C/2025/4218

25.7.2025

Zveřejnění žádosti o zápis zeměpisného označení v souladu s čl. 15 odst. 4 nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) 2024/1143

(C/2025/4218)

Ve lhůtě tří měsíců ode dne tohoto zveřejnění mohou orgány členského státu nebo třetí země nebo fyzická nebo právnická osoba s oprávněným zájmem, které jsou usazeny nebo mají bydliště ve třetí zemi, podat Komisi námitku v souladu s článkem 17 nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) 2024/1143 ([1]).

JEDNOTNÝ DOKUMENT

„Cârnați din topor din Vâlcea“

EU č.: PGI-RO-03263

Datum předložení: 11. června 2024

1. **Název (názvy) CHZO**

„Cârnați din topor din Vâlcea“

2. **Členský stát EU nebo třetí země**

Rumunsko

3. **Popis zemědělského produktu nebo potraviny**

3.1 *Kód kombinované nomenklatury*

— 16 – PŘÍPRAVKY Z MASA, RYB, KORÝŠŮ, MĚKKÝŠŮ NEBO JINÝCH VODNÍCH BEZOBRATLÝCH NEBO HMYZU

1601 – Uzenky, salámy a podobné výrobky z masa, drobů, krve nebo hmyzu; potravinové přípravky na bázi těchto výrobků

1601 00 91 – Uzenky a salámy, suché nebo roztíratelné, tepelně neupravené

3.2 *Popis produktu, k němuž se vztahuje název uvedený v bodě 1*

CHZO „Cârnați din topor din Vâlcea“ jsou vepřové uzenky, uzené na bukovém dřevě, nepravidelného válcovitého tvaru, v přírodním střívku (vepřové střevo). Párky se skládají z 80 % masa a 20 % tuku. Tyto složky se nasekají (rozdrtí) sekáčkem, čímž vzniknou poměrně velké kostky/kusy masa a tuku o rozměru až 12 mm.

Chuť a křehkost získaná solením/nakládáním masa se solí z Ocnele Mari je doplněna příchutí koření a specifickou kouřovou chutí z uzení na bukovém dřevě, která odlišuje uzenky „Cârnati din topor din Vâlcea“ od jiných druhů uzenin, a to jak z hlediska způsobu přípravy, tak z hlediska vlastností výrobku.

([1]) Nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) 2024/1143 ze dne 11. dubna 2024 o zeměpisných označeních pro víno, lihoviny a zemědělské produkty, jakož i zaručené tradiční speciality, a o nepovinných údajích o jakosti pro zemědělské produkty, kterým se mění nařízení (EU) č. 1308/2013, (EU) 2019/787 a (EU) 2019/1753 a zrušuje nařízení (EU) č. 1151/2012 (Úř. věst. L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Uzenky mají tyto vlastnosti:

Organoleptické

Vnější vzhled: uzenky s CHZO „Cârnați din topor din Vâlcea“ mají válcovitý tvar o průměru 24 až 26 mm, mírně nerovný povrch, délku 30 až 35 cm a hmotnost 100 až 150 gramů. Uzenky jsou vázané v pásech o délce až 1 m a hmotnosti přibližně 1 kg.

Struktura: polotvrdá díky kouskům masa a měkčí/lehce pružná v místech, kde jsou kousky tuku.

Vzhled na řezu / v plátcích: hrubá vepřová a tuková náplň dodávají plátku mozaikovitý a symetrický vzhled, přičemž po celém povrchu jsou rozptýleny viditelné částečky drceného pepře a tymiánu.

Produkt nemá pod střívkem žádné hrudky vyškvařeného tuku ani hrudky koření nebo česneku.

Barva: na vnější straně je plášť jantarové až světle hnědé či měděné barvy a vypadá čistý a nelepivý, s občasnými skvrnkami bílých kvasinek. Na řezu vytvářejí kousky vepřového masa, které mají červenou až tmavě červenou barvu, spolu se žlutobílou barvou sádla mozaikovitý vzor.

Chuť a aroma: příjemná kouřová kořeněná vůně a mírně pikantní chuť po česneku a pepři, mírně slaná, s jemným kouřovým nádechem.

