C/2025/4218

25.7.2025 г.

Публикация на заявление за регистрация на географско означение в съответствие с член 15, параграф 4 от Регламент (ЕС) 2024/1143 на Европейския парламент и на Съвета

(C/2025/4218)

В срок от 3 месеца от датата на настоящата публикация органите на държава членка или на трета държава, или физическо или юридическо лице, което има законен интерес и е установено или пребивава в трета държава, могат да подадат до Комисията възражение в съответствие с член 17 от Регламент (ЕС) 2024/1143 на Европейския парламент и на Съвета ([1]).

ЕДИНЕН ДОКУМЕНТ

„Cârnați din topor din Vâlcea“

ЕС №: PGI-RO-03263

Дата на подаване: 11 юни 2024 г.

1. **Наименование/наименования на ЗГУ**

„Cârnați din topor din Vâlcea“

2. **Държава членка или трета държава**

Румъния

3. **Описание на селскостопанския продукт или храната**

3.1. *Код по Комбинираната номенклатура*

— 16 — ПРОДУКТИ ОТ МЕСО, РИБИ ИЛИ РАКООБРАЗНИ, МЕКОТЕЛИ ИЛИ ДРУГИ ВОДНИ БЕЗГРЪБНАЧНИ ИЛИ ОТ НАСЕКОМИ

1601 — Колбаси и подобни продукти от месо, карантии, кръв или насекоми; приготвени храни на базата на тези продукти

1601 00 91 — Колбаси, сухи или за намазване, без топлинна обработка

3.2. *Описание на продукта, за който се отнася наименованието в точка 1*

Със ЗГУ „Cârnați din topor din Vâlcea“ се назовава опушена над букова дървесина наденица от свинско месо, която е с неправилна цилиндрична форма и се поставя в естествена обвивка (свински черва). Наденицата се приготвя от до 80 % месо и 20 % сланина, които се накълцват (нарязват на късчета) със сатър, така че да се получат сравнително големи кубчета/парчета месо и сланина с размер до 12 mm.

Вкусът и крехкостта, постигнати чрез осоляване/консервиране на месото със сол от Ocnele Mari, се допълват от аромата на подправките и характерния опушен дъх, дължащ се на използваната букова дървесина, което отличава „Cârnați din topor din Vâlcea“ от останалите видове опушени наденици както по отношение на метода на приготвяне, така и по отношение на характеристиките на продукта.

([1]) Регламент (ЕС) 2024/1143 на Европейския парламент и на Съвета от 11 април 2024 г. относно географските означения за вина, спиртни напитки и селскостопански продукти, както и за храните с традиционно специфичен характер и незадължителните термини за качество за селскостопанските продукти, за изменение на регламенти (ЕС) № 1308/2013, (ЕС) 2019/787 и (ЕС) 2019/1753 и за отмяна на Регламент (ЕС) № 1151/2012 (ОВ L, 2024/1143, 23.4.2024 г., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Наденицата има следните характеристики:

Органолептични

Външен вид: Наденците със ЗГУ „Cârnați din topor din Vâlcea“ имат цилиндрична форма и диаметър между 24 и 26 mm, по повърхността им се забелязват леки неравности, на дължина са между 30 и 35 cm, а теглото им варира между 100 и 150 грама. Наденците се произвеждат на низове от по няколко парчета с обща дължина до 1 m и приблизително общо тегло от 1 kg.

Консистенция: полутвърда заради парчетата месо и по-мека/полуеластична на местата с парчета сланина.

Външен вид при разрязване/нарязване: плънката от нарязаните на едро парчета свинско месо и сланина придава на резените мозаечен и симетричен вид, а по цялата повърхност се забелязват частици едро смлян черен пипер и мащерка.

Под обвивката на продукта не се откриват никакви бучки от сланина, подправки или чесън.

Цвят: отвън обвивката е с кехлибарен до светлокафяв или меден цвят и изглежда чиста и нелепкава, като на места може да се видят петна от дрожди. При срязване се наблюдава мозаечна структура заради червените или тъмночервени парчета свинско месо и жълтеникавобялата сланина.

Вкус и аромат: приятен опушен, пикантен аромат и леко пикантен, умерено солен вкус на чесън и черен пипер с фина пушена нотка.

