C/2025/4218

25.7.2025

Offentliggørelse af en ansøgning om registrering af en geografisk betegnelse i henhold til artikel 15, stk. 4, i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 2024/1143

(C/2025/4218)

Inden for en frist på tre måneder fra datoen for denne offentliggørelse kan myndighederne i en medlemsstat eller i et tredjeland, eller en fysisk eller juridisk person med en legitim interesse, og som er etableret eller har bopæl i et tredjeland, indgive en indsigelse til Kommissionen, jf. artikel 17 i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) 2024/1143 ([1]).

ENHEDSDOKUMENT

»Cârnați din topor din Vâlcea«

EU-nr.: PGI-RO-03263

Dato for forelæggelse: 11. juni 2024

1. **Betegnelse på BGB**

»Cârnați din topor din Vâlcea«

2. **Medlemsstat eller tredjeland**

Rumænien

3. **Beskrivelse af landbrugsprodukter eller fødevaren**

3.1. *Kode i den kombinerede nomenklatur*

— 16 — TILBEREDTE VARER AF KØD, FISK, KREBSDYR, BLØDDYR ELLER ANDRE HVIRVELLØSE VANDDYR ELLER INSEKTER

1601 — Pølser og lignende varer af kød, slagtebiprodukter, blod eller insekter; tilberedte fødevarer på basis heraf

1601 00 91 — Tørrede pølser og smørepølser, ikke kogt, stegt eller på lignende måde tilberedt

3.2. *Beskrivelse af produktet med betegnelsen i punkt 1*

»Cârnați din topor din Vâlcea« er svinekødspølser røget med bøgetræ, af uregelmæssig cylindrisk form og stoppet i en naturlig tarm (svinetarm). Pølserne består af 80 % kød og 20 % fedt hakket med en kødøkse, hvilket resulterer i forholdsvis store tern/stykker af kød og fedt på op til 12 mm.

Den smag og mørhed, der opnås ved saltning/modning af kødet med Ocnele Mari-salt, suppleres af smagen fra krydderierne og den særlige røgede smag fra anvendelsen af bøgetræ, som adskiller »Cârnati din topor din Vâlcea« fra andre typer røgede pølser, både med hensyn til fremstillingsmetode og produktets egenskaber.

([1]) Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) 2024/1143 af 11. april 2024 om geografiske betegnelser for vin, spiritus og landbrugsprodukter samt garanterede traditionelle specialiteter og fakultative kvalitetsudtryk for landbrugsprodukter, om ændring af forordning (EU) nr. 1308/2013, (EU) 2019/787 og (EU) 2019/1753 og om ophævelse af forordning (EU) nr. 1151/2012 (EUT L 2024/1143 af 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Pølserne har følgende egenskaber:

Organoleptiske egenskaber

Udseende: Pølserne med den beskyttede geografiske betegnelse »Cârnați din topor din Vâlcea« har en cylindrisk form med en diameter på mellem 24 mm og 26 mm, en lidt ujævn overflade, en længde på 30 til 35 cm og en vægt på mellem 100 og 150 gram. Pølserne fremstilles i strenge med en længde på op til 1 m og en vægt på ca. 1 kg.

Konsistens: halvhård på grund af kødstykker og blødere/semielastisk på steder med fedtstykker.

Udseende ved udskæring/skæring: Det grove svine- og fedtfyld giver skiven et mosaikagtigt og symmetrisk udseende med synlige partikler fra den knuste peber og timian spredt over hele overfladen.

Produktet har ingen afsmeltede fedtklumper under skindet eller klumper af krydderier eller hvidløg.

Farve: På ydersiden varierer overfladen fra ravfarvet til lysebrun eller kobberfarvet og fremstår ren og ikke klæbrig med lejlighedsvise pletter af hvid gær. Ved udskæring danner svinestykkerne, der går fra rød til mørkerød, sammen med fedtets gullige hvide farve et mosaikmønster.

Smag og aroma: en behagelig røget, krydret lugt og en let krydret smag af hvidløg og peber, moderat saltet med et strejf af røg.

Fysisk-kemiske kendetegn

Parametre, der skal verificeres	Tilladte værdier
Vandindhold (%)	maksimum 62
Fedt (%)	maksimum 27
Protein (%)	minimum 16
Salt (%)	maksimum 2,5

3.3. *Foder (kun for animalske produkter) og råvarer (kun for forarbejdede produkter)*

De råvarer, der anvendes til fremstilling af »Cârnați din topor din Vâlcea«, er stykker af svinekød fra udskæring, helst overordnede udskæringer af marmoreret kød eller skiftende lag af kød og fedt med et indhold af kød/fedt på ca. 80/20 og naturlige svinetarme. Det er ikke tilladt at anvende kunsttarme.