Fyzikálně-chemické vlastnosti

Ověřované parametry	Přípustné hodnoty
Vlhkost (v %)	nejvýše 62
Tuk (v %)	nejvýše 27
Obsah bílkovin (v %)	nejméně 16
Sůl (%)	nejvýše 2,5

3.3 *Krmivo (pouze u produktů živočišného původu) a suroviny (pouze u zpracovaných produktů)*

Suroviny používané k výrobě produktu Cârnați din topor din Vâlcea CHZO jsou celé části vepřového masa, nejlépe jatečné čtvrtě mramorovaného masa nebo se střídajícími se vrstvami masa a sádla s podílem masa a sádla přibližně 80/20, a přírodní vepřová střeva. Používání umělých střívek není dovoleno.

Přísady: sůl (kamenná sůl pro potravinářský průmysl získávaná ze solného dolu Ocnele Mari), tymián (sušené a mleté listy), česnek (čerstvý), čerstvě mletý černý pepř.

Nepoužívají se žádná kouřová aromata, protože uzení probíhá výhradně v klasické udírně na bukovém dřevě.

3.4 *Specifické kroky při produkci, které se musejí uskutečnit v určené zeměpisné oblasti*

Výrobní postup, včetně příjmu surovin, přísad a pomocných látek, porcování jatečně upravených těl a jejich částí, sekání sekáčkem, solení za sucha, přípravy masové hmoty, plnění střívek, sušení a uzení za studena a uzení za tepla s použitím tvrdého dřeva, musí probíhat ve vymezené zeměpisné oblasti.

3.5 *Zvláštní pravidla pro krájení, strouhání, balení atd. produktu, k němuž se vztahuje zapsaný název*

—

3.6 *Zvláštní pravidla pro označování produktu, k němuž se vztahuje zapsaný název*

Etiketa obsahuje nápis „Cârnați din topor din Vâlcea PGI“ a logo EU.

4. **Stručné vymezení zeměpisné oblasti**

Vymezená zeměpisná oblast zahrnuje tyto správní územní jednotky: Mihăești, Ocnele Mari, Frâncești, Popești, Roești, Lăpușata a Roșiile v župě Vâlcea.

5. **Souvislost se zeměpisnou oblastí**

Žádost o zápis názvu Cârnați din topor din Vâlcea CHZO je založena na pověsti a charakteristických vlastnostech produktu, jako je použití soli ze solného dolu Ocnele Mari k solení masa a dvojité uzení uzenin na tvrdém dřevě.

Historie výroby uzenek je úzce spjata s vývojem domácností specifických pro vymezenou oblast, zemědělskými oblastmi a tradicemi přípravy produktů z vepřového masa s využitím přírodních zdrojů.

Tyto uzenky se od ostatních produktů stejné kategorie liší barvou, chutí a vůní, přičemž vyváženost chuti zajišťuje směs použitého koření (kamenná sůl z Ocnele Mari, tymián, pepř, česnek) a dvojité uzení na tvrdém dřevě.

Organoleptické vlastnosti uzenin s CHZO „Cârnați din topor din Vâlcea“ jsou dány poměrem masa a tuku přibližně 80:20, ručním sekáním masa pomocí sekáčku, zráním masa nasolením na sucho, uzením za studena pro vysušení a uzením za tepla pro jemnou uzenou chuť uzenek.

Intenzita chuti je výsledkem kombinace makroprvků (Ca, Mg, Na, K) a mikroprvků (Fe, Cu, Zn, Mn, Co) z použité soli z Ocnele Mari a způsobu zrání kousků nasekaných sekáčkem, kterým se podporuje působení endogenních proteolytických enzymů.

Lesy v župě Vâlcea podporují důležité hospodářské odvětví kraje, lesní hospodářství a lesnictví, které významně přispívá k ekonomice kraje. Bukové dřevo je v lesích okresu Vâlcea hojné a je k dispozici místním obyvatelům pro domácí použití, a tedy i pro uzení masných produktů.

Tyto prvky pomohly zlepšovat dovednosti lidí v jednotlivých generacích, a tím i vlastnosti uzenek Cârnați din topor din Vâlcea.

Výroba na tvrdém dřevě uzených masných produktů z „rîmîtorii de Crîciun“ (starý název pro prasata) ve vymezené zeměpisné oblasti zachovává stará řemesla/tradice vymezené oblasti uvedené v oddíle 4.