Физикохимични характеристики

Параметри, които трябва да се проверяват	Допустими стойности
Влажност (%)	не повече от 62 %
Мазнини (%)	не повече от 27 %
Белтъчини (%)	не по-малко от 16 %
Сол (%)	не повече от 2,5 %

3.3. *Фуражи (само за продукти от животински произход) и суровини (само за преработени продукти)*

Суровините, използвани за направата на ЗГУ „Cârnați din topor din Vâlcea“, са парчета свинско месо от разфасоване, като за предпочитане са първичните разфасовки от шарено месо или редуващи се слоеве от месо и сланина със съотношение на месото към сланината от приблизително 80/20, и естествени свински обвивки (свински черва). Не се допуска използването на изкуствени обвивки.

Съставки: сол (каменна сол за хранително-вкусовата промишленост, добита от солната мина Ocnele Mari), мащерка (изсушени и смлени листа), чесън (пресен), прясно смлян черен пипер.

Не се използва пушилен ароматизант, тъй като опушването се извършва само в класическа пушилня с букова дървесина.

3.4. *Специфични етапи на производството, които трябва да бъдат осъществени в определения географски район*

В определения географски район трябва да се осъществява процесът на производство, включително снабдяването със суровини, съставки и спомагателни вещества, разфасоването на труповете и частите им, накълцването със сатър, сухото осоляване, приготвянето на сместа за плънката, напълването на обвивките, сушенето, студеното и топлото опушване на наденците над твърда дървесина.

3.5. *Специфични правила за рязане, настъргване, опаковане и др. на продукта, за който се отнася регистрираното наименование*

—

3.6. *Специфични правила за етикетиране на продукта, за който се отнася регистрираното наименование*

Етикетът съдържа думите „ЗГУ „Cârnați din topor din Vâlcea“ и логото на ЕС.

4. **Кратко определение на географския район**

Определеният географски район обхваща следните административни териториални единици: Mihăești, Ocnele Mari, Frâncești, Popești, Roești, Lăpușata и Roșiile в окръг Вълча.

5. **Връзка с географския район**

Заявлението за регистрация на ЗГУ „Cârnați din topor din Vâlcea“ е на основание репутацията и отличителните характеристики на продукта, например използването на сол от солната мина Ocnele Mari за консервиране на месото и двойното опушване на наденици над твърда дървесина.

Производството на наденица е в тясна историческа връзка с развитието на домакинствата в определения географски район, земеделските площи и традициите в приготвянето на продукти от свинско месо, като се използват природни ресурси.

Тези наденици се различават от останалите продукти в същата категория заради цвета, вкуса и аромата си, както и заради вкусовия баланс, постигнат чрез използваната смес от подправки (каменна сол от Ocnele Mari, мащерка, черен пипер, чесън) и двойното опушване над твърда дървесина.

Органолептичните свойства на ЗГУ „Cârnați din topor din Vâlcea“ се дължат на това, че приблизителното съотношение на месото към сланината е 80/20 и на това че месото се накълцва на ръка със сатър, отлежава чрез сухо осоляване, подлага се на студено опушване с цел консервиране и на топло опушване, за да придобият наденици фин опушен вкус.

Наситеността на вкуса се дължи на съчетанието на макроелементи (Ca, Mg, Na, K) и микроелементи (Fe, Cu, Zn, Mn, Co), съдържащи се в използваната сол от Ocnele Mari, както и на метода на отлежаване на нарязаните със сатър парчета, чрез който се стимулира действието на присъщите протеолитични ензими.

Горите в окръг Вълча благоприятстват важен за окръга икономически сектор — лесовъдство и горско стопанство, който има сериозен принос за неговата икономика. Буковите дървета изобилстват в горите на окръг Вълча и местните жители могат свободно да ги използват за домакински цели, а следователно и за опушване на месни продукти.

Благодарение на тези елементи уменията на човешките фактори са се усъвършенствали с всяко следващо поколение, а следователно и характеристиките на „Cârnați din topor din Vâlcea“.

При производството на опушени над твърда дървесина месни продукти от „rîmîtorii de Crîciun“ (стара дума със значение „свине“) в определения географски район са се запазили древните техники/традиции на района, посочен в точка 4.

