



C/2026/2804

19.5.2026

**Pubblicazione della domanda di registrazione di un'indicazione geografica ai sensi dell'articolo 15, paragrafo 4, del regolamento (UE) 2024/1143 del Parlamento europeo e del Consiglio**

(C/2026/2804)

Entro tre mesi dalla data della presente pubblicazione, le autorità di uno Stato membro o di un paese terzo oppure una persona fisica o giuridica avente un interesse legittimo e stabilita o residente in un paese terzo possono presentare alla Commissione un'opposizione a norma dell'articolo 17 del regolamento (UE) 2024/1143 del Parlamento europeo e del Consiglio <sup>(1)</sup>.

DOCUMENTO UNICO

**Denominazioni di origine e indicazioni geografiche dei prodotti agricoli**

«Brânză frământată de Teaca»

N. UE: PGI-RO-03380 — 18.12.2024

1. **Nome**

«Brânză frământată de Teaca»

2. **Tipo di indicazione geografica**

DOP ☐ IGP ☒ X

3. **Paese cui appartiene la zona geografica delimitata**

Romania

4. **Descrizione del prodotto agricolo**

4.1. *Classificazione del prodotto agricolo in riferimento alla voce e al codice della nomenclatura combinata, a norma dell'articolo 6, paragrafo 1, del regolamento (UE) 2024/1143*

04 — LATTE E DERIVATI DEL LATTE; UOVA DI VOLATILI; MIELE NATURALE; PRODOTTI COMMESTIBILI DI ORIGINE ANIMALE, NON NOMINATI NÉ COMPRESI ALTROVE

0406 — Formaggi e latticini

4.2. *Descrizione del prodotto agricolo cui si applica il nome registrato*

La «Brânză frământată de Teaca» è un prodotto lattiero-caseario ottenuto da latte vaccino crudo, ovvero non pastorizzato, che viene cagliato, fermentato, stagionato, salato e impastato secondo il processo di produzione specifico di questo formaggio.

Si tratta di un formaggio di forma irregolare ovale o rotonda, di peso compreso fra 0,4 e 2 kg circa; la forma e il peso di ogni singola forma dipendono dalle dimensioni della vescica di maiale in cui viene riposta la pasta lavorata.

La «Brânză frământată de Teaca» è venduta in involucri naturali non cerati oppure protetti da uno strato di cera alimentare per formaggi. Può essere venduta anche a fette.

<sup>(1)</sup> Regolamento (UE) 2024/1143 del Parlamento europeo e del Consiglio, dell'11 aprile 2024, relativo alle indicazioni geografiche dei vini, delle bevande spiritose e dei prodotti agricoli, nonché alle specialità tradizionali garantite e alle indicazioni facoltative di qualità per i prodotti agricoli, che modifica i regolamenti (UE) n. 1308/2013, (UE) 2019/787 e (UE) 2019/1753 e che abroga il regolamento (UE) n. 1151/2012 (GU L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: <http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj>).

### Caratteristiche organolettiche

L'aspetto della «Brânză frământată de Teaca» è il seguente:

- aspetto esterno: il formaggio è di forma irregolare, ovale o rotonda. La superficie è pulita, non appiccicosa e asciutta. Presenta una finitura da semilucida a opaca per i prodotti confezionati in involucri non cerati, mentre quelli protetti da uno strato di cera alimentare per formaggio hanno un aspetto lucido;
- sezione trasversale: il formaggio è omogeneo con un aspetto granuloso. È compatto, aderisce all'involucro e si attacca leggermente al coltello al taglio.

Consistenza: morbida, cremosa, liscia e densa.

Colore:

- superficie esterna: da crema a giallo dorato;
- sezione trasversale: uniforme, di colore variabile dal bianco latte al bianco giallastro.

Sapore: prevalentemente di latte vaccino, leggermente salato ma anche dolce e con una lieve acidità.

Profumo: lattiginoso e burroso, con una nota acidula e leggermente pungente tipica dei prodotti salati.

