



**Publikacja wniosku o rejestrację oznaczenia geograficznego zgodnie z art. 15 ust. 4 rozporządzenia
Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2024/1143**

(C/2026/2804)

W terminie trzech miesięcy od daty niniejszej publikacji organy państwa członkowskiego lub państwa trzeciego, bądź osoba fizyczna lub prawna mająca uzasadniony interes oraz mająca siedzibę lub miejsce pobytu w państwie trzecim, mogą, zgodnie z art. 17 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2024/1143, wnieść ⁽¹⁾ sprzeciw do Komisji.

JEDNOLITY DOKUMENT

Nazwy pochodzenia i oznaczenia geograficzne produktów rolnych

„Brânză frământată de Teaca”

Nr UE: PGI-RO-03380 — 18.12.2024

1. Nazwa lub nazwy

„Brânză frământată de Teaca”

2. Rodzaj oznaczenia geograficznego

ChNP ChOG X

3. Państwo, do którego należy wyznaczony obszar geograficzny

Rumunia

4. Opis produktu rolnego

4.1. Klasyfikacja produktu rolnego zgodnie z pozycją i kodem Nomenklatury scalonej, o której mowa w art. 6 ust. 1 rozporządzenia (UE) 2024/1143

04 – PRODUKTY MLECZARSKIE; JAJA PTASIE; MIÓD NATURALNY; JADALNE PRODUKTY POCHODZENIA ZWIERZĘCEGO, GDZIE INDZIEJ NIEWYMIENIONE ANI NIEWŁĄCZONE

0406 – Ser i twaróg

4.2. Opis produktu rolnego, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa

„Brânză frământată de Teaca” to produkt mleczarski wytwarzany z surowego, tj. niepasteryzowanego mleka krowiego, które w procesie produkcji tego sera poddaje się koagulacji, fermentacji, dojrzewaniu, soleniu i ugniataniu.

Ser ten ma nieregularny owalny lub okrągły kształt i waży około 0,4–2 kg; kształt i masa poszczególnych sztuk sera zależą od wielkości pęcherza wieprzowego, do którego wkłada się ugnieciony ser.

„Brânză frământată de Teaca” jest sprzedawany w naturalnych osłonkach, bez powłoki woskowej albo zabezpieczony warstwą wosku spożywczego przeznaczonego do serów. Można go również sprzedawać w plastrach.

⁽¹⁾ Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2024/1143 z dnia 11 kwietnia 2024 r. w sprawie oznaczeń geograficznych w odniesieniu do wina, napojów spirytusowych i produktów rolnych oraz gwarantowanych tradycyjnych specjalności i określeń jakościowych stosowanych fakultatywnie w odniesieniu do produktów rolnych, zmieniające rozporządzenia (UE) nr 1308/2013, (UE) 2019/787 i (UE) 2019/1753 oraz uchylające rozporządzenie (UE) nr 1151/2012 (Dz.U. L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: <http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj>).

Właściwości organoleptyczne

„Brânză frământată de Teaca” wygląda następująco:

- wygląd zewnętrzny: ser ma nieregularny owalny lub okrągły kształt. Powierzchnia jest czysta, niekleista i sucha. Ma wykończenie od półbłyszczącego po matowe w przypadku produktów pakowanych w osłonki bez powłoki woskowej, natomiast produkty zabezpieczone warstwą wosku spożywczego przeznaczonego do serów są błyszczące;
- przekrój: ser jest jednolity i ma ziarnistą strukturę. Jest zwarty i przylega do osłonki, a podczas krojenia lekko przywiera do noża;

konsystencja: miękka, kremowa, gładka i zwarta;

barwa:

- na zewnątrz – od kremowej po złotożółtą;
- w przekroju – jednolita, od mlecznobiałej po żółtawobiałą.

Smak: z dominującą nutą mleka krowiego, lekko słony, a zarazem słodki i o łagodnej kwasowości.

Aromat – mleczny i maślany, z kwaśnym, lekko ostrym zapachem typowym dla produktów solonych.

Właściwości fizyczne i chemiczne

Zawartość tłuszczu w suchej masie	minimalnie 40 % – maksymalnie 60 %
Zawartość tłuszczu	minimalnie 22 % – maksymalnie 28 %
Białka	minimalnie 18 % – maksymalnie 25 %
Zawartość soli	maksymalnie 3,5 %

- 4.3. *Odstępstwa dotyczące pozyskiwania paszy (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego objętych chronioną nazwą pochodzenia) oraz ograniczenia dotyczące pozyskiwania surowców (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych objętych chronionym oznaczeniem geograficznym)*

—

- 4.4. *Poszczególne etapy produkcji, które muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym*

Wszystkie etapy procesu produkcji „Brânză frământată de Teaca” odbywają się na wyznaczonym obszarze geograficznym.