Ingredienser: salt (stensalt til fødevareindustrien udvundet af saltminen Ocnele Mari), timian (tørrede og malede blade), hvidløg (frisk), friskmalet sort peber.

Der anvendes ingen røgaroma, da røgningen udelukkende foregår i den klassiske bøgetræsryger.

3.4. *Specifikke etaper af produktionen, som skal finde sted i det afgrænsede geografiske område*

Fremstillingsprocessen, herunder modtagelsen af råvarer, ingredienser og tekniske hjælpestoffer, udskæringen af slagtekroppe og dele, hakningen med en kødøkse, tørsaltningen, tilberedningen af massen, stopningen af naturtarme, tørringen og koldrøgningen samt varmrøgningen af pølser med hårdt træ, skal finde sted i det afgrænsede geografiske område.

3.5. *Særlige regler for udskæring, rivning eller emballering osv. af det produkt, som den registrerede betegnelse henviser til*

—

3.6. *Særlige regler for mærkning af det produkt, som betegnelsen henviser til*

Etiketten indeholder ordene »Cârnați din topor din Vâlcea PGI« og EU-logoet.

4. **Kort angivelse af det geografiske områdes afgrænsning**

Det afgrænsede geografiske område omfatter følgende administrative territoriale enheder: Mihăești, Ocnele Mari, Frâncești, Popești, Roești, Lăpușata og Roșiile i distriktet Vâlcea.

5. **Tilknytning til det geografiske område**

Ansøgningen om registrering af betegnelsen »Cârnați din topor din Vâlcea« er baseret på produktets omdømme og særlige egenskaber, herunder anvendelsen af salt fra Ocnele Mari-saltminen til at konservere kødet og pølsernes dobbeltrøgning med hårdt træ.

Pølseproduktionens historie er tæt forbundet med udviklingen af de husstande, der er specifikke for det afgrænsede område, landbrugsområderne og traditionerne for fremstilling af svinekødsprodukter med brug af naturressourcer.

Disse pølser adskiller sig fra andre produkter i samme kategori på grund af deres farve, smag og aroma, og smagsbalancen sikres ved blandingen af de anvendte krydderier (stensalt fra Ocnele Mari, timian, peber, hvidløg) og dobbeltrøgning med hårdt træ.

De organoleptiske egenskaber ved pølser med den beskyttede geografiske betegnelse »Cârnați din topor din Vâlcea« skyldes forholdet mellem kød og fedt på ca. 80:20, at kødet hakkes manuelt ved hjælp af en kødøkse, at kødet lagres ved tørsaltning, at det koldrøges med henblik på modning og varmrøges for at give pølserne en fin røget smag.

Smagens intensitet er resultatet af kombinationen af makroelementer (Ca, Mg, Na, K) og mikroelementer (Fe, Cu, Zn, Mn, Co) fra det salt, der anvendes fra Ocnele Mari, og metoden til modning af stykkerne udskåret med en kødøkse, hvilket fremmer virkningen af endogene proteolytiske enzymer.

Skovene i distriktet Vâlcea understøtter en vigtig økonomisk gren i distriktet, nemlig skovbrug og skovdrift, som yder et stort bidrag til distriktets økonomi. Der er rigeligt med bøgetræ i Vâlceas skove, og det er tilgængeligt for lokale beboere til hjemmebrug og dermed til røgning af kødprodukter.

Disse elementer har bidraget til at forbedre de menneskelige faktorers færdigheder fra generation til generation og dermed egenskaberne ved »Cârnați din topor din Vâlcea«.

I det afgrænsede geografiske område bevarer produktionen af kødprodukter fra »rîmîtorii de Crîciun« (et gammelt navn for svin) røget med hårdt træ de gamle håndværk/traditioner i det afgrænsede område, der er nævnt i afsnit 4.