### Caratteristiche fisiche e chimiche

|                                    |                            |
|------------------------------------|----------------------------|
| Tenore di grassi su sostanza secca | minimo 40 % – massimo 60 % |
| Tenore di grassi                   | minimo 22 % – massimo 28 % |
| Proteine                           | minimo 18 % – massimo 25 % |
| Tenore di sale                     | massimo 3,5 %              |

- 4.3. *Deroghe alla provenienza dei mangimi (solo per i prodotti di origine animale designati da una denominazione di origine protetta) e restrizioni alla provenienza delle materie prime (solo per i prodotti trasformati designati da un'indicazione geografica protetta)*

—

- 4.4. *Fasi specifiche della produzione che devono avere luogo nella zona geografica delimitata*

Tutte le fasi del processo di produzione della «Brânză frământată de Teaca» si svolgono nella zona geografica delimitata.

Il processo di produzione comprende le seguenti fasi: il latte viene filtrato, preparato per l'aggiunta del caglio e quindi cagliato; la cagliata viene lavorata; la cagliata e il siero vengono riscaldati una seconda volta; la cagliata viene modellata e preparata per la produzione del formaggio «Brânză frământată de Teaca»; il formaggio viene impastato e utilizzato per riempire le vesciche di maiale, che vengono poi cucite.

- 4.5. *Norme specifiche in materia di confezionamento, affettatura, grattugiatura ecc. del prodotto agricolo cui si riferisce il nome registrato*

—

- 4.6. *Norme specifiche in materia di etichettatura del prodotto agricolo cui si riferisce il nome registrato*

All'immissione sul mercato del prodotto «Brânză frământată de Teaca», l'etichettatura deve recare le seguenti informazioni:

- il nome del prodotto, «Brânză frământată de Teaca», seguito da «Indicație Geografică Protejată» o dall'abbreviazione «IGP»;
- il simbolo IGP apposto sulla confezione, in conformità della normativa dell'UE;
- il nome del produttore;
- il logo dell'organismo di controllo e certificazione.

## 5. Delimitazione concisa della zona geografica

La zona geografica comprende il paese di Teaca nel comune di Teaca, nel distretto di Bistrița-Năsăud, entro i confini comunali e amministrativi pertinenti.

## 6. Legame con la zona geografica

Il legame tra il prodotto e la zona geografica si fonda sulla reputazione e sulle competenze tramandate di generazione in generazione a Teaca. Tali competenze definiscono le caratteristiche organolettiche specifiche del prodotto.

Ogni fase della produzione comporta un intervento umano diretto specifico della zona geografica. Le caratteristiche del prodotto non possono essere riprodotte fedelmente al di fuori di questo contesto culturale e geografico, in quanto dipendono dalla capacità dei produttori locali di interpretare e controllare ogni fase del processo con mezzi sensoriali. Queste competenze, ereditate nel corso delle generazioni, sono diventate un elemento centrale dell'identità della comunità, collegando il nome del prodotto al sapore, alla consistenza e alla qualità attesi dai consumatori. Tale legame tra la «Brânză frământată de Teaca» e la zona geografica era menzionato nella monografia tedesca redatta da Ilse Schliesleder-Fronius, che recita: «[...] per Pasqua, a ciascuna famiglia erano ufficialmente assegnati due agnelli, due prosciutti e due formaggi [...]».

La «Brânză frământată de Teaca» è nota da secoli, come dimostra la sua presenza alla rinomata fiera di Teaca. L'autorizzazione per il mercato di Teaca è documentata anche nella stessa monografia tedesca: «Nel 1734 al villaggio di Teaca fu concesso il permesso di tenere un mercato settimanale, che si svolgeva il lunedì».

«[...] Ogni anno, il 5 novembre, scendevo al paese nel giorno di mercato per vendere il formaggio. [...] A Teaca usavamo il latte vaccino per preparare il formaggio impastato. Il formaggio impastato a base di latte vaccino non ha un sapore così forte come quello a base di latte di pecora. Andavo anche al mercato del lunedì con le mie borse piene di formaggio, perché tutti lo compravano da me». La vendita del formaggio impastato nei mercati è stata a lungo, e continua ad essere, una tradizione. Ciò è esemplificato dal racconto scritto a mano di una donna del posto la cui nonna era solita produrre e vendere formaggio impastato, una pratica che sua madre continua ancora oggi. Racconta: «trasformavamo tutto il latte in cagliata e producevamo formaggio lavorato, che vendevamo a chiunque volesse acquistarlo».