Proces wytwarzania przebiega w następujących etapach: przefiltrowanie mleka, przygotowanie go do koagulacji podpuszczkowej, a następnie poddanie go temu procesowi; obróbka skrzepu; drugie podgrzanie skrzepu wraz z serwatką; uformowanie i przygotowanie skrzepu do produkcji sera „Brânză frământată de Teaca”; ugniecenie sera i napełnienie nim pęcherzy wieprzowych, które następnie się zaszywa.

- 4.5. *Szczegółowe zasady dotyczące pakowania, krojenia, tarcia itp. produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

—

- 4.6. *Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania produktu rolnego, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

Przy wprowadzaniu produktu „Brânză frământată de Teaca” do obrotu etykieta musi zawierać następujące informacje:

- nazwę produktu; „Brânză frământată de Teaca”, po której umieszcza się słowa „Indicație Geografică Protejată” (chronione oznaczenie geograficzne) lub skrót „IGP” (ChOG) w języku rumuńskim;
- na opakowaniu umieszcza się symbol ChOG zgodnie z przepisami UE;
- nazwę producenta;
- logo jednostki kontrolującej i certyfikującej.

5. Krótki opis obszaru geograficznego

Obszar geograficzny obejmuje wieś Teaca w gminie Teaca, w okręgu Bistrița-Năsăud, w odpowiednich granicach gminnych i administracyjnych.

6. Związek z obszarem geograficznym

Związek produktu z obszarem geograficznym opiera się na renomie oraz wiedzy fachowej przekazywanej z pokolenia na pokolenie w Teace. Wiedza ta determinuje szczególne właściwości organoleptyczne produktu.

Każdy etap produkcji wymaga bezpośredniej ingerencji człowieka, charakterystycznej dla tego obszaru geograficznego. Właściwości produktu nie można wiernie odtworzyć poza tym kontekstem kulturowym i geograficznym, ponieważ zależą one od zdolności lokalnych producentów do interpretowania i kontrolowania każdego etapu procesu przy użyciu zmysłów. Ta wiedza fachowa, dziedziczona z pokolenia na pokolenie, stała się istotnym elementem tożsamości społeczności, łącząc nazwę produktu ze smakiem, konsystencją i jakością oczekiwanymi przez konsumentów. Związek między „Brânză frământată de Teaca” a obszarem geograficznym odnotowano w niemieckiej monografii autorstwa Ilse Schliesleder-Fronius, w której można przeczytać, że „[...] na Wielkanoc każdej rodzinie oficjalnie przydzielano po dwa jagnięta, dwie szynki i dwa sery [...]”.

„Brânză frământată de Teaca” jest znany od wieków, o czym świadczy jego obecność na renomowanym targu w Teace. Zezwolenie na targ w Teace udokumentowano również w tej samej niemieckiej monografii: „W 1734 roku wieś Teaca otrzymała zezwolenie na organizowanie cotygodniowego targu, który odbywał się w poniedziałki”.

„[...] Co roku 5 listopada udawałem się do wioski na dzień targowy i sprzedawałem mój ser. [...] W Teace używaliśmy mleka krowiego do produkcji ugniatanego sera. Ugniatany ser z mleka krowiego nie jest tak ostry jak ser z mleka owczego. Chodziłem również z torbami sera na poniedziałkowy targ, ponieważ wszyscy kupowali go ode mnie”. Sprzedaż na targu sera ugniatanego od dawna stanowi tradycję i pozostaje nią do dziś. Potwierdza to odręcznie spisane świadectwo miejscowej kobiety, której babcia wytwarzała i sprzedawała ser ugniatane, a matka kontynuuje tę praktykę do dziś. Kobieta ta wspomina: „przerabialiśmy całe mleko na skrzep i robiliśmy ser ugniatany, który sprzedawałyśmy wszystkim chętnym”.

