det särskilda kunnande som har förts vidare från generation till generation i Teaca. Det är tack vare detta kunnande som produkten får sina särskilda organoleptiska egenskaper.

Vid varje steg i framställningen krävs en direkt mänsklig insats, vilket är unikt för det geografiska området. Produktens egenskaper kan inte återskapas på ett korrekt sätt utanför detta kulturella och geografiska sammanhang, eftersom de är beroende av de lokala tillverkarnas förmåga att avläsa och kontrollera varje steg i framställningen med sina egna sinnen. Detta kunnande, som förts vidare från generation till generation, har kommit att bli en viktig del av samhällets identitet och är det som förbinder produktens namn med den smak, konsistens och kvalitet som konsumenterna förväntar sig. Sambandet mellan ”Brânză frământată de Teaca” och det geografiska området nämndes i en tysk monografi av Ilse Schliesleder-Fronius, som skrev att ”varje familj tilldelades en offentlig ranson på två lamm, två skinkor och två ostar till påsk”.

”Brânză frământată de Teaca” är välkänd sedan flera hundra år tillbaka, vilket dess förekomst på den berömda marknaden i Teaca är ett bevis på. I samma tyska monografi kan man också läsa följande om tillståndet att anordna marknaden i Teaca: ”År 1734 beviljades byn Teaca tillstånd att hålla en marknad varje vecka, och denna anordnades på måndagar.”

”På marknadsdagen, den 5 november varje år, begav jag mig till byn för att sälja min ost. [...] I Teaca använde vi komjölk för att göra vår knådade ost. Knådad ost på komjölk har inte en lika skarp smak som den som görs av fårmjölk. Jag brukade även ta med mig mina ostpåsar till marknaden på måndagar, eftersom alla ville köpa av mig.” Att sälja knådad ost på marknader är en tradition med många år på nacken, som fortfarande idkas. Ett exempel på detta ges i den historia som en kvinna från området skrivit ned, där hon beskriver hur hennes mormor brukade tillverka och sälja knådad ost – en verksamhet som skribentens mor i dag har tagit över: ”Vi gjorde all mjölk till ostmassa och tillverkade knådad ost, som vi sedan sålde till alla som ville köpa den.”

Även muntliga vittnesmål från byns och grannbyns äldre invånare bekräftar den knådade ostens förekomst i området. En 82-årig man från Teaca berättar till exempel följande: ”Min mor lärde mig hur hon tillverkade ostmassan, hur hon lämnade den att rinna av och jäsa och hur hon malde den i en köttkvarn för att därefter knåda den med salt. [...] Min mor sålde även ost och syrad grädde på marknaden.”

Den långa traditionen av att framställa ”Brânză frământată de Teaca”, med metoder som förblivit oförändrade över tid, har skapat en stark koppling mellan produkten, dess namn och det avgränsade geografiska området. Denna koppling stärker i konsumenternas ögon sambandet mellan å ena sidan ostens namn, å andra sidan dess smak och krämighet. I artikeln ”Brânză frământată de Teaca – redo att certifieras”, som publicerades i nr 15 av *Revista Fermierului* (Lantbrukarnas tidning), den 1–14 september 2024, konstateras följande: ”Den traditionella framställningen av denna knådade ost hänger ihop med det faktum att Teaca-området är känt för sin boskapsuppfödning, som är en omistlig del av livet i byn.” (https://www.revistafermierului.ro/din-revista/satul-romanesc/item/6581-branza-framantata-de-teaca-cauta-recunoasterea-europeana.html).

I tidskriften *Ferma* (Lantgården) beskrivs produkten ”Brânză frământată de Teaca” i artikeln ”Ana lu’ Pilu (Ana, Pilus fru) tillverkar ost efter traditionellt recept!”. Receptet, som förts vidare från generation till generation, beskrivs på följande sätt: ”När vi koagulerar mjölken måste den vara varm. På somrarna silar vi den bara, och så koagulerar vi den direkt. På vintern måste den värmas upp litegrann. Jag kontrollerar om mjölken har rätt temperatur genom att känna på den: den ska vara ljummen. När mjölken är klar häller vi den i kar och låter den ligga med löpe i 40 minuter. När den har koagulerat bryter vi den för hand, och sedan låter vi ostmassan vila i 10–15 minuter. Så pressar vi försiktigt ihop den för hand och lägger den i en hink, där vi bryter den igen så att mer vassle kan rinna av.”

Produkten får sina unika egenskaper från ostmakarnas hantverksskicklighet, som förts vidare från generation till generation. Metoden för framställning av ostmassan, jäsningen, malningen och lagringen av den, samt den särskilda metod som används för att fylla blåsorna, beskrivs i den ovannämnda artikeln: ”Vi maler den jästa ostmassan och

varvar lager av ost med en handbredds tjocklek med nävar av salt" (https://revista-ferma.ro/branza-framantata-de-teaca-ana-lu-pilu-face-branza-dupa-o-reteta-straveche/). Den mänskliga faktorn är en viktig del av framställningen av "Brânză frământată de Teaca", eftersom de metoder kräver att den som gör osten besitter traditionella kunskaper som förmedlats från generation till generation genom praktisk övning och observation.