Z historického hlediska je dalším charakteristickým znakem způsobu přípravy uzenek to, že se maso seká ručně sekáčkem; svědčí o tom popis v knize „Despre Bucate și rânduială“ [„Pokrmy a tradice“], Editura Scripta, 2009, sestavil Dr. Nicolae Rauș, na straně 248: „(...) Nejprve solená, dušená a uzená masa, která se podávají na začátku jídla... a pak uzené klobásy. Maso je třeba pečlivě vybrat, očistit od chrupavek a nasekat ‚satârem‘ (místní název pro sekáček), poté se vmíchá syrové vepřové sádlo, hmota se nakrájí nadrobno a umele se solí, (...) a rozdrcenými stroužky česneku (...)“

Svědectví místních obyvatel z dané zeměpisné oblasti uvádějí: „Na Vánoce, Nový rok nebo na Tři krále prase naporcujeme a připravíme uzenky: vybereme maso z kýty, a pokud není dostatečně tučné, přidáme ještě trochu syrového vepřového sádla a pak je nasekáme sekerou nebo speciálním sekáčkem na maso. (...) Poté vyjmeme vnitřnosti, očistíme je nožem na ořezávání tuku, opláchneme je vodou, naplníme a položíme na dřevěný tác na dobře větrané místo k vyschnutí. Necháváme je tam jeden den a pak je udíme na bukovém dřevě (...)“, říká 88letá Elena Olaru z obce Roșiile v župě Vâlcea ve vyprávění zveřejněném dne 9. února 2024 na internetových stránkách obce Roșiile, která je součástí zeměpisné oblasti (https://www.facebook.com/ComunaRosiile/posts/768499045314218,).

Důkazem dobré pověsti produktu je vždy velké množství odborných vědeckých nebo etnografických publikací (odborné články, doktorské práce), monografie obcí v dané zeměpisné oblasti, články v tisku a rozhovory v televizi. Zajímavá je zejména doktorská práce „Studiul privind influența frăgezirii mecanice asupra calității unor produse tradiționale din carne de porc“ [„Studie vlivu mechanické tenderizace na kvalitu tradičních výrobků z vepřového masa“], obhájená v roce 2015 na univerzitě v Craiově, Fakultě mechaniky – doktorské inženýrské studium, pod vedením Mircea Bădescu. Práce analyzovala účinky mechanické tenderizace vepřového masa a následně vliv a specifické vlastnosti, které tato surovina propůjčuje polotovarům z vepřového masa, v nichž se používá.

Po roce 1989 se v obci Mihăești v župě Vâlcea objevily malé podniky, které si osvojily recepturu uzenky z Vâlcea a zachovávají místní tradici v zeměpisné oblasti, neboť vyrábějí několik produktů s místními specifiky.

Existuje mnoho odkazů na kvalitu produktu a surovin použitých k jeho výrobě, stejně jako na odborné znalosti řemeslných řezníků, kteří od okamžiku krájení suroviny až po dokončení produktu zanechávají otisk prodchnutý tradicí a historií a přispívají k rostoucímu věhlasu Cârnați din topor din Vâlcea CHZO.

Noviny *Arena Vâlceană* dne 28. ledna 2024 zveřejnily článek s názvem „Cârnații din topor de la Vâlcea în prim plan la expoziția de la Berlin“ [„Cârnați din topor de la Vâlcea středem pozornosti na výstavě v Berlíně“ (https://arenavalceana.ro/carnatii-din-topor-de-la-valcea-in-prim-plan-la-expozitia-de-la-berlin/); digitální noviny profit.ro zveřejnily dne 19. ledna 2024 v sekci věnované zemědělskému podnikání článek s názvem „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“ [„Ministerstvo zemědělství bude v Berlíně propagovat tradiční rumunské produkty. Cârnați din topor din Vâlcea, uzené maso smažené v sádle z župy Vâlcea, sýr balený v jedlové kůře z Bran“] (odkaz: 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); Časopis Revista Fermierului dne 24. ledna 2024 zveřejnil článek s názvem „Cârnații din topor din Vâlcea cuceresc lumea“ [„Cârnați din topor din Vâlcea dobývají svět“] (odkaz: https://www.revistafermierului.ro/din-revista/satul-romanesc/item/6016-carnatii-din-topor-din-valcea-cuceresc-lumea.html).

Na pověst a proslulost uzenek Cârnați din topor din Vâlcea CHZO upozorňuje také místní publikace *Râmnicu Vâlcea Week* ze dne 13. ledna 2020 (https://www.ramnicuvalceaweek.ro/o-fabricuta-din-valcea-exporta-carne-la-garnita-caltabosi-carnati-din-topor-in-7-state-europene/), v níž autor popisuje tradici přípravy vepřového masa specifickou pro vymezenou oblast. „Říká se jim ‚cârnați din topor‘, protože maso krájíme ručně sekáčkem na dvou až třícentimetrové kousky, jak to dělávali naši dědečkové a pradědečkové. Sekáček na maso je v zeměpisné oblasti označován slovem ‚topor‘. Při propagaci názvu ‚Cârnați din topor ca altădată‘ se již více než dvě desetiletí používají i další místní názvy, jako ‚toporișcă‘, ‚satâr‘ nebo ‚bardă‘. Koření, které používáme, je přírodní: sůl, pepř a tymián. Je to starobylý recept, starý téměř sto let“, uvedla Mihaela Antonie.