La tradizione orale conferma l'esistenza di questo formaggio impastato attraverso le dichiarazioni degli anziani del villaggio e dei villaggi vicini. Ad esempio un uomo di 82 anni di Teaca racconta: «[...] Mia madre mi ha insegnato come preparare la cagliata, come lasciarla sgocciolare e fermentare, e come tritarla con un utensile per poi impastarla con il sale. [...] Mia madre portava anche formaggio e panna acida al mercato per venderli».

La lunga tradizione nella produzione della «Brânză frământată de Teaca», con pratiche tramandate immutate di generazione in generazione, ha favorito un forte legame tra il prodotto, il suo nome e la zona geografica delimitata. Tale legame rafforza, nella mente del consumatore, l'associazione tra il nome, da un lato, e il gusto, il sapore e la cremosità, dall'altro. L'articolo che annuncia che la «Brânză frământată de Teaca» è pronta per essere certificata, pubblicato su *Revista Fermierului*, n. 15, 1-14 settembre 2024, riporta quanto segue: «La tradizione di produrre il formaggio impastato è legata al fatto che la zona di Teaca è nota per l'allevamento del bestiame, le cui mandrie costituiscono parte integrante della vita del villaggio» (<https://www.revistafermierului.ro/din-revista/satul-romanes/item/6581-branza-framantata-de-teaca-cauta-recunoasterea-europeana.html>).

Nella rivista *Ferma* la storia del prodotto «Brânză frământată de Teaca» è raccontata nell'articolo: «Ana lu' Pilu produce il formaggio secondo una ricetta tradizionale!». La ricetta, tramandata di generazione in generazione, è la seguente: «Quando facciamo cagliare il latte, deve essere tiepido. In estate, lo filtriamo e lo facciamo cagliare subito. In inverno, dobbiamo scaldarlo un po'. Capisco qual è la temperatura giusta al tatto: il latte deve risultare tiepido. Una volta pronto, lo versiamo in contenitori di metallo e lo lasciamo riposare con il caglio per 40 minuti. Dopo la cagliatura, lo spezziamo a mano, quindi lasciamo riposare la cagliata per 10-15 minuti. Lo ricomponiamo delicatamente a mano e lo mettiamo in un secchio, dove lo sminuzziamo nuovamente per far defluire altro siero».

L'unicità del prodotto è dovuta all'artigianalità e alla maestria dei casari, tramandate di generazione in generazione. Il processo di produzione della cagliata, la fermentazione, la triturazione e la stratificazione, nonché il modo specifico in cui vengono riempite le vesciche, sono documentati nell'articolo summenzionato: «Tritiamo la cagliata fermentata

e alterniamo strati di formaggio larghi quanto una mano a manciate di sale» (<https://revista-ferma.ro/branza-framantata-de-teaca-ana-lu-pilu-face-branza-dupa-o-reteta-straveche/>). La produzione della «Brânză frământată de Teaca» è strettamente legata al fattore umano, poiché i metodi di produzione si basano su conoscenze tradizionali tramandate di generazione in generazione attraverso la pratica e l'osservazione dirette.

L'abilità dei casari, la loro capacità di affidarsi ai sensi per valutare correttamente ogni fase della produzione e gli aggiustamenti intuitivi che apportano durante il processo di lavorazione sono citati anche nella rivista *Industria Cărnii* di luglio-agosto 2024, dove gli abitanti del luogo raccontano: «[...] Lasciate che vi racconti la storia della “Brânză frământată de Teaca”, una ricetta tradizionale tramandata dai nostri antenati, che io ho imparato da mio padre e che mio padre ha imparato dai miei nonni [...]. Il formaggio veniva prodotto con latte vaccino [...], cagliato con caglio di agnello o di vitello da latte. [...] Si lasciava cagliare [...], poi si scolava il siero [...]; dopo un giorno, veniva messo su una mensola dove veniva lasciato fermentare e asciugare. Una volta completata la fermentazione, la cagliata assumeva un colore giallo. La cagliata veniva quindi macinata, si aggiungeva sale a piacere e la cagliata macinata veniva impastata fino a ottenere una pasta liscia. Dopo l'impastamento, veniva riposta in contenitori coperti; in passato, questi contenitori venivano interrati o conservati in un pozzo per diversi mesi, fino al momento in cui il formaggio sarebbe stato consumato. Il formaggio impastato che non veniva conservato veniva portato al mercato di Teaca e venduto al chilo».