От историческа гледна точка отличителна характеристика на начина на приготвяне на надениците е накълцването на месото на ръка със сатър — свидетелство за това е описанието на стр. 248 в книгата „Despre Bucate și rânduială“ [„Ястия и традиции“], Editura Scripta, 2009 г., с ръководител Dr Nicolae Rauș: „(...) Най-напред се поднасят и консумират осолени, варени и опушени меса,... а след това опушени наденици. Месото трябва да се подбере внимателно, да се почисти от хрущялите и да се накълца със „satâr“ (местната дума за „сатър“), след което се смесва сурова свинска сланина, нарязва се на ситно и се смила със сол, (...), и счукани скилидки чесън (...).“

По думите на местните жители от географския район: „За Коледа, Нова година или Богоявление разфасоваме свинята и приготвяме надениците по следния начин: избираме месо от бута и ако не е достатъчно мазно, добавяме още малко сурова свинска сланина, след което го накълцваме с брадва или със специален сатър за кълцане на месо. (...) После вземаме червата, почистваме ги с нож за изрязване на мазнина, изплакваме ги с вода, напълваме ги и ги оставяме да се сушат на дървен поднос в добре проветриво помещение. Оставяме ги там за един ден, после ги опушваме над букова дървесина (...).“ Това е разказът на Elena Olaru — на 88 години от община Roșiile, окръг Вълча, публикуван на 9 февруари 2024 г. в уебсайта на община Roșiile, която е част от географския район (https://www.facebook.com/ComunaRosiile/posts/768499045314218).

Доказателства за репутацията на продукта неизменно присъстват в голям брой специализирани научни или етнографски публикации (най-вече статии, докторски дисертации), монографии от общностите в географския район, статии в печатните медии и телевизионни интервюта. От особен интерес е докторската дисертация, озаглавена „Studiul privind influența frăgezirii mecanice asupra calității unor produse tradiționale din carne de porc“ [„Изследване на влиянието на механичното омекотяване върху качеството на традиционните продукти от свинско месо“], защитена през 2015 г. в докторската програма по „Инженерни науки“ към Факултета по механика на Крайовския университет и с научен ръководител Mircea Bădescu, в която се анализира как механичното омекотяване влияе на свинското месо, а следователно и как така обработената суровина се отразява на продуктите от свинско месо, в които се използва, и какви специфични характеристики им придава.

След 1989 г. малки предприятия в община Mihăești, окръг Вълча, възприемат рецептата за приготвяне на наденица, характерна за окръга, и запазват местната традиция в географския район, като произвеждат няколко продукта с типични местни качества.

Съществуват множество препратки към качеството на продукта и на използваните за направата му суровини, както и към вещината на колбасарите — занаятчии, които оставят своя основан на традициите и историята почерк от момента на нарязване на суровините до финализирането на продукта и така допринасят за нарастващата популярност на ЗГУ „Cârnați din topor din Vâlcea“.

В броя от 28 януари 2024 г. на вестник *Arena Vâlcenă* е публикувана статия със заглавие „Cârnații din topor de la Vâlcea în prim plan la expoziția de la Berlin“ [„Cârnați din topor de la Vâlcea“ попада в светлината на прожекторите на изложението в Берлин“] (https://arenavalceana.ro/carnatii-din-topor-de-la-valcea-in-prim-plan-la-expozitia-de-la-berlin/); на 19 януари 2024 г. в рубриката „Агробизнес“ на електронния вестник profit.ro е публикувана статия, озаглавена „Ministerul Agriculturii va promova produse românești tradiționale la Berlin. Cârnați din topor din Vâlcea, carne afumată la garniță din Vâlcea, brânjă în coajă de brad de Bran“ [„Министерството на земеделието ще популяризира традиционни румънски продукти в Берлин — „Cârnați din topor din Vâlcea“, опушено месо, запържено в свинска мас от Вълча, сирене, увито в кора от ела от Бран“] (връзка: https://www.profit.ro/povesti-cu-profit/agribusiness/ministerul-agriculturii-va-promova-produse-romanesti-traditionale-la-berlin-carnati-din-topor-din-valcea-carne-afumata-la-garnita-din-valcea-branza-in-coaja-de-brad-de-bran-21466076); на 24 януари 2024 г. в Revista Fermierului е публикувана статия, озаглавена „Cârnații din topor din Vâlcea cuceresc lumea“ [„Cârnați din topor din Vâlcea“ превземат света“] (връзка: https://www.revistafermierului.ro/din-revista/satul-romanesc/item/6016-carnatii-din-topor-din-valcea-cuceresc-lumea.html).