V projektu „Călătorie prin țara mea întoarcerea la tradiții și obiceiuri străvechi“ [„Putování po mé zemi a objevování starých tradic a zvyků“] představila šéfkuchařka Maria Spinciu gastronomickou tradici župy Vâlcea v rámci oslav rumunského státního svátku dne 1. prosince (https://www.facebook.com/share/p/3ba3i7aBHAZoroXh/, 1. února 2024). Sekáčkem nasekaná uzenka, je-li pečlivě připravena, má podle ní chuťové vlastnosti, kterým se nevyrovná žádný jiný tradiční výrobek: „Cârnați din topor představuje nejstarší způsob přípravy vepřového masa a ti, kteří dokázali zachovat recepturu tohoto výrobku, si zaslouží naši hlubokou úctu. Dnes jsem připravila tradiční sváteční rumunské jídlo, včetně masných výrobků z dávných dob. (...) ‚Cârnați din topor‘ má nepochybně chuť, která nás vrací do dětství, do doby našich prarodičů a zdravého životního prostředí.“

Časopis *Revista Fermierului* ze dne 24. ledna 2024 (https://www.revistafermierului.ro/din-revista/satul-romanesc/item/6016-carnatii-din-topor-din-valcea-cuceresc-lumea.html) v článku nazvaném „Cârnații din topor din Vâlcea cuceresc lumea“ [„Cârnați din topor din Vâlcea dobývají svět“] vypráví historii slavných uzenek Cârnați din topor din Vâlcea: „Maso pro cârnați din topor je pečlivě vybíráno a je velmi kvalitní.

Certifikovaný tradiční produkt ‚Cârnați din topor din Vâlcea‘ se získává výhradně z vepřového masa nakrájeného nožem na kousky a posypaného přírodním kořením: čerstvým česnekem, sušeným tymiánem, pepřem a solí. Nechá se změknout, aby se koření mohlo propojit a dovést chuť a vůni masa k dokonalosti. Maso se pak plní do přírodních střívek (vepřových vnitřností), nechá se sušit a pomalu se udí (bukovým dřevem), dokud uzenky nezískají přirozenou měděnou barvu.

Možná vás zajímá, proč se těmto uzenkám říká ‚din topor‘. Před sto lety neexistovaly dnešní řezné nástroje a ‚topor‘ se v oblasti Vâlcea tradičně používal jako nástroj pro nejrůznější činnosti. Hospodyňky si například vybraly maso a krájely ho ‚toporem‘.“

Propagace Cârnați din topor din Vâlcea CHZO prostřednictvím dynamických interaktivních platforem spolu se strategickým začleněním médií a sociálních sítí do informačních kampaní členů skupiny žadatelů pomohla navázat přímou interakci se spotřebiteli a poskytla příležitost k dialogu a zpětné vazbě, což zvýšilo viditelnost produktu na domácím i exportním trhu i příslušnou poptávku.

Cârnați din topor din Vâlcea CHZO je jedním z nejrozšířenějších masných produktů ve vymezené zeměpisné oblasti, který je znám spotřebitelům v celé zemi, neboť se nachází na jídelních lístcích známých restaurací, jako jsou Hanu' lui Manuc, Casa Elena Lupescu, Casa Oprea Soare a Hanu' Berarilor. V restauraci Hanu' lui Manuc, která je dodavatelem rumunské královské rodiny, je tento produkt zařazen na jídelní lístek pod názvem „cârnați din topor la jar" (uzenky uzené na uhlících) nebo „cârnați din topor din Vâlcea".

Účast uzenek Cârnați din topor din Vâlcea CHZO na národních a mezinárodních veletrzích (Grune Woche v Berlíně, Anuga v Kolíně nad Rýnem, SIAL v Paříži) byla vždy oceňována zákazníky, úřady a tiskem, a to jak pro jejich chuť, vůni, kvalitu, tak pro příběh, který se za produktem skrývá.

Odkaz na zveřejnění specifikace produktu

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