Il know-how e la competenza dei casari che preparano questo prodotto svolgono un ruolo fondamentale nel preservarne le tradizioni produttive uniche. Ciò è dovuto al fatto che la «Brânză frământată de Teaca» è riconosciuta e venduta sia nella zona di produzione che in tutta la Romania.

La tradizione della produzione della «Brânză frământată de Teaca» si è tramandata di generazione in generazione, garantendo che questo prodotto sia ancora oggi presente sulle tavole dei consumatori.

I casari locali dispongono quindi attualmente di una serie complessa di competenze che non possono essere standardizzate. La cagliatura del latte viene effettuata in base alla consistenza osservata al tatto e alla vista («prova della pallina»), piuttosto che utilizzando tempi o temperature fissi.

La dimensione ottimale della cagliata viene riconosciuta visivamente e al tatto. La stagionatura della cagliata è specificamente adattata alla zona geografica definita. La cagliata viene lasciata fermentare in un ambiente controllato dai sensi dei casari: colore, consistenza, odore e sapore. Questa fase della produzione conferisce al prodotto il suo colore giallastro e il sottile sapore di fermentazione caratteristico della «Brânză frământată de Teaca».

Il processo di impastamento prevede la triturazione fine degli ingredienti. I casari conoscono intuitivamente le proporzioni degli strati, dosando la cagliata, il sale e la cagliata stagionata per ottenere la consistenza elastica specifica identificata dal «filo ininterrotto». L'impastamento durante il riempimento delle vesciche di maiale richiede abilità per rimuovere l'aria e garantire una cucitura ben salda. Ciò contribuisce a preservare la cremosità e il sapore del formaggio e ne favorisce la stagionatura in un ambiente naturale, impedendone l'essiccazione. Tali procedure, tramandate in modo informale e praticate istintivamente, esprimono un complesso know-how locale appreso attraverso la pratica, l'osservazione e la tradizione orale.

La «Brânză frământată de Teaca» è arrivata a Berlino, come riportato dal *Răsunet* del 30 gennaio 2024, in cui uno dei produttori parla di questo «prodotto autentico, con un gusto della nostra infanzia e la memoria dei tempi felici trascorsi con i nostri cari [...]». La reputazione del prodotto deriva dalla testimonianza storica della lunga tradizione di produzione di questo formaggio, supportata da tradizioni orali che sono state documentate in riviste e libri per essere tramandate alle generazioni future, dal momento che il comune di Teaca è un importante centro per la produzione e la distribuzione di prodotti lattiero-caseari. La rivista *Ferma* ha osservato che «il formaggio impastato [...] prodotto qui è riconosciuto dai consumatori per il suo gusto autentico».

*Specificità del prodotto*

La «Brânză frământată de Teaca» deve la sua specificità all'artigianalità e all'abilità dei produttori locali.

A differenza di altri prodotti simili, la «Brânză frământată de Teaca» presenta le seguenti caratteristiche distintive:

- è ottenuta da una miscela di cagliata stagionata salata e non salata. Il formaggio è omogeneo con aspetto granuloso e aderisce leggermente al coltello al taglio;
- viene sottoposto a un processo di fermentazione e impastamento, che lo distingue dai fiocchi di latte. La consistenza è morbida, cremosa, liscia e densa, con un sapore che ricorda il latte vaccino, leggermente salato, dolce e delicatamente acidulo;
- visivamente, non si presenta come un blocco compatto, ma piuttosto come una massa granulosa mescolata con sale – risultato del processo di produzione – compatta e aderente alla vescica di maiale in cui è contenuta.

**Riferimento alla pubblicazione del disciplinare dell'indicazione geografica**

<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>