Fra et historisk perspektiv er et andet kendetegn ved den måde, pølserne tilberedes på, at kødet hakkes manuelt ved hjælp af en kødøkse. Et vidnesbyrd om dette er beskrivelsen i bogen »Despre Bucate și rânduială« [»Retter og traditioner«], Editura Scripta, 2009, under Dr. Nicolae Rauș' ledelse, på side 248: »(...) Det første, og det, der indleder måltiderne, er det saltede, stuvede og røgede kød... og derefter de røgede pølser. Kødet skal udvælges omhyggeligt, renses for sener og hakkes med en »satâr« (den lokale betegnelse for en kødøkse), hvorefter det blandes med råt svinefedt skåret i fine stykker og hakkes sammen med salt, (...) og knuste hvidløgsfed (...)«

Ifølge vidnesbyrd fra lokale i det geografiske område: »Til jul, nytår eller helligtrekonger skærer vi svinet op og fremstiller pølser på denne måde: Vi vælger benkødet, og hvis det ikke er fedt nok, tilføjer vi lidt mere råt svinekødsfedt og hakker det derefter med en økse eller den specielle kødøkse til hakning af kød. (...) Derefter tager vi tarmene, renser dem med en fedtskraber, skyller dem med vand og fylder dem. Vi sætter dem til tørring på en træbakke på et godt ventileret sted. Der bliver de liggende i en dag, hvorefter vi ryger dem med bøgetræ (...)«, som Elena Olaru, der er 88 år gammel og fra kommunen Roșiile i distriktet Vâlcea, har sagt i erklæringer offentliggjort den 9. februar 2024 på webstedet for kommunen Roșiile, som er en del af det geografiske område (https://www.facebook.com/ComunaRosiile/posts/768499045314218,).

Der findes dokumentation for produktets omdømme i et stort antal specialiserede videnskabelige eller etnografiske publikationer (specialartikler, ph.d.-afhandlinger), monografier fra lokalsamfundene i det geografiske område, presseartikler og tv-interviews. Af særlig interesse er ph.d.-afhandlingen »Studiul privind influența frăgezirii mecanice asupra calității unor produse tradiționale din carne de porc« [»Undersøgelse af mekanisk mørnings indflydelse på kvaliteten af traditionelle svinekødsprodukter«], som blev forsvaret i 2015 ved universitetet i Craiova, fakultetet for mekaniske studier – ph.d.-uddannelsen inden for ingeniørvidenskab under ledelse af Mircea Bădescu. Denne afhandling indeholdt en analyse af virkningerne af mekanisk mørning af svinekød og dermed den indflydelse og de særlige egenskaber, som denne råvare giver de svinekødstilberedninger, hvori det anvendes.

Efter 1989 vedtog mindre virksomheder i kommunen Mihăești i distriktet Vâlcea opskriften på Vâlcea-pølse, idet de bevarede den lokale tradition i det geografiske område ved at fremstille flere tilberedninger med lokale karakteristika.

Der er mange henvisninger til produktets kvalitet og de råvarer, der anvendes til at fremstille produktet, samt ekspertisen hos de håndværksmæssige svineslagtere, der fra det øjeblik, de skærer råvaren i skiver, indtil produktet er færdigt, efterlader et aftryk gennemsyret af tradition og historie, hvilket bidrager til det voksende omdømme for »Cârnați din topor din Vâlcea«.

Avisen *Arena Vâlcenă* offentliggjorde den 28. januar 2024 en artikel med titlen »Cârnații din topor de la Vâlcea în prim plan la expoziția de la Berlin« [»Cârnați din topor de la Vâlcea i rampelyset på Berlinudstillingen«] (https://arenavalceana.ro/carnatii-din-topor-de-la-valcea-in-prim-plan-la-expozitia-de-la-berlin/). Den digitale avis profit.ro offentliggjorde den 19. januar 2024 en artikel i sektionen for landbrugsvirksomhed med titlen »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« [»Landbrugsministeriet vil fremme traditionelle rumænske produkter i Berlin. Cârnați din topor din Vâlcea, røget kød stegt i svinefedt fra Vâlcea, ost i granbark fra Bran«] (link: 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). Revista Fermierului offentliggjorde den 24. januar 2024 en artikel med titlen »Cârnații din topor din Vâlcea cuceresc verden« [»Cârnați din topor din Vâlcea erobrer verden«] (link: https://www.revistafermierului.ro/din-revista/satul-romanesc/item/6016-carnatii-din-topor-din-valcea-cuceresc-lumea.html).