Historię istnienia tego sera ugniatanego potwierdzają również przekazy ustne, utrwalone w wypowiedziach starszych mieszkańców wsi oraz sąsiednich miejscowości. Na przykład 82-letni mieszkaniec Teaki wspomina: „[...] Moja matka opowiadała mi, jak zrobić skrzep, jak zostawiała go do odcieknięcia i fermentacji oraz jak mielila go w maszynce, a następnie ugniatła z solą. [...] Zabierała również ser i śmietanę na targ na sprzedaż”.

Wieloletnia tradycja wytwarzania „Brânză frământată de Teaca”, z praktykami przekazywanymi niezmiennie z pokolenia na pokolenie, stworzyła silny związek między produktem, jego nazwą a wyznaczonym obszarem geograficznym. Związek ten utrwała w świadomości konsumenta skojarzenie między nazwą z jednej strony, a smakiem, aromatem i kremową konsystencją z drugiej. W artykule pt. „Brânza frământată de Teaca, gotowy do certyfikacji”, opublikowanym w czasopiśmie *Revista Fermierului (Magazyn Rolnika)*, nr 15 z 1–14 września 2024 r., wskazano, co następuje: „Tradycja wytwarzania sera ugniatanego wiąże się z tym, że obszar Teaki jest znany z hodowli bydła, a stada stanowią integralną część życia wsi”. (<https://www.revistafermierului.ro/din-revista/satul-romanesc/item/6581-branza-framantata-de-teaca-cauta-recunoasterea-europeana.html>).

W magazynie *Ferma (Gospodarstwo)* historię produktu „Brânza frământată de Teaca” przedstawiono w artykule pt. „Ana lu' Pilu [Ana, żona Pilu] robi ser według tradycyjnej receptury!”. Recepturę, przekazywaną z pokolenia na pokolenie, przedstawiono następująco: „Gdy ścinamy mleko, musi być ciepłe. Latem tylko je przecedzamy i od razu ścinamy. Zimą musimy je nieco ogrzać. Właściwą temperaturę poznaję na wyczucie: mleko musi być ciepłe w dotyku. Po przygotowaniu mleka wlewamy je do kadzi i pozostawiamy z podpuszczką na 40 minut. Rozbijamy je ręcznie po ścięciu skrzepu, a następnie pozostawiamy skrzepy na 10–15 minut. Delikatnie zbijamy je ponownie ręcznie i wkładamy do wiadra, gdzie je ponownie rozdrabniamy, aby mogło odciec więcej serwatki”.

Wyjątkowość produktu wynika z kunsztu i umiejętności serowarów, przekazywanych z pokolenia na pokolenie. Proces wytwarzania skrzepu, jego fermentowania, mielenia i układania warstwami, a także szczególny sposób napełniania pęcherzy opisano we wspomnianym powyżej artykule: „Mielimy sfermentowany skrzep i układamy

naprzemiennie warstwy sera o szerokości dłoni oraz garście soli” (<https://revista-ferma.ro/branza-framantata-de-teaca-ana-lu-pilu-face-branza-dupa-o-reteta-straveche/>). Produkcja „Brânză frământată de Teaca” jest ściśle związana z czynnikiem ludzkim, ponieważ metody produkcji opierają się na tradycyjnej wiedzy przekazywanej z pokolenia na pokolenie poprzez bezpośrednią praktykę i obserwację.

Umiejętności serowarów, ich zdolność do wykorzystywania zmysłów w celu prawidłowej oceny każdego etapu produkcji oraz intuicyjne dostosowania, których dokonują w trakcie procesu produkcyjnego, zostały również wspomniane w magazynie *Industria Cărnii (Przemysł Mięsny)* z lipca–sierpnia 2024 r., gdzie lokalni mieszkańcy opowiadają: „[...] Pozwólcie, że opowiem historię »Brânză frământată de Teaca«, tradycyjnej receptury przekazywanej przez naszych przodków, której nauczyłem się od mojego ojca, a mój ojciec nauczył się jej od moich dziadków [...]. Ser wytwarzano z mleka krowiego [...], zsiadłego po dodaniu podpuszczki jagnięcej lub cielęcej od cieląt karmionych mlekiem. [...] Mleko pozostawiano do skrzepnięcia [...], a następnie odcędzono serwatkę [...]; po jednym dniu skrzep umieszczano na półce, gdzie pozostawiano go do fermentacji i wyschnięcia. Po zakończeniu fermentacji skrzep nabierał żółtego koloru. Następnie skrzep mielono, dodawano sól do smaku, a po zmieleniu ugniatano aż do uzyskania gładkiej masy. Po ugniecieniu umieszczano go w przykrytych pojemnikach; dawniej pojemniki te zakopywano w ziemi lub przechowywano w studni przez kilka miesięcy do momentu, gdy ser miał zostać spożyty. Ser ugniatany, którego nie przeznaczono do przechowania, zabierano na targ w Teaca i sprzedawano na kilogramy”.