Репутацията и популярността на надениците със ЗГУ „Cârnați din topor din Vâlcea“ се отбелязват и в местното издание *Râmnicu Vâlcea Week* на 13 януари 2020 г. (https://www.ramnicuvalceaweek.ro/o-fabricuta-din-valcea-exporta-carne-la-garnita-caltabosi-carnati-din-topor-in-7-state-europene/), като в публикацията авторът описва характерната за определения географски район традиция за приготвяне на свинско месо. „Наричат се „cârnați din topor“, защото накълцваме месото на ръка със сатър на парчета с големина 2 до 3 сантиметра, както са правили бабите и дядовците и прабабите и прадядовците ни. В географския район сатърът за месо се нарича „topor“. При популяризирането на наименованието „Cârnați din topor ca altădată“ в продължение на повече от две десетилетия се използват и други местни названия, като „toporișcă“, „satâr“ или „bardă“. Използваме естествени подправки — сол, черен пипер и мащерка. Рецептата е много стара, на почти сто години“, казва Mihaela Antonie.

В проекта си „Călătorie prin țara mea întoarcerea la tradiții și obiceiuri străvechi“ [„Пътуване из моята страна в търсене на древни традиции и обичаи“] майстор-готвачката Maria Spinciu представя кулинарната традиция на окръг Вълча по повод националния празник на Румъния, който се чества на 1 декември (https://www.facebook.com/share/p/3ba3i7aBHAZoroXh/, 1 февруари 2024 г.). Тя казва, че когато при приготвянето на тези наденици, месото за които се накълцва със сатър, се вложи голямо старание, се постигат вкусови качества, превъзхождащи всички други видове традиционни продукти: „Cârnați din topor“ са най-старият продукт от свинско месо, а хората, успели да запазят рецептата за него, заслужават нашето дълбоко уважение. Днес съм приготвила традиционни, празнични румънски ястия, включително месни продукти от миналото. (...) „Cârnați din topor“ определено имат вкус, който ни връща в детството, във времената на бабите и дядовците ни и на здравословната околна среда.“

В статията в броя на *Revista Fermierului* от 24 януари 2024 г. (https://www.revistafermierului.ro/din-revista/satul-romanesc/item/6016-carnatii-din-topor-din-valcea-cuceresc-lumea.html), озаглавена „Cârnații din topor din Vâlcea cuceresc lumea“ [„Cârnați din topor din Vâlcea“ превземат света“], се разказва историята на популярните наденици: „Месото за „cârnați din topor“ се подбира много внимателно и е с много високо качество.

Сертифицираният традиционен продукт „Cârnați din topor din Vâlcea“ се приготвя само от свинско месо, което се нарязва на парчета с нож и се поръсва с естествени подправки — пресен чесън, суха мащерка, черен пипер и сол. Оставя се да стане крехко, за да могат подправките да се смесят и да подобрят вкуса и аромата на месото. Полученото месо след това се пълни в естествени обвивки (свински черва), оставя се да изсъхне и се опушва бавно (над букова дървесина), докато надениците не придобият естествен меден цвят.

Вероятно се питате защо в наименованието на тези наденици присъства „din topor“. Преди век не са съществували днешните инструменти за накълцване и в окръг Вълча за много дейности традиционно се е използвал „topor“. Така например домакините са подбирали месото и са го накълцвали с „topor“.“

Популяризирането на ЗГУ „Cârnați din topor din Vâlcea“ чрез динамични, интерактивни платформи в комбинация със стратегическото включване на медиите и социалните медии в информационните кампании на групата заявител допринесоха за осъществяване на пряко взаимодействие с потребителя, което даде възможност за диалози и обратна информация, а така се повишиха видимостта и търсенето на продукта както на вътрешния, така и на износния пазар.

Със ЗГУ „Cârnați din topor din Vâlcea“ се назовава един от най-разпространените месни продукти в определения географски район, който е познат на потребителите в цялата страна, тъй като присъства в менютата на известни ресторанти, като например Hanu' lui Manuc, Casa Elena Lupescu, Casa Oprea Soare и Hanu' Berarilor. Продуктът е включен в менюто на обслужващия румънския кралски двор Hanu' lui Manuc под наименованието „cârnați din topor la jar“ [„наденици, опушени на жар“] или „cârnați din topor din Vâlcea“.

Присъствието на наденициte със ЗГУ „Cârnați din topor din Vâlcea“ на национални и международни изложения (Grune Woche в Берлин, Anuga в Кьолн, SIAL в Париж) винаги е било оценявано от потребителите, властите и пресата, както заради вкуса, аромата и качеството, така и заради историята на продукта.

Препратка към публикуваната продуктова спецификация

https://madr.ro/docs/ind-alimentara/2025/caiete-de-sarcini-2024/CAIET-DE-SARCINI-CARNATI-DIN-TOPOR-DIN-VALCEA-rev1.pdf