Omdømmet og anseelsen for pølserne med den beskyttede geografiske betegnelse »Cârnați din topor din Vâlcea« fremhæves endvidere i den lokale publikation *Râmnicu Vâlcea Week* fra den 13. januar 2020 (https://www.ramnicuvalceaweek.ro/o-fabricuta-din-valcea-exporta-carne-la-garnita-caltabosi-carnati-din-topor-in-7-state-europene/), hvori forfatteren beskriver traditionen med at tilberede svinekød, der er specifik for det afgrænsede område. »De kaldes »cârnați din topor«, fordi vi manuelt skærer kødet ud i stykker på 2-3 centimeter med en kødøkse, på samme måde som vores bedsteforældre og oldeforældre plejede at gøre. Kødøksen er i det geografiske område kendt som »topor«. Andre lokale navne som f.eks. »toporișcă«, »satâr« eller »bardă« har også været brugt i over to årtier til at promovere navnet »Cârnați din topor ca altădată«. De krydderier, vi bruger, er naturlige: salt, peber og timian. Det er en meget gammel opskrift, der går næsten hundrede år tilbage,« sagde Mihaela Antonie.

I sit projekt »Călătorie prin țara mea întoarcerea la tradiții și obiceiuri străvechi« [»En rejse gennem mit land, hvor jeg opdager gamle traditioner og skikke«] præsenterede kokken Maria Spinciu den gastronomiske tradition i Vâlcea i anledning af fejringen af Rumæniens nationaldag den 1. december (https://www.facebook.com/share/p/3ba3i7aBHAZoroXh/, 1. februar 2024). Hun sagde, at når denne pølse, der hakkes med en kødøkse, tilberedes omhyggeligt, får den smagsegenskaber, der ikke overgås af andre traditionelle produkter: »Cârnați din topor« er den ældste tilberedning af svinekød, og dem, der formår at bevare opskriften på dette produkt, fortjener vores dybe respekt. I dag har jeg tilberedt traditionel rumænsk festmad, herunder kødprodukter fra gamle dage. (...) Smagen af »Cârnați din topor« fører os tilbage til vores barndom, til vores bedsteforældres tid og til et sundt miljø."

I *Revista Fermierului* af 24. januar 2024 (https://www.revistafermierului.ro/din-revista/satul-romanesc/item/6016-carnatii-din-topor-din-valcea-cuceresc-lumea.html) fortæller artiklen med titlen »Cârnații din topor din Vâlcea cuceresc lumea« historien om den berømte »Cârnați din topor din Vâlcea«: »Kødet til cârnați din topor er genstand for en meget omhyggelig udvælgelse og har en meget høj kvalitet.

Den certificerede traditionelle tilberedning »Cârnați din topor din Vâlcea« er udelukkende baseret på svinekød, der skæres i stykker med en kniv og tilsættes naturlige krydderier: frisk hvidløg, tørret timian, peber og salt. Den skal igennem en mørningsproces, så krydderierne kan blande sig og perfektionere smagen og aromaen af kødet. Dette kød stoppes derefter i de naturlige tarme (svinetarme), hvorefter pølserne tørres og langsomt ryges (med bøgetræ), indtil de får en naturlig kobberfarve.

Du undrer dig måske over, hvorfor disse pølser kaldes »din topor«. For et århundrede siden fandtes der ikke skæreredskaber som i dag, og »topor« i Vâlcea-området blev traditionelt anvendt som et redskab til en række forskellige aktiviteter. Husmødre udvalgte f.eks. deres kød og hakkede det med en »topor«.«

Promoveringen af den beskyttede geografiske betegnelse »Cârnați din topor din Vâlcea« gennem dynamiske, interaktive platforme sammen med den strategiske integration af medier og sociale medier i informationskampagner fra medlemmer af ansøgergruppen har bidraget til at skabe en direkte interaktion med forbrugeren og givet mulighed for dialog og feedback, hvilket har øget synligheden af og efterspørgslen efter produktet både på hjemme- og eksportmarkedet.

»Cârnați din topor din Vâlcea« er en af de mest almindelige kødtilberedninger i det afgrænsede geografiske område og er kendt af forbrugerne i hele landet, da pølserne står på menuerne på berømte restauranter såsom Hanu' lui Manuc, Casa Elena Lupescu, Casa Oprea Soare og Hanu' Berarilor. Hos Hanu' lui Manuc, der er leverandør til det rumænske kongehus, indgår produktet i menuen under betegnelsen »cârnați din topor la jar« (pølser røget over gløderne) eller »cârnați din topor din Vâlcea«.

Tilstedeværelsen af pølser med den beskyttede geografiske betegnelse »Cârnați din topor din Vâlcea« på nationale og internationale messer (Grüne Woche i Berlin, Anuga i Köln, SIAL Paris) er altid blevet værdsat af kunder, myndigheder og pressen, både med hensyn til deres smag, aroma, kvalitet og historien bag produktet.

Henvisning til offentliggørelsen af varespecifikationen

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