Praktyczne doświadczenia i fachowa wiedza serowarów wytwarzających ten produkt odgrywają ważną rolę w zachowaniu jego wyjątkowych tradycji produkcyjnych. Wynika to z faktu, że „Brânză frământată de Teaca” cieszy się uznaniem i sprzedaje się go zarówno na obszarze produkcji, jak i w całej Rumunii.

Tradycję wytwarzania „Brânză frământată de Teaca” przekazuje się z pokolenia na pokolenie, dzięki czemu produkt ten do dziś trafia na stoły konsumentów.

Lokalni serowarzy dysponują obecnie złożonymi umiejętnościami, których nie można ustandaryzować. Koagulacja mleka odbywa się na podstawie konsystencji ocenianej dotykiem i wzrokiem („test kulki”), a nie przy zastosowaniu określonego czasu czy temperatur.

Optymalną wielkość skrzepu rozpoznaje się wzrokiem i dotykiem. Jego dojrzewanie jest specjalnie dostosowane do określonego obszaru geograficznego. Skrzep pozostawia się do fermentacji w warunkach kontrolowanych za pomocą zmysłów serowarów: wzroku, dotyku, węchu i smaku. Ten etap produkcji nadaje produktowi żółtawą barwę i delikatny smak fermentacji, charakterystyczny dla „Brânză frământată de Teaca”.

Proces ugniatania polega na dokładnym rozdrobnieniu składników. Serowarzy intuicyjnie znają proporcje poszczególnych warstw, dozując skrzep, sól i dojrzały skrzep w taki sposób, aby uzyskać charakterystyczną konsystencję określaną jako „nieprzerwana nić” [elastyczna konsystencja]. Ugniatanie podczas napełniania pęcherzy wieprzowych wymaga umiejętności, aby usunąć powietrze i zapewnić szczelne zaszycie. Pomaga to zachować kremową konsystencję i smak sera oraz wspiera jego dojrzewanie w środowisku naturalnym, zapobiegając wysychaniu. Procedury te, przekazywane nieformalnie i stosowane intuicyjnie, odzwierciedlają złożone, lokalne doświadczenie nabywane poprzez praktykę, obserwację i tradycję ustną.

„Brânză frământată de Teaca” dotarł do Berlina, o czym wspomina gazeta *Răsunet (Echo)* z 30 stycznia 2024 r., gdzie jeden z producentów opowiada o tym „autentycznym produkcie, mającym smak naszego dzieciństwa i przypominającym o szczęśliwych chwilach spędzonych z naszymi bliskimi [...]”. Renoma produktu wynika z dowiedzionej historycznie długoletniej tradycji wytwarzania tego sera, potwierdzonej tradycjami ustnymi, które udokumentowano w czasopiśmie i książkach, by przekazać je przyszłym pokoleniom, ponieważ gmina Teaca stanowi ważny ośrodek produkcji i dystrybucji wyrobów mleczarskich. W magazynie *Ferma (Gospodarstwo)* odnotowano, że konsumenci cenią „wytwarzany tutaj ser ugniatany [...] ze względu na jego autentyczny smak”.

Specyfika produktu

„Brânză frământată de Teaca” zawdzięcza swoją specyfikę rzemiosłu i umiejętnościom lokalnych producentów.

W przeciwieństwie do innych podobnych produktów ser „Brânză frământată de Teaca” wyróżnia się następującymi cechami:

- wytwarza się go z połączenia solonego i niesolonego dojrzalego skrzepu. Ser jest jednorodny, ma ziarnisty wygląd i przy krojeniu lekko przylega do noża;
- przechodzi proces fermentacji i ugniatania, co odróżnia go od twarogu. Konsystencja jest miękka, kremowa, gładka i zwarta, a smak przypomina mleko krowie; jest lekko słony, słodki i łagodnie kwaśny;
- pod względem wizualnym nie stanowi zwartego bloku, lecz raczej ziarnistą masę wymieszaną z solą – będącą rezultatem procesu produkcji – która jest zwarta i przylega do osłonki, umieszczona w pęcherzu wieprzowym.

Odesłanie do publikacji specyfikacji oznaczenia geograficznego

<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>