Ostmakarnas färdigheter, deras förmåga att använda sinnena för att kontrollera alla steg i framställningen och deras intuitiva justeringar under framställningsprocessen nämns också i *Industria Cărnii* (köttindustrins tidskrift) från juli–augusti 2024, där lokalinvånarna berättar följande: "Jag ska berätta för er om 'Brânză frământată de Teaca', ett traditionellt recept som vi ärvt av våra förfäder, som jag lärde mig av min far och som min far lärde sig av mina farföräldrar [...]. Osten var gjord av komjölk [...], koagulerades med löpe från lamm eller dikalvar. [...] Den lämnades att koagulera [...], sedan fick vasslen rinna av [...]. Efter ett dygn placerades den på en hylla för att jäsa och torka. När den var färdigjäst blev ostmassan gul. Sedan maldes ostmassan, den saltades efter behov och den malda ostmassan knådades till en jämn deg. Efter knådningen placerades den i behållare med lock. Förr i tiden grävdes dessa behållare ned i marken eller förvarades i en brunn i flera månader, tills osten skulle ätas. Den knådade ost som inte behölls tog man med till marknaden i Teaca och sålde per kilo."

Kunnandet och expertisen hos de ostmakare som framställer produkten är en viktig del av att bevara den unika framställningstraditionen. Det beror på att "Brânză frământată de Teaca" åtnjuter ett gott anseende och saluförs både i produktionsområdet och i resten av Rumänien.

Traditionen att tillverka "Brânză frământată de Teaca" har förts vidare från generation till generation, vilket är skälet till att denna produkt än i dag återfinns på konsumenternas bord.

De lokala ostmakarna besitter alltså för närvarande en komplex uppsättning färdigheter som inte kan standardiseras. Vid ystningen av mjölken avgör man om den har uppnått rätt konsistens genom att känna och titta på den ("bolltestet"), i stället för att förlita sig på en viss tid eller temperatur.

Den bästa storleken på ostmassan avgörs också med hjälp av syn och känsel. Lagringen av ostmassan är särskilt anpassad till det avgränsade geografiska området. Ostmassan lämnas att jäsa i en miljö som ostmakarna kontrollerar med sina sinnen: färg, konsistens, doft och smak. Det är under detta steg i framställningen som "Brânză frământată de Teaca" får sin gulaktiga färg och den subtila jäsningssmak som kännetecknar produkten.

I samband med knådningen finmals ingredienserna. Ostmakarna vet intuitivt hur stor andel av de olika beståndsdelarna – ostmassa, salt och lagrad ostmassa – som ska användas och hur de ska varvas i lager för att osten ska få sin speciella elastiska konsistens med "sammanhängande trådar". Den knådning som görs i samband med att grisblåsorna fylls kräver också stor skicklighet, för att luften ska avlägsnas och blåsan ska kunna sys ihop med täta stygn. Detta bidrar till att bevara ostens krämiga konsistens och dess smak och gör att den inte torkar ut under mognadslagringen, som sker i en naturlig miljö. Dessa metoder, som har förts vidare på ett informellt sätt och som kräver stor fingertoppskänsla är ett resultat av ett komplext lokalt kunnande som förmedlats muntligen och förfinats genom övning och observation.

"Brânză frământată de Teaca" säljs numera även i Berlin, vilket dagstidningen *Răsunet* (Ekot) kunde rapportera om den 30 januari 2024. I artikeln berättar en av tillverkarna om denna "autentiska produkt, som för med sig en smak av vår barndom och minnet av lyckliga stunder med våra nära och kära [...]". Produktens anseende härrör från den historiskt bevisade långa traditionen av ostframställning, som även stöds av de muntliga berättelser som har satts på pränt i tidskrifter och böcker som kommer att föras vidare till kommande generationer, eftersom kommunen Teaca är ett viktigt nav för tillverkning och distribution av mjölkprodukter. I tidskriften *Ferma* (Lantgården) noterades att "den knådade osten [...] som tillverkas här är omtyckt av konsumenterna för sin autentiska smak".

Specifika uppgifter om produkten

De unika egenskaperna hos ”Brânză frământată de Teaca” kommer sig av de lokala tillverkarnas hantverksskicklighet.

Till skillnad från andra, liknande produkter har ”Brânză frământată de Teaca” följande särskilda egenskaper:

— Den tillverkas av en blandning av saltad och osaltad lagrad ostmassa. Osten har en homogen textur med ett kornigt utseende, och den fastnar något i kniven när den skärs.

— Den genomgår en jäsnings- och knådningsprocess, vilket gör att den skiljer sig från keso. Konsistensen är mjuk, krämig, jämn och tät, och smaken påminner om komjölk med en viss sälta, sötma och syrlighet.

— Utseendemässigt utgör inte osten ett massivt stycke utan består snarare av en kornig massa blandad med salt – ett resultat av framställningsprocessen – som är kompakt och fäster vid höljet, som omsluts av en grisblåsa.

Hänvisning till offentliggörandet av produktspecifikationen för den geografiska beteckningen

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